



Ministério da Educação
Secretaria de Educação Profissional e Tecnológica
Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Rio Grande do Sul
Campus Restinga

PREGÃO ELETRÔNICO Nº 47/2018

**INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DO RIO
GRANDE DO SUL – IFRS CAMPUS RESTINGA**
(Processo Administrativo n.º 23369.000433.2017-48)

PRESTAÇÃO DE SERVIÇO CONTÍNUO SEM DEDICAÇÃO EXCLUSIVA DE MÃO DE OBRA

Torna-se público, para conhecimento dos interessados, que o Instituto Federal de Educação Ciência e Tecnologia do Rio Grande do Sul – *Campus Restinga*, por meio do setor de Compras, Contratos e Convênios, sediado na Rua Alberto Hoffmann, 285, Bairro Restinga, CEP 91791-508, Porto Alegre/RS, realizará licitação, na modalidade PREGÃO, na forma ELETRÔNICA, **do tipo menor preço**, nos termos da Lei nº 10.520, de 17 de julho de 2002, do Decreto nº 5.450, de 31 de maio de 2005, do Decreto nº 2.271, de 7 de julho de 1997, do Decreto nº 7.746, de 05 de junho de 2012, Instruções Normativas SEGES/MPDG nº 05, de 26 de maio de 2017, nº 02, de 11 de outubro de 2010 e 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, Portaria nº 409, de 21 de dezembro de 2016, aplicando-se, subsidiariamente, a Lei nº 8.666, de 21 de junho de 1993 e as exigências estabelecidas neste Edital.

Data da sessão: 20/06/2018

Horário: às 09 horas

Local: Portal de Compras do Governo Federal –
www.comprasgovernamentais.gov.br

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 Cantina e Lanchonete no IFRS - *Campus Restinga*, mediante cessão de uso, a título precário e oneroso, de espaço público, conforme condições, quantidades e exigências estabelecidas neste Edital e seus anexos.

1.2. A licitação será dividida em um grupo, formados por três itens, conforme tabela constante do Termo de Referência, devendo o licitante oferecer proposta para todos os itens que o compõem.



Ministério da Educação
Secretaria de Educação Profissional e Tecnológica
Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Rio Grande do Sul
Campus Restinga

2. DOS RECURSOS ORÇAMENTÁRIOS

2.1. Esta contratação não comprometerá recursos orçamentários da Administração contratante, pois não implicará em despesas ou investimentos a serem custeados pelo IFRS - *Campus Restinga*.

2.2. A contratação se dará por meio da Cessão de Uso, a título precário e oneroso, de área do IFRS - *Campus Restinga* onde será instalada a Cantina/Lancheonete;

2.3. As despesas e investimentos referentes à implementação da infraestrutura, composição de estoque e de capital de giro necessários, bem como relativas à contratação de pessoal para a prestação dos serviços na Cantina/Lancheonete serão providas pela contratada; e

2.4. Os serviços prestados e produtos comercializados na Cantina/Lancheonete serão pagos pelos consumidores diretamente à contratada.

3. DO CREDENCIAMENTO

3.1. O Credenciamento é o nível básico do registro cadastral no SICAF, que permite a participação dos interessados na modalidade licitatória Pregão, em sua forma eletrônica.

3.2. O cadastro no SICAF poderá ser iniciado no Portal de Compras do Governo Federal, no sítio www.comprasgovernamentais.gov.br, com a solicitação de login e senha pelo interessado.

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 uso da senha de acesso pelo licitante é de sua responsabilidade exclusiva, incluindo qualquer transação efetuada diretamente ou por seu representante, não cabendo ao provedor do sistema, ou ao órgão ou entidade responsável por esta licitação, responsabilidade por eventuais danos decorrentes de uso indevido da senha, ainda que por terceiros.

3.5. A perda da senha ou a quebra de sigilo deverão ser comunicadas imediatamente ao provedor do sistema para imediato bloqueio de acesso.

4. DA PARTICIPAÇÃO NO PREGÃO

4.1. A participação neste Pregão é exclusiva a microempresas e empresas de pequeno porte, cujo ramo de atividade seja compatível com o objeto desta licitação, e que estejam com Credenciamento regular no Sistema de



Ministério da Educação
Secretaria de Educação Profissional e Tecnológica
Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Rio Grande do Sul
Campus Restinga

Cadastramento Unificado de Fornecedores – SICAF, conforme disposto no §3º do artigo 8º da Instrução Normativa SLTI/MP nº 2, de 2010.

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. estrangeiros que não tenham representação legal no Brasil com poderes expressos para receber citação e responder administrativa ou judicialmente;

4.2.3. que se enquadrem nas vedações previstas no artigo 9º da Lei nº 8.666, de 1993;

4.2.4. que estejam sob falência, concurso de credores, em processo de dissolução ou liquidação;

4.2.5. entidades empresariais que estejam reunidas em consórcio;

4.2.6. Sociedades Cooperativas, salvo se apresentarem 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, conforme os termos do art. 10 da IN SEGES/MP nº 05/2017.

4.3. Como condição de participação no Pregão, o licitante assinalará “sim” ou “não” em campo próprio do sistema eletrônico, relativo às seguintes declarações:

4.3.1. 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.

4.3.1.1. 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 ou empresa de pequeno porte;

4.3.2. que está ciente e concorda com as condições contidas no Edital e seus anexos, bem como de que cumpre plenamente os requisitos de habilitação definidos no Edital;



Ministério da Educação
Secretaria de Educação Profissional e Tecnológica
Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Rio Grande do Sul
Campus Restinga

- 4.3.3. que inexistem fatos impeditivos para sua habilitação no certame, ciente da obrigatoriedade de declarar ocorrências posteriores;
- 4.3.4. 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;
- 4.3.5. que a proposta foi elaborada de forma independente, nos termos da Instrução Normativa SLTI/MP nº 2, de 16 de setembro de 2009;
- 4.3.6. 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;
- 4.3.7. 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;

5. DO ENVIO DA PROPOSTA

- 5.1. O licitante deverá encaminhar a proposta por meio do sistema eletrônico até a data e horário marcados para abertura da sessão, quando, então, encerrar-se-á automaticamente a fase de recebimento de propostas.
- 5.2. Todas as referências de tempo no Edital, no aviso e durante a sessão pública observarão o horário de Brasília – DF.
- 5.3. O licitante será responsável por todas as transações que forem efetuadas em seu nome no sistema eletrônico, assumindo como firmes e verdadeiras suas propostas e lances.
- 5.4. 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.
- 5.5. Até a abertura da sessão, os licitantes poderão retirar ou substituir as propostas apresentadas.
- 5.6. O licitante deverá enviar sua proposta mediante o preenchimento, no sistema eletrônico, dos seguintes campos:
- 5.6.1. valor unitário do item;
- 5.6.2. Descrição detalhada do objeto.



Ministério da Educação
Secretaria de Educação Profissional e Tecnológica
Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Rio Grande do Sul
Campus Restinga

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

5.8. 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.

5.8.1. A Contratada deverá arcar com o ônus decorrente de eventual equívoco no dimensionamento dos quantitativos de sua proposta, caso o previsto 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.

5.8.2. 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 nº 8.666, de 1993, nos termos do art. 63, §2º da IN 5/2017);

5.9. Em se tratando de Microempreendedor Individual – MEI, o licitante deverá incluir, no campo das condições da proposta do sistema eletrônico, o valor correspondente à contribuição prevista no art. 18-B da Lei Complementar n. 123, de 2006.

5.10. Quando se tratar de cooperativa de serviço, o licitante preencherá, no campo condições da proposta do sistema eletrônico, o valor correspondente ao percentual de que trata o art. 22, inciso IV, da Lei nº 8.212, de 24.07.91, com a redação da Lei nº 9.876, de 26.11.99, também referido no art. 72 da Instrução Normativa/RFB Nº 971, de 13 de novembro de 2009 (DOU 17.11.2009).

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

6. DA FORMULAÇÃO DE LANCES E JULGAMENTO DAS PROPOSTAS

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

6.2. 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.



Ministério da Educação
Secretaria de Educação Profissional e Tecnológica
Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Rio Grande do Sul
Campus Restinga

- 6.3. A desclassificação será sempre fundamentada e registrada no sistema, com acompanhamento em tempo real por todos os participantes.
- 6.4. A não desclassificação da proposta não impede o seu julgamento definitivo em sentido contrário, levado a efeito na fase de aceitação.
- 6.5. O sistema ordenará automaticamente as propostas classificadas, sendo que somente estas participarão da fase de lances.
- 6.6. O sistema disponibilizará campo próprio para troca de mensagem entre o Pregoeiro e os licitantes.
- 6.7. 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.
- 6.7.1. O lance deverá ser ofertado pelo valor global do grupo.
- 6.8. Os licitantes poderão oferecer lances sucessivos, observando o horário fixado para abertura da sessão e as regras estabelecidas no Edital.
- 6.9. O licitante somente poderá oferecer lance inferior ao último por ele ofertado e registrado pelo sistema.
- 6.9.1. O intervalo entre os lances enviados pelo mesmo licitante não poderá ser inferior a vinte (20) segundos e o intervalo entre lances não poderá ser inferior a três (3) segundos.
- 6.10. Não serão aceitos dois ou mais lances de mesmo valor, prevalecendo aquele que for recebido e registrado em primeiro lugar.
- 6.11. Durante o transcurso da sessão pública, os licitantes serão informados, em tempo real, do valor do menor lance registrado, vedada a identificação do licitante.
- 6.12. 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.
- 6.13. O Critério de julgamento adotado será o menor preço, conforme definido neste Edital e seus anexos.
- 6.14. Se a desconexão perdurar por tempo superior a 10 (dez) minutos, a sessão será suspensa e terá reinício somente após comunicação expressa do Pregoeiro aos participantes.
- 6.15. A etapa de lances da sessão pública será encerrada por decisão do Pregoeiro. O sistema eletrônico encaminhará aviso de fechamento iminente dos lances, após o que transcorrerá período de tempo de até 30 (trinta) minutos,



Ministério da Educação
Secretaria de Educação Profissional e Tecnológica
Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Rio Grande do Sul
Campus Restinga

aleatoriamente determinado pelo sistema, findo o qual será automaticamente encerrada a recepção de lances.

6.16. Caso o licitante não apresente lances, concorrerá com o valor de sua proposta e, na hipótese de desistência de apresentar outros lances, valerá o último lance por ele ofertado, para efeito de ordenação das propostas.

6.17. 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 às microempresas, empresas de pequeno porte e sociedades cooperativas 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.

6.18. Nessas condições, as propostas de microempresas, empresas de pequeno porte e sociedades cooperativas que se encontrarem na faixa de até 5% (cinco por cento) acima da proposta ou lance de menor preço serão consideradas empatadas com a primeira colocada.

6.19. 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.

6.20. Caso a microempresa, empresa de pequeno porte ou sociedade cooperativa 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.

6.21. Só se aplica o sorteio quando houver empate entre as propostas e ausência de lances. Lances equivalentes não serão considerados iguais, vez que a ordem de apresentação pelos licitantes é utilizada como um dos critérios de classificação.

6.22. Ao final do procedimento, após o encerramento da etapa competitiva, os licitantes poderão reduzir seus preços ao valor da proposta do licitante mais bem classificado.



Ministério da Educação
Secretaria de Educação Profissional e Tecnológica
Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Rio Grande do Sul
Campus Restinga

7. DA ACEITABILIDADE DA PROPOSTA VENCEDORA.

7.1. Encerrada a etapa de lances e depois da verificação de possível empate, o Pregoeiro examinará a proposta classificada em primeiro lugar quanto ao preço, a sua exequibilidade, bem como quanto ao cumprimento das especificações do objeto.

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

7.2.1. contenha vício insanável ou ilegalidade;

7.2.2. não apresente as especificações técnicas exigidas pelo Termo de Referência;

7.2.3. apresentar preço final superior ao preço máximo fixado, ou que apresentar preço manifestamente inexequível;

7.2.4. não vierem a comprovar sua exequibilidade, em especial em relação ao preço e produtividade adotada.

7.3. Os licitantes podem apresentar produtividades diferenciadas daquela estabelecida como referência, desde que não alterem o objeto da contratação, não contrariem dispositivos legais vigentes e, caso não estejam contidas nas faixas referenciais de produtividade, comprovem a exequibilidade da proposta;

7.4. Para efeito do subitem acima, poderá haver adequação técnica da metodologia empregada pela contratada, visando a assegurar a execução do objeto, desde que mantidas as condições para a justa remuneração do serviço;

7.5. 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, a exemplo das enumeradas no item 9.4 do Anexo VII-A, da SEGES/MPDG N. 5, de 2017.

7.6. 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.

7.7. 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.

Ministério da Educação
Secretaria de Educação Profissional e Tecnológica
Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Rio Grande do Sul
Campus Restinga

7.8. O Pregoeiro poderá convocar o licitante para enviar documento digital, por meio de funcionalidade disponível no sistema, estabelecendo no “chat” prazo mínimo de 30 (trinta) minutos sob pena de não aceitação da proposta.

7.8.1. O prazo estabelecido pelo Pregoeiro poderá ser prorrogado por solicitação escrita e justificada do licitante, formulada antes de findo o prazo estabelecido, e formalmente aceita pelo Pregoeiro.

7.9. Se a proposta ou lance vencedor for desclassificado, o Pregoeiro examinará a proposta ou lance subsequente, e, assim sucessivamente, na ordem de classificação.

7.10. Havendo necessidade, o Pregoeiro suspenderá a sessão, informando no “chat” a nova data e horário para a continuidade da mesma.

7.11. O Pregoeiro poderá encaminhar, por meio do sistema eletrônico, contraproposta ao licitante que apresentou o lance mais vantajoso, com o fim de negociar a obtenção de melhor preço, vedada a negociação em condições diversas das previstas neste Edital.

7.11.1. Também nas hipóteses em que o Pregoeiro não aceitar a proposta e passar à subsequente, poderá negociar com o licitante para que seja obtido preço melhor.

7.11.2. A negociação será realizada por meio do sistema, podendo ser acompanhada pelos demais licitantes.

8. DA HABILITAÇÃO

8.1. 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:

8.1.1. SICAF;

8.1.2. Cadastro Nacional de Empresas Inidôneas e Suspensas – CEIS, mantido pela Controladoria-Geral da União (www.portaldatransparencia.gov.br/ceis);

8.1.3. Cadastro Nacional de Condenações Cíveis por Atos de Improbidade Administrativa, mantido pelo Conselho Nacional de Justiça (www.cnj.ius.br/improbidade_adm/consultar_requerido.php).



Ministério da Educação
Secretaria de Educação Profissional e Tecnológica
Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Rio Grande do Sul
Campus Restinga

- 8.1.4. Lista de Inidôneos, mantida pelo Tribunal de Contas da União – TCU;
- 8.2. 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.
- 8.3. Constatada a existência de sanção, o Pregoeiro reputará o licitante inabilitado, por falta de condição de participação.
- 8.4. Os licitantes deverão apresentar a seguinte documentação relativa à Habilitação Jurídica, Regularidade Fiscal e trabalhista:
- 8.5. **Habilitação jurídica:**
- 8.5.1. No caso de empresário individual: inscrição no Registro Público de Empresas Mercantis, a cargo da Junta Comercial da respectiva sede;
- 8.5.2. Em se tratando de Microempreendedor Individual – MEI: Certificado da Condição de Microempreendedor Individual - CCMEI, cuja aceitação ficará condicionada à verificação da autenticidade no sítio www.portaldoempreendedor.gov.br;
- 8.5.3. 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;
- 8.5.4. 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;
- 8.5.5. No caso de microempresa ou empresa de pequeno porte: certidão expedida pela Junta Comercial ou pelo Registro Civil das Pessoas Jurídicas, conforme o caso, que comprove a condição de microempresa ou empresa de pequeno porte;
- 8.5.6. No caso de sociedade cooperativa: ata de fundação e estatuto social em vigor, com a ata da assembleia que o aprovou, devidamente arquivado na Junta Comercial ou inscrito no Registro Civil das Pessoas Jurídicas da respectiva sede, bem como o registro de que trata o art. 107 da Lei nº 5.764, de 1971.



Ministério da Educação
Secretaria de Educação Profissional e Tecnológica
Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Rio Grande do Sul
Campus Restinga

8.5.7. 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;

8.6. Regularidade fiscal e trabalhista:

8.6.1. prova de inscrição no Cadastro Nacional de Pessoas Jurídicas;

8.6.2. 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.

8.6.3. prova de regularidade com o Fundo de Garantia do Tempo de Serviço (FGTS);

8.6.4. 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;

8.6.5. 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;

8.6.6. prova de regularidade com a Fazenda Municipal do domicílio ou sede do licitante, relativa à atividade em cujo exercício contrata ou concorre;

8.6.7. caso o licitante seja considerado isento dos tributos municipais 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;

8.6.8. caso o licitante detentor do menor preço seja microempresa ou empresa de pequeno porte, deverá apresentar toda a documentação exigida para efeito de comprovação de regularidade fiscal, mesmo que esta apresente alguma restrição, sob pena de inabilitação.

8.6.8.1. A microempresa ou empresa de pequeno porte pode apresentar documentação de regularidade



Ministério da Educação
Secretaria de Educação Profissional e Tecnológica
Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Rio Grande do Sul
Campus Restinga

trabalhista com restrição, desde que, em até 5 (cinco) dias úteis contados da declaração do vencedor, regularize a documentação, sob pena de incidência de sanções e da decadência do direito à contratação, conforme art. 43 da Lei Complementar nº 123/2016.

8.7. Qualificação Econômico-Financeira:

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

8.7.1.1. Caso seja positiva a certidão de recuperação judicial ou extrajudicial, o licitante deverá apresentar a comprovação de que o respectivo plano de recuperação foi acolhido judicialmente, na forma do art. 58, da Lei nº 11.101, de 09 de fevereiro de 2005, sob pena de inabilitação.

8.7.2. balanço patrimonial e demonstrações contábeis do último exercício social, referentes ao último exercício social, comprovando índices de Liquidez Geral (LG), Liquidez Corrente (LC), e Solvência Geral (SG) superiores a 1 (um).

8.8. As empresas deverão comprovar, ainda, a qualificação técnica, por meio de:

8.8.1. Comprovação de aptidão para a prestação dos serviços em características, quantidades e prazos compatíveis com o objeto desta licitação, ou com o item pertinente, por período não inferior a três anos;

8.8.2. Os atestados deverão referir-se a serviços prestados no âmbito de sua atividade econômica principal ou secundária especificadas no contrato social vigente;

8.8.3. Somente serão aceitos atestados expedidos após a conclusão do contrato ou se decorrido, pelo menos, um ano do início de sua execução, exceto se firmado para ser executado em prazo inferior, conforme item 10.8 da IN SEGES/MPDG n. 5, de 2017.

8.8.4. Para a comprovação da experiência mínima de 3 (três) anos, é admitida a apresentação de atestados referentes a períodos sucessivos não contínuos, não havendo a obrigatoriedade dos três anos serem ininterruptos, conforme item 10.7.1 do Anexo VII-A da IN SEGES/MPDG n. 5/2017.

8.8.5. Poderá ser admitida, para fins de comprovação de quantitativo mínimo do serviço, a apresentação de diferentes atestados de serviços executados de forma concomitante, pois essa situação equivale, para fins de comprovação de capacidade técnico-operacional, a uma única



Ministério da Educação
Secretaria de Educação Profissional e Tecnológica
Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Rio Grande do Sul
Campus Restinga

contratação, nos termos do item 10.9 do Anexo VII-A da IN SEGES/MPDG n. 5/2017.

8.8.6. 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/MPDG n. 5/2017.

8.9. As empresas cadastradas ou não no SICAF deverão comprovar ainda:

8.9.1. Atestado de vistoria assinado pelo servidor responsável, caso tenha sido realizada a vistoria, conforme facultado no Termo de Referência; ou

8.9.2. Declaração emitida pelo licitante de que conhece as condições locais para execução do objeto ou que realizou vistoria no local do evento, conforme item 3.3 do Anexo VII-A da IN SEGES/MP n. 5/2017, ou caso opte por não realiza-la, de que tem pleno conhecimento das condições e peculiaridades inerentes à natureza do trabalho, que assume total responsabilidade por este fato e que não utilizará deste para quaisquer questionamentos futuros que ensejam avenças técnicas ou financeiras com este (órgão ou entidade), na forma do Anexo VI deste Edital.

8.10. Em relação às licitantes cooperativas será, ainda, exigida a seguinte documentação, conforme item 10.5 do Anexo VII-A da in N° 5/2017:

8.10.1. 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;

8.10.2. A declaração de regularidade de situação do contribuinte individual – DRSCI;

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

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

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



Ministério da Educação
Secretaria de Educação Profissional e Tecnológica
Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Rio Grande do Sul
Campus Restinga

- 8.10.6. 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.
- 8.10.7. 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.
- 8.11. O licitante enquadrado como Microempreendedor Individual que pretenda auferir os benefícios do tratamento diferenciado previstos na Lei Complementar n. 123, de 2006, estará dispensado (a) da prova de inscrição nos cadastros de contribuintes estadual e municipal e (b) da apresentação do balanço patrimonial e das demonstrações contábeis do último exercício.
- 8.12. Os documentos exigidos para habilitação relacionados nos subitens acima, deverão ser apresentados em meio digital pelos licitantes, por meio de funcionalidade presente no sistema (*upload*), no prazo de 02 (duas) horas após solicitação do Pregoeiro no sistema eletrônico. Somente mediante autorização do Pregoeiro e em caso de indisponibilidade do sistema, será aceito o envio da documentação por meio do e-mail licitação@restinga.ifrs.edu.br. Posteriormente, os documentos serão remetidos em original, por qualquer processo de cópia reprográfica, autenticada por tabelião de notas, ou por servidor da Administração, desde que conferidos com o original, ou publicação em órgão da imprensa oficial, para análise, no prazo de 72 (setenta e duas) horas após encerrado a sessão pública do pregão.
- 8.12.1. Não serão aceitos documentos com indicação de CNPJ/CPF diferentes, salvo aqueles legalmente permitidos.
- 8.13. A comprovação da regularidade fiscal e trabalhista, da qualificação econômico-financeira e da habilitação jurídica, conforme o caso, poderá ser substituída pela consulta ao SICAF, nos casos em que a empresa estiver habilitada no referido sistema, conforme o disposto nos arts. 4º, caput, 8º, § 3º, 13 a 18 e 43, III, da Instrução Normativa SLTI/MP nº 2, de 11.10.10.
- 8.13.1. Também poderão ser consultados os sítios oficiais emissores de certidões, especialmente quando o licitante esteja com alguma documentação vencida junto ao SICAF.



Ministério da Educação
Secretaria de Educação Profissional e Tecnológica
Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Rio Grande do Sul
Campus Restinga

8.14. Caso o Pregoeiro não logre êxito em obter a certidão correspondente através do sítio oficial, ou na hipótese de se encontrar vencida no referido sistema, o licitante será convocado a encaminhar, no prazo de 02 (duas) horas, documento válido que comprove o atendimento das exigências deste Edital, sob pena de inabilitação, ressalvado o disposto quanto à comprovação da regularidade fiscal das licitantes qualificadas como microempresas ou empresas de pequeno porte, conforme estatui o art. 43, § 1º da LC nº 123, de 2006.

8.15. A existência de restrição relativamente à regularidade fiscal 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.

8.15.1. A microempresa ou empresa de pequeno porte declarada vencedora que apresentar documentação de regularidade trabalhista com restrição, deverá em até 5 (cinco) dias úteis contados da declaração do vencedor, regularizar a documentação, sob pena de incidência de sanções e da decadência do direito à contratação, conforme art. 43 da Lei Complementar nº 123/2016

8.15.2. A declaração do vencedor acontecerá no momento imediatamente posterior à fase de habilitação.

8.16. Caso a proposta mais vantajosa seja ofertada por microempresa, empresa de pequeno porte ou sociedade cooperativa equiparada, e uma vez constatada a existência de alguma restrição no que tange à regularidade fiscal, 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.

8.17. A não-regularização fiscal no prazo previsto no subitem anterior acarretará a inabilitação do licitante, sem prejuízo das sanções previstas neste Edital, com a reabertura da sessão pública.

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

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

8.20. No caso de inabilitação, haverá nova verificação, pelo sistema, da eventual ocorrência do empate ficto, previsto nos artigos 44 e 45 da LC nº 123,



Ministério da Educação
Secretaria de Educação Profissional e Tecnológica
Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Rio Grande do Sul
Campus Restinga

de 2006, seguindo-se a disciplina antes estabelecida para aceitação da proposta subsequente.

8.21. Da sessão pública do Pregão divulgar-se-á Ata no sistema eletrônico.

9. DA REABERTURA DA SESSÃO PÚBLICA

9.1. A sessão pública poderá ser reaberta:

9.1.1. 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.

9.1.2. 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, nos termos do art. 43, §1º da LC nº 123/2006. Nessas hipóteses, serão adotados os procedimentos imediatamente posteriores ao encerramento da etapa de lances.

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

9.2.1. A convocação se dará por meio do sistema eletrônico (“chat”), e-mail, ou, ainda, fac-símile, de acordo com a fase do procedimento licitatório.

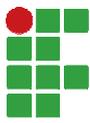
9.2.2. A convocação feita por e-mail ou fac-símile dar-se-á de acordo com os dados contidos no SICAF, sendo responsabilidade do licitante manter seus dados cadastrais atualizados.

10. DO ENCAMINHAMENTO DA PROPOSTA VENCEDORA

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

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

10.1.2. apresentar o quadro de itens que compõe o Grupo 1, com os respectivos valores unitários, devidamente ajustados ao lance vencedor, e declaração de ciência e adequação ao Edital e Termo de



Ministério da Educação
Secretaria de Educação Profissional e Tecnológica
Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Rio Grande do Sul
Campus Restinga

Referência, em conformidade com o modelo proposto no Anexo IV, deste instrumento convocatório.

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.

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

11. DOS RECURSOS

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

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

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

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

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

11.2.4. O recurso será dirigido à autoridade superior, por intermédio da que praticou o ato recorrido, a qual poderá reconsiderar sua decisão, no prazo de 5 (cinco) dias úteis, ou no mesmo prazo fazê-lo subir, devidamente informado, para decisão.

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



Ministério da Educação
Secretaria de Educação Profissional e Tecnológica
Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Rio Grande do Sul
Campus Restinga

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

12. DA ADJUDICAÇÃO E HOMOLOGAÇÃO

12.1. 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.

12.2. Após a fase recursal, constatada a regularidade dos atos praticados, a autoridade competente homologará o procedimento licitatório.

13. DO TERMO DE CONTRATO

13.1. Após a homologação da licitação, o adjudicatário terá o prazo de 05 (cinco) dias úteis, contados a partir da data de sua convocação, para assinar o Termo de Contrato, cuja vigência será de 12 (doze) meses, podendo ser prorrogado por interesse da Contratante até o limite de 60 (sessenta) meses, conforme disciplinado no contrato.

13.2. Previamente à contratação, a Administração realizará consulta “*on line*” ao SICAF, bem como ao Cadastro Informativo de Créditos não Quitados – CADIN, cujos resultados serão anexados aos autos do processo.

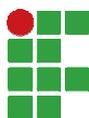
13.2.1. Na hipótese de irregularidade do registro no SICAF, o contratado deverá regularizar a sua situação perante o cadastro no prazo de até 05 (cinco) dias, sob pena de aplicação das penalidades previstas no edital e anexos.

13.3. 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) ou meio eletrônico, para que seja assinado no prazo de 05 (cinco) dias, a contar da data de seu recebimento.

13.4. O prazo previsto para assinatura ou aceite poderá ser prorrogado, por igual período, por solicitação justificada do adjudicatário e aceita pela Administração.

14. DO REAJUSTE

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



15. DO RECEBIMENTO DO OBJETO E DA FISCALIZAÇÃO

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

16. DAS OBRIGAÇÕES DA CONTRATANTE E DA CONTRATADA

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

17. DO PAGAMENTO

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

17.1.1. a contratação se dará por meio da Cessão de Uso, a título precário e oneroso, da área do IFRS - *Campus Restinga* onde será instalada a Cantina/Lancheonete;

17.1.2. a infraestrutura necessária para a prestação dos serviços na Cantina/Lancheonete será provida pela contratada; e

17.1.3. os serviços prestados e produtos comercializados na Cantina/Lancheonete serão pagos pelos consumidores diretamente à contratada.

17.2. Todos os pagamentos resultantes desta contratação serão efetuados pela contratada, em favor da Administração contratante, por meio de Guia de Recolhimento da União, para:

17.2.1. pagamento mensal da indenização pecuniária (aluguel) pela cessão de uso da área onde serão explorados os serviços objeto da contratação; e

17.2.2. ressarcimento das despesas mensais com consumo de água e energia elétrica da contratada na área cedida.

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

17.4. A multa a que se refere o subitem 5.1.6 deverá corresponder a 0,33% (zero vírgula trinta e três por cento) ao dia, limitado a 20% (vinte por cento), e a atualização será feita pela taxa SELIC.

17.5. Eventuais valores não pagos pela contratada, sejam decorrentes da cessão de espaço, sejam decorrentes da aplicação de multas, serão inscritos em



Ministério da Educação
Secretaria de Educação Profissional e Tecnológica
Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Rio Grande do Sul
Campus Restinga

dívida ativa do IFRS para protesto extrajudicial, nos termos do art. 1º, da Lei nº 9.492/97 e/ou cobrados judicialmente.

18. DAS SANÇÕES ADMINISTRATIVAS

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

- 19.1.1 não assinar o termo de contrato ou aceitar/retirar o instrumento equivalente, quando convocado dentro do prazo de validade da proposta;
- 19.1.2 apresentar documentação falsa;
- 19.1.3 deixar de entregar os documentos exigidos no certame;
- 19.1.4 ensejar o retardamento da execução do objeto;
- 19.1.5 não mantiver a proposta;
- 19.1.6 cometer fraude fiscal;
- 19.1.7 comportar-se de modo inidôneo;

19.2 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.

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

- 19.3.1 Multa de 10% (dez por cento) sobre o valor anual de mercado para locação da área cedida;
- 19.3.2 Impedimento de licitar e de contratar com a União e descredenciamento no SICAF, pelo prazo de até cinco anos;

19.4 A penalidade de multa pode ser aplicada cumulativamente com a sanção de impedimento.

19.5 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.

19.6 A autoridade competente, na aplicação das sanções, levará em consideração a gravidade da conduta do infrator, o caráter educativo da pena,



Ministério da Educação
Secretaria de Educação Profissional e Tecnológica
Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Rio Grande do Sul
Campus Restinga

bem como o dano causado à Administração, observado o princípio da proporcionalidade.

19.7 As penalidades serão obrigatoriamente registradas no SICAF.

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

19. DA IMPUGNAÇÃO AO EDITAL E DO PEDIDO DE ESCLARECIMENTO

19.1. Até 02 (dois) dias úteis antes da data designada para a abertura da sessão pública, qualquer pessoa poderá impugnar este Edital.

19.2. A impugnação poderá ser realizada por forma eletrônica, pelo e-mail licitacao@restinga.ifrs.edu.br ou por petição dirigida ou protocolada no endereço Rua Alberto Hoffmann, 285 – Bairro Restinga – Porto Alegre/RS – Bloco 1 – Sala 120.

19.3. Caberá ao Pregoeiro decidir sobre a impugnação no prazo de até vinte e quatro horas.

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

19.5. 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.

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

19.7. As respostas às impugnações e os esclarecimentos prestados pelo Pregoeiro serão entranhados nos autos do processo licitatório e estarão disponíveis para consulta por qualquer interessado.

20. DAS DISPOSIÇÕES GERAIS

20.1. 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.

20.2. 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,



Ministério da Educação
Secretaria de Educação Profissional e Tecnológica
Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Rio Grande do Sul
Campus Restinga

registrado em ata e acessível a todos, atribuindo-lhes validade e eficácia para fins de habilitação e classificação.

20.3. A homologação do resultado desta licitação não implicará direito à contratação.

20.4. 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.

20.5. 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.

20.6. 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.

20.7. 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.

20.8. Em caso de divergência entre disposições deste Edital e de seus anexos ou demais peças que compõem o processo, prevalecerá as deste Edital.

20.9. O Edital está disponibilizado, na íntegra, no endereço eletrônico www.restinga.ifrs.edu.br, e também poderão ser lidos e/ou obtidos no endereço Rua Alberto Hoffmann, 285 – Bairro Restinga – Porto Alegre/RS – Bloco 1 – Sala 120, nos dias úteis, no horário das 09 horas às 17 horas, mesmo endereço e período no qual os autos do processo administrativo permanecerão com vista franqueada aos interessados.

20.10. Integram este Edital, para todos os fins e efeitos, os seguintes anexos:

20.10.1. ANEXO I – Termo de Referência;

20.10.2. ANEXO II – Minuta de Termo de Contrato;

20.10.3. ANEXO III – Modelo de Proposta Comercial;

20.10.4. ANEXO IV – Modelo de Declaração de Ciência do Edital e Termo de Referência;

20.10.5. ANEXO V – Modelo de Atestado de Vistoria Técnica.



Ministério da Educação
Secretaria de Educação Profissional e Tecnológica
Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Rio Grande do Sul
Campus Restinga

Porto Alegre, ____ de _____ de 2018.

Gleison Samuel do Nascimento
Ordenador de Despesas
Portaria IFRS nº 341/2016
SIAPE 1669375



Ministério da Educação
Secretaria de Educação Profissional e Tecnológica
Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Rio Grande do Sul
Campus Restinga

ANEXO I - TERMO DE REFERÊNCIA

PREGÃO ELETRÔNICO Nº 80/2017

INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DO RIO GRANDE DO SUL – IFRS CAMPUS RESTINGA

(Processo Administrativo n.º 23369.000433.2017-48)

PRESTAÇÃO DE SERVIÇO CONTÍNUO SEM DEDICAÇÃO EXCLUSIVA DE MÃO DE OBRA

1. DO OBJETO

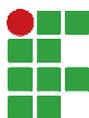
1.1. Contratação de empresa especializada para a exploração dos serviços de Cantina e Lanchonete no IFRS - *Campus Restinga*, mediante cessão de uso, a título precário e oneroso, de espaço público, conforme condições, quantidades, exigências e estimativas, estabelecidas neste instrumento:

Quadro 1 - Itens				
GRUPO	ITEM	DESCRIÇÃO/ ESPECIFICAÇÃO	QUANTIDADE ¹	VALOR MÁXIMO UNITÁRIO
1	1	PRATO FEITO, conforme composição constante no item 1.2 do Termo de Referência.	01	R\$ 19,63
	2	COMBO 1, conforme composição constante no item 1.4 do Termo de Referência.	01	R\$ 13,13
	3	COMBO 2, conforme composição constante no item 1.5 do Termo de Referência.	01	R\$ 14,97
Valor total dos itens				R\$ 47,73

¹As quantidades expressas por item não correspondem à demanda real, servindo apenas para registro do preço unitário no sistema SIASGnet.

1.2. Para o Item 1 – PRATO FEITO, os cardápios deverão ser elaborados por responsável técnico, de maneira a evitar rotinas, garantindo a diversidade de opções sempre bem apresentáveis, contendo, no mínimo, alimentos/preparações indicados no quadro abaixo:

Quadro 2 – Cardápio para o Prato Feito		
Preparação	Quantidades diárias	Tipo



Ministério da Educação
Secretaria de Educação Profissional e Tecnológica
Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Rio Grande do Sul
Campus Restinga

Salada	3 (três)	1 (uma) folhosa 1 (uma) crua 1 (uma) cozida
Arroz	1 (um)	Branco ou integral
Leguminosa	1 (um)	Feijão ou lentilha
Acompanhamento	1 (um)	Massas (lasanha, macarrão, nhoque, ravioli), purê de batata ou mandioca
Prato principal	1 (um)	Carne (bovina, frango, suína, pescado) * opção de prato à base de proteína de soja ou grão de bico
Sobremesa	1 (um)	Fruta ou doce
Suco	1 (um)	Natural ou polpa, diversos sabores

1.3. Não serão aceitos como pratos principais, as preparações nas quais carnes brancas, vermelhas ou pescados não sejam os ingredientes principais, tais como arroz carreteiro, galinhada, lasanha, torta e outros.

Quadro 3 – Variações do Prato Principal				
Tipo	Especificação	Preparações	Porção	Frequência
Bovina sem osso	Patinho, alcatra, coxão mole, tatu, maminha ou melhor qualidade	Bife, cubos, iscas, assados, à milanesa.	180g	03 vezes/mês
	Contra filé	Grelhado.	180g	03 vezes/mês

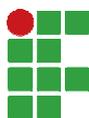


Ministério da Educação
Secretaria de Educação Profissional e Tecnológica
Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Rio Grande do Sul
Campus Restinga

	Carne moída de primeira	Com molho, legumes, almôndega, rocambolo, bolo de carne.	160g	03 vezes/mês
Bovina com osso	Chuleta	Com molho, grelhado, acebolado.	200g	02 vezes/mês
Frango sem osso	Filé de peito de frango	Grelhado, cubos, iscas, à milanesa.	160g	03 vezes/mês
	Sobrecoxa desossada	Assado, empanado, iscas, à milanesa.	160g	03 vezes/mês
Suína sem osso	Lombo	Assado, com molho	160g	02 vez/mês
Pescados	Filé: pescada, merluza, tilápia, anjo	Grelhado, assado, à milanesa.	170g	03 vezes/mês
Vegetariano	Bife de soja ou Hambúrguer de grão de bico	Com molho, grelhado.	160g	22 vezes/mês

1.4. Para o Item 2 – COMBO 1, o cardápio deverá ser elaborado por responsável técnico, garantindo a diversidade de opções sempre bem apresentáveis, contendo, no mínimo, alimentos indicados no quadro abaixo:

Quadro 4 – Combo 1		
Classe	Tipo	Gramagem (aprox.)



Ministério da Educação
Secretaria de Educação Profissional e Tecnológica
Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Rio Grande do Sul
Campus Restinga

Salgados	Misto quente, contendo duas fatias de pão de forma fresco (50g), uma fatia de presunto (aprox. 20g), uma fatia de queijo (aprox. 20g) e manteiga ou requeijão.	100g
	Salgados assados: pastel (recheio mínimo 70g), pão de batata (mínimo 100g, sendo 50g de recheio), esfiha (mínimo 100g, sendo 50g de recheio), croissant (mínimo 100g e 50g de recheio). Exemplos de recheio: carne, frango, frango com catupiry, calabresa, espinafre com ricota, milho com ricota, queijo, palmito, presunto e queijo, entre outros. Sempre ter disponível uma versão para vegetarianos (sem carne).	Salgados 100g
Bebidas	Achocolatado (Bebida preparada com leite e achocolatado).	Mínimo 200 ml
	Café com leite (Bebida preparada com leite e café infusão).	Mínimo 200 ml
	Café preto (em infusão).	Mínimo 200 ml
	Suco de frutas (natural ou preparado à base de suco concentrado ou polpa de frutas, podendo diversificar os sabores).	Mínimo 200 ml

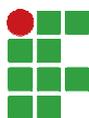
1.5. Para o Item 3 – COMBO 2, o cardápio deverá ser elaborado por responsável técnico, garantindo a diversidade de opções sempre bem apresentáveis, contendo, no mínimo, alimentos indicados no quadro abaixo:

Quadro 5 – Combo 2



Ministério da Educação
Secretaria de Educação Profissional e Tecnológica
Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Rio Grande do Sul
Campus Restinga

Classe	Tipo	Gramagem (aprox.)
Salgados	<p align="center">Sanduíches frios:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Integral: Pão Integral (50g), peito de peru/presunto/peito de frango, atum, frango desfiado (40g), queijo (20g), tomate (20g), alface (15g), requeijão; - Natural: Pão de forma tradicional (50g), peito de peru/presunto/peito de frango atum, frango desfiado (40g), queijo (20g), alface (15g), tomate (20g), requeijão; - Vegetariano: Pão Integral (50g), queijo (20g), tomate (20g), alface (15g), cenoura ralada (20g), requeijão. 	150g
	Hambúrguer (pão redondo fresco (50g), recheio: bife de carne moída bovina caseiro (80g) queijo (20g), tomate (20g), alface (15g), maionese de leite ou ovo pasteurizado (livre de contaminação)).	200g
	Cachorro quente (pão de leite fresco tipo hot dog (80g), uma salsicha, ervilha, milho, molho e maionese de leite ou ovo pasteurizado (livre de contaminação)).	200g
Sobremesas	Uma fruta da época.	100g
Bebidas	Achocolatado (Bebida preparada com leite e achocolatado).	Mínimo 200 ml
	Café com leite (Bebida preparada com leite e café infusão).	Mínimo 200 ml



	Café preto (em infusão).	Mínimo 200 ml
	Suco de frutas (natural ou preparado à base de suco concentrado ou polpa de frutas, podendo diversificar os sabores).	Mínimo 200 ml

2. JUSTIFICATIVA E OBJETIVO DA CONTRATAÇÃO

- 2.1. O IFRS – *Campus Restinga* é uma Instituição Federal de ensino público, gratuito e de qualidade, atuante em vários níveis de ensino, propiciando também palestras e eventos de cunho educacional, envolvendo a participação de servidores, alunos e colaboradores.
- 2.2. Ao propor a cessão, a título precário e oneroso, de espaço público do IFRS - *Campus Restinga* para que nele sejam explorados os serviços de Cantina e Lanchonete, 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, prestadores de serviços do Campus e comunidade externa pertencente à região onde está localizado o Campus.
- 2.3. 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.
- 2.4. Outrossim, 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.
- 2.5. Os serviços requeridos visam, portanto, a atender prioritariamente ao público interno do IFRS - *Campus Restinga*, constituído atualmente por 105 servidores e 915 alunos, além de estagiários e prestadores de serviços terceirizados, os quais frequentam o campus, aleatoriamente, em seus 03



Ministério da Educação
Secretaria de Educação Profissional e Tecnológica
Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Rio Grande do Sul
Campus Restinga

(três) turnos de funcionamento, estimando-se um público de 1.200 pessoas diariamente.

2.6. Cabe ressaltar que a indicação desses quantitativos não constitui qualquer compromisso presente ou futuro por parte da Administração, que não poderá ser responsabilizada por variações na quantidade de refeições ou lanches a serem servidos pela contratada.

3. DESCRIÇÃO DA SOLUÇÃO

3.1. A solução escolhida com todos os elementos para que a contratação produza os resultados pretendidos pela administração foi a solução 1 do Estudo Preliminar. Ao observar as soluções postas, analisando a viabilidade de cada uma delas, assim como os preceitos legais implícitos em cada uma das opções, entende-se como formato mais adequado o apresentado pela solução 1.

4. DA CLASSIFICAÇÃO DOS SERVIÇOS

4.1. O objeto deste Termo de Referência se enquadra como serviço comum, para fins do disposto no artigo 4o do Decreto no 5.450, de 31 de maio de 2005, cabendo licitação na modalidade Pregão, na sua forma Eletrônica, observado o disposto na Lei no 10.520, de 7 de julho de 2002; no Decreto no 3.555, de 8 de agosto de 2000, na Lei no 8.666, 21 de junho de 1993, com suas alterações subsequentes.

4.2. Os serviços a serem contratados enquadram-se nos pressupostos do Decreto nº 2.271, de 1997, constituindo-se em atividades materiais acessórias, instrumentais ou complementares à área de competência legal do órgão licitante, não inerentes às categorias funcionais abrangidas por seu respectivo plano de cargos.

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

5. FORMA DE SELEÇÃO DO FORNECEDOR

5.1. Como forma de seleção de fornecedor, a Administração realizará licitação, na modalidade PREGÃO, na forma ELETRÔNICA, do tipo menor preço, conforme disposto no Edital.

6. FORMA DE PRESTAÇÃO DOS SERVIÇOS

6.1. Os serviços serão executados conforme discriminado abaixo:

6.1.1. Os serviços serão executados por empresa especializada no ramo de lanchonete na preparação e distribuição de alimentos de segunda a sexta-feira e em sábados letivos, de acordo com o calendário letivo do IFRS – Campus Restinga, ressalvados os dias em que não houver expediente;

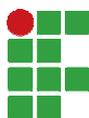
Ministério da Educação
Secretaria de Educação Profissional e Tecnológica
Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Rio Grande do Sul
Campus Restinga

- 6.1.2. O atendimento aos clientes deverá ser realizado das 07h15min às 21h15min de forma ininterrupta, devendo o item 1 (PRATO FEITO) permanecer disponível para venda e consumo, no mínimo, das 11h00 às 15h00;
- 6.1.3. O horário de funcionamento da lanchonete e o fornecimento dos itens especificados no Quadro 1 poderão sofrer alterações de acordo com a necessidade do IFRS – Campus Restinga e desde que acordado entre Contratante e Contratada.
- 6.1.4. A Contratada deverá manter afixado no espaço da lanchonete a tabela de preços dos produtos oferecidos;
- 6.1.5. A contratada deverá disponibilizar aos usuários no espaço da lanchonete e em quantidade adequada os materiais relacionados abaixo:
- 6.1.5.1. Saches de sal;
 - 6.1.5.2. Saches de açúcar;
 - 6.1.5.3. Saches de adoçante;
 - 6.1.5.4. Saches de ketchup;
 - 6.1.5.5. Saches de mostarda;
 - 6.1.5.6. Saches de maionese;
 - 6.1.5.7. Palitos em embalagens individuais;
 - 6.1.5.8. Canudos flexíveis em embalagens individuais;
 - 6.1.5.9. Guardanapos de papel em suportes;
 - 6.1.5.10. Palheta plástica para café de no mínimo 11cm;
 - 6.1.5.11. Copos descartáveis;
 - 6.1.5.12. Embalagens para acondicionamento de lanches e transporte;
 - 6.1.5.13. Embalagem com adoçante líquido (sucralose e/ou stévia);
 - 6.1.5.14. “Dispenser” de álcool em gel para higienização das mãos.
- 6.1.6. O IFRS – Campus Restinga poderá solicitar análise em laboratório microbiológico de amostras de alimentos sob suspeita de contaminação, devendo a Contratada arcar com o ônus proveniente da emissão de laudo microbiológico;
- 6.1.7. A Contratada poderá disponibilizar, quando solicitado pela Contratante, nutricionista cadastrado e/ou prestador de serviço de acordo com a legislação vigente e registro no CRN 2ª Região;
- 6.1.8. É vedado o fornecimento, a qualquer título, de bebida alcoólica de qualquer natureza e cigarros nas dependências da lanchonete;
- 6.1.9. Os funcionários só poderão circular na área de preparação dos lanches devidamente uniformizados e com proteção para cabelos e a higiene pessoal adequada e de acordo com a legislação vigente:
- 6.1.10. Será exigido dos funcionários, o uso de calçados fechados;
- 6.1.11. Não será permitido o uso de “bonés” como proteção para os cabelos, bem como o uso de calças jeans como uniforme.



Ministério da Educação
Secretaria de Educação Profissional e Tecnológica
Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Rio Grande do Sul
Campus Restinga

- 6.1.12. Procedimentos a serem adotados no acondicionamento, no descarte de lixo e na higienização do ambiente;
- 6.1.13. Disponibilizar recipientes para o acondicionamento de lixo seco, orgânico e reciclável no espaço da lanchonete;
- 6.1.14. Separar o lixo seco do lixo orgânico de acordo como tipo de resíduo e programa de coleta seletiva do IFRS – Campus Restinga;
- 6.1.15. Providenciar o descarte do óleo proveniente de fritura em local apropriado de acordo com a legislação vigente;
- 6.1.16. Utilizar produtos de limpeza adequados e com poder bactericida, promovendo ampla higienização do ambiente, equipamentos e utensílios de cozinha, de acordo com a legislação vigente;
- 6.1.17. Disponibilizar “dispenser” de sabonete líquido bactericida, álcool em gel, “dispenser” de papel toalha e refis para higienização das mãos dos empregados da lanchonete;
- 6.1.18. Realizar programa de controle integrado de pragas, providenciando a desinsetização/dedetização e desratização da área da lanchonete.
- 6.1.19. Não será permitida a utilização de utensílios de madeira (tábuas e colheres) para o preparo dos alimentos;
- 6.1.20. Orientações mínimas para a conservação, preparação dos alimentos e exposição dos produtos:
- 6.1.21. Acondicionar os alimentos em geladeira, balcão refrigerado, freezer e todos os outros equipamentos necessários e indispensáveis à prestação dos serviços;
- 6.1.22. Os sucos deverão ser preparados com polpa ou frutas “in natura”, contemplando a variedade de sabores existentes no mercado e, se necessário, utilizar somente água mineral no preparo destes e de acordo com o cardápio especificado no Quadro 4, sem adição de açúcar ou adoçantes;
- 6.1.23. Lavar as frutas de forma a retirar as impurezas em água corrente e, após, imergi-las em solução clorada para desinfecção, enxaguando em água corrente;
- 6.1.24. Utilizar equipamentos, utensílios e recipientes próprios para higienização, conservando-os limpos e em número suficiente, assim como armazená-los em local próprio e exclusivo para essa finalidade;
- 6.1.25. Os alimentos expostos no balcão refrigerado deverão ser identificados;
- 6.1.26. Utilizar matéria prima de qualidade que se enquadrem nos padrões e critérios organolépticos, de higiene e nutricionais;



Ministério da Educação
Secretaria de Educação Profissional e Tecnológica
Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Rio Grande do Sul
Campus Restinga

- 6.1.27. Utilizar luvas descartáveis na preparação e manipulação dos alimentos;
- 6.1.28. Preparar os alimentos utilizando a menor quantidade de sódio e gordura possível, a fim de prevenir as doenças crônico-degenerativas;
- 6.1.29. O manuseio dos alimentos e as preparações devem obedecer 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;
- 6.1.30. O valor calórico diário dos alimentos incluídos no cardápio deve ser controlado, contendo um valor energético em torno de 900Kcal (novecentas calorias) para o almoço, seguindo rigorosamente as orientações nutricionais aqui definidas e atendendo ao valor nutritivo fixado pelo Ministério do Trabalho e Emprego (PAT) Portaria Interministerial nº 05/1999 para as atividades leves e intensas;
- 6.1.31. As preparações oferecidas no restaurante devem atender 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;
- 6.1.32. Os produtos de origem animal (como carnes suínas e bovinas, aves, presuntos, queijos, mortadelas, entre outros), devem apresentar selo de inspeção sanitária federal (SIF), identificação do fornecedor e sejam adquiridos preferencialmente resfriados e não congelados;
- 6.1.33. Somente poderão ser servidos os lanches preparados exclusivamente na cozinha da lanchonete, podendo, neste caso, serem produzidos diariamente, sob demanda (na hora), ou previamente, em quantidade suficiente para atender ao consumo diário estimado, ou ainda, previamente, desde que adequadamente embalados para consumo, em papel filme de polietileno rotulado com etiqueta adesiva informando a data de fabricação e prazo de validade – máximo de 02 (dois) dias –, e armazenados em balcão refrigerado, mantido em temperatura inferior a 5°C (cinco graus Celsius) em ambos os casos;
- 6.1.34. Os frios e outros embutidos devem ser de boa qualidade, cozidos, ter equilíbrio adequado entre fragmentos de carne e de gordura;
- 6.1.35. Não é permitido fazer substituições por produtos inferiores, tais como: presunto por apresuntado, margarina por creme vegetal, etc;
- 6.1.36. Para serem utilizados, os frutos e legumes deverão apresentar-se sem substâncias terrosas, sujidades ou corpos estranhos aderidos à superfície externa, sem parasitas, larvas ou outros animais, inclusive nas



Ministério da Educação
Secretaria de Educação Profissional e Tecnológica
Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Rio Grande do Sul
Campus Restinga

embalagens, sem umidade externa anormal, e isentos de odor e sabor estranhos, bem como de enfermidades;

- 6.1.37. Os salgados (pastel assado, coxinha e etc...) poderão ser previamente preparados e congelados, quando essa prática não implicar na alteração de seu sabor ou qualidade final do produto e desde que observados os prazos máximos de validade sob congelamento, mas deverão ser assados ou fritos impreterivelmente no dia a que se destinam para consumo;
- 6.1.38. Manter estoque suficiente para reposição dos itens comercializados de forma a evitar desabastecimento e reclamação dos usuários;
- 6.1.39. A Contratada poderá utilizar o sistema de comanda eletrônica - cartão de consumo em ABS e PVC laminado de alta qualidade e durabilidade com código de barras e numeração sequencial;
- 6.1.40. Se optar pela utilização, deverá ser impresso, na comanda, no mínimo, a logomarca da lanchonete, telefone de contato, número da comanda e número do contrato, podendo ser incluídos outros dados que a Contratada entender importantes.
- 6.1.41. A instalação do sistema de comanda eletrônica é de responsabilidade e ônus da Contratada.
- 6.1.42. A Contratada deverá disponibilizar aos clientes a possibilidade de pagamento com cartão de crédito e débito, de pelo menos duas bandeiras distintas, sem acréscimo no valor cobrado;
- 6.1.43. Independentemente da modalidade utilizada para pagamento, a Contratada deverá fornecer cupom fiscal a todos os usuários, disponibilizando a opção de cadastramento de CPF;
- 6.1.44. Todos os utensílios fornecidos pela Contratada deverão ser de primeira qualidade, seguindo as especificações constantes deste Termo de Referência, podendo a fiscalização do contrato, solicitar, a qualquer momento, a substituição daquele que julgar inadequado;
- 6.1.45. A Contratada disponibilizará caixa registradora ou outro dispositivo que atenda às normas da legislação vigente e deverá manter numerário suficiente para troco, nos casos de pagamento em espécie pela clientela.

7. INFORMAÇÕES IMPORTANTES PARA O DIMENSIONAMENTO DA PROPOSTA:

7.1. O espaço físico a ser explorado pela Contratada possui as seguintes características:

7.1.1. Área física de 424,64²;

7.1.2. 02(duas) pias duplas em inox;

Ministério da Educação
Secretaria de Educação Profissional e Tecnológica
Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Rio Grande do Sul
Campus Restinga

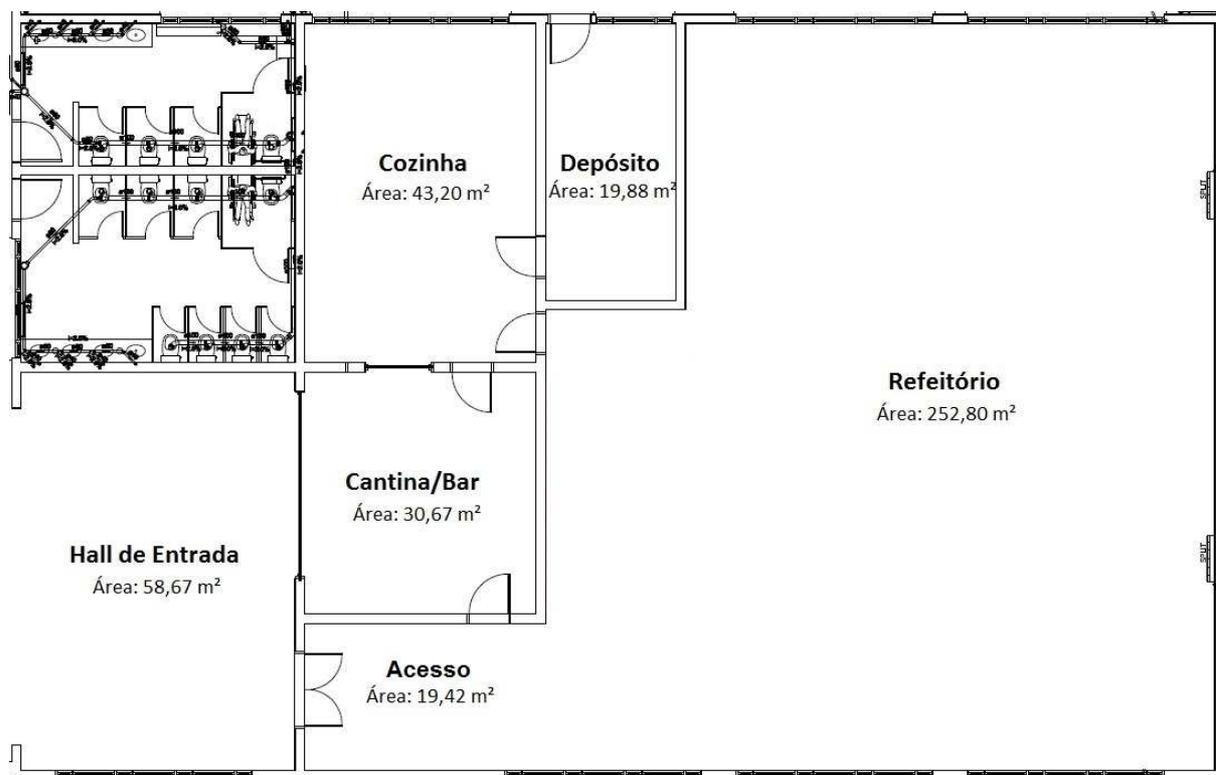
- 7.1.3. Passa pratos;
- 7.1.4. Janela com balcão para atendimento, em concreto, com aproximadamente 4 metros e fechamento com portão de contrapeso;
- 7.1.5. Portão de acesso ao estabelecimento modelo contrapeso.
- 7.2. A planta baixa da lanchonete consta no ANEXO II do Edital ao qual se refere este Termo de Referência.
- 7.3. A população nas instalações do IFRS – Campus Restinga fixa é composta conforme quadro abaixo:

População IFRS – Campus Restinga	
Servidores	105
Prestadores de Serviços	21
Alunos	915
Total	1041

- 7.3.1. A população fixa nas instalações do IFRS - Campus Restinga é de 1041 (um mil e quarenta e um), sendo 105 (cento e cinco) Servidores, 915 (novecentos e quinze) alunos e 21 (vinte e um) prestadores de serviço, além de uma população mensal flutuante de visitantes.
- 7.4. A Contratada poderá fornecer outros produtos não relacionados no cardápio mínimo, desde que os preços sejam compatíveis com os praticados no mercado de lanchonete, resguardando o direito de a Administração solicitar pesquisas, de forma a comprovar o preço praticado, se necessário.
- 7.5. Os serviços serão prestados exclusivamente utilizando-se da Sala Cantina/Lanchonete, situada no Bloco 01 da sede do IFRS - *Campus Restinga* (localizado na Rua Alberto Hoffmann, nº 285, bairro Restinga, em Porto Alegre/RS), mediante contrato de cessão de uso a título precário e oneroso.
- 7.6. A sala a ser cedida dispõe de dois acessos, um externo, pelos fundos do prédio, e outro interno, pelo corredor do Bloco 01 (próximo à entrada do *Campus*), e está subdividida em seis espaços distintos – depósito, cozinha com passa pratos para a sala cantina/bar, cantina/bar com balcão de aproximadamente 4 metros de comprimento em concreto e fechamento por portão contrapeso, refeitório, acesso e hall de entrada – conforme representado abaixo:



Ministério da Educação
Secretaria de Educação Profissional e Tecnológica
Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Rio Grande do Sul
Campus Restinga



7.7.A contratada pagará à Administração, a título de indenização pecuniária (aluguel) pela cessão de uso da área citada no item 5.6 o valor mensal de R\$ 300,00 (trezentos reais).

7.7.1. O valor fixado no item 5.7 corresponde a 30% (trinta por cento) do valor mensal de mercado, estipulado através de Laudo de Avaliação Locativa documentado no processo administrativo, para a locação da área cedida – de R\$ 1.000,00 (um mil reais).

7.7.2. A administração fornecerá desconto de 50% sobre o valor fixado para a indenização pecuniária (aluguel fixado no item 5.7), pela cessão de uso da área, nos meses de dezembro, janeiro, fevereiro e julho, nos quais ocorre o período de férias escolares.

7.7.3. O valor da indenização pecuniária (aluguel) pela cessão de uso da área poderá ser revisto pela Administração, de ofício ou a pedido da contratada, quando da ocorrência de fatos supervenientes que impactem diretamente as atividades do Campus, paralisando-as por um período superior a 05 (cinco) dias úteis.

7.8. 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.

7.8.1. Para o cálculo do reajuste será utilizado o Índice Geral de Preços - Mercado (IGP-M), ou outro que venha a substituí-lo, tomando-se como



Ministério da Educação
Secretaria de Educação Profissional e Tecnológica
Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Rio Grande do Sul
Campus Restinga

índice inicial aquele vigente no mês de apresentação da proposta e índice final aquele vigente no mês do reajuste.

- 7.9. O pagamento mensal da indenização pecuniária pela cessão de uso do espaço se dará a partir da assinatura do contrato, devendo ser efetuado independentemente de notificação, por meio de Guia de Recolhimento da União (GRU), obtida junto à Coordenadoria de Orçamento e Finanças do órgão cedente, até o 5º (quinto) dia do mês subsequente, devendo a contratada, sempre que solicitado pela fiscalização contratual, apresentar-lhe cópia do comprovante de quitação.
- 7.10. 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.
- 7.10.1. Os ressarcimentos a que se refere o item 5.10 deverão ser efetuados através de Guia de Recolhimento da União (GRU), emitida pela Coordenadoria de Execução Orçamentária e Financeira do IFRS – Campus Restinga.
- 7.10.2. 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 CEEE e DMAE– e do consumo individual da área cedida, aferido pelos fiscais de contrato em leitura mensal dos medidores individuais (contador e hidrômetro) da contratada.
- 7.10.3. Não tendo sido possível a desvinculação prévia da instalação de água encanada, observado o disposto no Acórdão nº 187/2008-TCU-Plenário a respeito do reembolso das despesas em Cessões de Uso, a contratada deverá providenciar, as suas expensas, a instalação de hidrômetro e contador que possibilitem a aferição individual do consumo na área cedida, contando, para tanto, com o suporte e supervisão, da Diretoria de Projetos e Obras do IFRS.
- 7.11. Conforme determina a Lei nº 10.522/2002, em seu art. 37-A, os créditos das autarquias e fundações públicas federais, de qualquer natureza, não pagos nos prazos previstos, serão acrescidos de juros e multa de mora, calculados nos termos e na forma da legislação aplicável aos tributos federais.
- 7.11.1. A multa a que se refere o subitem 5.11 deverá corresponder a 0,33% (zero vírgula trinta e três por cento) ao dia, limitado a 20% (vinte por cento), e a atualização será feita pela taxa SELIC.
- 7.11.2. Eventuais valores não pagos pela contratada, sejam decorrentes da cessão de espaço, sejam decorrentes da aplicação de multas, serão



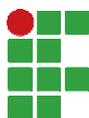
Ministério da Educação
Secretaria de Educação Profissional e Tecnológica
Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Rio Grande do Sul
Campus Restinga

inscritos em dívida ativa do IFRS para protesto extrajudicial, nos termos do art. 1º, da Lei nº 9.492/97 e/ou cobrados judicialmente.

8. METODOLOGIA DE AVALIAÇÃO DA EXECUÇÃO DOS SERVIÇOS.

- 8.1. Para fins de avaliação da qualidade dos serviços a serem prestados, bem como seu aceite, os gestores e os fiscais do Contrato avaliarão a qualidade da prestação dos serviços, apontando falhas se houver.
- 8.2. Promover semestralmente pesquisa de satisfação junto aos usuários da lanchonete para apurar o grau de satisfação relativo aos serviços prestados e fazer proposições para a melhoria dos serviços, quando for o caso.
- 8.3. A pesquisa de satisfação deverá ser feita com no mínimo 50 (cinquenta) usuários, para avaliação com precisão dos itens a serem respondidos e nível de satisfação.
- 8.4. Os serviços deverão ser executados observando-se os requisitos mínimos estabelecidos no Quadro 3, abaixo:

QUADRO 3: REQUISITOS QUALITATIVOS MÍNIMOS
I - As instalações físicas (piso, parede e teto) permanecem íntegras, livres de rachaduras, goteiras, vazamentos, infiltrações, bolores, descascamentos, etc.?
II – As portas, janelas e dutos de exaustão da área de preparação de alimentos são mantidas fechadas e, quando abertas, providas de telas milimetradas para impedir o acesso de vetores e pragas urbanas? As telas estão limpas?
III - A área de atendimento aos clientes apresenta-se limpa e organizada?
IV - O descarte de resíduos está sendo feito corretamente? As lixeiras estão tampadas, limpas e isoladas da área de preparação e armazenamento dos alimentos?
V - A água utilizada para a produção de alimentos, de gelo e de sucos ou qualquer outra bebida que inclua água potável, é mineral ou purificada por sistema de filtração por membrana?
VI - Os funcionários que manipulam alimentos apresentam-se sem lesões ou sintomas de enfermidades, bem como asseados (sem barba, esmalte nas unhas ou maquiagem) e uniformizados (incluindo touca)?
VII - Todos os produtos de origem animal apresentam o selo de inspeção sanitária (SIF) e a identificação do fornecedor?
VIII - Todos os produtos utilizados e comercializados possuem identificação de sua origem e prazo de validade?
IX - Os alimentos e produtos de limpeza estão estocados adequada e separadamente?
X - Os alimentos preparados para consumo estão expostos/armazenados dispostos em condições higiênico-sanitárias adequadas? <input type="checkbox"/> Em balcão térmico isolado; <input type="checkbox"/> Embalado e com informação de designação, data de preparo e de validade; <input type="checkbox"/> Conservação a quente: à temp. superior a 60°C, por no máx. 6 (seis) horas; <input type="checkbox"/> Sob refrigeração: à temp.inferior a 4°C, por no máx. 5 (cinco) dias.
XI - A temperatura dos expositores (balcões) está sendo regularmente monitorada



Ministério da Educação
Secretaria de Educação Profissional e Tecnológica
Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Rio Grande do Sul
Campus Restinga

através de termômetros apropriados e, se possível, expostos em locais visíveis?
XIV - Está informada a presença de glúten, leite e açúcar nas preparações (refeição) e 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?
XV - Estão sendo mantidas quantidades suficientes de gêneros alimentícios durante o horário de funcionamento da cantina/lanchonete?
XVI - Está sendo mantida a oferta diária de produtos do prato feito, combo 1 e combo 2 adequados ao atendimento de cada necessidade nutricional específica (dietéticos, sem glúten e sem lactose)?
XVII - Estão disponíveis gratuitamente aos clientes álcool gel, guardanapos, palitos de dentes (embalados individualmente) e os sachês de açúcar, adoçante, sal, maionese, <i>catchup</i> e mostarda, bem como azeite, vinagre e demais condimentos para as saladas?
XVIII - Os quadros de valores praticados estão visíveis aos consumidores?
IXX - Todos os produtos, que não incluídos no quadro, possuem preço visível?
XX - São disponibilizados adequadamente os meios eletrônicos de pagamento (cartão de débito e cartão de crédito), o troco em espécie (quando necessário) e o cupom fiscal?

9. REQUISITOS DA CONTRATAÇÃO

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

9.1.1. A Lei nº 8.245/1991, que dispõe sobre as locações dos imóveis urbanos e os procedimentos a elas pertinentes;

9.1.2. A Lei nº 8.078/1990, que dispõe sobre a proteção do consumidor;

9.1.3. A Portaria MS/GM nº 1428/1993, que aprova "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";

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

9.1.5. A Resolução RDC ANVISA nº 275/2002, que dispõe sobre o Regulamento Técnico de Procedimentos Operacionais Padronizados Aplicados aos Estabelecimentos Produtores/Industrializadores de



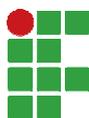
Ministério da Educação
Secretaria de Educação Profissional e Tecnológica
Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Rio Grande do Sul
Campus Restinga

Alimentos e a Lista de Verificação de Boas Práticas de Fabricação em Estabelecimentos Produtores/Industrializadores de Alimentos;

- 9.1.6. A Resolução RDC ANVISA nº 216/2004, que dispõe sobre o Regulamento Técnico de Boas Práticas para Serviços de Alimentação;
- 9.1.7. A Resolução RDC ANVISA nº 218/2005, que dispõe sobre o Regulamento Técnico de Procedimentos Higiênico-Sanitários para Manipulação de Alimentos e Bebidas Preparados com Vegetais;
- 9.1.8. A Portaria Interministerial nº 1.010/2006, que institui as diretrizes para a Promoção da Alimentação Saudável nas Escolas de Educação Infantil, Fundamental e Nível Médio das Redes Públicas e Privadas, em âmbito nacional;
- 9.1.9. A 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;
- 9.1.10. A 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;
- 9.1.11. Decreto nº 8.553/2015, que institui o Pacto Nacional para Alimentação Saudável;
- 9.1.12. A Portaria Normativa nº 07/2016, da Secretaria de Gestão de Pessoas e Relações do Trabalho no Serviço Público, do Ministério do Planejamento, Desenvolvimento e Gestão, que Institui as diretrizes de promoção da alimentação adequada e saudável nos ambientes de trabalho; e
- 9.1.13. No que couber, as normas do INMETRO relativas aos serviços de industrialização e preparação de alimentos.
- 9.2. A empresa vencedora deverá fornecer o cardápio mínimo exigido no termo de referência e poderá disponibilizar outros produtos não mencionados no cardápio realizado pelo IFRS, desde que estejam de acordo com a legislação vigente e com os preços atuais de mercado.
- 9.3. O licitante deverá apresentar junto aos demais documentos de habilitação a declaração de visita técnica realizada para conhecimento das instalações e local de execução dos serviços.

10. MATERIAIS A SEREM DISPONIBILIZADOS

- 10.1. Para a perfeita execução dos serviços, a contratada deverá disponibilizar, no mínimo, os mobiliários e equipamentos considerados indispensáveis ao pleno funcionamento da cantina/lanchonete, sem prejuízo de outros materiais e utensílios necessários a sua operação, indicados no Quadro abaixo:



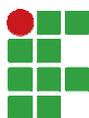
Ministério da Educação
Secretaria de Educação Profissional e Tecnológica
Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Rio Grande do Sul
Campus Restinga

ITEM	NOME	QUANTIDADE
1	Tampo para balcão de atendimento/caixa (medidas aproximadas 4,00x0,50x0,03m) - conforme NBR 9050;	1
2	Expositor resfriado pequeno instalado junto ao balcão de atendimento;	1
3	Expositor aquecido pequeno instalado junto ao balcão de atendimento;	1
4	Conjunto de mesa com 4 lugares - madeira (medidas aproximadas 0,80x0,80x0,74m) – conforme NBR 9050;	10
5	Fogão industrial com, no mínimo, 4 queimadores;	1
6	Forno elétrico semi-profissional;	1
7	Chapa à gás (medidas aproximadas 0,40x0,80m);	1
8	Refrigerador;	1
9	Freezer;	1
10	Refrigerador de bebidas;	1
11	Fritadeira à gás - 20L - c/ gabinete inferior (medidas aproximadas 0,40 x 0,80m);	1
12	Ar condicionado 60.000 Btu's;	2
13	Forno Micro-ondas;	1
14	Liquidificador;	1
15	Espremedores de frutas;	1
16	Processador de alimentos;	1
17	Coifas;	1
18	Porta-guardanapos;	10
19	Porta-canudos;	2



Ministério da Educação
Secretaria de Educação Profissional e Tecnológica
Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Rio Grande do Sul
Campus Restinga

20	Talheres em aço (garfos, facas, colheres de sobremesa, colheres de sopa, colheres de café/chá);	Quant. adequada para atender a demanda.
21	Pratos de sobremesa em louça;	Quant. adequada para atender a demanda.
22	Recipientes para molhos com tampa;	Quant. adequada para atender a demanda.
23	Pegadores em inox;	Quant. adequada para atender a demanda.
24	Xícaras pequenas e grandes de louça ou vidro com pires;	Quant. adequada para atender a demanda.
25	Materiais para limpeza e higienização;	Quant. adequada para atender a demanda.
26	Máquina de café;	1
27	Lixeiras grandes com tampa e pedal;	Quant. adequada para atender a demanda.
28	Luvas descartáveis;	Quant. adequada para atender a demanda.
29	Toucas descartáveis;	Quant. adequada para atender a demanda.
30	Máquinas para pagamento por meio eletrônico – cartões de crédito e débito;	1
31	Caixa registradora emissora de cupom fiscal ou outro aparelho com a mesma finalidade;	1
32	Lixeiras com acionamento por pedal;	Quant. adequada para atender a



Ministério da Educação
Secretaria de Educação Profissional e Tecnológica
Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Rio Grande do Sul
Campus Restinga

		demanda.
33	Mesa de manipulação (aparador) em aço inoxidável para cozinha industrial;	1
34	Estante em aço, no mínimo, com 4 prateleiras lisas.	2

- 10.1.1. Poderão ocorrer substituições na lista de mobiliários e equipamentos básicos, desde que em comum e prévio acordo com a Administração, conforme a necessidade percebida no decorrer da execução do serviço;
- 10.1.2. A lista de mobiliários e equipamentos é exigência mínima, sendo de responsabilidade da empresa vencedora do certame complementá-la com 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;
- 10.1.3. 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;
- 10.1.4. 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.

11. DA VISTORIA

- 11.1. 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 09 horas às 17 horas, devendo o agendamento ser efetuado previamente pelo telefone (51) 32478417, podendo sua realização ser comprovada por:
- 11.1.1. Atestado de vistoria assinado pelo servidor responsável, conforme item 3.3 do Anexo VII-A da IN SEGES/MPDG n. 5/2017;
- 11.1.2. Declaração emitida pelo licitante de que conhece as condições locais para execução do objeto ou que realizou vistoria no local do evento, conforme item 3.3 do Anexo VII-A da IN SEGES/MPDG n. 5/2017, ou caso opte por não realizá-la, de que tem pleno conhecimento das condições e peculiaridades inerentes à natureza do trabalho, que assume total responsabilidade por este fato e que não utilizará deste



Ministério da Educação
Secretaria de Educação Profissional e Tecnológica
Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Rio Grande do Sul
Campus Restinga

para quaisquer questionamentos futuros que ensejam avenças técnicas ou financeiras com este (órgão ou entidade), na forma do Anexo IV deste Edital.

- 11.1.3. O prazo para vistoria iniciar-se-á no dia útil seguinte ao da publicação do Edital, estendendo-se até o dia útil anterior à data prevista para a abertura da sessão pública.
- 11.2. Para a vistoria, o licitante, ou o seu representante, deverá estar devidamente identificado.

12. DO INÍCIO DA EXECUÇÃO DOS SERVIÇOS

- 12.1. A execução dos serviços será iniciada no máximo em 30 (trinta) dias corridos da assinatura do contrato na forma que segue:
- 12.1.1. Embora não seja pertinente a previsão de prazos para recebimento provisório e/ou definitivo dos serviços, pois serão prestados pela contratada à Comunidade acadêmica do IFRS - *Campus Restinga*, e não diretamente à contratante, os serviços serão objeto de regular acompanhamento e fiscalização, para efeito de verificação de sua conformidade com as especificações constantes neste Termo de Referência e na proposta.
- 12.1.2. Os serviços poderão ser rejeitados, no todo ou em parte, quando em desacordo com as especificações constantes neste Termo de Referência e na proposta, devendo ser corrigidos/refeitos/substituídos no prazo fixado pelo fiscal do contrato, às custas da contratada, sem prejuízo da aplicação de penalidades.
- 12.1.3. A Administração poderá, em razão da não adequação às normas técnicas, suspender o fornecimento de qualquer serviço/produto oferecido na Lanchonete/cantina, desde que comprovadamente atestada a irregularidade pela fiscalização contratual.
- 12.1.4. O acompanhamento e fiscalização contratual do objeto não exclui a responsabilidade da contratada pelos prejuízos resultantes da incorreta execução do contrato.

13. OBRIGAÇÕES DA CONTRATANTE

- 13.1. Exigir o cumprimento de todas as obrigações assumidas pela contratada, de acordo com as cláusulas contratuais e os termos de sua proposta.
- 13.2. Exercer o acompanhamento e a fiscalização dos serviços contratados sob cessão de uso, por servidor especialmente designado, 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.



Ministério da Educação
Secretaria de Educação Profissional e Tecnológica
Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Rio Grande do Sul
Campus Restinga

- 13.3. Notificar a contratada por escrito da ocorrência de eventuais imperfeições no curso da execução dos serviços, fixando prazo para a sua correção.
- 13.4. Emitir mensalmente as Guias de Recolhimento da União para pagamento, pela contratada à Administração, dos valores referentes ao ressarcimento do consumo individual de energia elétrica e água encanada e à indenização pecuniária pelo uso da área cedida.
- 13.5. Fornecer, mediante contrato de cessão de uso, a título precário e oneroso, o espaço físico descrito no subitem 5.6.
- 13.6. 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 Restinga*.
- 13.7. Proporcionar todas as facilidades para que a contratada possa desempenhar seus serviços dentro das normas definidas neste Termo de Referência e obedecendo as normas internas do IFRS - *Campus Restinga*.

14. OBRIGAÇÕES DA CONTRATADA

- 14.1. 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 os materiais e equipamentos, ferramentas e utensílios necessários, na qualidade e quantidade especificadas neste Termo de Referência e em sua proposta;
- 14.2. 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;
- 14.3. Responsabilizar-se pelos vícios e danos decorrentes da execução do objeto, de acordo com os artigos 14 e 17 a 27, do Código de Defesa do Consumidor (Lei nº 8.078, de 1990), ficando a Contratante autorizada a descontar da garantia, caso exigida no edital;
- 14.4. Utilizar empregados habilitados e com conhecimentos básicos dos serviços a serem executados, em conformidade com as normas e determinações em vigor;
- 14.5. Apresentar os empregados devidamente uniformizados e identificados, além de provê-los com os Equipamentos de Proteção Individual - EPI, quando for o caso;
- 14.6. Responsabilizar-se por todas as obrigações trabalhistas, sociais, previdenciárias, tributárias e as demais previstas em legislação específica, cuja inadimplência não transfere responsabilidade à Contratante;



Ministério da Educação
Secretaria de Educação Profissional e Tecnológica
Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Rio Grande do Sul
Campus Restinga

- 14.7. Instruir seus empregados quanto à necessidade de acatar as normas internas da Administração;
- 14.8. 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;
- 14.9. Relatar à Contratante toda e qualquer irregularidade verificada no decorrer da prestação dos serviços;
- 14.10. 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;
- 14.11. Manter durante toda a vigência do contrato, em compatibilidade com as obrigações assumidas, todas as condições de habilitação e qualificação exigidas na licitação;
- 14.12. Guardar sigilo sobre todas as informações obtidas em decorrência do cumprimento do contrato;
- 14.13. Arcar com o ônus decorrente de eventual equívoco no dimensionamento dos quantitativos de sua proposta, devendo complementá-los, caso o previsto inicialmente em sua proposta não seja satisfatório para o atendimento ao objeto da licitação, exceto quando ocorrer algum dos eventos arrolados nos incisos do § 1º do art. 57 da Lei nº 8.666, de 1993.
- 14.14. Deter instalações, aparelhamento e pessoal técnico adequados e disponíveis para a realização do objeto da licitação.
- 14.15. Atender aos requisitos previstos nos seguintes diplomas legais:
 - 14.15.1. A Lei nº 8.245/1991, que dispõe sobre as locações dos imóveis urbanos e os procedimentos a elas pertinentes;
 - 14.15.2. A Lei nº 8.078/1990, que dispõe sobre a proteção do consumidor;
 - 14.15.3. A Portaria MS/GM nº 1428/1993, que aprova "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";
 - 14.15.4. A Portaria nº 326/1997, da Secretaria de Vigilância Sanitária, do Ministério da Saúde, que aprova Regulamento Técnico de Condições Higiênicas-Sanitárias e de Boas Práticas de Fabricação para Estabelecimentos Produtores/Industrializadores de Alimentos;
 - 14.15.5. A Resolução RDC ANVISA nº 275/2002, que dispõe sobre o Regulamento Técnico de Procedimentos Operacionais Padronizados



Ministério da Educação
Secretaria de Educação Profissional e Tecnológica
Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Rio Grande do Sul
Campus Restinga

Aplicados aos Estabelecimentos Produtores/Industrializadores de Alimentos e a Lista de Verificação de Boas Práticas de Fabricação em Estabelecimentos Produtores/Industrializadores de Alimentos;

- 14.15.6. A Resolução RDC ANVISA nº 216/2004, que dispõe sobre o Regulamento Técnico de Boas Práticas para Serviços de Alimentação;
- 14.15.7. A Resolução RDC ANVISA nº 218/2005, que dispõe sobre o Regulamento Técnico de Procedimentos Higiênico-Sanitários para Manipulação de Alimentos e Bebidas Preparados com Vegetais;
- 14.15.8. A Portaria Interministerial nº 1.010/2006, que institui as diretrizes para a Promoção da Alimentação Saudável nas Escolas de Educação Infantil, Fundamental e Nível Médio das Redes Públicas e Privadas, em âmbito nacional;
- 14.15.9. A 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;
- 14.15.10. A 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;
- 14.15.11. Decreto nº 8.553/2015, que institui o Pacto Nacional para Alimentação Saudável;
- 14.15.12. A Portaria Normativa nº 07/2016, da Secretaria de Gestão de Pessoas e Relações do Trabalho no Serviço Público, do Ministério do Planejamento, Desenvolvimento e Gestão, que Institui as diretrizes de promoção da alimentação adequada e saudável nos ambientes de trabalho; e
- 14.15.13. No que couber, as normas do INMETRO relativas aos serviços de industrialização e preparação de alimentos.

15.DA SUBCONTRATAÇÃO

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

16.ALTERAÇÃO SUBJETIVA

- 16.1. São admissíveis a fusão, cisão ou incorporação da contratada com/por 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.



Ministério da Educação
Secretaria de Educação Profissional e Tecnológica
Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Rio Grande do Sul
Campus Restinga

17. CONTROLE E FISCALIZAÇÃO DA EXECUÇÃO

- 17.1. O acompanhamento e a fiscalização da execução do contrato consistem na verificação da conformidade da prestação dos serviços e da alocação dos recursos necessários, de forma a assegurar o perfeito cumprimento do ajuste, devendo ser exercidos por um ou mais representantes da Contratante, especialmente designados, na forma dos arts. 67 e 73 da Lei nº 8.666, de 1993, e do art. 6º do Decreto nº 2.271, de 1997.
- 17.2. O representante da Contratante deverá ter a experiência necessária para o acompanhamento e controle da execução dos serviços e do contrato.
- 17.3. A verificação da adequação da prestação do serviço deverá ser realizada com base nos critérios previstos neste Termo de Referência.
- 17.4. A execução dos contratos deverá ser acompanhada e fiscalizada por meio de instrumentos de controle, que compreendam a mensuração dos aspectos mencionados no art. 47 e no ANEXO V, item 2.6, i, ambos da IN nº 05/2017.
- 17.5. 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.
- 17.6. O fiscal técnico deverá apresentar à CONTRATADA a avaliação da execução do objeto ou, se for o caso, a avaliação de desempenho e qualidade da prestação dos serviços realizada.
- 17.7. Em hipótese alguma, será admitido que a própria CONTRATADA materialize a avaliação de desempenho e qualidade da prestação dos serviços realizada.
- 17.8. 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.
- 17.9. 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 no ato convocatório.
- 17.10. O fiscal técnico poderá realizar avaliação diária, semanal ou mensal, desde que o período escolhido seja suficiente para aferir o desempenho e qualidade da prestação dos serviços.
- 17.11. O fiscal técnico, 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



Ministério da Educação
Secretaria de Educação Profissional e Tecnológica
Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Rio Grande do Sul
Campus Restinga

os limites de alteração dos valores contratuais previstos no § 1º do art. 65 da Lei nº 8.666, de 1993.

- 17.12. A conformidade do material a ser utilizado na execução dos serviços deverá ser verificada juntamente com o documento da CONTRATADA que contenha sua relação detalhada, de acordo com o estabelecido neste Termo de Referência, informando as respectivas quantidades e especificações técnicas, tais como: marca, qualidade e forma de uso.
- 17.13. 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.
- 17.14. O descumprimento total ou parcial das demais 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 80 da Lei nº 8.666, de 1993.
- 17.15. 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 em corresponsabilidade da Contratante ou de seus agentes, de conformidade com o art. 70 da Lei nº 8.666, de 1993.

18. DAS SANÇÕES ADMINISTRATIVAS

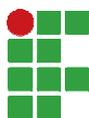
- 18.1. Comete infração administrativa nos termos da Lei nº 8.666, de 1993 e da Lei nº 10.520, de 2002, a Contratada que:
- 18.1.1. inexecutar total ou parcialmente qualquer das obrigações assumidas em decorrência da contratação;
- 18.1.2. ensejar o retardamento da execução do objeto;
- 18.1.3. falhar ou fraudar na execução do contrato;
- 18.1.4. comportar-se de modo inidôneo; e
- 18.1.5. cometer fraude fiscal.
- 18.2. Pela inexecução total ou parcial do objeto deste contrato, a Administração pode aplicar à CONTRATADA as seguintes sanções:
- 18.2.1. 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;
- 18.2.2. Multa de:



Ministério da Educação
Secretaria de Educação Profissional e Tecnológica
Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Rio Grande do Sul
Campus Restinga

- 18.2.2.1. 0,1% (um décimo por cento) até 0,2% (dois décimos por cento) por dia sobre o valor adjudicado em caso de atraso na execução dos serviços, limitada a incidência a 15 (quinze) dias. Após o décimo quinto dia e a critério da Administração, no caso de execução com atraso, poderá ocorrer a não-aceitação do objeto, de forma a configurar, nessa hipótese, inexecução total da obrigação assumida, sem prejuízo da rescisão unilateral da avença;
- 18.2.2.2. 0,1% (um décimo por cento) até 10% (dez por cento) sobre o valor adjudicado, em caso de atraso na execução do objeto, por período superior ao previsto no subitem anterior ou de inexecução parcial da obrigação assumida;
- 18.2.2.3. 0,1% (um décimo por cento) até 15% (quinze por cento) sobre o valor adjudicado, em caso de inexecução total da obrigação assumida;
- 18.2.2.4. 0,2% a 3,2% por dia sobre o valor mensal do contrato, conforme detalhamento constante das tabelas 1 e 2, abaixo; e
- 18.2.2.5. 0,07% (sete centésimos por cento) do valor do contrato por dia de atraso na apresentação da garantia (seja para reforço ou por ocasião de prorrogação), observado o máximo de 2% (dois por cento). O atraso superior a 25 (vinte e cinco) dias autorizará a Administração CONTRATANTE a promover a rescisão do contrato;
- 18.2.2.6. As penalidades de multa decorrentes de fatos diversos serão consideradas independentes entre si.
- 18.2.3. 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.
- 18.2.4. Sanção de impedimento de licitar e contratar com órgãos e entidades da União, com o conseqüente descredenciamento no SICAF pelo prazo de até cinco anos.
- 18.2.5. 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.
- 18.3. As sanções previstas nos subitens 16.2.1, 16.2.3, 16.2.4 e 16.2.5 poderão ser aplicadas à CONTRATADA juntamente com as de multa, descontando-a dos pagamentos a serem efetuados.
- 18.4. Para efeito de aplicação de multas, às infrações são atribuídos graus, de acordo com as tabelas 1 e 2:

Tabela 1



Ministério da Educação
Secretaria de Educação Profissional e Tecnológica
Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Rio Grande do Sul
Campus Restinga

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

Tabela 2

INFRAÇÃO		
ITEM	DESCRIÇÃO	GRAU
1	Permitir situação que crie a possibilidade de causar dano físico, lesão corporal ou consequências 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
Para os itens a seguir, deixar de:		



Ministério da Educação
Secretaria de Educação Profissional e Tecnológica
Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Rio Grande do Sul
Campus Restinga

5	Cumprir determinação formal ou instrução complementar do órgão fiscalizador, por ocorrência;	02
6	Substituir empregado alocado que não atenda às necessidades do serviço, por funcionário e por dia;	01
7	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
8	Indicar e manter durante a execução do contrato os prepostos previstos no edital/contrato;	01
9	Providenciar treinamento para seus funcionários conforme previsto na relação de obrigações da CONTRATADA	01

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

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

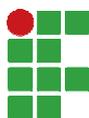
18.5.2. tenham praticado atos ilícitos visando a frustrar os objetivos da licitação;

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

18.6. 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.

18.7. 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.

18.8. As penalidades serão obrigatoriamente registradas no SICAF.



INSTITUTO FEDERAL

Rio Grande do Sul
Campus Restinga



Ministério da Educação
Secretaria de Educação Profissional e Tecnológica
Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Rio Grande do Sul
Campus Restinga

IFRS CAMPUS Restinga	
Fls. n°	Rubrica

Porto Alegre ____ de _____ de 2018.

Lenon Gomes Medeiros
Assistente em Administração
SIAPE 2031869

Tiago Bassani Rech
Diretor de Ensino
Portaria 156/2016
SIAPE 1766400

Gabriela Fraga da Ré
Coordenadora de Assistência Estudantil
Portaria 056/2017
SIAPE 1612448

André Luiz Thofehn Osório
Coordenador de Compras Contratos e Convênios
Portaria 209/2014
SIAPE 2033019

Cauê Haase Pacheco
Assistente em Administração
SIAPE 2344214

Adriana da Silva Machado
Nutricionista SASS-REI IFRS
CRN25041 / SIAPE 1552261

Aprovação motivada do Termo de Referência pela autoridade competente, nos termos do art. 9º, §1º do Decreto n. 5.450/2005:



Ministério da Educação
Secretaria de Educação Profissional e Tecnológica
Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Rio Grande do Sul
Campus Restinga

Reconhecido o seu objeto como essencial à comunidade acadêmica, estando inclusive previsto no Plano de Ação Anual deste órgão, e tendo sido a outorga de uso para lanchonetes/cantina tratada não somente pela doutrina administrativa, mas também pelo próprio TCU, como hipótese de concessão de uso de espaços públicos, desde que onerosa (não gratuita) e precedida de disputa pública prevista no ordenamento jurídico, “quando se verifica, no caso concreto, que a utilidade geral e efetiva do serviço prestado no interesse exclusivo da Administração Pública prepondera sobre o caráter mercantil da exploração desses espaços” (Acórdão nº 1443/2006- TCU-Plenário), aprovo o presente Termo de Referência e autorizo a respectiva abertura de licitação, sob a modalidade Pregão Eletrônico, conforme orienta o Parecer Plenário nº 01/2016/CNU-DCOR-CGU/AGU.

Porto Alegre, ____ de _____ de 2018.

Gleison Samuel do Nascimento
Ordenador de Despesas
Portaria IFRS nº 341/2016
SIAPE 1669375



ANEXO II

TERMO DE CONTRATO

PRESTAÇÃO DE SERVIÇO SEM DEDICAÇÃO EXCLUSIVA DE MÃO DE OBRA

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

.....

A União, por intermédio do Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Rio Grande do Sul – Campus Restinga, com sede na Rua Alberto Hoffmann, 285 – Bairro Restinga – CEP 91791-508, na cidade de Porto Alegre/RS /Estado RS, inscrito(a) no CNPJ sob o nº , neste ato representado(a) pelo Diretor Geral Gleison Samuel do Nascimento, nomeado(a) pela Portaria nº 317, de 23 de fevereiro de 2016, publicada no *DOU* de 24 de fevereiro de 2016, inscrito(a) no CPF nº....., portador(a) da Carteira de Identidade 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 2.271, de 7 de julho de 1997, e da Instrução Normativa SEGES/MPDG nº 5, de 26 de maio de 2017, resolvem celebrar o presente Termo de Contrato, decorrente do Pregão nº 80/2017, mediante as cláusulas e condições a seguir enunciadas.



Ministério da Educação
Secretaria de Educação Profissional e Tecnológica
Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Rio Grande do Sul
Campus Restinga

CLÁUSULA PRIMEIRA – OBJETO

O objeto do presente instrumento é a contratação de serviços de empresa especializada para a exploração dos serviços de Cantina e Lanchonete no IFRS - Campus Restinga, mediante cessão de uso, a título precário e oneroso, de espaço público que serão prestados nas condições estabelecidas no Termo de Referência, anexo do Edital.

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

Objeto da contratação:

Quadro 1 - Itens				
GRUPO	ITEM	DESCRIÇÃO/ ESPECIFICAÇÃO	QUANTIDADE ¹	VALOR MÁXIMO UNITÁRIO
1	1	PRATO FEITO, conforme composição constante no item 1.2 do Termo de Referência.	01	
	2	COMBO 1, conforme composição constante no item 1.4 do Termo de Referência.	01	
	3	COMBO 2, conforme composição constante no item 1.5 do Termo de Referência.	01	
Valor total dos itens				

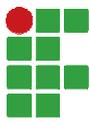
CLÁUSULA SEGUNDA – VIGÊNCIA

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:

Os serviços tenham sido prestados regularmente;

Esteja formalmente demonstrado que a forma de prestação dos serviços tem natureza continuada;

Seja juntado relatório que discorra sobre a execução do contrato, com informações de que os serviços tenham sido prestados regularmente;



Ministério da Educação
Secretaria de Educação Profissional e Tecnológica
Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Rio Grande do Sul
Campus Restinga

Seja juntada justificativa e motivo, por escrito, de que a Administração mantém interesse na realização do serviço;

Haja manifestação expressa da contratada informando o interesse na prorrogação; e

Seja comprovado que o contratado mantém as condições iniciais de habilitação.

A CONTRATADA não tem direito subjetivo à prorrogação contratual.

A prorrogação de contrato deverá ser promovida mediante celebração de termo aditivo.

CLÁUSULA QUARTA – DOTAÇÃO ORÇAMENTÁRIA

Esta contratação não comprometerá recursos orçamentários da Administração contratante, pois não implicará em despesas ou investimentos a serem custeados pelo IFRS - *Campus Restinga*.

A contratação se dará por meio da Cessão de Uso, a título precário e oneroso, de área do IFRS - *Campus Restinga* onde será instalada a Cantina/Lanchonete;

As despesas e investimentos referentes à implementação da infraestrutura, composição de estoque e de capital de giro necessários, bem como relativas à contratação de pessoal, para a prestação dos serviços na Cantina/Lanchonete serão providas pela contratada; e

Os serviços prestados e produtos comercializados na Cantina/Lanchonete serão pagos pelos consumidores diretamente à contratada.

No(s) exercício(s) seguinte(s), correrão à conta dos recursos próprios para atender às despesas da mesma natureza, cuja alocação será feita no início de cada exercício financeiro.

CLÁUSULA QUINTA – PAGAMENTO

Todos os pagamentos relativos a este termo de contrato serão efetuados unicamente pela CONTRATADA, a partir da assinatura deste instrumento.

Os pagamentos da indenização pecuniária (aluguel) pela cessão de uso da área em que serão prestados os serviços de Cantina/Lanchonete serão recolhidos, mensalmente, mediante Guia de Recolhimento da União (GRU), expedida em moeda corrente nacional (Real), na qual serão observados os seguintes dados:



Ministério da Educação
Secretaria de Educação Profissional e Tecnológica
Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Rio Grande do Sul
Campus Restinga

- a) Unidade Gestora: 158326 (IFRS - *Campus Restinga*).
- b) Gestão: 26419
- c) Código de Recolhimento: 28802-0
- d) Nº de Referência: 23369.000433.2017-48
- e) Competência: mês/ano.
- f) Vencimento: 5º dia útil do mês subsequente ao de competência.
- g) Nome e CNPJ do Contribuinte: dados da CONTRATADA.
- h) Valor Principal: R\$ 300,00 (trezentos reais).

O ressarcimento das despesas mensais com consumo de água e energia elétrica da cessionária na área cedida, será efetuado por meio de Guia de Recolhimento da União (GRU), expedida em moeda corrente nacional (Real), na qual serão observados os seguintes dados:

- a) Unidade Gestora: 158326 (IFRS - *Campus Restinga*).
- b) Gestão: 26419
- c) Código de Recolhimento: 68888-6
- d) Nº de Referência: 23369.000433.2017-48
- e) Competência: mês/ano.
- f) Vencimento: conforme subtítulo 5.10. do Termo de Referência.
- g) Nome e CNPJ do Contribuinte: dados da CONTRATADA.
- h) Valor Principal: calculado conforme subtítulo 5.10. do Termo de Referência.

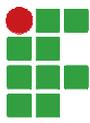
CLÁUSULA SEXTA – REAJUSTE

Os valores consignados no contrato serão corrigidos anualmente, observado o interregno mínimo de um ano, contado a partir da data limite para a apresentação da proposta.

Pela variação do Índice Nacional de Preços ao Consumidor Amplo (IPCA/IBGE) – Grupo Bebidas e Alimentação, ou outro que venha a substituí-lo, para atualização dos preços unitários praticados por item do Grupo 1, o qual consta no Termo de Referência; e

Pela variação do o Índice Geral de Preços - Mercado (IGP-M), ou outro que venha a substituí-lo, para atualização do valor mensal pago pela CONTRATADA à título de indenização pecuniária (aluguel) pela cessão de uso da área.

Para o cálculo dos reajustes tomar-se-á como índice inicial aquele vigente no mês de apresentação da proposta e índice final aquele vigente no mês do reajuste.



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

Os reajustes, quando não coincidirem com a prorrogação, serão formalizados por termo de apostilamento, nos termos do art. 65, §8º, da Lei no 8.666/93.

O reajuste e/ou revisão das tarifas de água e energia elétrica, aferidos de acordo com o consumo mensal da cessionária, ocorrerá de acordo com as normas das concessionárias dos serviços e por iniciativa dessas.

CLÁUSULA OITAVA – REGIME DE EXECUÇÃO DOS SERVIÇOS E FISCALIZAÇÃO

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.

CLÁUSULA NONA – OBRIGAÇÕES DA CONTRATANTE E DA CONTRATADA

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

CLÁUSULA DÉCIMA – SANÇÕES ADMINISTRATIVAS.

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

CLÁUSULA DÉCIMA PRIMEIRA – RESCISÃO

O presente Termo de Contrato poderá ser rescindido nas hipóteses previstas no art. 78 da Lei nº 8.666, de 1993, com as consequências indicadas no art. 80 da mesma Lei, sem prejuízo da aplicação das sanções previstas no Termo de Referência, anexo do Edital.

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

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

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

Balanco dos eventos contratuais já cumpridos ou parcialmente cumpridos;

Relação dos pagamentos já efetuados e ainda devidos;



Ministério da Educação
Secretaria de Educação Profissional e Tecnológica
Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Rio Grande do Sul
Campus Restinga

Indenizações e multas.

CLÁUSULA DÉCIMA SEGUNDA – VEDAÇÕES

É vedado à CONTRATADA:

Caucionar ou utilizar este Termo de Contrato para qualquer operação financeira;

Interromper a execução dos serviços sob alegação de inadimplemento por parte da CONTRATANTE, salvo nos casos previstos em lei.

CLÁUSULA DÉCIMA TERCEIRA – ALTERAÇÕES

Eventuais alterações contratuais reger-se-ão pela disciplina do art. 65 da Lei nº 8.666, de 1993, bem como do ANEXO X da IN nº 05, de 2017.

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.

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.

CLÁUSULA DÉCIMA QUARTA – DOS CASOS OMISSOS

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, segundo as disposições contidas na Lei nº 8.078, de 1990 – Código de Defesa do Consumidor – e normas e princípios gerais dos contratos.

CLÁUSULA DÉCIMA QUINTA – PUBLICAÇÃO

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.

CLÁUSULA DÉCIMA SEXTA – FORO

O Foro para solucionar os litígios que decorrerem da execução deste Termo de Contrato será o da Justiça Federal da Comarca de Porto Alegre/RS.



Ministério da Educação
Secretaria de Educação Profissional e Tecnológica
Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Rio Grande do Sul
Campus Restinga

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.

Porto Alegre, ____ de _____ de 2018.

Representante legal da CONTRATANTE

Representante legal da CONTRATADA

TESTEMUNHAS:

- 1-
- 2-



Ministério da Educação
Secretaria de Educação Profissional e Tecnológica
Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Rio Grande do Sul
Campus Restinga

ANEXO III – MODELO DE PROPOSTA COMERCIAL
CARTA PROPOSTA

Ao: Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Rio Grande do Sul – Campus Restinga

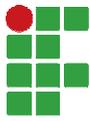
Ref.: Proposta Edital do Pregão 80/2017 - contratação de empresa especializada para a exploração dos serviços de Cantina e Lanchonete no IFRS - Campus Restinga, mediante cessão de uso, a título precário e oneroso, de espaço público, conforme condições, quantidades e exigências estabelecidas neste Edital e seus anexos.

Prezados,

A empresa _____ (NOME DA EMPRESA), cnpj _____ (n.º do CNPJ) _____, sediada na _____ (endereço completo), (CEP) _____, por intermédio do seu representante legal Sr.(a) _____, (CARGO) _____, portador(a) da Carteira de Identidade n.º _____ e do CPF n.º _____, e-mail _____ (E-MAIL) _____, residente e domiciliado no _____ (endereço completo) _____, que será o responsável pela assinatura do contrato, tendo examinado as condições do edital e dos Anexos que o integram, declara que:

- a) tem conhecimento do local onde a lanchonete deverá ser instalada e aceitamos todas as condições impostas pelo edital e seus anexos;
- e) concorda em manter a validade desta proposta por um período de 60 (sessenta) dias, contado da data final prevista para sua entrega.
- g) Para contato com a empresa, poderão ser utilizados os seguintes meios: telefone n.º _____, e e-mail _____.
- f) O valor da proposta é de R\$ _____ (_____), conforme quadro abaixo:

Quadro 1 - Itens				
GRUPO	ITEM	DESCRIÇÃO/ ESPECIFICAÇÃO	QUANTIDADE ¹	VALOR MÁXIMO UNITÁRIO
1	1	PRATO FEITO, conforme composição constante no item 1.2 do Termo de Referência.	01	
	2	COMBO 1, conforme composição constante no item 1.4 do Termo de Referência.	01	
	3	COMBO 2, conforme composição constante no item 1.5 do Termo de Referência.	01	



Ministério da Educação
Secretaria de Educação Profissional e Tecnológica
Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Rio Grande do Sul
Campus Restinga

Valor total dos itens	
-----------------------	--

1As quantidades expressas por item não correspondem à demanda real, servindo apenas para registro do preço unitário no sistema SIASGnet.

Até que o contrato seja assinado, esta proposta constituirá um compromisso de nossa parte, observadas as condições deste edital.

_____, ____ de _____ de _____.

Assinatura do Representante Legal



Ministério da Educação
Secretaria de Educação Profissional e Tecnológica
Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Rio Grande do Sul
Campus Restinga

ANEXO IV – MODELO DE DECLARAÇÃO DE EFETIVO CONHECIMENTO

**DECLARAÇÃO DE CIÊNCIA, DE INEXISTÊNCIA DE FATOS SUPERVENIENTES
E IMPEDITIVOS E DE CUMPRIMENTO DO DISPOSTO NO INCISO XXXIII DO
ART. 7º DA CONSTITUIÇÃO FEDERAL**

A empresa _____ (NOME DA EMPRESA) _____, _____ (n.º do CNPJ) _____, por intermédio do seu representante legal o(a) Sr.(a) _____, portador(a) da Carteira de Identidade n.º _____ e do CPF n.º _____, declara sob as penas da lei, para fins de participação na licitação modalidade PREGÃO, na forma ELETRÔNICA, **do tipo menor preço** n.º 80/2017, que:

- a) Está ciente e concorda com as condições contidas no edital e seus anexos e tomou conhecimento de todas as informações e das condições locais para o cumprimento das obrigações objeto da licitação;
- b) Cumpre plenamente os requisitos de habilitação definidos no edital;
- c) Até a presente data inexistem fatos impeditivos para sua habilitação no presente processo licitatório, ciente da obrigatoriedade de declarar ocorrências posteriores;
- d) Que não emprega menor de dezoito anos em trabalho noturno, perigoso ou insalubre e não emprega menor de dezesseis anos, salvo na condição de aprendiz, a partir de quatorze anos.

_____, ____ de _____ de _____.

Assinatura do Representante Legal



ANEXO V – MODELO DE ATESTADO DE VISTORIA

Pregão Eletrônico nº 80/2017 – UASG 158326

ATESTO que a empresa

_____, inscrita no CNPJ sob nº _____,
_____, por intermédio do(a) Sr.
_____, portador(a) da Carteira de
Identidade nº _____ e CPF nº _____,
visando a concorrer no **Pregão nº 80/2017** do IFRS - *Campus Restinga*,
VISTORIOU o local onde serão prestados os serviços objeto desta contratação,
tendo-lhe sido esclarecidas todas as dúvidas relativas às condições do espaço para
instalação do negócio e execução do contrato.

Porto Alegre/RS, _____ de _____ de 2018.

SERVIDOR RESPONSÁVEL P/ ACOMPANHAMENTO DA VISTORIA:

Nome:

SIAPE:

REPRESENTANTE DA EMPRESA