MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
Secretaria de Educação Profissional e Tecnológica
Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Rio Grande do Sul
Campus Rolante
Campus Rolante, Rodovia RS 239, Km 68, nº 3505 – Rolante/RS – CEP: 95690-000
Telefone: (51) 3547.9609 - Sítio eletrônico: http://www.rolante.ifrs.edu.br

EDITAL

PREGÃO TRADICIONAL PRESENCIAL N.º 41/2019

CESSÃO ONEROSA DE ESPAÇO PÚBLICO PARA A EXPLORAÇÃO COMERCIAL DE SERVIÇOS DE LANCHONETE (*FOOD TRUCK)*

PROCESSO N.º 23740.000218/2019-14

Data de Abertura: 02/12/2019 às 10:00hs (Horário de Brasília)

Local: IFRS/*Campus* Rolante - RS 239, Km 68, Nº 3505 - Rolante/RS

UASG 158743

Fone/Whats: (51) 3547.9609

E-mail: cpl@rolante.ifrs.edu.br

MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
Secretaria de Educação Profissional e Tecnológica
Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Rio Grande do Sul
Campus Rolante
Campus Rolante, Rodovia RS 239, Km 68, nº 3505 – Rolante/RS – CEP: 95690-000
Telefone: (51) 3547.9609 - Sítio eletrônico: http://www.rolante.ifrs.edu.br

PREGÃO TRADICIONAL PRESENCIAL

INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO CIÊNCIA E TECNOLOGIA DO RIO GRANDE DO SUL - *CAMPUS* ROLANTE

PREGÃO TRADICIONAL PRESENCIAL Nº 41/2019

(Processo Administrativo n.°23740.000218/2019-14)

Torna-se público que o Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do RS - *Campus* Rolante, por meio da Coordenadoria de Licitações e Contratos, sediado RS 239, Km 68, Nº 3505, no município de Rolante/RS, realizará licitação, na modalidade PREGÃO, na forma PRESENCIAL, **do tipo menor preço** *(por grupo)*, Exclusivo para ME/EPP, 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 9.507, de 21 de setembro de 2018, do Decreto nº 7.746, de 05 de junho de 2012, das Instruções Normativas SEGES/MP nº 05, de 26 de maio de 2017 e nº 03, de 26 de abril de 2018 e da Instrução Normativa SLTI/MP nº 01, de 19 de janeiro de 2010, da Lei Complementar n° 123, de 14 de dezembro de 2006, da Lei nº 11.488, de 15 de junho de 2007, do Decreto n° 8.538, de 06 de outubro de 2015, aplicando-se, subsidiariamente, a Lei nº 8.666, de 21 de junho de 1993 e as exigências estabelecidas neste Edital.

Data da sessão: **02/12/2019**

Horário: **10:00 hs (Horário de Brasília)**

Local: **IFRS/*Campus* Rolante - RS 239, Km 68, Nº 3505 - Rolante/RS**

MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
Secretaria de Educação Profissional e Tecnológica
Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Rio Grande do Sul
Campus Rolante
Campus Rolante, Rodovia RS 239, Km 68, nº 3505 – Rolante/RS – CEP: 95690-000
Telefone: (51) 3547.9609 - Sítio eletrônico: http://www.rolante.ifrs.edu.br

IMPORTANTE

CONTATO:

● Nenhum contato telefônico com nossos pregoeiros está autorizado, devendo ser respeitado o contato por e-mail nos moldes do edital.

INFORMAÇÕES:

● A CPL não solicita o envio de quaisquer documentos pelos Correios, salvo se solicitado tal formato no momento da licitação;

● Nenhum esclarecimento e/ou informação será prestado por meio de contato telefônico, sendo que estas tratativas devem seguir as orientações contidas em nossos editais;

● Lembramos que o PREGÃO será conduzido e realizado de maneira presencial, assim, é totalmente dispensável todo e qualquer tipo de contato por uso do telefone;

● O setor de Licitações do IFRS/*Campus* Rolante prima por constituir seus editais de textos didáticos e de fácil compreensão, assim, antes de enviar qualquer questionamento, leia com atenção e de maneira integral todo o ato convocatório, de modo a otimizar os encaminhamentos e ainda, realizando-os de maneira unificada;

● O portal do setor de Licitações do IFRS/*Campus* Rolante é atualizado constantemente, de modo, que todos os usuários possam sanar a maioria de suas dúvidas, antes de tentar qualquer contato, assim, ganhe tempo, otimize seus custos, evite o deslocamento desnecessário, bem como, substitua o contato telefônico pelos meios eletrônicos, certamente todos irão sentir a maior celeridade no atendimento esperado.

1. DO OBJETO

1.1. O objeto da presente licitação é a escolha da proposta mais vantajosa para a Cessão Onerosa de espaço físico para a exploração comercial de Lanchonete (*tipo Food Truck)* para o IFRS/*Campus* Rolante**,** conforme condições, quantidades e exigências estabelecidas neste Edital e seus anexos.

1.2. A licitação será realizada em grupo único, formado por 19 itens, conforme tabela constante no Termo de Referência (Anexo I), devendo o licitante oferecer proposta para todos os itens que o compõem.

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

1.4. O objeto será contratado mediante cessão de uso, a título precário e oneroso da área de 143m² (cento e quarenta e três metros quadrados), localizado no térreo do prédio didático/administrativo do IFRS/*Campus* Rolante, no endereço RS 239, Km 68, nº 3505 no município de Rolante/RS - CEP 95.690-000.

1.5. O valor mensal fixado para pagamento pela locatária à locadora, a título de indenização pecuniária (aluguel) pela cessão de uso da área supracitada é de R$ 524,81 (quinhentos e vinte e quatro reais e oitenta e um centavos).

1.6. Em caso de divergências existentes entre as especificações deste objeto descritas no sistemas COMPRASNET, SIASG ou Nota de Empenho, prevalecerão as do Edital e seus Anexos.

2. DOS RECURSOS ORÇAMENTÁRIOS

2.1. A contratação decorrente deste instrumento convocatório não envolverá recurso público, não necessitando para tanto, de previsão orçamentária.

3. DO CREDENCIAMENTO

3.1. A empresa licitante que desejar manifestar-se durante as fases do procedimento licitatório deverá estar devidamente representada pelo titular da empresa ou do representante, com os seguintes documentos:

3.1.1 Se for Titular da empresa licitante, deverá apresentar documento de identificação oficial com foto, acompanhado de: registro comercial no caso de empresa individual; contrato social ou estatuto em vigor, no caso de sociedades comerciais (originais e cópia);

3.1.2 Se for Representante designado pela empresa licitante, deverá apresentar instrumento particular de procuração ou documento equivalente, com poderes para se manifestar em nome da empresa licitante em qualquer fase da licitação, acompanhado de documento de identificação oficial e do registro comercial, no caso de empresa individual; contrato social ou estatuto em vigor no caso de sociedades comerciais (original e cópia).

3.2. Cada representante legal/credenciado deverá representar apenas uma empresa licitante.

3.3. A documentação de representação deverá ser apresentada separadamente dos envelopes, no início da Sessão Pública, após sua abertura. Não deve ser acondicionada no envelope de documentação de habilitação. Apresentar também as declarações exigidas no item 4.5 do edital.

3.4. O não atendimento aos requisitos de representação postos acima não constitui motivo para inabilitação ou desclassificação, somente serão desconsideradas as eventuais manifestações ou protestos do mandatário irregular.

4. DA PARTICIPAÇÃO NO PREGÃO

4.1. Poderão participar deste Pregão interessados cujo ramo de atividade seja compatível com o objeto desta licitação, sendo exclusiva a microempresas e empresas de pequeno porte.

4.2. Não poderão participar desta licitação os interessados:

4.2.1 proibidos de participar de licitações e celebrar contratos administrativos, na forma da legislação vigente;

4.2.2 que não atendam às condições deste Edital e seu(s) Anexo(s);

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

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

4.2.5 que estejam sob falência, concurso de credores ou insolvência, em processo de dissolução ou liquidação;

4.2.6 entidades empresariais que estejam reunidas em consórcio;

4.2.7 organizações da Sociedade Civil de Interesse Público - OSCIP, atuando nessa condição (Acórdão nº 746/2014-TCU-Plenário);

4.2.8 instituições sem fins lucrativos (parágrafo único do art. 12 da Instrução Normativa/SEGES nº 05/2017)

4.2.8.1. É admissível a participação de organizações sociais, qualificadas na forma dos arts. 5º a 7º da Lei 9.637/1998, desde que os serviços objeto desta licitação se insiram entre as atividades previstas no contrato de gestão firmado entre o Poder Público e a organização social (Acórdão nº 1.406/2017- TCU-Plenário), mediante apresentação do Contrato de Gestão e dos respectivos atos constitutivos.

4.2.9 sociedades cooperativas, considerando a vedação contida no art. 10 da Instrução Normativa SEGES/MP nº 5, de 2017.

4.3. Nos termos do art. 5º do Decreto nº 9.507, de 2018, é vedada a contratação de pessoa jurídica na qual haja administrador ou sócio com poder de direção, familiar de:

a) detentor de cargo em comissão ou função de confiança que atue na área responsável pela demanda ou contratação; ou

b) de autoridade hierarquicamente superior no âmbito do órgão contratante.

4.3.1 Para os fins do disposto neste item, considera-se familiar o cônjuge, o companheiro ou o parente em linha reta ou colateral, por consanguinidade ou afinidade, até o terceiro grau (Súmula Vinculante/STF nº 13, art. 5º, inciso V, da Lei nº 12.813, de 16 de maio de 2013 e art. 2º, inciso III, do Decreto n.º 7.203, de 04 de junho de 2010);

4.4. Nos termos do art. 7° do Decreto n° 7.203, de 2010, é vedada, ainda, a utilização, na execução dos serviços contratados, de empregado da futura Contratada que seja familiar de agente público ocupante de cargo em comissão ou função de confiança neste órgão contratante.

4.5. Como condição para participação no Pregão, o licitante deverá entregar juntamente com os documentos do credenciamento as seguintes declarações (modelos anexo X e XI e XII):

4.5.1 que cumpre os requisitos estabelecidos no artigo 3° da Lei Complementar nº 123, de 2006, estando apto a usufruir do tratamento favorecido estabelecido em seus arts. 42 a 49;

4.5.2 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;

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

4.5.4 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 7°, XXXIII, da Constituição;

4.5.5 que a proposta foi elaborada de forma independente, nos termos da Instrução Normativa SLTI/MP nº 2, de 16 de setembro de 2009;

4.5.6 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.

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

5. DO ENVIO DOS ENVELOPES E ABERTURA DA SESSÃO

5.1. A abertura da presente licitação dar-se-á em sessão pública, na data, horário e local indicados no preâmbulo deste edital, quando o licitante, ou o seu representante, após a fase de credenciamento, havendo apresentado os documentos do item 3 e 4.5, deverá entregar ao pregoeiro os seguintes envelopes:

5.1.1 Envelope de proposta de preços e da documentação de habilitação, separados, fechados e rubricados no fecho, opacos, contendo em suas partes externas e frontais, em caracteres destacados, os seguintes dizeres:

PROPOSTA

PREGÃO 41/2019
Objeto: Lanchonete
RAZÃO SOCIAL DA EMPRESA :
CNPJ :

HABILITAÇÃO

PREGÃO 41/2019
Objeto: Lanchonete
RAZÃO SOCIAL DA EMPRESA :
CNPJ :

5.2. Será admitido o encaminhamento dos envelopes por via postal ou outro meio similar de entrega, mediante recibo ou aviso de recebimento, desde que entregues até 1 (uma) hora antes da abertura da sessão pública.

5.2.1 Nessa situação, os dois envelopes deverão ser acondicionados em invólucro único, endereçado diretamente a Coordenadoria de Licitações e Contratos, com a seguinte identificação:

A Coordenadoria de Licitações e Contratos - IFRS/ *Campus* Rolante

PREGÃO 41/2019

Objeto: Lanchonete

RAZÃO SOCIAL DA EMPRESA :

CNPJ :

NÃO ABRIR ANTES DE 02/12/2019 ÀS 10:00 HORAS

5.3. Os envelopes que não forem entregues nas condições acima estipuladas não gerarão efeitos como propostas. Todas as especificações do objeto contidas na proposta vinculam a contratada.

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

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

5.6. O prazo de validade da proposta não será inferior a 90 (noventa) dias**,** a contar da data de sua apresentação.

5.7. A proposta de preços (Anexo IX) deverá ser apresentada em uma via, digitada, sem rasuras, entrelinhas ou emendas, com clareza e objetividade, sendo datada e assinada por representante da empresa proponente com poderes para tanto, e nela devem constar:

5.7.1 Os dados cadastrais da Licitante (razão social, CNPJ, endereço completo, incluindo o CEP, número de telefone, e-mail e dados bancários - banco, agência e conta).

5.7.2 Os dados do representante legal da empresa para assinatura do contrato (nome completo, endereço residencial, CPF, RG, Cargo/Função e e-mail se houver).

5.7.3 O valor da proposta (soma o valor médio unitário de cada item do cardápio mínimo constante no Termo de Referência (Anexo I), sendo considerado apenas duas casas decimais após a vírgula.

5.7.4 Em caso de a proposta conter mais de duas casas decimais depois da vírgula será realizado o arredondamento para baixo. Exemplo: Se R$1,9999, após o arredondamento será R$ 1,99 ou se R$ 10,9589, após o arredondamento será R$ 10,95.

6. DA FORMULAÇÃO DE LANCES E JULGAMENTO DAS PROPOSTAS

6.1. A abertura da presente licitação dar-se-á em sessão pública 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, ou não apresentem as especificações exigidas no Termo de Referência.

6.2.1 A desclassificação será sempre fundamentada e registrada em Ata, com acompanhamento por todos os participantes.

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

6.2.3 O pregoeiro classificará o autor da proposta de menor preço e aqueles que tenham apresentado propostas em valores sucessivos e superiores em até 10% (dez por cento), relativamente à de menor preço, para participação na fase de lances.

6.2.4 Quando não forem verificadas, no mínimo, três propostas escritas de preços nas condições definidas no subitem anterior, o Pregoeiro classificará as melhores propostas subsequentes, até o máximo de três, para que seus autores participem dos lances verbais, quaisquer que sejam os preços oferecidos.

6.3. Classificadas as propostas, de acordo com o Edital, o Pregoeiro dará início à etapa de apresentação de lances verbais pelos licitantes, que deverão ser formulados de forma sucessiva, em valores distintos e decrescentes.

6.4. O lance deverá ser ofertado pelo valor da soma de uma unidade de cada produto da cesta básica, conforme termo de referência.

6.5. O Pregoeiro convidará individualmente os licitantes classificados, de forma sequencial, a apresentar lances verbais, a partir do autor da proposta classificada de menor preço e os demais, em ordem crescente de valor.

6.5.1 O intervalo mínimo de diferença de valores entre os lances, que incidirá tanto em relação aos lances intermediários quanto em relação à proposta que cobrir a melhor oferta deverá ser de R$ 1,00 (um real).

6.6. A desistência em apresentar lance verbal, quando convocado pelo Pregoeiro, implicará a exclusão do licitante da etapa de lances e a manutenção do último preço por ele apresentado, para efeito de ordenação das propostas.

6.7. Apurada a proposta final classificada em primeiro lugar, o Pregoeiro poderá negociar com o licitante para que seja obtido melhor preço, observado o critério de julgamento, não se admitindo negociar condições diferentes daquelas previstas neste Edital.

6.8. Após a negociação do preço, o Pregoeiro iniciará a fase de aceitação e julgamento da proposta.

6.9. No caso de propostas empatadas, o resultado final dar-se-á por sorteio a ser realizado no local e horário da sessão pública.

6.10. O Critério de julgamento adotado será o menor preço, conforme definido neste Edital e seus anexos.

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. Como condição para a aceitação da proposta, a licitante vencedora deverá apresentar uma relação das máquinas e aparelhos (freezers, refrigeradores, liquidificadores, fornos, etc) cujo funcionamento consuma energia elétrica que pretende usar na execução dos serviços, bem como as comprovações em relação a tais produtos.

7.2.1 O Pregoeiro solicitará ao licitante provisoriamente classificado em primeiro lugar que apresente ou envie juntamente com a proposta, sob pena de não aceitação, cópia da Etiqueta Nacional de Conservação de Energia - ENCE do produto que será usado na execução dos serviços, para comprovação de que pertence à(s) classe(s) exigida(s) no Termo de Referência.

7.2.2 O Pregoeiro solicitará ao licitante provisoriamente classificado em primeiro lugar que apresente ou envie juntamente com a proposta, sob pena de não aceitação, cópia do Selo Ruído do produto que será usado na execução dos serviços, para comprovação de que pertence(m) à(s) classes(s) exigida(s) no Termo de Referência.

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

7.3.1 contenha vício insanável ou ilegalidade;

7.3.2 não apresente as especificações técnicas exigidas pelo Termo de Referência;

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

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

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

7.4. Se houver indícios de inexequibilidade da proposta de preço, ou em caso da necessidade de esclarecimentos complementares, poderão ser efetuadas diligências, na forma do § 3° do artigo 43 da Lei n° 8.666, de 1993 e a exemplo das enumeradas no item 9.4 do Anexo VII-A da IN SEGES/MP N. 5, de 2017, para que a empresa comprove a exequibilidade da proposta.

7.5. Quando o licitante apresentar preço final inferior a 30% (trinta por cento) da média dos preços ofertados para o mesmo item, e a inexequibilidade da proposta não for flagrante 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.

7.6. Qualquer interessado poderá requerer que se realizem diligências para aferir a exequibilidade e a legalidade das propostas, devendo apresentar as provas ou os indícios que fundamentam a suspeita.

7.7. 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.

7.7.1.1. Em nenhuma hipótese poderá ser alterado o teor da proposta apresentada, seja quanto ao preço ou quaisquer outras condições que importem em modificações de seus termos originais, ressalvadas apenas as alterações absolutamente formais, destinadas a sanar evidentes erros materiais, sem nenhuma alteração do conteúdo e das condições referidas, desde que não venham a causar prejuízos aos demais licitantes.

7.8. Para fins de análise da proposta quanto ao cumprimento das especificações do objeto, poderá ser colhida a manifestação escrita do setor requisitante do serviço ou da área especializada no objeto.

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 a nova data e horário para a continuidade da mesma.

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.jus.br/improbidade_adm/consultar_requerido.php);

8.1.4 Lista de Inidôneos e o Cadastro Integrado de Condenações por Ilícitos Administrativos - CADICON, mantidas pelo Tribunal de Contas da União – TCU;

8.1.5 A consulta aos cadastros será realizada em nome da empresa licitante e também de seu sócio majoritário, por força do artigo 12 da Lei n° 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.

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

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

8.1.5.1.2. O licitante será convocado para manifestação previamente à sua desclassificação.

8.1.6 Constatada a existência de sanção, o Pregoeiro reputará o licitante inabilitado, por falta de condição de participação.

8.1.7 No caso de inabilitação, haverá nova verificação, pelo sistema, da eventual ocorrência do empate ficto, previsto nos arts. 44 e 45 da Lei Complementar nº 123, de 2006, seguindo-se a disciplina antes estabelecida para aceitação da proposta subsequente.

8.2. Não ocorrendo inabilitação, o Pregoeiro consultará o Sistema de Cadastro Unificado de Fornecedores – SICAF, em relação à habilitação jurídica, à regularidade fiscal, à qualificação econômica financeira e habilitação técnica, conforme o disposto nos arts.10, 11, 12, 13, 14, 15 e 16 da Instrução Normativa SEGES/MP nº 03, de 2018.

8.2.1 O interessado, para efeitos de habilitação prevista na Instrução Normativa SEGES/MP nº 03, de 2018 mediante utilização do sistema, deverá atender às condições exigidas no cadastramento no SICAF até o terceiro dia útil anterior à data prevista para recebimento das propostas.

8.3. Também poderão ser consultados os sítios oficiais emissores de certidões, especialmente quando o licitante esteja com alguma documentação vencida.

8.4. Caso o Pregoeiro não logre êxito em obter a certidão correspondente por meio do sítio oficial, ou na hipótese de ela 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.

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

8.6. Habilitação jurídica:

8.6.1 no caso de empresário individual, inscrição no Registro Público de Empresas Mercantis, a cargo da Junta Comercial da respectiva sede;

8.6.2 Microempresa ou empresa de pequeno porte (ME/EPP): 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, nos termos do Art. 8º da IN 103/07, do Departamento Nacional de Registro do Comércio - DNRC;

8.6.3 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;

8.6.4 inscrição no Registro Público de Empresas Mercantis onde opera, com averbação no Registro onde tem sede a matriz, no caso de ser o participante sucursal, filial ou agência;

8.6.5 No caso de sociedade simples: inscrição do ato constitutivo no Registro Civil das Pessoas Jurídicas do local de sua sede, acompanhada de prova da indicação dos seus administradores;

8.6.6 decreto de autorização, em se tratando de sociedade empresária estrangeira em funcionamento no País;

8.6.7 Os documentos acima deverão estar acompanhados de todas as alterações ou da consolidação respectiva.

8.7. Regularidade fiscal e trabalhista:

8.7.1 prova de inscrição no Cadastro Nacional de Pessoas Jurídicas;

8.7.2 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;

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

8.7.4 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;

8.7.5 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;

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

8.7.7 caso o licitante seja considerado isento dos tributos municipais relacionados ao objeto licitatório, deverá comprovar tal condição mediante a apresentação de declaração da Fazenda Municipal do seu domicílio ou sede, ou outra equivalente, na forma da lei.

8.8. Qualificação Técnica:

8.8.1 As empresas, cadastradas ou não no SICAF, deverão apresentar atestado de vistoria assinado pelo servidor responsável.

8.8.1.1. atestado de vistoria poderá ser substituído por declaração emitida pelo licitante em que conste, alternativamente, ou que conhece as condições locais para execução do objeto; ou que tem pleno conhecimento das condições e peculiaridades inerentes à natureza do trabalho, assume total responsabilidade por este fato e não utilizará deste para quaisquer questionamentos futuros que ensejem desavenças técnicas ou financeiras com a contratante (Anexos III e IV).

8.8.2 Documento comprobatório de que possui compromisso com a sustentabilidade ambiental, nos termos da Instrução Normativa SLTI/MP nº 01/2010, assinada pelo representante legal da empresa:

8.8.2.1. Por Declaração (Anexo XIII do edital), assinada pelo representante legal da empresa, onde a licitante afirma possuir o compromisso e responsabilidade com a Sustentabilidade Ambiental, nos termos das exigências impostas pela IN 01/2010;

8.8.2.2. Ou com a apresentação de documento probatório (atestado, declaração, certificado, registro, credenciamento, etc) emitido por Órgãos Públicos de qualquer ente da Federação que tenha competência legal na área ambiental que o produto ofertado, comercializado, ou o fornecedor, distribuidor ou fabricante está devidamente cadastrado, registrado, etc no respectivo Órgão, e, ainda;

8.8.2.3. Com a apresentação de documentos, registrados em Cartório de Ofícios de Registros Públicos que o fornecedor está em fase de implantação de práticas sustentáveis, informando, no referido documento quais são as práticas já implantadas e, quais as metas pretendidas a atingir na questão da sustentabilidade ambiental.

8.9. Somente haverá a necessidade de comprovação do preenchimento de requisitos mediante apresentação dos documentos originais não digitais quando houver dúvida em relação à integridade do documento digital.

8.10. Não serão aceitos documentos com indicação de CNPJ/CPF diferentes, salvo aqueles legalmente permitidos.

8.11. Se o licitante for a matriz, todos os documentos deverão estar em nome da matriz, e se o licitante for a filial, todos os documentos deverão estar em nome da filial, exceto aqueles documentos que, pela própria natureza, comprovadamente, forem emitidos somente em nome da matriz.

8.12. Serão aceitos registros de CNPJ de licitante matriz e filial com diferenças de números de documentos pertinentes ao CND e ao CRF/FGTS, quando for comprovada a centralização do recolhimento dessas contribuições.

8.13. A existência de restrição relativamente à regularidade fiscal e trabalhista não impede que a licitante qualificada como microempresa ou empresa de pequeno porte seja declarada vencedora, uma vez que atenda a todas as demais exigências do edital.

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

8.15. 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 e trabalhista, a mesma será convocada para, no prazo de 5 (cinco) dias úteis, após a declaração do vencedor, comprovar a regularização. O prazo poderá ser prorrogado por igual período, a critério da administração pública, quando requerida pelo licitante, mediante apresentação de justificativa.

8.16. A não regularização fiscal e trabalhista no prazo previsto no subitem anterior acarretará a inabilitação do licitante, sem prejuízo das sanções previstas neste Edital, sendo facultada a convocação dos licitantes remanescentes, na ordem de classificação. Se, na ordem de classificação, seguir-se outra microempresa, empresa de pequeno porte

ou sociedade cooperativa com alguma restrição na documentação fiscal e trabalhista, será concedido o mesmo prazo para regularização.

8.17. Havendo necessidade de analisar minuciosamente os documentos exigidos, o Pregoeiro suspenderá a sessão, informando nova data e horário para a continuidade da mesma.

8.18. 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.

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

8.20. Da sessão pública do Pregão será lavrada Ata, que mencionará todas os licitantes presentes, os lances finais oferecidos, bem como as demais ocorrências que interessarem ao julgamento, devendo a Ata ser assinada pelo Pregoeiro e por todas os licitantes presentes.

9. DO ENCAMINHAMENTO DA PROPOSTA VENCEDORA

9.1. A proposta final do licitante declarado vencedor deverá ser encaminhada no prazo de 24 (vinte e quatro) horas, a contar da solicitação do Pregoeiro no sistema eletrônico e deverá:

9.1.1 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;

9.1.2 apresentar a proposta de preços, devidamente ajustada ao lance vencedor.

9.2. 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.

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

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

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

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

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

10. DOS RECURSOS

10.1. O Pregoeiro declarará o vencedor e, depois de decorrida a fase de regularização fiscal e trabalhista de microempresa ou empresa de pequeno porte, se for o caso, qualquer licitante poderá manifestar imediata e motivadamente a intenção de recorrer, quando lhe será concedido o prazo de 3 (três) dias para apresentação das razões do recurso, ficando os demais licitantes desde logo intimados para apresentar contra-razões em igual número de dias, que começarão a correr do término do prazo do recorrente, sendo-lhes assegurada vista imediata dos autos.

10.2. 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.

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

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

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

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

11. DA REABERTURA DA SESSÃO PÚBLICA

11.1. A sessão pública poderá ser reaberta:

11.1.1 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.

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

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

11.2.1 A convocação se dará por meio de e-mail, de acordo com a fase do procedimento licitatório.

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

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. DA GARANTIA DE EXECUÇÃO

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

14. DO TERMO DE CONTRATO

14.1. Após a homologação da licitação, em sendo realizada a contratação, será firmado Termo de Contrato ou emitido instrumento equivalente.

14.2. O adjudicatário terá o prazo de **05 (cinco)** dias úteis, contados a partir da data de sua convocação, para assinar o Termo de Contrato ou aceitar instrumento equivalente, conforme o caso (Nota de Empenho/Carta Contrato/Autorização), sob pena de decair do direito à contratação, sem prejuízo das sanções previstas neste Edital.

14.2.1 Alternativamente à convocação para comparecer perante o órgão ou entidade para a assinatura do Termo de Contrato, a Administração poderá encaminhá-lo para assinatura, mediante correspondência postal com aviso de recebimento (AR) ou

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

14.2.2 O prazo previsto no subitem anterior poderá ser prorrogado, por igual período, por solicitação justificada do adjudicatário e aceita pela Administração.

14.3. O Aceite da Nota de Empenho ou do instrumento equivalente, emitida à empresa adjudicada, implica no reconhecimento de que:

14.3.1 a contratada se vincula à sua proposta e às previsões contidas no edital e seus anexos;

14.3.2 a contratada reconhece que as hipóteses de rescisão são aquelas previstas nos artigos 77 e 78 da Lei nº 8.666/93 e reconhece os direitos da Administração previstos nos artigos 79 e 80 da mesma Lei.

14.4. O prazo de vigência da contratação é de 12 meses prorrogável conforme previsão no instrumento contratual.

14.5. Previamente à contratação a Administração realizará consulta ao SICAF para identificar possível suspensão temporária de participação em licitação, no âmbito do órgão ou entidade, proibição de contratar com o Poder Público, bem como ocorrências impeditivas indiretas, observado o disposto no art. 29, da Instrução Normativa nº 3, de 26 de abril de 2018, e nos termos do art. 6º, III, da Lei nº 10.522, de 19 de julho de 2002, consulta prévia ao CADIN.

14.5.1 Nos casos em que houver necessidade de assinatura do instrumento de contrato, e o fornecedor não estiver inscrito no SICAF, este deverá proceder ao seu cadastramento, sem ônus, antes da contratação.

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

14.6. Se o adjudicatário, no ato da assinatura do Termo de Contrato, não comprovar que mantém as mesmas condições de habilitação, ou quando, injustificadamente, recusar-se à assinatura, poderá ser convocado outro licitante, desde que respeitada a ordem de classificação, para, após a verificação da aceitabilidade da proposta, negociação e comprovados os requisitos de habilitação, celebrar a contratação, sem prejuízo das sanções previstas neste Edital e das demais cominações legais.

15. DO REAJUSTE

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

16. DA ACEITAÇÃO DO OBJETO E DA FISCALIZAÇÃO

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

17. DAS OBRIGAÇÕES DA CONTRATANTE E DA CONTRATADA

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

18. DO PAGAMENTO

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

19. 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 não assinar a ata de registro de preços, quando cabível;

19.1.3 apresentar documentação falsa;

19.1.4 deixar de entregar os documentos exigidos no certame;

19.1.5 ensejar o retardamento da execução do objeto;

19.1.6 não mantiver a proposta;

19.1.7 cometer fraude fiscal;

19.1.8 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 Advertência por faltas leves, assim entendidas como aquelas que não acarretarem prejuízos significativos ao objeto da contratação;

19.3.2 Multa de **10%** (de por cento) sobre o valor da Cessão de Uso.

19.3.3 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;

19.3.4 Impedimento de licitar e de contratar com a União e descredenciamento no SICAF, pelo prazo de até cinco anos;

19.3.4.1. A Sanção de impedimento de licitar e contratar prevista neste subitem também é aplicável em quaisquer das hipóteses previstas como infração administrativa no subitem 20.1 deste Edital.

19.3.5 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.

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

19.5. Se, durante o processo de aplicação de penalidade, houver indícios de prática de infração administrativa tipificada pela Lei nº 12.846, de 1º de agosto de 2013, como ato lesivo à administração pública nacional ou estrangeira, cópias do processo administrativo necessárias à apuração da responsabilidade da empresa deverão ser remetidas à autoridade competente, com despacho fundamentado, para ciência e decisão sobre a eventual instauração de investigação preliminar ou Processo Administrativo de Responsabilização – PAR.

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

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

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

19.9. 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.

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

19.11. As penalidades serão obrigatoriamente registradas no SICAF.

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

20. DA IMPUGNAÇÃO AO EDITAL E DO PEDIDO DE ESCLARECIMENTO

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

20.2. A impugnação poderá ser realizada por forma eletrônica, pelo e-mail cpl@rolante.ifrs.edu.br ou por petição dirigida ou protocolada no endereço RS 239, Km 68, nº 3505, Rolante/RS, na Coordenadoria de Licitações e Contratos.

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

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

20.5. 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.

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

20.7. 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.

21. DAS DISPOSIÇÕES GERAIS

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

21.2. Não havendo expediente ou ocorrendo qualquer fato superveniente que impeça a realização do certame na data marcada, a sessão será automaticamente transferida para o primeiro dia útil subsequente, no mesmo horário anteriormente estabelecido, desde que não haja comunicação em contrário, pelo Pregoeiro.

21.3. Todas as referências de tempo no Edital, no aviso e durante a sessão pública observarão o horário de Brasília – DF.

21.4. O licitante será responsável por todas as transações que forem efetuadas em seu nome, assumindo como firmes e verdadeiras suas propostas e lances.

21.5. Incumbirá ao licitante acompanhar a sessão pública do Pregão, ficando responsável pelo ônus decorrente da perda de negócios, diante da inobservância de quaisquer mensagens emitidas durante a sessão pública.

21.6. No julgamento das propostas e da habilitação, o Pregoeiro poderá sanar erros ou falhas que não alterem a substância das propostas, dos documentos e sua validade jurídica, mediante despacho fundamentado, registrado em ata e acessível a todos, atribuindo-lhes validade e eficácia para fins de habilitação e classificação.

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

21.8. 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.

21.9. 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.

21.10. 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.

21.11. 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.

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

21.13. O Edital está disponibilizado, na íntegra, no endereço eletrônico www.rolante.ifrs.edu.br, e também poderão ser lidos e/ou obtidos no endereço contido no item 1.4 deste edital, nos dias úteis, no horário das 08:30 horas às 16:30 horas, mesmo endereço e período no qual os autos do processo administrativo permanecerão com vista franqueada aos interessados.

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

21.14.1 ANEXO I - Termo de Referência;

21.14.1.1. ANEXO I-A - Estudos Preliminares.

21.14.2 ANEXO II - Modelo Planta Baixa;

21.14.3 ANEXO III - Modelo Declaração de Vistoria *in loco*;

21.14.4 ANEXO IV - Modelo de Declaração de **não** realização de vistoria;

21.14.5 ANEXO V - Modelo Minuta de Contrato (Termo de Concessão);

21.14.6 ANEXO VI - Cardápio Mínimo;

21.14.7 ANEXO VII - Imagens do Espaço;

21.14.8 ANEXO VIII - Modelo Pesquisa de Satisfação;

21.14.9 ANEXO IX - Proposta Comercial;

21.14.10 ANEXO X - Declaração de Ciência, de Inexistência de Fatos Supervenientes e Impeditivos e de Cumprimento do Disposto no Inciso XXXIII do Art. 7º da Constituição Federal;

21.14.11 ANEXO XI - Declaração de Elaboração Independente de Proposta;

21.14.12 ANEXO XII - Declaração de Qualificação como ME/EPP;

21.14.13 ANEXO XIII - Modelo de Declaração de Qualidade Ambiental e Sustentabilidade Socioambiental.

Rolante, **24** de outubro de 2019.

Adriana de Oliveira **Coord. de Lic. e Contratos** **IFRS/*Campus* Rolante** **Port. 038/2019**	**Marcelo Lauer Mota** **Dir. de Administração** **IFRS/*Campus* Rolante** **Port. 040/2019**	**Jesus Rosemar Borges** **Diretor-geral *Pro Tempore*** **IFRS/*Campus* Rolante** **Port. 684/2017**

ANEXO I

TERMO DE REFERÊNCIA

PREGÃO TRADICIONAL PRESENCIAL 41/2019

CESSÃO ONEROSA DE ESPAÇO PÚBLICO PARA EXPLORAÇÃO COMERCIAL DE SERVIÇOS DE LANCHONETE (*FOOD TRUCK*)

Processo: 23740.000218/2019-14

1. DO OBJETO

1.1. O objeto da presente licitação é a escolha da proposta mais vantajosa para a Cessão Onerosa de Espaço Público para a exploração comercial de serviços de lanchonete (*food truck*) nas dependências do *Campus* Rolante - IFRS, localizado na RS - 239, km 68, nº 3505, na localidade de Campinas no município de Rolante/RS, CEP 95.690-000, voltada ao fornecimento de lanches e de refeições para a comunidade do *Campus*, conforme especificações estabelecidas neste Termo de Referência.

1.2. A licitação compreenderá um único grupo denominado “CARDÁPIO”, que por sua vez corresponde à relação de todos os itens da tabela constante no Anexo I do edital.

1.3. Em caso de divergência existente entre as especificações deste objeto descritas no sistema COMPRASGOVERNAMENTAIS e as especificações constantes deste Edital, prevalecerão as do Edital e seus Anexos.

1.4. Valor da Taxa de Ocupação Mensal e Anual:

Item	Descrição	Unidade	Qtde	Valor Total Mensal	Valor Total Anual
01	Valor Estimado da área a ser concedida (locada) para instalação de Food Truck nas dependências do IFRS/*Campus* Rolante. Cito a RS 239, km 68, nº 3505, localidade Campinas no município de Rolante/RS.	m²	143	**R$ 524,81**	**R$ 6.297,72**

1.4.1 O valor da Taxa de Ocupação Mensal é fixo para os primeiros 12 meses, no valor de **R$ 524,81** (Quinhentos e vinte quatro reais e oitenta e um centavos), sendo seu valor anual de **R$ 6.297,72** (Seis mil, duzentos e noventa e sete reais e setenta e

dois centavos), devendo ser reajustado a cada renovação de contrato (se houver), onde será aplicado o IGPM.

1.5. Cardápio:

CARDÁPIO		
	ITEM	**VALOR**
GRUPO 01	Água Mineral c/ Gás 500 ml	R$ 2,17
	Água Mineral s/ Gás 500 ml	R$ 2,17
	Bolo (fatia aproximadamente 150 gramas)	R$ 3,23
	Cachorro Quente	R$ 3,42
	Café (200 ml)	R$ 3,17
	Calzone	R$ 5,50
	Doce (Aproximadamente 50 gramas)	R$ 2,83
	Misto quente	R$ 3,75
	Pão de Queijo	R$ 2,00
	Pizza (Fatia)	R$ 3,50
	Refeição (Prato Feito)	R$ 16,33
	Refrigerante Lata (350 ml)	R$ 3,13
	Salada de Frutas (copo 300 ml)	R$ 3,63
	Salgado Assado	R$ 3,67
	Salgado frito	R$ 3,58
	Sanduíche com hambúrguer (carne bovina ou carne de frango)	R$ 4,55
	Sanduíche Natural	R$ 4,83
	Suco Natural (Copo 300 ml)	R$ 4,17
	Vitamina (Copo 300 ml)	R$ 4,25
	TOTAL	**R$ 79,88**

1.5.1 O valor total estimado do CARDÁPIO é de R$ 79,88.

1.6. O objeto da licitação tem a natureza de serviço comum uma vez que os de padrões de desempenho e qualidade estão objetivamente definidos no edital, por meio de especificações usuais praticadas no mercado.

1.7. Os quantitativos e respectivos códigos dos itens são os discriminados na tabela acima.

1.8. A presente contratação adotará como regime de execução a Empreitada por Preço Global.

1.9. O prazo de vigência do contrato é de 12 meses, podendo ser prorrogado por interesse das partes até o limite de 60 (sessenta) meses, com base no artigo 57, II, da Lei 8.666, de 1993.

2. JUSTIFICATIVA E OBJETIVO DA CONTRATAÇÃO

2.1. O objetivo desta licitação é a concessão de área física para exploração de serviços de lanchonete em *FOOD TRUCK* para o atendimento de alunos, servidores e comunidade acadêmica em geral no IFRS/*Campus* Rolante.

2.2. A presente licitação justifica-se mediante a necessidade de fornecimento de alimentação para os muitos frequentadores do IFRS/*Campus* Rolante que passam grande parte do dia no *campus*.

3. DESCRIÇÃO DA SOLUÇÃO

3.1. A descrição da solução como um todo, conforme minudenciado nos Estudos Preliminares, abrange a Cessão Onerosa de Espaço para Exploração Comercial de Lanchonete (*food truck)*.

3.2. O objeto desta contratação prevê a cesta básica de itens mínimos que deverão ser obrigatoriamente comercializados pela Concessionária.

3.3. O valor homologado e contratado de cada item da cesta básica é o valor que cada produto deverá ser obrigatoriamente comercializado pela Concessionária.

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

4.1. A concessão administrativa de uso de bem público para a contratação de pessoa jurídica para a execução dos serviços, objeto deste Termo de Referência, se enquadra como serviço comum de caráter contínuo, para fins do disposto no artigo 4º do Decreto nº 5.450 de 31 de maio de 2005, cabendo licitação na modalidade Pregão do tipo menor preço global, observado o disposto na Lei nº. 10.520 de 7 de julho de 2002; e na Instrução Normativa SLTI/MPOG nº. 01 de 19 janeiro de 2010, da Secretaria de Logística e Tecnologia da Informação do Ministério do Planejamento, Orçamento e Gestão – SLTI/MPOG e alterações subsequentes; aplicando-se subsidiariamente, no que couber, a Lei nº. 8.666 de 21 de junho de 1993; Decreto nº 2.271, de 7 de julho 1997; a Resolução CNNPA n°33, de 09 de novembro de 1977; Código de Defesa do Consumidor; Resolução

RDC n° 216, de 15 de setembro de 2004 da AN-VISA; Decreto nº 7.746/2012, da Casa Civil da Presidência de República, que regulamenta o art. 3º da Lei nº 8.666, de 21 de junho de 1993, para estabelecer critérios, práticas e diretrizes para a promoção do desenvolvimento nacional sustentável nas contratações realizadas pela Administração Pública Federal, e institui a Comissão Interministerial de Sustentabilidade na Administração Pública – CISAP.

4.2. Os serviços a serem contratados enquadram-se nos pressupostos do Decreto n° 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 Contratante, vedando-se qualquer relação entre estes que caracterize pessoalidade e subordinação direta.

5. REQUISITOS DA CONTRATAÇÃO

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

5.1.1 Caberá à CONTRATADA executar, às suas expensas, todas as adequações necessárias à implantação e funcionamento da lanchonete, inclusive as redes de energia, água e esgoto.

5.1.1.1. Fica sob responsabilidade da contratada a instalação de medidores de água e luz homologados pelos órgãos reguladores.

5.1.1.2. Fica sob responsabilidade da contratada a instalação e a limpeza de caixa de gordura em tamanho adequado para armazenamento dos resíduos gerados.

5.1.2 O padrão de referência para a qualidade dos gêneros alimentícios utilizados deverá estar em conformidade com as normas em vigência, da Secretaria de Vigilância Sanitária, do Ministério da Saúde.

5.1.3 Providenciar e apresentar à fiscalização do contrato, o Alvará Sanitário, de acordo com a lei municipal, até 5 (cinco) dias úteis antes do início da execução do contrato, sendo esta regularização condição indispensável para o início do funcionamento do estabelecimento.

5.1.4 As matérias primas alimentares e os produtos alimentícios somente devem ser utilizados ou comercializados se apresentarem características próprias adequadas e estiverem dentro do prazo de validade.

5.1.5 Todos os lanches servidos serão, obrigatoriamente, preparados no dia correspondente a venda direta aos usuários.

5.1.6 Os produtos saneantes utilizados deverão estar regulamentados pelo Ministério da Saúde. A diluição, o tempo de contato e o modo de uso/aplicação desses produtos deverão obedecer às instruções recomendadas pelo fabricante. Esses produtos deverão ser identificados e armazenados em local isolado e reservado exclusivamente para essa finalidade.

5.1.7 Seguir a legislação sanitária em vigor, respondendo com exclusividade por todas e quaisquer multas ou interpelações das autoridades competentes, bem como por problemas causados aos usuários relativos aos alimentos fornecidos, configurando-se falta grave a interdição da Unidade por qualquer motivo.

5.1.8 A Contratada deverá prover o espaço concedido com mesas e cadeiras para utilização do público em geral, estufas para conservação de salgados, balcão expositor refrigerado e lixeiras grandes com tampas.

5.2. Critérios de Sustentabilidade:

5.2.1 Responsabilizar-se pela limpeza e conservação da área física para exploração comercial.

5.2.2 Utilizar produtos adequados, tais como: produto com poder bactericida, ação fungicida e propriedade vermicida, de forma a se obter a ampla higienização do ambiente, equipamentos e utensílios de cozinha, bem como das mãos dos empregados que manipulem alimentos.

5.2.3 A contratada deverá fazer a segregação de resíduos gerados na área de concessão, utilizando sacos de lixo adequados e retirá-los do *campus*.

5.2.4 A contratada observará a Resolução RDC ANVISA 216, de 2004, bem como legislação e/ou normas de órgãos de vigilância sanitária estaduais, distrital e municipais.

5.3. Declaração do licitante de que tem pleno conhecimento das condições necessárias para a prestação do serviço.

6. VISTORIA PARA A LICITAÇÃO (Facultativo)

6.1. 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 16:30 horas.

6.2. A vistoria técnica deverá ser realizada após agendamento junto a Diretoria de Administração do *Campus* Rolante, pelo telefone (51) 3547.9609.

6.3. Para a realização da vistoria será obrigatória a apresentação da Declaração de Vistoria em papel timbrado da empresa, conforme modelo Anexo III deste Edital.

6.4. 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.

6.4.1 Para a vistoria o licitante, ou o seu representante legal, deverá estar devidamente identificado, apresentando documento de identidade civil e documento expedido pela empresa comprovando sua habilitação para a realização da vistoria.

6.5. Por ocasião da vistoria, ao licitante, ou ao seu representante legal, poderá ser entregue pen-drive ou fornecimento de e-mail corporativo contendo as informações relativas ao objeto da licitação, para que a empresa tenha condições de bem elaborar sua proposta.

6.6. A não realização da vistoria, quando facultativa, não poderá embasar posteriores alegações de desconhecimento das instalações, dúvidas ou esquecimentos de quaisquer detalhes dos locais da prestação dos serviços, devendo a licitante vencedora assumir os ônus dos serviços decorrentes.

6.7. A licitante deverá declarar que tomou conhecimento de todas as informações e das condições locais para o cumprimento das obrigações objeto da licitação.

6.8. Os questionamentos acerca de qualquer assunto pertinente a licitação, deverão ser enviados diretamente ao e-mail: cpl@rolante.ifrs.edu.br e/ou protocolado(s) no endereço constante no item 22.2 deste edital, mediante recebimento de 2ª via.

7. MODELO DE EXECUÇÃO DO OBJETO

7.1. O espaço concedido para instalação da lanchonete será de aproximadamente 143 m², localizado no IFRS-*Campus* Rolante, situado à RS - 239, Km 68, nº 3505 - Localidade Campinas - Rolante/RS, conforme planta de localização anexa a este documento.

7.2. A execução dos serviços será iniciada até 30 (trinta) dias após a assinatura do contrato, podendo a pedido da CONTRATADA justificadamente ser prorrogado por até 30 (trinta) dias.

7.3. Manter a lanchonete aberta ao público em todos os dias letivos de segunda à sexta-feira, no mínimo nos seguintes horários: das 09h30 às 10h30, das 12h às 13h30, das 15h30 às 16h30, das 17h45 às 21h, respeitando o horário de fechamento do *campus*. Em sábados letivos o horário será combinado com a CONTRATANTE.

7.4. Ficará a combinar com a contratante (em comum acordo), a abertura em outros horários além dos citados no item anterior, desde que, fique compreendido no horário de funcionamento do *campus*.

7.5. Quando houver qualquer outro evento organizado pelo IFRS nos finais de semana, ou ainda, no período de férias escolares, a abertura da lanchonete será combinada entre a contratante e a contratada.

7.6. A CONTRATADA utilizará as redes de água e energia da CONTRATANTE, desde que instale os respectivos medidores, para que se possa aferir o consumo e efetuar o ressarcimento.

7.7. Os fiscais do contrato farão a verificação do consumo de água e energia através dos medidores da lanchonete, até o 05º (quinto) dia útil do mês.

7.8. As adequações a serem realizadas nas áreas dadas em cessão, serão consideradas de interesse único e exclusivo da Contratada, razão pela qual não caberá amortização ou qualquer tipo de indenização.

7.9. A contratada poderá oferecer qualquer outro serviço relacionado com a atividade fim, desde que seja comunicado e autorizado previamente pelo IFRS/*Campus* Rolante.

7.10. Dispor de balconistas em número suficiente para atendimento nos horários de maior procura das lanchonetes, devendo sempre e prestar aos usuários, um atendimento cordial, rápido e eficiente.

7.11. Manter quantidade suficiente de produtos ofertados, de forma a não prejudicar o atendimento aos clientes, no horário de funcionamento da lanchonete.

7.12. Colocar em local visível tabela de preços contendo os produtos postos à venda.

7.13. Os alimentos poderão ser montados e ou manejados no local ou previamente a disponibilização destes, de modo que:

7.13.1 Priorize-se a alimentação saudável, evitando alimentos com excessiva quantidade de gordura, sal, açúcar e condimentos industrializados, dando preferência às ervas aromáticas e especiarias naturais.

7.13.2 Os alimentos oferecidos atendam também aos 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 informação fornecida pelo atendente da lanchonete e placas informativas.

7.13.3 Na manipulação de alimentos somente deve ser utilizada água potável e na preparação de alimentos que incluam água potável, a contratada deverá utilizar

somente água mineral ou purificada por sistema de filtração por membrana, mediante controle de potabilidade.

7.13.4 Quanto ao preparo dos sanduíches e salgados:

7.13.4.1. Os sanduíches poderão ser preparados previamente, em quantidade suficiente para atender ao consumo diário estimado, desde que armazenado em balcão refrigerado, mantido em temperatura inferior a 5ºC (cinco graus Celsius).

7.13.4.2. Os frios e outros embutidos devem ser de boa qualidade, cozidos, ter equilíbrio e adequado entre fragmentos de carne e de gordura.

7.13.4.3. Utilizar queijo do tipo prato ou mussarela, de boa qualidade, preferencialmente embalado a vácuo.

7.13.4.4. Os ingredientes de origem animal (como carnes suínas e bovinas, aves, presuntos, queijos, mortadelas, entre outros) devem preferencialmente ser adquiridos resfriados (não congelados), e embalados à vácuo, apresentando no rótulo o selo de inspeção sanitária (SIM, CISPOA ou SIF) e identificação do fornecedor/fabricante, o lote e a data de validade. Atentar para que sejam consumidos nos prazos prescritos pelo fornecedor.

7.13.4.5. Não é permitido fazer substituições por produtos inferiores, tais como: presunto por apresuntado, margarina por creme vegetal, etc.

7.13.4.6. Para serem utilizados, os frutos e legumes deverão apresentar-se: isentos de substâncias terrosas; sem sujidades ou corpos estranhos aderidos à superfície externa; sem parasitas, larvas ou outros animais, inclusive nas embalagens; sem umidade externa anormal; isentos de odor e sabor estranhos; e isentos de enfermidades.

7.13.4.7. Antes de ser utilizados no preparo do lanche, os hortifrutigranjeiros devem ser submetidos a um processo de higienização realizado criteriosamente, lavando-se com água potável um a um, em local apropriado, após permanecerem imersos por 15 minutos em solução clorada (ou demais produtos adequados, registrados no Ministério da Saúde e liberados para este fim) com 100 a 250 ppm de cloro livre.

7.13.4.8. Deve ser informada a presença de glúten e lactose nas preparações nos lanches, por meio de informação fornecida pelo atendente da Lanchonete e placas informativas, bem como a correta indicação de composição e valor nutricional dos alimentos.

7.13.5 O mix de produtos ofertados pela empresa deverá contemplar os cardápios mínimos listados no Anexo VI:

7.13.5.1. As refeições poderão ser preparadas em cozinha externa (contratada).

7.13.5.2. Os alimentos servidos deverão estar de acordo com o cardápio aprovado e serem preparados com gêneros de qualidade aferível pela apresentação, sabor agradável e deverão obedecer, em todas as fases, às técnicas corretas de culinária, respeitando as características próprias de cada ingrediente, assim como os diferentes fatores de modificações físicas, químicas e biológicas, no sentido de assegurar a preservação dos nutrientes, qualidades a serem aferidas pelos fiscais do contrato em pesquisa de satisfação.

7.13.5.2.1. O conceito de qualidade, ainda que apresente subjetividade, será objeto de análise pelo *Campus* Rolante em pesquisa de satisfação, a qual determinará, quando for o caso, a substituição de ingrediente, fornecedores, marcas ou modo de preparo de alimentos ou preparações que considerar de qualidade insatisfatória.

7.13.5.2.2. Considera-se de qualidade satisfatória todos os alimentos e/ou gêneros alimentícios que avaliados ou submetidos à pesquisa de satisfação pelos fiscais do respectivo Contrato, obtiverem nota igual ou superior a 6,0 (seis) por mais de 50% (cinquenta por cento) dos usuários da cantina, conforme item - Qualidade dos Alimentos - do Formulário de Avaliação – Anexo VIII.

7.13.5.2.3. Considera-se de qualidade satisfatória os serviços prestados que avaliados ou submetidos à pesquisa de satisfação pelo fiscal do respectivo contrato, obtiverem nota igual ou superior a 6 (seis) por mais de 50% (cinquenta por cento) dos usuários da cantina, conforme item – Serviços Prestados - do formulário de Avaliação – Anexo VIII.

7.13.6 A CONCESSIONÁRIA deverá substituir, no todo ou em parte, os alimentos constantes do cardápio considerados pelos Fiscais do Contrato como sem condições de consumo, conforme pesquisa de satisfação realizada.

7.13.7 Os itens que não tiverem aceitação por maioria dos usuários poderão ser substituídos, desde que seja comprovado o baixo nível de saída destes produtos, e a inclusão de outras variedades de itens não previstas no cardápio dependerá da anuência expressa do *Campus* Rolante, após acordo do preço a ser cobrado dos usuários, que não poderá ser superior ao praticado no mercado.

7.13.8 Todos os alimentos constantes do cardápio diário deverão ser disponibilizados com 24 horas de antecedência.

7.13.9 A reposição das preparações expostas para consumo da cantina deverá ser feita de forma imediata de modo que o cardápio mínimo seja sempre obedecido.

7.13.10 O *Campus* Rolante poderá cancelar a venda de toda e qualquer mercadoria e/ou produto, quando julgar inconveniente ao interesse público e à sua imagem.

7.14. A CONCESSIONÁRIA deverá responsabilizar-se pela aquisição de todos os utensílios necessários para operacionalização das atividades que compõem o objeto desta licitação, em quantitativo suficiente para atender a demanda, de modo que não ocorram entraves no fluxo de serviço ou na reposição, bem como:

7.14.1 pratos de louça na cor branca (cerâmica ou porcelana), em forma circular;

7.14.2 xícaras com pires de louça na cor branca (cerâmica ou porcelana), em forma circular;

7.14.3 conjuntos de talheres em aço inoxidável (garfo, colher e faca), devendo ser embalados, individualmente em sacos plásticos transparentes;

7.14.4 colheres, conchas e pegadores, todos em aço inoxidável.

7.15. A CONCESSIONÁRIA deverá fornecer todo o material descartável, necessário à boa execução do serviço, quando se tratar de entrega de lanches, não podendo ser cobrado nenhum custo adicional por estas:

7.15.1 Copo descartável, em material plástico, atóxico, 300 ml;

7.15.2 Guardanapo, branco;

7.15.3 Recipiente atóxico, de fácil limpeza e sanitização, de material não poroso ou material descartável com capacidade mínima de 500 ml, para água e suco, com tampa;

7.15.4 Os materiais descartáveis devem apresentar embalagens íntegras, próprias para cada produto.

7.16. A tabela de preços deverá estar à disposição dos usuários em local visível.

7.17. A CONCESSIONÁRIA deverá colocar à disposição dos usuários, gratuitamente, em quantidades adequadas e em recipientes apropriados, os seguintes materiais:

7.17.1 guardanapo de papel;

7.17.2 sal (sachê);

7.17.3 açúcar (sachê);

7.17.4 adoçante (sachê);

7.17.5 palito de dente (embalagem individual);

7.17.6 canudo (embalagem individual);

7.17.7 pás para misturar bebidas;

7.17.8 pimenta e molhos diversos;

7.17.9 ketchup (sachê);

7.17.10 mostarda (sachê);

7.17.11 maionese (sachê).

7.18. O prazo de atendimento dos pedidos será de no máximo 20 (vinte) minutos para os lanches.

7.19. O valor das refeições e lanches será pago diretamente pelo cliente à CONCESSIONÁRIA, não tendo a CONCEDENTE qualquer participação ou responsabilidade pelo pagamento.

7.20. A CONCESSIONÁRIA deverá disponibilizar numérico suficiente para troco na caixa registradora, nos casos de pagamento em espécie.

7.21. A CONCESSIONÁRIA, na cobrança de seus serviços, deverá operar com máquinas registradoras aprovadas pelo órgão competente, entregando o cupom fiscal aos usuários.

7.22. Não será autorizada a venda ou exposição, sob pena de rescisão contratual, de:

7.22.1 Bebidas alcóolicas;

7.22.2 Bilhetes lotéricos;

7.22.3 Caça-níqueis;

7.22.4 Cigarros e quaisquer produtos tóxicos.

7.23. Não será permitido a CONCESSIONÁRIA:

7.23.1 Utilização de alto falantes e/ou congêneres que produzam som ou ruídos;

7.23.2 A guarda ou depósitos de produtos inflamáveis, explosivos, corrosivos, tóxicos ou de forte odor.

7.24. Os serviços a serem executados deverão obedecer rigorosamente às normas e códigos aplicáveis ao serviço em pauta. Devendo ser consideradas, juntamente com o que se estipula neste documento, todas as normas relativas aos serviços de preparação, embalagem, armazenamento, transporte, distribuição e exposição de alimentos, compreendendo entre outras:

7.24.1 Código de Defesa do Consumidor;

7.24.2 Resolução RDC nº 216, de 15 de Setembro de 2004 da ANVISA, que dispõe sobre Regulamento Técnico de Boas Práticas para Serviços de Alimentação;

7.24.3 Portaria nº 326, de 30 de Julho de 1997, da Secretaria de Vigilância Sanitária, do Ministério da Saúde.

7.25. CONCESSIONÁRIA deverá apresentar em momento oportuno, o Alvará de Funcionamento do estabelecimento na exploração de Lanchonete emitido pela Secretaria de Vigilância Sanitária. (Administração Regional).

7.26. Em nenhuma hipótese poderão ser transferidos a terceiros a concessão do espaço físico do *Campus* Rolante.

7.27. O local da lanchonete será supervisionado pelos fiscais do contrato designados por portaria emitida pela direção do *Campus* Rolante.

7.28. CONCESSIONÁRIA deverá responsabilizar-se pela segurança do estabelecimento, durante o horário de funcionamento.

7.29. Formulário de Avaliação – Anexo VIII é um modelo de pesquisa de qualidade sobre os serviços prestados e dos alimentos, podendo esse modelo ser mudado a qualquer tempo.

7.30. As negociações entre CONCEDENTE e CONCESSIONÁRIA sobre os serviços poderão ser feitas a qualquer tempo, sendo que deverá haver aval da CEDENTE para as mudanças.

8. MODELO DE GESTÃO DO CONTRATO E CRITÉRIOS DE MEDIÇÃO

8.1. Os papéis e responsabilidades dos atores da CONTRATADA e CONTRATANTE envolvidos na gestão contratual encontram-se descritos a seguir:

8.1.1 O gestor do contrato que terá a função de coordenar as atividades relacionadas à fiscalização técnica, administrativa, setorial e pelo público usuário, bem como dos atos preparatórios à instrução processual e ao encaminhamento da documentação pertinente ao setor de contratos para formalização dos procedimentos quanto aos aspectos que envolvam a prorrogação, alteração, reequilíbrio, pagamento, eventual aplicação de sanções, extinção do contrato, dentre outros;

8.1.2 O fiscal técnico que será responsável pelo acompanhamento com o objetivo de avaliar a execução do objeto nos moldes contratados e, se for o caso, aferir se a quantidade, qualidade, tempo e modo da prestação dos serviços estão compatíveis com os indicadores de níveis mínimos de desempenho estipulados no ato convocatório, para efeito de verificação da qualidade, podendo ser auxiliado pela fiscalização pelo público usuário;

8.1.3 O fiscal administrativo que fará o acompanhamento dos aspectos administrativos da execução dos serviços, quanto às obrigações previdenciárias,

fiscais e trabalhistas, bem como quanto às providências tempestivas nos casos de inadimplemento;

8.1.4 A fiscalização pelo Público Usuário que se manifesta a partir da pesquisa de satisfação junto aos usuários/recebedores dos serviços prestados, com o objetivo de aferir os resultados da prestação dos serviços, os recursos materiais e os procedimentos utilizados pela contratada, quando for o caso, ou outro fator determinante para a avaliação dos aspectos qualitativos do objeto;

8.1.5 Os contatos serão realizados com a figura do preposto, representante designado pela empresa para tratar de assuntos relacionados a execução do contrato e sanar possíveis inconsistências ou incompatibilidades nas atividades executadas;

8.1.6 A comunicação entre o órgão e a contratada deve ser realizada por escrito sempre que o ato exigir tal formalidade, admitindo-se, excepcionalmente, o uso de mensagem eletrônica para esse fim. Dependendo da emergencialidade ou necessidade da celeridade da informação, a comunicação poderá se dar via telefone.

9. MATERIAIS A SEREM DISPONIBILIZADOS

9.1. Para a perfeita execução dos serviços, a Contratada deverá disponibilizar os materiais, equipamentos, ferramentas e utensílios necessários, nas quantidades estimadas e qualidades a seguir estabelecidas, promovendo sua substituição quando necessário:

9.1.1 A CONCESSIONÁRIA deverá suprir todas as necessidades de equipamentos e utensílios necessários ao bom funcionamento da cantina, por suas custas;

9.1.2 A CONCESSIONÁRIA deverá fornecer e instalar no mínimo os equipamentos e utensílios definidos na tabela abaixo:

ITEM
Estufas para acondicionamento de salgados
Balcão Térmico tipo banho-maria
Forno elétrico semiprofissional
Forno de micro-ondas
Refrigeradores, preferencialmente verticais

Freezer
Liquidificador
Balança digital com visor duplo (operador e cliente)
Lixeiras para coletas seletivas
Dispensers de álcool em gel

9.1.3 Os equipamentos e utensílios a serem utilizados na execução dos serviços deverão possuir a Etiqueta Nacional de Conservação de Energia – ENCE, nas classes A ou B, nos termos das Portarias do INMETRO, que aprovam os Requisitos de Avaliação da Conformidade – RAC do produto e trata da etiquetagem compulsória.

9.1.4 Os serviços somente poderão ser prestados com a utilização de (liquidificadores) com Selo Ruído, indicativo no nível 1 de potência sonora, nos termos da Resolução CONAMA n° 20, de 07/12/94, Portaria n° 430, de 16 de agosto de 2012 - INMETRO e Instrução Normativa MMA n° 3/2000, e legislação correlata.

9.2. A área objeto da cessão será entregue à CONCESSIONÁRIA nas condições em que se encontra e não dispõem de balcões, torneiras, pias, armários para a guarda de alimentos e utensílios necessários ao funcionamento da lancheria. Deverá a licitante vencedora instalar os objetos citados para o seu funcionamento e fazer adaptações necessárias.

9.2.1 Para instalação dos objetos listados no item 9.1.2 a CONCESSIONÁRIA deverá submeter previamente à aprovação da CONCEDENTE.

9.2.2 As instalações e adaptações que se fizerem necessárias ao funcionamento dos objetos listados no item 9.1.2 serão de responsabilidade da empresa vencedora, ficando o seu acompanhamento sob a supervisão do *Campus* Rolante.

9.3. Mesas e balcões onde serão manipulados alimentos devem ser revestidos de material impermeável (fórmica, mármore, granito ou aço).

9.4. CONCESSIONÁRIA deverá fornecer os jogos de mesas e cadeiras para serem usados pelos usuários da lanchonete.

9.4.1 As mesas e cadeiras deverão ser de materiais que permitam a boa higienização e também serão limpas constantemente com produtos específicos para esse fim.

9.4.2 O mobiliário deverá ser confortável, com adequada distribuição e organização, de forma a permitir o livre acesso dos usuários.

9.4.3 Dispor de no mínimo uma mesa que atenda os parâmetros de acessibilidade da Norma ABNT NBR 9050/2015, com altura mínima livre para encaixe da cadeira de rodas sob o objeto de 0,73m, com altura de superfície de 0,75m a 0,85m, profundidade da superfície necessária para aproximação total de no mínimo 0,50m. Indicação de acessibilidade com colocação sobre a mesa do símbolo internacional de acesso.

9.5. A estrutura, os equipamentos e o mobiliário da referida cantina deverão ser compatíveis com a estética do edifício e submetidos à prévia aprovação do *Campus* Rolante.

9.6. Os equipamentos e mobiliários fornecidos e instalados pela CONCESSIONÁRIA deverão ser de primeiro uso e serão retirados por ocasião do encerramento do contrato nas condições que se encontrarem.

9.7. A CONCESSIONÁRIA deverá identificar todos os equipamentos e mobiliários de sua propriedade.

9.8. A CONCESSIONÁRIA é a única responsável pela manutenção e reposição dos equipamentos.

9.8.1 A limpeza e manutenção preventiva e corretiva de todos os equipamentos operacionais serão providenciadas pela CONCESSIONÁRIA.

9.8.2 Em caso de vício/defeito em qualquer dos equipamentos, a CONCESSIONÁRIA deverá restabelecer sua integridade e pleno funcionamento no prazo máximo de 48h (quarenta e oito) horas, a contar da notificação do fiscal;

9.8.3 Não sendo possível o conserto dos equipamentos no prazo estipulado a CONCESSIONÁRIA deverá providenciar sua substituição por outra, com as mesmas características, em perfeitas condições de uso.

9.9. A CONCESSIONÁRIA deverá disponibilizar contêineres próprios para deposição de lixo seco e orgânico, a serem posicionados em local apropriado, para utilização da CONCESSIONÁRIA.

9.10. As negociações entre CONCEDENTE e CONCESSIONÁRIA sobre os equipamentos e instalações poderão ser feitas a qualquer tempo, sendo que deverá haver aval da CONCEDENTE para as mudanças.

10. DA ESPECIFICAÇÃO PARA FORNECIMENTO DAS REFEIÇÕES

10.1. Informações gerais para o fornecimento:

10.1.1 Na Cantina serão servidas refeições nos horários das 11h 30min às 14h (almoço).

10.1.2 O serviço a ser prestado é de refeições em forma de buffet (Livre e por quilo ou prato feito), prioritariamente, ou, conforme negociação entre as partes.

10.1.3 As refeições deverão conter no mínimo (podendo ser revisto a qualquer tempo):

10.1.3.1. Prato proteico de forma que diariamente seja servido carne vermelha e carne branca - entre carne bovina de 1ª qualidade, frango (peito, coxa ou sobrecoxa) e peixe de 1ª qualidade (posta ou filé, frito ou cozido);

10.1.3.2. Carboidrato (arroz, batata, aipim e etc);

10.1.3.3. Leguminosa (feijão, lentilha e etc.);

10.1.3.4. Guarnição (massa, purê de abóbora, purê de batata, quiche de brócolis, lasanha e etc.);

10.1.3.5. Vegetal crú (alface, rúcula, agrião e etc.);

10.1.3.6. Vegetal cozido (abobrinha, cenoura, beterraba e etc.).

10.1.4 As refeições serão pesadas em balança eletrônica de propriedade da CONCESSIONÁRIA, informando a tara, preço do quilo, peso real consumido e valor a ser pago.

10.1.5 A técnica dietética de preparo ficará a critério da CONCESSIONÁRIA, observando o cardápio previamente aprovado pela CONCEDENTE.

10.1.6 Os cardápios devem ser compostos de receitas padronizadas confeccionadas e balanceadas devendo ser elaborado por um nutricionista:

10.1.6.1. Montar um cardápio com 30 (trinta) dias de antecedência em comum acordo com a CONCEDENTE, informatizado, contendo as necessidades básicas da clientela, sendo permitida a repetição de cardápio de sete em sete dias;

10.1.6.2. O cardápio deverá estar assinado pelo responsável técnico nutricionista da CONCESSIONÁRIA;

10.1.6.3. Em caso de eventuais substituições de qualquer item do cardápio, deverá ser feita uma comunicação com 48 (quarenta e oito) horas de antecedência, para a devida aprovação;

10.1.6.4. A critério do *Campus* Rolante, sem prejuízo das penalidades aplicáveis, será admitida a substituição de alimentos em falta por outro do

mesmo grupo alimentar, desde que este possua a mesma ou superior qualidade e aceitabilidade que o inicialmente planejado no cardápio.

10.1.7 A empresa vencedora deverá manter supervisão dos serviços ora contratados, através de um(a) nutricionista, de forma a assegurar o fiel cumprimento do Instrumento Contratual e das orientações do *Campus* Rolante.

10.1.8 As negociações entre CONCEDENTE e CONCESSIONÁRIA sobre o fornecimento de refeições poderão ser feitas a qualquer tempo, sendo que deverá haver aval da CONCEDENTE para as mudanças.

11. DAS ESPECIFICAÇÕES DOS LANCHES

11.1. Diariamente, devem ser oferecidas opções variadas de lanches, seguindo o cardápio mínimo a seguir:

CARDÁPIO SUGERIDO		
CARDÁPIO 01	**CARDÁPIO 02**	**CARDÁPIO 03**
Refeição[1]	Refeição	Refeição
Sanduíches com hambúrguer (carne bovina ou carne de frango)	Salgado assado	Cachorro quente
Sanduíche natural (composto por vegetais)	Sanduíche natural (composto por vegetais)	Sanduíche natural (composto por vegetais)
Misto quente	Salada de frutas	Fatia de pizza
Salgado frito	Bolo	Calzone
Salgado assado	Doces	Salada de Frutas (copo 300ml)

[1] Descrito no item 10.1.3.

Pão de queijo	Salada de Frutas (copo 300ml)	Água mineral (500ml)
Salada de Frutas (copo 300ml)	Água mineral (500ml)	Refrigerante lata (350ml)
Água mineral (500ml)	Refrigerante lata (350ml)	Suco natural (copo 300ml)
Refrigerante lata (350ml)	Suco natural (copo 300ml)	Vitamina (copo 300ml)
Suco natural (copo 300ml)	Vitamina (copo 300ml)	Café (200ml)
Vitamina (copo 300ml)	Café (200ml)	-
Café (200ml)	-	-

11.2. Deverá ser dada prioridade para alimentos produzidos de maneira agroecológicos ou orgânicos.

11.3. A CONCESSIONÁRIA deverá ofertar ao menos um dos cardápios sugeridos por dia.

11.4. Os lanches e refeições poderão ser preparados em outro local, sendo recomendado seu aquecimento nas instalações da cantina.

11.5. A CONCESSIONÁRIA deverá identificar cada prato de lanche, sendo afixado acima do prato placa de pequeno porte, preferencialmente de acrílico, com o respectivo nome.

11.6. A lanchonete deve sempre oferecer opções sem glúten, sem lactose, Light e Diet para os usuários.

11.7. Os cardápios deverão ser sempre apresentados ao consumidor juntamente às especificações dos ingredientes que compõe cada item de lanche oferecido.

11.8. A CONCESSIONÁRIA deverá fornecer lanches de primeira qualidade, com cardápio variado previamente acordado e aprovado pelo *Campus* Rolante.

11.9. Os salgados, bolos, sanduíches, etc. deverão ser preparados diariamente, no dia correspondente à venda direta dos produtos.

12. DA HIGIENE E PREPARAÇÃO DOS ALIMENTOS

12.1. Deverá haver rígida observância em especial quanto à consistência, princípios nutritivos e demais especificações sendo relevante a higienização e a assepsia das preparações e manipulações. Deve-se seguir o horário de distribuição da alimentação, conforme determinação da CONCEDENTE.

12.2. Considerar os fatores psicológicos relacionados com a aceitação do alimento, qual seja odor, sabor e textura.

12.3. Considerar o valor nutricional dentro dos binômios variedade e equilíbrio; considerar a safra dos alimentos, não descuidando do aspecto qualidade; considerar o clima e as preparações servidas quanto à digestibilidade.

12.4. A água utilizada no preparo dos sucos será, obrigatoriamente, filtrada ou mineral.

12.5. Não se admitirá o aproveitamento de qualquer dos gêneros preparados e não consumidos no dia, na cantina.

12.6. As frutas deverão ser lavadas manualmente e de forma a retirar as impurezas (defensivos agrícolas, agrotóxicos e micro-organismos) em água corrente e, após, colocados em solução clorada para desinfecção e posterior enxágue em água corrente.

12.7. Os utensílios e equipamentos de higienização deverão ser próprios para a atividade e estar conservados, limpos, disponíveis em número suficiente e armazenados em local exclusivo para essa finalidade.

12.8. Utilizar toalhas de papel para secagem de mãos, não sendo permitida, em hipótese alguma, utilização de tecido para esse fim.

13. DA HIGIENE AMBIENTAL

13.1. As geladeiras, freezers, fornos, exaustores e todos os demais locais e equipamentos da área da lanchonete deverão ser mantidos permanentemente em condições adequadas de higiene e organização.

13.2. Deverá ser seguida a legislação sanitária em vigor, respondendo-se com exclusividade por todas e quaisquer multas ou interpelações das autoridades competentes, bem como por problemas causados aos usuários relativos aos alimentos fornecidos, configurando-se falta grave a interdição do local por qualquer motivo.

13.3. Deverão ser utilizados produtos de limpeza adequados, tais como: produto com poder bactericida, ação fungicida e propriedade vermicida, de forma a se obter ampla

higienização do ambiente, equipamentos e utensílios de cozinha, bem como das mãos dos empregados que manipulam alimentos.

13.4. Manter panos de limpeza, distintos e suficientes, para cada uma das atividades, em condições e quantidades adequadas às atividades.

13.5. A higienização do local, dos equipamentos e dos utensílios são de suma importância, porém, além dessa rotina, exigir-se-á também:

13.5.1 Que seja retirado, quantas vezes se fizerem necessário e no horário estipulado de coleta, o lixo resultante de suas atividades, inclusive de alimentos e lanches preparados e não servidos, separando os possíveis de serem reciclados, devidamente acondicionados em sacos plásticos, conforme normas técnicas de higiene, objetivando evitar a proliferação de insetos, roedores, micro-organismos e propagação de odores desagradáveis, cabendo à vencedora do certame aquisição de carrinhos e demais materiais necessários a esses serviços, bem como de 2 (dois) containers de plástico, sendo um para acondicionamento de lixo seco e outro para lixo orgânico.

13.5.2 A limpeza do local com detergente e cloro ativo, imediatamente, após a coleta de lixo pela empresa coletora.

13.5.3 O impedimento da presença de animais domésticos nas dependências.

13.5.4 Obediência a programa de controle integrado de pragas, de acordo com o preconizado pelo Programa Controle de Zoonose da Fundação Nacional de Saúde – FUNASA, e que o serviço seja realizado no mínimo mensalmente e sempre que houver necessidade, sendo o ônus de responsabilidade da CONCESSIONÁRIA.

13.5.5 A empresa vencedora do certame procederá à separação dos resíduos, de acordo com as determinações contidas no Decreto nº 5.940, de 25 de outubro de 2006, que trata da Coleta Seletiva no âmbito da Administração Pública Federal.

13.5.6 A vencedora do certame se responsabilizará pela manutenção preventiva e corretiva da rede de esgoto e caixas de gordura, em tempo hábil, arcando com as despesas inerentes aos serviços.

13.5.7 A vencedora do certame realizará dedetização e desratização a cada 30 (trinta) dias, ou períodos inferiores, caso as instalações da cantina apresentem-se infestadas com insetos e/ou pragas. A dedetização/desratização será feita no final do expediente de sexta-feira, devendo sofrer faxina geral, no fim-de-semana, para a retirada dos insetos mortos e asseio das instalações e em todos os utensílios

utilizados. A dedetização/desratização e a faxina serão acompanhadas por servidor formalmente designado pela CONCEDENTE.

13.5.8 A periodicidade de higienização do ambiente e produtos a serem utilizados serão os seguintes:

Objeto	Frequência da Higienização	Diluição e Tempo
Extrator de suco e liquidificador	Diária	Detergente neutro Hipoclorito de sódio a 0,02% por 20 minutos (partes móveis). Álcool a 70° GL (partes fixas)
Balcão e pias	Diária	Detergente neutro Álcool a 70° GL
Geladeira e freezer	Semanal	Detergente Álcool a 70° GL
Fornos (elétrico / micro-ondas)	Diária	Desincrustante à base de tensoativos, sequestrantes, base alcalinizante e agente antirredepositante
Inox, plástico, alumínio e vidro	Diária	Hipoclorito de sódio a 0,02%
Armários	Semanal	Hipoclorito de sódio a 0,02%
Caixa de gordura	Quinzenal	Desincrustante a base de tensoativos, sequestrantes, base alcalinizante e agente antirredepositante, ou outro produto indicado pela ANVISA.
Pisos, paredes, mesas e cadeiras, rodapés, porta, janelas, luminárias, interruptores e tomadas	Semanal	Detergente neutro Cloro ativo
Ralos	Semanal	Detergente ativo Cloro ativo
Vidros e esquadrias	Semanal	Álcool a 70° GL

13.6. Etapas obrigatórias no processo de higienização ambiental:

13.6.1 Lavagem com água e sabão ou detergente neutro;

13.6.2 Enxágue;

13.6.3 Desinfecção química: deixar o desinfetante em contato mínimo de 15 minutos.

13.7. Não é permitido nos procedimentos de higiene:

13.7.1 Varrer a seco nas áreas de manipulação;

13.7.2 Reaproveitamento de embalagens de produtos de limpeza.

14. DOS EMPREGADOS E DAS QUALIFICAÇÕES

14.1. Na execução dos serviços será empregado pessoal devidamente qualificado, com experiência comprovada na atividade a ser executada e maior de 18 (dezoito) anos, reservando-se ao *Campus* Rolante o direito de solicitar substituição, a qualquer tempo, daqueles empregados que, ao seu juízo, não preencham os requisitos exigíveis para o desempenho dos serviços.

14.2. A empresa manterá os empregados devidamente registrados em Carteira de Trabalho e com Carteira de Saúde atualizada, responsabilizando-se por todos os salários, impostos, taxas, encargos sociais e trabalhistas, e quaisquer outras exigências legais ou regulamentares que venham a incidir sobre a atividade.

14.3. Os manipuladores que apresentarem lesões cutâneas devem ser afastados da área de manipulação de alimentos.

14.4. A empresa manterá seu pessoal, quando em horário de trabalho, ou ainda nas dependências do *Campus* Rolante, devidamente uniformizado e identificado por crachá, bem como sujeitos às normas disciplinares do órgão.

14.4.1 A empresa fornecerá crachás de identificação e uniformes completos, em quantidade suficiente, considerando as particularidades de cada função.

14.4.2 Os uniformes serão mantidos limpos e de acordo com as boas práticas de manipulação, e sua substituição ocorrerá sempre que não apresentarem bom estado de conservação, garantindo a boa aparência dos empregados.

14.4.3 Manter seu pessoal com uniforme limpo e bem passado, em total condição de higiene, quer no aspecto pessoal, quer no vestuário e calçado, mantendo, necessariamente, o rosto barbeado, unhas curtas, cabelos presos, proteção para cabelos, não utilizando anéis, pulseiras, relógios e bijuterias.

14.5. Os empregados responsáveis pela limpeza e conservação deverão receber, além do uniforme específico, 1 (um) par de botas de borracha, cano médio.

14.6. O uso de luvas e toucas descartáveis, máscaras e aventais são obrigatórios para as etapas de trabalho relativas ao manuseio de alimentos, de material descartável, de talheres e copos. A troca de máscara e touca deve ser efetuada de acordo com a orientação do fabricante.

14.7. A empresa proverá o pessoal necessário para garantir a execução dos serviços, nos regimes contratados, sem interrupção, seja por motivo de férias, descanso semanal,

licença, falta ao serviço, demissão e outras situações análogas, obedecidas às disposições da legislação trabalhista vigente.

14.8. A CONCESSIONÁRIA deverá manter diariamente os seguintes profissionais:

14.8.1 Empregados capacitados para: preparo de alimentos; atuação como Caixa; execução de serviços gerais nas dependências cedidas; serviços de atendimento ao consumidor e entrega de alimentos.

14.8.2 O funcionário que estiver na função de Caixa não poderá manipular alimentos.

14.9. A determinação da quantidade dos profissionais ficará a cargo da CONCESSIONÁRIA, que terá completa responsabilidade e deverá apresentar à CONCEDENTE, por meio dos Fiscais do contrato, a relação destes, com número suficiente para a perfeita execução dos serviços contratados.

14.10. A CONCESSIONÁRIA deverá aumentar o quantitativo de atendentes sempre que houver necessidade ou quando solicitado pelo órgão, tendo sempre em vista o bom andamento dos serviços prestados.

15. DA CESSÃO ONEROSA DE ESPAÇO

15.1. Obedecendo a Lei 6120/1974, que dispõe sobre a alienação de bens imóveis de instituições federais de ensino, a Administração cobrará da empresa CONCESSIONÁRIA os custos relativos ao uso do espaço físico, água/esgoto e energia elétrica.

15.1.1 A CONCESSIONÁRIA deverá instalar as suas expensas relógio medidor de energia homologado pela ANEEL e relógio medidor de consumo de água homologado, para fins de pagamento de luz e água e esgoto consumido pela CONCESSIONÁRIA.

15.2. A taxa mensal de ocupação levantada pelo *Campus* Rolante foi avaliada em R$ 524,81 (quinhentos e vinte quatro reais e oitenta e um centavos). Contudo, no sentido de estimular o barateamento dos preços aos consumidores e o ganho de qualidade no serviço prestado, será concedido desconto sobre o valor da taxa de ocupação, de acordo com os resultados das pesquisas de satisfação dos usuários, que será aplicada trimestralmente pelos fiscais do contrato.

15.2.1 A CONCESSIONÁRIA será concedida carência de três meses contados do início da assinatura do termo de concessão. Nos três primeiros meses, a CONCESSIONÁRIA pagará apenas os valores de custeio proporcional das despesas variáveis de água, esgoto e energia.

15.2.2 O desconto apurado terá aplicação nos meses de interstício entre as avaliações trimestrais.

15.2.3 A pesquisa sobre serviços prestados avaliará 5 (cinco) quesitos: 1 - Agilidade; 2 - Cordialidade; 3 - Variedade dos produtos oferecidos; 4 - Limpeza e Asseio as Instalações; e 5 - Qualidade dos Produtos Oferecidos.

15.2.4 A CONCESSIONÁRIA poderá em cada um desses pontos alcançar até 20% de desconto sobre o valor do aluguel, podendo chegar até 99% o desconto total.

15.2.5 Cada um dos pontos poderá ser avaliado como excelente, bom, regular, ruim ou péssimo e receberá a nota 2, 1, 0, -1 e -2 respectivamente.

15.2.6 Caso o Valor Resultante da Pesquisa (VRP) seja menor ou igual a zero, não haverá desconto sobre o ponto avaliado. Caso contrário, o desconto será aplicado de acordo com o seguinte:

15.2.6.1. Levanta-se a Quantidade de Valores Válidos (QVV), ou seja, valores de 1 até a pontuação máxima que pode ser conseguido na pesquisa.

15.2.6.2. Para se levantar a Quantidade de Valores Válidos (QVV) é necessário multiplicar a Quantidade de Pesquisas (QP) realizadas e válidas pela pontuação máxima que se pode atribuir a um ponto de avaliação, que no caso é 2 (dois). Assim, a fórmula para calcular a Quantidade de Valores Válidos (QVV) é:

$$QVV = QP \times 2$$

15.2.6.3. Além da Quantidade de Valores Válidos (QVV) é necessário estabelecer o cálculo do Valor Resultante da Pesquisa (VRP), que é obtido da seguinte forma:

a) Soma-se a quantidade de cada um dos pontos avaliados (excelente, bom, regular, ruim ou péssimo), em seguida multiplica-se pela pontuação correspondente de cada um (excelente=2, bom=1, regular=0, ruim=-1 e péssimo=-2), para finalmente somar os resultados advindos desta multiplicação, gerando o Valor Resultante da Pesquisa (VRP).

b) Finalmente, para calcular o Percentual de Desconto do ponto avaliado X(PDx), sendo x um dos pontos de avaliação da pesquisa de satisfação sobre o serviço prestado, é necessário multiplicar o valor (VPR) por 100 (cem), dividir o resultado pela Quantidade de Valores Válidos (QVV), multiplicar o novo

resultado por 20 (vinte) e finalmente dividir por 100 (cem). Essa fórmula estabelece a porcentagem de 0 (zero) a 100 (cem) para cada ponto avaliado.

c) Logo, representação da fórmula é;

$$PDx = ((VRP \times 100 \div QVV) \times 20) \div 100$$

15.2.7 Para mais esclarecimentos de como funciona o sistema de desconto observe o exemplo abaixo:

15.2.7.1. Na hipótese de uma situação em que se tenha realizado 4 (quatro) pesquisas de satisfação, aplica-se a fórmula para obter a Quantidade de Valores Válidos (QVV), que é a pontuação máxima que a CONCESSIONÁRIA pode alcançar num ponto de avaliação.

$$QVV = QP \times 2$$
$$QVV = 4 \times 2$$
$$QVV = 8$$

15.2.7.2. Em seguida deve ser somado a quantidades de cada um dos pontos avaliados. O caso hipotético teve a incidência de 2 excelentes e de 2 regulares. Multiplica-se o resultado da soma pela pontuação correspondente, ou seja, 2 * 2 que resulta em 4 e 2 * 0 que resulta em 0, a soma destes números gera o Valor Resultante da Pesquisa (VRP) que neste caso será 4.

15.2.7.3. Com esses dados (QVV e VRP) é possível calcular o Percentual de Desconto do ponto de avaliação x (PDx) através da formula:

$$PDx = ((VRP \times 100 \div QVV) \times 20) \div 100$$
$$PDx = ((4 \times 100 \div 8) \times 20) \div 100$$
$$PDx = ((400 \div 8) \times 20) \div 100$$
$$PDx = ((50) \times 20) \div 100$$
$$PDx = (1000) \div 100$$
$$PDx = 10\%$$

15.2.7.4. A tabela abaixo representa a situação hipotética descrita anteriormente.

Quantidade de Pesquisas Válidas realizadas (QP)	4
Quantidade de Valores Válidos (QVV)	8

								Soma	Pontuação	Resultado
1	Agilidade no atendimento	Excelente	1	1				2	2	4
		Bom						0	1	0
		Regular			1	1		2	0	0
		Ruim						0	-1	0
		Péssimo						0	-2	0
	Percentual de Desconto (PDx)	10%	Valor Resultante da Pesquisa (VRP)							4

15.2.8 O desconto final se dará através da soma dos Percentuais de Desconto dos 5 pontos avaliados na pesquisa de satisfação sobre o serviço prestado.

15.2.9 Será considerada pesquisa válida aquela em que cada ponto de avaliação tiver um atributo selecionado (excelente, bom, regular ruim ou péssimo), se houver mais de uma ou nenhuma marcação a pesquisa para aquele ponto de avaliação deverá ser desconsiderada para o cálculo do Percentual de Desconto.

15.2.10 Os fiscais de contrato deverão realizar a pesquisa de satisfação de usuário com o público interno do *Campus* Rolante com pelo menos 15 dias de antecedência do fim do trimestre para que haja tempo hábil de realizar todo o procedimento que consiste no levantamento de dados com os usuários, compilação dos dados, determinação do resultado da pesquisa com o desconto correspondente e publicação (em local a ainda ser determinado) do resultado no *Campus* Rolante.

15.3. O desconto calculado através da pesquisa de satisfação só será aplicado na Taxa de Concessão de Uso, devendo a CONCESSIONÁRIA pagar normalmente os valores verificados pelo uso de água e energia elétrica.

15.4. Não haverá cobrança sobre limpeza, pois o serviço deverá ser efetuado pela CONCESSIONÁRIA dentro da área licitada.

15.5. Como haverá instalação dos medidores pela CONCESSIONÁRIA, a mesma pagará as despesas de água/esgoto e energia elétrica conforme valor efetivamente medido com base na tarifa estabelecida pela Corsan e RGE. Sendo a conferência do consumo realizada pelos Fiscais de Contrato.

15.6. O valor total a ser pago ao *Campus* Rolante deverá ocorrer mensalmente, até o 10º (décimo) dia do mês subsequente a contar do recebimento do documento de cobrança, por meio de Guia de Recolhimento da União (GRU), cujo comprovante deverá ser entregue à fiscalização do contrato em até 3 dias após a quitação.

15.7. A verificação dos medidores de energia e água se dará no último dia útil de cada mês.

15.7.1 Em caso de não realização da verificação até o último dia útil do mês, a CONCESSIONÁRIA deve solicitar aos fiscais do contrato ou gestor (a) do contrato no próximo dia útil para que seja realizada a verificação dos medidores.

16. DA REVISÃO DOS VALORES

16.1. Os valores tratados no Item 15 serão reajustados ordinariamente a cada renovação de contrato (se houver), e, extraordinariamente, poderá haver revisão dos valores a pedido da CONCESSIONÁRIA, desde que haja motivação e justificativa.

16.1.1 Os valores referentes ao consumo de água/esgoto e energia elétrica serão aferidos de acordo com seu consumo mensal, serão atualizados quando ocorrer reajustes e/ou revisões das tarifas praticadas pelas concessionárias dos serviços.

16.1.2 A área licitada será objeto de avaliação por meio de laudo técnico próprio, o que poderá ensejar novo acordo entre a CONCESSIONÁRIA e a CONCEDENTE quanto ao valor da taxa mensal de ocupação (concessão onerosa).

16.1.3 A taxa de concessão de utilização do espaço da cessão será fixa e irreajustável para os primeiros (12) doze meses de execução do contrato, e, caso a prorrogação seja vantajosa para a Administração, será reajustado de acordo com a variação acumulada do Índice Geral de Preços de Mercado publicada pela Fundação Getúlio Vargas (IGPM/FVG).

16.2. O preço a ser praticado para os produtos da lanchonete deverão seguir a tabela de preços indicada pela empresa quando da licitação.

16.3. O valor dos produtos comercializados será reajustado a cada renovação de contrato, se houver, aplicando-se o Índice de Preços ao Consumidor Amplo (IPCA), tendo em vista que não há índice específico para o presente objeto aplicando-se a variação dos últimos 12 (doze) meses, e desde que observado o interregno mínimo de um ano da data da proposta. Ou, se for o caso, por solicitação da CONCESSIONÁRIA, desde que fundamentada a alteração de valores e confirmada com pesquisa de mercado.

16.4. Incumbirá à empresa a iniciativa e o encargo do cálculo de cada reajuste, que será analisado pelo *Campus* Rolante, juntando-se os respectivos documentos comprobatórios, verificando se os novos preços estão compatíveis com os preços de mercado.

17. DA RESCISÃO

17.1. A inexecução total ou parcial do Contrato de Cessão enseja a sua rescisão, conforme disposto nos artigos 77 a 80 da Lei n.º 8.666/93.

17.1.1 Os casos de rescisão contratual deverão ser formalmente motivados nos autos do processo, assegurado o contraditório e a ampla defesa.

17.2. A rescisão deste Contrato de Cessão poderá ser:

17.2.1 determinada por ato unilateral e escrito da Administração do CONCEDENTE, nos casos enumerados nos incisos I a XII e XVII do artigo 78 da Lei mencionada, notificando-se a CONCESSIONÁRIA com a antecedência mínima de 30 (trinta) dias, exceto quanto ao inciso XVII;

17.2.2 amigável, por acordo entre as partes, conveniência para a reduzida a termo neste Contrato de Cessão, desde que haja conveniência para a Administração do CONCEDENTE; e

17.2.3 judicial, nos termos da legislação vigente sobre a matéria.

17.3. Caberá ao CONCEDENTE o direito de rescindir unilateralmente este Contrato de Cessão, ocorrendo uma ou mais das seguintes hipóteses:

17.3.1 não cumprimento ou cumprimento irregular do objeto contratado, prazos e condições contratuais;

17.3.2 paralisação da exploração do restaurante e/ou da lanchonete sem justa causa previamente comunicada ao CEDENTE;

17.3.3 subcontratação total ou parcial, cessão ou transferência do objeto ajustado, assim como cisão, fusão ou incorporação que afetem a execução dos serviços;

17.3.4 desatendimento das determinações regulares emanadas dos fiscais de contrato, assim como às de seus superiores;

17.3.5 cometimento reiterado de faltas na execução do Contrato de Cessão, anotadas na forma do § 1º do artigo 67 da Lei nº 8.666/93;

17.3.6 alteração social e/ou modificação da finalidade, de forma a prejudicar a execução do Contrato de Cessão.

18. INFORMAÇÕES RELEVANTES PARA O DIMENSIONAMENTO DA PROPOSTA

18.1. Entende-se por FOOD TRUCK uma estrutura (móvel) de transporte e venda de alimentos, baseada em um veículo com tração própria ou não (Container, Trailer, etc), e que, havendo necessidade ou interesse de qualquer natureza, possa ser deslocado ou removido em curto espaço de tempo.

18.1.1 A estrutura deverá conter espaço suficiente para armazenamento e/ou preparação de refeições.

18.1.1.1. A licitante vencedora deverá apresentar juntamente com a sua proposta, modelo de *food truck* (conforme 18.1) a ser utilizado para execução do objeto, para apreciação pela Administração.

18.1.2 Não será permitido qualquer outro empreendimento para execução de lanchonete do que o disposto no subitem 18.1 deste Termo de Referência.

18.2. É obrigatório ofertar lances para todos os itens sob pena de desclassificação das propostas.

18.3. A área objeto desta licitação destina-se exclusivamente para o fim específico a que foi proposta, sendo expressamente vedado o seu uso por terceiros, a qualquer título ou forma, ou pela CONCESSIONÁRIA, para outras finalidades.

18.4. Para fins de referência, o valor mínimo anual a ser cobrado pela concessão do espaço físico (Taxa de Concessão) objeto deste Termo de Referência é de R$ 6.297,72 (seis mil, duzentos e noventa e sete reais e setenta e dois centavos), cuja estimativa é de 12 (doze) contraprestações mensais de R$ 524,81.

18.5. O valor da Taxa de Concessão foi obtido por meio de pesquisa de preços realizada em 2019, baseada na média do valor mensal do metro quadrado de imóveis próximos ao IFRS/*Campus* Rolante, pesquisa esta anexada no Processo da licitação.

18.6. Os dias e o horário de funcionamento, incluindo durante o período de recesso escolar, podem ser alterados por interesse da CONCEDENTE e devidamente comunicado à CONCESSIONÁRIA com antecedência mínima de 30 dias.

18.7. Os custos com os tributos, contribuições fiscais e parafiscais que incidam ou venham a incidir, direta e indiretamente, sobre os serviços, bem como as despesas com pessoal, manutenção e outros para execução do objeto, serão de responsabilidade única e exclusiva da empresa vencedora.

18.8. São custos da CONCESSIONÁRIA, todo e qualquer valor pertinente à aquisição de peças para substituição ou ainda para a prestação dos serviços como um todo, atendendo plenamente as necessidades da CONCEDENTE.

18.9. A CONCESSIONÁRIA poderá oferecer serviço “tele entrega” para os produtos ofertados pelo FOOD TRUCK, devendo efetuar a entrega de qualquer item em embalagens descartáveis com tampa, quando couber, nos setores do IFRS/*Campus* Rolante, desde que não haja acréscimo no preço. O serviço de entrega de lanches, quando disponível, deverá estar disponível até 30 minutos antes do fechamento do FOOD TRUCK.

18.10. A CONCEDENTE não fornecerá quaisquer equipamentos, sendo esses de responsabilidade da CONCESSIONÁRIA.

18.11. Sempre que ocorrerem indícios de irregularidades, a CONCEDENTE solicitará de laboratório especializado a realização de análises microbiológicas de amostras coletadas, cujo custo deverá ser ressarcido pela CONCESSIONÁRIA no prazo de trinta dias.

18.12. Fossa séptica (específica) e/ou Caixa de Gordura se for necessária, sua aquisição e instalação serão de inteira responsabilidade da CONCESSIONÁRIA.

18.13. O medidor de energia elétrica deverá ser homologado pela ANEEL ou órgão equivalente que tem essa atribuição, e sua aquisição e instalação é de inteira responsabilidade da CONCESSIONÁRIA.

18.14. O medidor de água, deverá ser adquirido e instalado sob responsabilidade da CONCESSIONÁRIA.

18.15. A CONCEDENTE somente fará a informação dos pontos de água e energia elétrica, devendo a CONCESSIONÁRIA ser responsável pelas instalações de água e esgoto e energia elétrica.

18.16. Quanto ao local de Concessão:

18.16.1 Organizar o espaço da colocação do FOOD TRUCK em comum acordo com a Administração do IFRS/*Campus* Rolante, dentro do princípio de respeitar a convivialidade dos frequentadores, dispor de mesas e cadeiras, balcão baixo, e não instalar aparelhos televisores e de som.

18.17. Quanto aos equipamentos:

18.17.1 Adquirir, instalar e manter às suas expensas os equipamentos, móveis e utensílios necessários para o perfeito funcionamento desta concessão, devendo retirá-los do local quando ocorrer o término ou rescisão deste Termo de Concessão.

18.17.2 Obter a prévia aprovação da CONCEDENTE para instalar qualquer material ou equipamento elétrico na área concedida após a assinatura do presente instrumento.

18.17.3 Manter nas dependências da área concedida equipamentos de combate a incêndio de acordo com as normas vigentes.

18.17.4 Instalar exaustor que impeça cheiro e odor que possam gerar risco ou desconforto aos servidores, alunos e demais usuários da área e nas imediações do *campus*. Para tanto, a CONCESSIONÁRIA deverá apresentar projeto de exaustão para apreciação e aprovação da CONCEDENTE.

18.17.5 Instalar equipamentos de medição de consumo para água e energia elétrica, equipamentos que sejam homologados pelas concessionárias de água e energia elétrica e que atenda a legislação vigente.

18.18. A CONCESSIONÁRIA deverá dispor de um número adequado de mesas e cadeiras para a boa convivialidade no espaço, mais a mesa adaptada conforme disposto no subitem 9.4.3. A quantidade de mesas poderá ser aumentada ou diminuída conforme solicitação dos fiscais de contrato sem custos para a CONCEDENTE.

19. OBRIGAÇÕES DA CONTRATANTE

19.1. Exigir o cumprimento de todas as obrigações assumidas pela Contratada, de acordo com as cláusulas contratuais e os termos de sua proposta;

19.2. Exercer o acompanhamento e a fiscalização dos serviços, 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;

19.3. Notificar a Contratada por escrito da ocorrência de eventuais imperfeições, falhas ou irregularidades constatadas no curso da execução dos serviços, fixando prazo para a sua correção, certificando-se que as soluções por ela propostas sejam as mais adequadas;

19.4. Receber da Contratada o valor resultante da prestação do serviço, no prazo e condições estabelecidas no Edital e seus anexos.

19.5. Não praticar atos de ingerência na administração da Contratada, tais como:

19.5.1 exercer o poder de mando sobre os empregados da Contratada, devendo reportar-se somente aos prepostos ou responsáveis por ela indicados, exceto

quando o objeto da contratação previr o atendimento direto, tais como nos serviços de recepção e apoio ao usuário;

19.5.2 direcionar a contratação de pessoas para trabalhar nas empresas Contratadas;

19.5.3 considerar os trabalhadores da Contratada como colaboradores eventuais do próprio órgão ou entidade responsável pela contratação, especialmente para efeito de concessão de diárias e passagens.

19.6. Fornecer por escrito as informações necessárias para o desenvolvimento dos serviços objeto do contrato;

19.7. Realizar avaliações periódicas da qualidade dos serviços, após seu recebimento;

19.8. Cientificar o órgão de representação judicial da Advocacia-Geral da União para adoção das medidas cabíveis quando do descumprimento das obrigações pela Contratada;

19.9. Fiscalizar o cumprimento dos requisitos legais, quando a contratada houver se beneficiado da preferência estabelecida pelo art. 3º, § 5º, da Lei nº 8.666, de 1993.

20. OBRIGAÇÕES DA CONTRATADA

20.1. Executar os serviços conforme especificações deste Termo de Referência e de sua proposta, com a alocação dos empregados necessários ao perfeito cumprimento das cláusulas contratuais, além de fornecer e utilizar os materiais e equipamentos, ferramentas e utensílios necessários, na qualidade e quantidade mínimas especificadas neste Termo de Referência e em sua proposta;

20.2. 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;

20.3. Responsabilizar-se pelos vícios e danos decorrentes da execução do objeto, bem como por todo e qualquer dano causado à União ou à entidade federal, devendo ressarcir imediatamente a Administração em sua integralidade, ficando a Contratante autorizada a descontar da garantia, caso exigida no edital, ou dos pagamentos devidos à Contratada, o valor correspondente aos danos sofridos;

20.4. Utilizar empregados habilitados e com conhecimentos básicos dos serviços a serem executados, em conformidade com as normas e determinações em vigor;

20.5. Vedar a utilização, na execução dos serviços, de empregado que seja familiar de agente público ocupante de cargo em comissão ou função de confiança no órgão Contratante, nos termos do artigo 7° do Decreto n° 7.203, de 2010;

20.6. Comunicar ao Fiscal do contrato, no prazo de 24 (vinte e quatro) horas, qualquer ocorrência anormal ou acidente que se verifique no local dos serviços.

20.7. Prestar todo esclarecimento ou informação solicitada pela Contratante ou por seus prepostos, garantindo-lhes o acesso, a qualquer tempo, ao local dos trabalhos, bem como aos documentos relativos à execução do empreendimento.

20.8. Paralisar, por determinação da Contratante, qualquer atividade que não esteja sendo executada de acordo com a boa técnica ou que ponha em risco a segurança de pessoas ou bens de terceiros.

20.9. Promover a guarda, manutenção e vigilância de materiais, ferramentas, e tudo o que for necessário à execução dos serviços, durante a vigência do contrato.

20.10. Promover a organização técnica e administrativa dos serviços, de modo a conduzi-los eficaz e eficientemente, de acordo com os documentos e especificações que integram este Termo de Referência, no prazo determinado.

20.11. Conduzir os trabalhos com estrita observância às normas da legislação pertinente, cumprindo as determinações dos Poderes Públicos, mantendo sempre limpo o local dos serviços e nas melhores condições de segurança, higiene e disciplina.

20.12. 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;

20.13. Manter durante toda a vigência do contrato, em compatibilidade com as obrigações assumidas, todas as condições de habilitação e qualificação exigidas na licitação;

20.14. Cumprir, além dos postulados legais vigentes de âmbito federal, estadual ou municipal, as normas de segurança da Contratante;

20.15. Prestar os serviços dentro dos parâmetros e rotinas estabelecidos, fornecendo todos os materiais, equipamentos e utensílios em quantidade, qualidade e tecnologia adequadas, com a observância às recomendações aceitas pela boa técnica, normas e legislação;

20.15.1 Os materiais e equipamentos a serem utilizados na execução dos serviços deverão possuir a Etiqueta Nacional de Conservação de Energia - ENCE, nas classes A ou B, nos termos das respectivas Portarias do INMETRO, que aprovam os

Requisitos de Avaliação da Conformidade - RAC do produto e trata da etiquetagem compulsória.

20.15.2 Os liquidificadores utilizados na prestação dos serviços deverão possuir Selo Ruído, indicativo no nível 1 de potência sonora, nos termos da Resolução CONAMA n° 20, de 07/12/91, Portaria n° 430, de 16 de agosto de 2012 - INMETRO e da Instrução Normativa MMA n° 3/2000, e legislação correlata.

20.16. Apresentar os empregados devidamente uniformizados e identificados por meio de crachá, além de provê-los com os Equipamentos de Proteção Individual - EPI, quando for o caso.

20.17. Instruir seus empregados quanto à necessidade de acatar as normas internas da Administração.

20.18. Manter a área concedida dotada de aparelhagem adequada à prevenção e extinção de incêndio, instalando no mínimo um extintor de incêndio, e mantendo igualmente o seu pessoal instruído quanto ao emprego eficaz daquela aparelhagem.

20.19. Contratar, manter e dirigir sob sua inteira responsabilidade, pessoal especializado à perfeita execução dos serviços, em todos os níveis, cabendo-lhe efetuar todos os pagamentos, inclusive os encargos previstos na Legislação Trabalhista, Previdenciária e Fiscal, seguro e quaisquer outros não mencionados, inclusive Equipamentos de Proteção Individual (EPI), em decorrência da sua condição de empregador.

20.20. Providenciar, sem qualquer ônus para o IFRS/*Campus* Rolante, a obtenção de licenças, autorizações, alvarás e outros, junto às autoridades competentes, necessários ao funcionamento do espaço físico dentro das normas legais vigentes, respondendo por eventuais infrações a estas normas.

20.21. Assumir integral responsabilidade por todos os atos ou omissões que venham a praticar seus empregados, durante a execução do contrato.

20.22. Substituir qualquer funcionário a seu serviço que, a exclusivo juízo do CONTRATANTE, não mantenha conduta compatível com a natureza da instituição.

20.23. Responsabilizar-se por qualquer acidente ou dano que venha a ocorrer no âmbito do espaço cedido envolvendo pessoas e/ou bens.

20.24. Retirar toda a estrutura instalada até 15 (quinze) dias após o término do contrato, exceto itens que tenham sido disponibilizados pelo *campus*.

20.25. Facilitar, amplamente, a fiscalização e supervisão permanente do IFRS *Campus* Rolante na execução dos serviços e no cumprimento das obrigações pactuadas.

20.26. Os preços praticados pela Contratada em relação à prestação dos serviços deverão estar de acordo com os preços médios praticados no mercado.

20.27. Manter geladeiras e freezers permanentemente em condições adequadas de higiene e organização, armazenando os alimentos em embalagens apropriadas, mantendo-as adequadamente tampadas.

20.28. A empresa poderá realizar benfeitorias julgadas necessárias, mediante autorização da Diretoria Geral do *Campus* Rolante, ficando incorporadas ao imóvel, sem que assista à empresa o direito de indenização sob qualquer título;

20.29. Atentar que sua atividade não poderá prejudicar a atividade-fim ou funcionamento do *Campus* Rolante;

20.30. Afixar, em local visível, à disposição da Administração e dos consumidores, tabela contendo os preços dos produtos oferecidos, sendo vedada a inclusão de taxas;

20.31. Manter quantidade suficiente de gêneros alimentícios, de forma a não prejudicar o atendimento da demanda, inclusive quanto aos produtos do Anexo VI do Edital, no horário de funcionamento da lanchonete, ficando sujeita às penalidades previstas no item 18 e 27, em caso de oferta insuficiente;

20.32. Realizar, até o último dia do prazo contratual, limpeza geral na rede de esgoto e caixas de gorduras localizadas as áreas de serviço;

20.33. Recolher, imediatamente após o término do expediente da cantina, os restos de lanches, não podendo deixar armazenados;

20.34. Fazer a coleta seletiva de lixo, acondicionando-o em sacos reforçados e adequados ao tipo de lixo;

20.35. Fazer a manutenção dos contêineres, sempre que necessário, a pedido da fiscalização, no prazo máximo de 24 horas;

20.36. Realizar, mensalmente, através de aplicação especializada, com data e horários previamente combinados com o *Campus* Rolante, dedetização e desratização nas dependências ocupadas, de acordo com as normas fixadas pelo órgão competente;

20.37. Fornecer ao *Campus* Rolante a relação nominal dos funcionários responsáveis pelos serviços, comunicando, por escrito, aos fiscais do contrato, quaisquer alterações no quadro de funcionários, devendo, para tanto, considerar que o substituto tenha pelo menos as mesmas qualificações do substituído;

20.38. Apresentar, no início de suas atividades e sempre que solicitado, Carteira de Trabalho, bem como Carteira de Saúde, na forma legal, dos empregados devidamente

registrados e de comprovada idoneidade moral e profissional, designados para os serviços nas dependências da cantina da locadora;

20.39. Fornecer crachá de identificação do funcionário, sendo obrigatório o uso de uniforme padronizado, que contenha: gorro e/ou rede, calça comprida, camisa ou blusa, toucas, aventais, luvas, máscaras, sapatos fechados, e apresentação em total condição de higiene pessoal.

20.40. É vedado à CONTRATADA:

20.40.1 Transferir a terceiros a cessão do espaço;

20.40.2 Utilizar as dependências da CONTRATANTE para fins diversos do objeto contratado;

20.40.3 Comercializar bebidas alcoólicas ou cigarros.

21. DA SUBCONTRATAÇÃO

21.1. Não será admitida a subcontratação do objeto licitatório.

22. ALTERAÇÃO SUBJETIVA

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

23. CONTROLE E FISCALIZAÇÃO DA EXECUÇÃO

23.1. O acompanhamento e a fiscalização da execução do contrato consistem na verificação da conformidade da prestação dos serviços, dos materiais, técnicas e equipamentos empregados, de forma a assegurar o perfeito cumprimento do ajuste, que serão exercidos por um ou mais representantes da Contratante, especialmente designados, na forma dos arts. 67 e 73 da Lei nº 8.666, de 1993.

23.2. O representante da Contratante deverá ter a qualificação necessária para o acompanhamento e controle da execução dos serviços e do contrato.

23.3. A verificação da adequação da prestação do serviço deverá ser realizada com base nos critérios previstos neste Termo de Referência.

23.4. 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.

23.5. O descumprimento total ou parcial das obrigações e responsabilidades assumidas pela Contratada ensejará a aplicação de sanções administrativas, previstas neste Termo de Referência e na legislação vigente, podendo culminar em rescisão contratual, conforme disposto nos artigos 77 e 87 da Lei nº 8.666, de 1993.

23.6. As atividades de gestão e fiscalização da execução contratual devem ser realizadas de forma preventiva, rotineira e sistemática, podendo ser exercidas por servidores, equipe de fiscalização ou único servidor, desde que, no exercício dessas atribuições, fique assegurada a distinção dessas atividades e, em razão do volume de trabalho, não comprometa o desempenho de todas as ações relacionadas à Gestão do Contrato.

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

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

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

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

23.11. Na hipótese de comportamento contínuo de desconformidade da prestação do serviço em relação à qualidade exigida, bem como quando esta ultrapassar os níveis mínimos toleráveis previstos nos indicadores, além dos fatores redutores, devem ser aplicadas as sanções à CONTRATADA de acordo com as regras previstas no ato convocatório.

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

23.13. 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 e na proposta, informando as respectivas quantidades e especificações técnicas, tais como: marca, qualidade e forma de uso.

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

24. DO PAGAMENTO

24.1. O pagamento será realizado pela CONTRATADA até o dia 10 de cada mês, através de Guia de Recolhimento da União (GRU).

24.2. Caso ocorra atraso no pagamento da Guia de Recolhimento da União (GRU), aplicar as seguintes sanções:

24.2.1 Até 30 dias após o vencimento: Multa de 2% mais juros de 1% ao mês sobre o valor da cessão de uso referente ao mês;

24.2.2 Acima de 30 dias de atraso: a CONTRATANTE estará autorizada a promover a rescisão do contrato, sem prejuízo à penalização.

25. REAJUSTE

25.1. O valor da Cessão Onerosa será reajustado a cada renovação de contrato, e a correção se dará pelo IGPM/FGV.

25.2. O valor dos itens propostos no cardápio será reajustado a cada renovação de contrato, e a correção se dará pelo IPCA.

26. GARANTIA DA EXECUÇÃO

26.1. Não haverá exigência de garantia contratual da execução.

27. DAS SANÇÕES ADMINISTRATIVAS

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

27.1.1 inexecutar total ou parcialmente qualquer das obrigações assumidas em decorrência da contratação;

27.1.2 ensejar o retardamento da execução do objeto;

27.1.3 falhar ou fraudar na execução do contrato;

27.1.4 comportar-se de modo inidôneo; ou

27.1.5 cometer fraude fiscal.

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

27.2.1 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;

27.2.2 Multa: as penalidades de multa decorrentes de fatos diversos serão consideradas independentes entre si.

27.2.3 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;

27.2.4 Sanção de impedimento de licitar e contratar com órgãos e entidades da União, com o consequente descredenciamento no SICAF pelo prazo de até cinco anos

27.2.4.1. A Sanção de impedimento de licitar e contratar prevista neste subitem também é aplicável em quaisquer das hipóteses previstas como infração administrativa no subitem **27.1** deste Termo de Referência.

27.2.5 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;

27.3. As sanções previstas nos subitens **27.2.1, 27.2.3, 27.2.4 e 27.2.5** poderão ser aplicadas à CONTRATADA juntamente com as de multa, incluindo-as nos pagamentos a serem efetuados pela CONTRATADA.

27.4. Para efeito de aplicação de multas, às infrações são atribuídos graus, de acordo com a tabela 1:

Tabela 1

	Infrações	**Sanções**
A	Deixar de ressarcir à CONTRATANTE, até o dia 20 do mês seguinte, o valor referente às despesas de água e energia.	Após o vencimento: Multa de 2% mais juros de 1% ao mês sobre o valor das despesas de água e energia. Acima 30 dias de atraso: a CONTRATANTE estará autorizada a promover a rescisão do contrato, sem prejuízo à penalização.
B	Deixar de pagar o valor da cessão até o 5º dia útil do mês seguinte.	Após o vencimento: Multa de 2% mais juros de 1% ao mês sobre o valor da cessão de uso referente ao mês. Acima 30 dias de atraso: a CONTRATANTE estará autorizada a promover a rescisão do contrato, sem prejuízo à penalização.
C	Vender produto com validade vencida.	1º ocorrência: Advertência A partir da 2º ocorrência: Multa de 10% sobre o valor sem desconto da cessão de uso para cada unidade de produto.
D	Não vender todos os produtos que formam a cesta básica e de acordo com o valor previsto no contrato.	1º ocorrência: Advertência A partir da 2º ocorrência: Multa de 10% ao dia sobre o valor sem desconto da cessão de uso.
E	Não manter a área limpa ou não retirar o lixo.	1º ocorrência: Advertência A partir da 2º ocorrência: Multa de 10% ao dia sobre o valor sem desconto da cessão de uso.
F	Não manter extintor de incêndio dentro do prazo de validade.	1º ocorrência: Advertência A partir da 2º ocorrência: Multa de 5% ao dia sobre o valor sem desconto da cessão de uso.

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

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

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

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

27.6. 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.

27.7. As multas devidas e/ou prejuízos causados à Contratante serão deduzidos dos valores a serem pagos, ou recolhidos em favor da União, ou deduzidos da garantia, ou ainda, quando for o caso, serão inscritos na Dívida Ativa da União e cobrados judicialmente.

27.7.1 Caso a Contratante determine, a multa deverá ser recolhida no prazo máximo de **30** (**trinta**) dias, a contar da data do recebimento da comunicação enviada pela autoridade competente.

27.8. 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.

27.9. Se, durante o processo de aplicação de penalidade, se houver indícios de prática de infração administrativa tipificada pela Lei nº 12.846, de 1º de agosto de 2013, como ato lesivo à administração pública nacional ou estrangeira, cópias do processo administrativo necessárias à apuração da responsabilidade da empresa deverão ser remetidas à autoridade competente, com despacho fundamentado, para ciência e decisão sobre a eventual instauração de investigação preliminar ou Processo Administrativo de Responsabilização - PAR.

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

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

27.12. As penalidades serão obrigatoriamente registradas no SICAF.

28. DA FORMALIZAÇÃO E VIGÊNCIA DO CONTRATO

28.1. O contrato a ser firmado terá vigência de **12** (meses) a contar da sua assinatura, podendo ser prorrogado por iguais e sucessivos períodos subsequentes mediante termos aditivos, até o limite de 60 (sessenta) meses, conforme o disposto no Inciso II do Artigo 57 da Lei nº 8.666/1993.

28.2. A prorrogação do prazo observará o preenchimento dos requisitos abaixo enumerados, de forma simultânea e autorizada formalmente pela Autoridade Competente:

28.2.1 Quando os serviços forem prestados regularmente, devidamente atestados pelo fiscal do contrato;

28.2.2 A Administração CONCEDENTE tenha interesse na manutenção dos serviços pela CONCESSIONÁRIA;

28.2.3 Os valores dos preços praticados para os produtos constantes do Cardápio Mínimo (Anexo VI do Edital) permaneçam economicamente vantajosos para a Administração e adequados com a realidade mercadológica para o período de prorrogação subsequente, levando-se em conta os reajustes e/ou revisões cabíveis até a data da assinatura da prorrogação contratual;

28.2.4 O licitante vencedor concorde expressamente com a prorrogação.

29. NÍVEIS DE SERVIÇO

29.1. A CONCEDENTE fará a fiscalização do contrato e em casos de descumprimento, utilizará os seguintes critérios objetivos:

	Descumprimento	Ajustes
A	Deixar de apresentar o cardápio da semana vigente.	Multa de R$ 10,00 por semana sem cardápio
B	Não ofertar algum dos produtos sugeridos (cada semana equivale a uma ocorrência).	1ª ocorrência: Advertência
		2ª ocorrência: Multa de R$10,00 por produto por dia
		3ª ocorrência: Multa de R$30,00 por produto por dia
		4ª ocorrência: Multa de R$ 50,00 por produto por dia
		A partir da 5ª ocorrência: Multa de 100,00 por produto por dia, estando a CONCEDENTE autorizada a promover a rescisão do contrato, aplicando a multa decorrente de rescisão por culpa da CONCESSIONÁRIA.

C	Não abrir a lanchonete nos horários exigidos ou não abrir nos dias obrigatórios, salvo casos autorizados previamente pela CONCEDENTE. (Cada dia equivale a uma ocorrência).	1ª ocorrência: Advertência
		2ª ocorrência: Multa de R$ 20,00
		3ª ocorrência: Multa de R$ 40,00
		4ª ocorrência: Multa de R$ 60,00
		A partir da 5ª ocorrência: Multa de R$ 80,00 por ocorrência, estando a CONCEDENTE autorizada a promover a rescisão do contrato, aplicando a multa decorrente de rescisão por culpa da CONCESSIONÁRIA.
D	Deixar de pagar o valor da cessão até o 5º dia útil do mês seguinte.	Até 30 dias de atraso: Multa de R$ 5,00 por dia de atraso
		Acima de 30 dias de atraso: Além da multa do item acima, a CONCEDENTE estará autorizada a promover a rescisão do contrato, aplicando ainda a multa decorrente de rescisão por culpa da CONCESSIONÁRIA.
E	Deixar de ressarcir à CONCEDENTE, até o 5º dia útil do mês seguinte, o valor referente às despesas de água e energia.	Até 30 dias de atraso: Multa de R$ 5,00 por dia de atraso
		Acima de 30 dias de atraso: Além da multa do item acima, a CONCEDENTE estará autorizada a promover a rescisão do contrato, aplicando ainda a multa decorrente de rescisão por culpa da CONCESSIONÁRIA.
F	Não disponibilizar o mínimo de mesas (mais a mesa com acessibilidade para cadeirantes) e cadeiras acordadas com a CONCEDENTE.	Advertência e concessão de prazo para regularização. Após expirado o prazo, multa de R$ 10,00 por dia.
G	Vender produto com validade vencida.	1ª ocorrência: Advertência
		A partir da 2ª ocorrência: Multa de R$ 10,00 por produto
H	Não manter a área limpa ou não retirar o lixo.	1ª ocorrência: Advertência
		A partir da 2ª ocorrência: Multa de R$ 10,00 por dia
I	Não instalar ou não efetuar a limpeza da caixa de gordura, não instalar o medidor de luz e/ou não instalar o medidor de água (cada um é uma ocorrência).	1ª ocorrência: Advertência
		A partir da 2ª ocorrência: Multa de R$ 10,00 por dia
J	Não manter extintor de incêndio.	1ª ocorrência: Advertência
		A partir da 2ª ocorrência: Multa de R$ 5,00 por dia

29.2. Caso haja aplicação de ajustes de pagamentos (MULTAS), referenciados no item 18, não será necessária a abertura de Processo Administrativo, visto que os critérios são bem objetivos, devendo sempre observar o contraditório e a ampla defesa, em atenção ao postulado constitucional do devido processo legal, também presente na Lei n°

9.784/99 e na Lei 8.666/93. Para a aplicação das sanções de rescisão e impedimento de licitar estabelecidas nos quadros acima, será aberto um Processo Administrativo no qual estará garantida a ampla defesa e o contraditório.

29.3. As multas de que tratam este item, caso aplicadas, deverão ser recolhidas na mesma GRU da cessão.

29.4. A fiscalização da CONCEDENTE poderá deixar de aplicar as multas previstas nos indicadores, toda vez que, entender que não houve má fé da CONCESSIONÁRIA ou na ocorrência de fato imprevisível.

30. CRITÉRIOS DE SELEÇÃO DO FORNECEDOR

30.1. As exigências de habilitação jurídica e de regularidade fiscal e trabalhista são as usuais para a generalidade dos objetos, conforme disciplinado no edital.

30.2. Os critérios de qualificação econômica a serem atendidos pelo fornecedor estão previstos no edital.

30.3. Os critérios de qualificação técnica a serem atendidos pelo fornecedor serão:

30.3.1 Apresentação de atestado de vistoria ou declaração emitida pelo licitante em que conste, alternativamente, que conhece as condições locais para execução do objeto; ou que tem pleno conhecimento das condições e peculiaridades inerentes à natureza do trabalho, e assume total responsabilidade por este fato e não utilizará deste para quaisquer questionamentos futuros que ensejem desavenças técnicas ou financeiras com a contratante. (Modelo Anexo IV).

30.4. Os critérios de aceitabilidade de preços serão:

30.4.1 Valor Global: R$ 79,88 (setenta e nove reais e oitenta e oito centavos).

30.4.2 Valores unitários: conforme planilha de composição de preços anexa ao edital.

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

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

31. ESTIMATIVA DE PREÇOS E PREÇOS REFERENCIAIS.

31.1. O custo estimado da contratação é o previsto no valor global máximo.

31.2. Tal valor foi obtido a partir de Pesquisa de Mercado com potenciais fornecedores e contratações semelhantes da Administração Pública.

32. DAS DISPOSIÇÕES GERAIS

32.1. Observando a precariedade deste tipo de cessão acostado ao inciso VI, do Artigo 13 do Decreto nº 3725/2001, pode o serviço público, havendo interesse, revogar a qualquer tempo esta cessão independente de indenização.

32.2. O Foro para dirimir quaisquer litígios oriundos do presente Termo de Referência é o da Justiça Federal, Seção Judiciária de Novo Hamburgo/RS.

Rolante, 24 de outubro de 2019.

Marcelo Lauer Mota
Diretor de Administração
IFRS/*Campus* Rolante
Port. 40/2019

Adriana de Oliveira
Coord. de Lic. E Contr.
IFRS/*Campus* Rolante
Port. 38/2019

Vagner Ribeiro Gaier
Coord. de Infraestrutura
IFRS/*Campus* Rolante
Port. 10/2019

Ilisandro Pesente
Prof. EBTT
IFRS/*Campus* Rolante
SIAPE: 1323510

Cristian Sezer Rheinheimer
Técnico Administrativo
IFRS/*Campus* Rolante
SIAPE: 3009888

Marco Antoni
Prof. EBTT
IFRS/*Campus* Rolante
SIAPE: 1210309

Neila Sperotto
Técnico Administrativo
IFRS/*Campus* Rolante
SIAPE: 2327660

• Aprovo e dou fé nas informações contidas neste Termo de Referência (Anexo I, Anexo I-A) do Edital 41/2019 do IFRS/*Campus* Rolante, nos termos do art 9º, §1º do Decreto nº 5.450/2005.

Jesus Rosemar Borges
Ordenador de Despesas
IFRS/*Campus* Rolante
Port. 695/2017

ANEXO I - A

ESTUDOS PRELIMINARES

Necessidade da administração: Concessão de uso de espaço físico para lanchonete conforme projeto básico.

Nº da Portaria de designação da Equipe de Planejamento: 22/2019

DIRETRIZES QUE NORTEARÃO OS ESTUDOS PRELIMINARES:

1. Há normativos que disciplinam os serviços a serem contratados, de acordo com a sua natureza (legislação, normas técnicas, acórdãos e súmulas, portarias...)? Especifique.

- Esta demanda segue o que regulamenta a Lei 10.520/2002, nos Decretos nº 2.271/97, nº 3.555/2000, 5.450/2005, 8.538/2015, Lei Complementar nº 123/2006, alterada pela Lei Complementar nº 147/2014, IN SEGES/MPDG nº 05/2017 e alterações, todos aplicados subsidiariamente a Lei nº 8.666/1993.

2. Se houve contratação anterior no IFRS analisar as inconsistências a fim de prevenir a ocorrência destas neste processo.

- Não houve contratação anterior a essa.

3. Avaliar a necessidade de classificação dos Estudos Preliminares nos termos da Lei 12.527/2011.

ESPECIFICAÇÃO DA NECESSIDADE DA CONTRATAÇÃO:

4. O objetivo desta contratação é atender a demanda dos alunos e servidores do *Campus* Rolante para que se possa ter um local para aquisição e consumo de alimentos dentro do espaço físico do *campus*, visto que, não existe nenhum comércio deste gênero em um raio de quatro quilômetros do *campus*. Esta lanchonete irá suprir a necessidade principalmente dos alunos do período noturno, dentre os quais a grande maioria trabalha no período diurno e vem direto ao *campus* não tendo como se alimentar em outro local. A lanchonete irá atender também os alunos dos períodos matinal, vespertino, noturno e os servidores do *Campus* Rolante. Circulam atualmente pelo *Campus* Rolante aproximadamente 600 alunos diariamente (entre cursos regulares e de extensão). A estimativa para 2020 é de 1000 alunos (entre cursos regulares e de extensão). Além disso, o *campus* ainda conta com mais de 60 servidores além do público externo que eventualmente frequenta o *campus*.

REFERÊNCIA AOS INSTRUMENTOS DE PLANEJAMENTO DO ÓRGÃO:

5. A contratação está alinhada com o PDI, Planejamento Estratégico e incluído no Plano de Ação? Identificar as ações.

- A contratação está alinhada com o PDI, pois o mesmo conta com a importante questão de permanência e êxito, no qual, entre os itens abordados, consta a alimentação escolar. O plano de ação 2019 do IFRS *Campus* Rolante contempla a ação “Terceirizar espaço para lancheria”.

REQUISITOS DA CONTRATAÇÃO:

6. Quais os requisitos necessários ao atendimento da necessidade?

Quanto ao controle de qualidade dos serviços e produtos:

- O padrão de referência para a qualidade dos gêneros alimentícios utilizados deverá estar em conformidade com as normas em vigência, da Secretaria de Vigilância Sanitária, do Ministério da Saúde;
- As matérias primas alimentares e os produtos alimentícios somente devem ser utilizados ou comercializados se apresentarem características próprias adequadas e estiverem dentro do prazo de validade;
- Todos os lanches servidos serão, obrigatoriamente, preparados no dia correspondente a venda direta aos usuários.

Quanto à Higiene dos Alimentos:

- Manter geladeiras e freezers permanentemente em condições adequadas de higiene e organização, armazenando os alimentos em embalagens apropriadas, mantendo-as adequadamente tampadas;
- Os produtos saneantes utilizados deverão estar regulamentados pelo Ministério da Saúde. A diluição, o tempo de contato e o modo de uso/aplicação desses produtos deverão obedecer às instruções recomendadas pelo fabricante. Esses produtos deverão ser identificados e armazenados em local isolado e reservado exclusivamente para essa finalidade;
- Seguir a legislação sanitária em vigor, respondendo com exclusividade por todas e quaisquer multas ou interpelações das autoridades competentes, bem como por problemas causados aos usuários relativos aos alimentos fornecidos, configurando-se falta grave a interdição da Unidade por qualquer motivo.

Quanto à Segurança:

- À Contratada cabe manter a área dada em concessão de uso permanentemente, dotada de aparelhagem adequada à prevenção e extinção de incêndio e sinistros, mantendo igualmente o seu pessoal instruído quanto ao emprego eficaz daquela aparelhagem.
- Contratar, manter e dirigir sob sua inteira responsabilidade, pessoal especializado à perfeita execução dos serviços, em todos os níveis, cabendo-lhe efetuar todos os pagamentos, inclusive os encargos previstos na Legislação Trabalhista, Previdenciária e Fiscal, seguro e quaisquer outros não mencionados, inclusive Equipamentos de Proteção Individual (EPI), em decorrência da sua condição de empregador;
- Zelar pela boa qualidade dos produtos adquiridos e comercializados, bem como utilizar somente produtos de boa qualidade e dentro do prazo de validade dos mesmos, no preparo dos alimentos;
- Dispor de balconistas em número suficiente para atendimento nos horários de maior procura das lanchonetes, devendo sempre prestar aos usuários, um atendimento cordial, rápido e eficiente;
- Deverão ser mantidos nos locais de trabalho somente empregados que tenham a idade permitida por lei para o exercício da atividade e que gozem de boa saúde física e mental;
- Providenciar, sem qualquer ônus para o IFRS/*Campus* Rolante, a obtenção de licenças, autorizações, alvarás e outros, junto às autoridades competentes, necessários ao funcionamento do espaço físico dentro das normas legais vigentes, respondendo por eventuais infrações a estas normas;
- Prestar a qualquer momento, todos os esclarecimentos e informações administrativas ou técnicas, que lhes forem solicitadas pelo IFRS/*Campus* Rolante;
- Manter quantidade suficiente de produtos ofertados, de forma a não prejudicar o atendimento aos clientes, no horário de funcionamento da lanchonete;
- Colocar em local visível tabela de preços contendo os produtos postos à venda, obedecendo a legislação pertinente;
- A Contratada assume integral responsabilidade por todos os atos ou omissões que venham a praticar seus empregados, durante a execução do contrato;
- Todos os tributos, encargos, multas e penalidades, são da responsabilidade da Contratada;
- Facilitar, amplamente, a fiscalização e supervisão permanente do IFRS/*Campus* Rolante, na execução dos serviços e no cumprimento das obrigações pactuadas;

- Afastar qualquer funcionário a seu serviço que, a exclusivo juízo do IFRS/*Campus* Rolante, não mantenha conduta compatível com a natureza da instituição, substituindo-o;
- Proceder às manutenções preventivas e corretivas dos equipamentos, de forma a não ocasionar prejuízo à execução dos serviços;
- Manter, durante toda a execução do contrato, em compatibilidade com as obrigações assumidas, todas as condições de habilitação e qualificação exigidas na licitação;
- Pagar o valor da concessão via GRU, até o 10º dia do mês seguinte à concessão. A responsabilidade com esta operação é por conta da Contratada;
- Os preços praticados pela Contratada em relação à prestação dos serviços deverão estar de acordo com os preços médios praticados no mercado;
- Em nenhuma hipótese poderá ser transferido a terceiros a concessão do espaço físico do IFRS/*Campus* Rolante;
- A guarda e segurança dos equipamentos são de responsabilidade da Contratada, não cabendo ao IFRS/*Campus* Rolante qualquer ressarcimento por furto ou danos;
- A Contratada é a única responsável por qualquer acidente ou dano que venha a ocorrer no âmbito do espaço cedido envolvendo pessoas e/ou bens;
- É vedado à Contratada utilizar as dependências do IFRS/*Campus* Rolante para fins diversos do objeto contratado.

7. Esta contratação tem caráter continuado? Justifique.

- Não, pois há a interrupção da necessidade em alguns períodos do ano, além de não caracterizar objeto cuja ausência recorra em ilegalidade para a instituição.

8. Há a possibilidade de inclusão de critérios de sustentabilidade na contratação, desde a especificação técnica até como obrigações da contratada?

Quanto à Higiene Ambiental:

- Responsabilizar-se pela conservação e limpeza da área física para exploração comercial;
- Utilizar produtos de limpeza adequados, tais como: produto com poder bactericida, ação fungicida e propriedade vermicida, de forma a se obter a ampla higienização do ambiente, equipamentos e utensílios de cozinha, bem como das mãos dos empregados que manipulem alimentos;
- Contratada deverá fazer a segregação de resíduos gerados na área de concessão, utilizando sacos de lixo adequados e retirá-los do *campus*.

- Caso haja a instalação de pia de cozinha, a contratada deverá instalar também caixa retentora de gordura e após o início das operações, deverá efetuar a limpeza periódica da referida caixa.

9. Qual deverá ser a duração inicial do contrato? 1 ano. Justifique:

- O Contrato terá essa duração devido à contratação ser "inédita" no *campus* e durante esse período será acompanhado o "andamento" da contratação para identificar possíveis falhas que possam vir a acontecer.

10. Havendo contrato vigente no IFRS/*Campus* Rolante para o mesmo objeto, há a necessidade de a contratada promover a transição contratual com transferência de conhecimento, tecnologia e técnicas empregadas? Não há contrato vigente com o IFRS/*Campus* Rolante.

PESQUISA DAS SOLUÇÕES DISPONÍVEIS NO MERCADO:

11. Quais as soluções do mercado para a necessidade verificada pelo IFRS/*Campus* Rolante (fornecedores, produtos, fabricantes, etc)? Caso haja restrição de mercado, avaliar se os requisitos que possam limitar a participação são realmente indispensáveis.

- Uma das opções de mercado seria a existência de um serviço de lanchonete nas instalações do IFRS/*Campus* Rolante, no entanto tal demanda é inexequível por conta da atual escassez de infraestrutura disponível.

12. Descreva a solução escolhida com todos os elementos para que a contratação produza os resultados pretendidos pela administração. Justifique demonstrando os benefícios diretos e indiretos que o IFRS/*Campus* Rolante almeja com a contratação, em termos de economicidade, eficácia, eficiência, de melhor aproveitamento dos recursos humanos, materiais e financeiros disponíveis, inclusive com respeito a impactos ambientais positivos (por exemplo: diminuição do consumo de papel ou energia elétrica) bem como, se for o caso, de melhoria da qualidade de produtos ou serviços oferecidos à sociedade.

- A solução escolhida é a CONCESSÃO DE USO DE ESPAÇO FÍSICO a título remunerado destinado exclusivamente à exploração comercial de LANCHONETE tipo *FOOD TRUCK* (móvel). Esta lanchonete irá suprir a necessidade de aquisição de lanches por parte, principalmente, dos alunos do período noturno, dentre os quais, a grande maioria trabalha no período diurno e vêm direto ao *campus*, não tendo como se alimentar em outro local. A

lanchonete irá atender também os alunos do período matinal e vespertino e os servidores do IFRS/*Campus* Rolante.

ESTIMATIVAS DAS QUANTIDADES:

13. Qual o método de estimativa das quantidades a serem contratadas? Incluir memória de cálculo e documentos que lhe dão suporte (contratos anteriores, experiências de outros órgãos...).

- Uma lanchonete no espaço disponibilizado é suficiente para atendimento da demanda de todos os usuários estimados como público alvo, considerando que é um contrato inédito para o IFRS/*Campus* Rolante.

ESTIMATIVAS DE PREÇOS:

- Serão analisadas propostas mais vantajosas para a Administração através da verificação e constatação da proposta que apresentar o MENOR PREÇO sobre o grupo de alimentos (cardápio mínimo a ser ofertado). Assim, trata-se de edital Pregão Presencial.

ADEQUAÇÃO DO AMBIENTE DO IFRS:

14. Há necessidade de contratações/aquisições correlatas?

- Não.

15. Realizar levantamento de ações necessárias à adequação do ambiente do IFRS/*Campus* Rolante para que a contratação surta seus efeitos, com os responsáveis por estes ajustes nos diversos setores (por exemplo: capacitações necessárias, aquisição de materiais, reformas...). Caso haja ações necessárias, juntar o cronograma ao processo e incluir, no mapa de riscos, os riscos de a contratação fracassar caso os ajustes não ocorram em tempo.

- Não se aplica.

DECLARAÇÃO DA VIABILIDADE OU NÃO DA CONTRATAÇÃO:

- A contratação é viável, conforme já descrito anteriormente.

Comissão de Planejamento:

Marcelo Lauer Mota
Diretor de Administração
IFRS/*Campus* Rolante
Port. 40/2019

Adriana de Oliveira
Coord. de Lic. E Contr.
IFRS/*Campus* Rolante
Port. 38/2019

Vagner Ribeiro Gaier
Coord. de Infraestrutura
IFRS/*Campus* Rolante
Port. 10/2019

Ilisandro Pesente
Prof. EBTT
IFRS/*Campus* Rolante
SIAPE: 1323510

Cristian Sezer Rheinheimer
Técnico Administrativo
IFRS/*Campus* Rolante
SIAPE: 3009888

Marco Antoni
Prof. EBTT
IFRS/*Campus* Rolante
SIAPE: 1210309

Neila Sperotto
Técnico Administrativo
IFRS/*Campus* Rolante
SIAPE: 2327660

MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
Secretaria de Educação Profissional e Tecnológica
Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Rio Grande do Sul
Campus Rolante
Campus Rolante, Rodovia RS 239, Km 68, nº 3505 – Rolante/RS – CEP: 95690-000
Telefone: (51) 3547.9609 - Sítio eletrônico: http://www.rolante.ifrs.edu.br

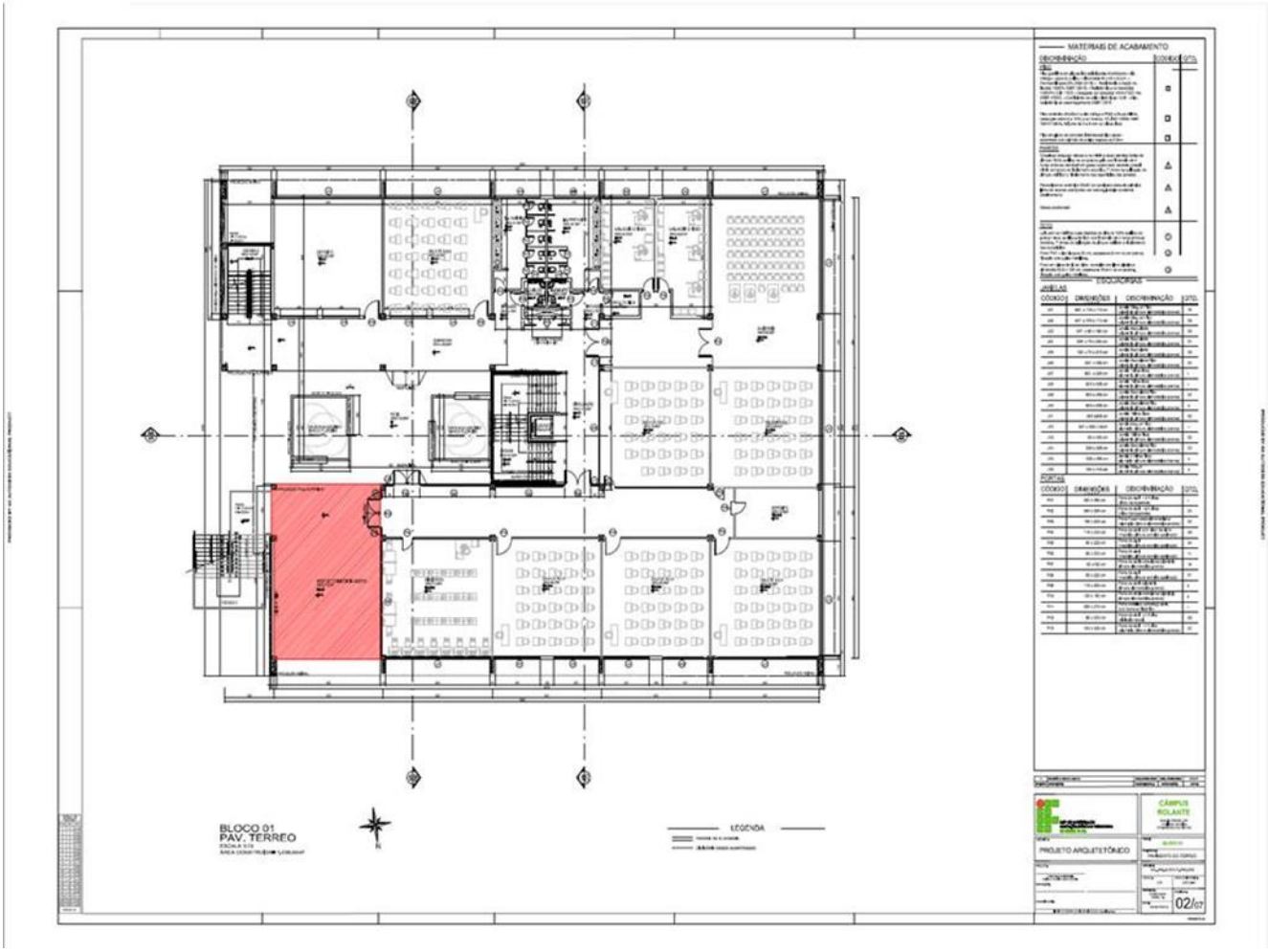
ANEXO II

PLANTA BAIXA

PREGÃO PRESENCIAL 41/2019

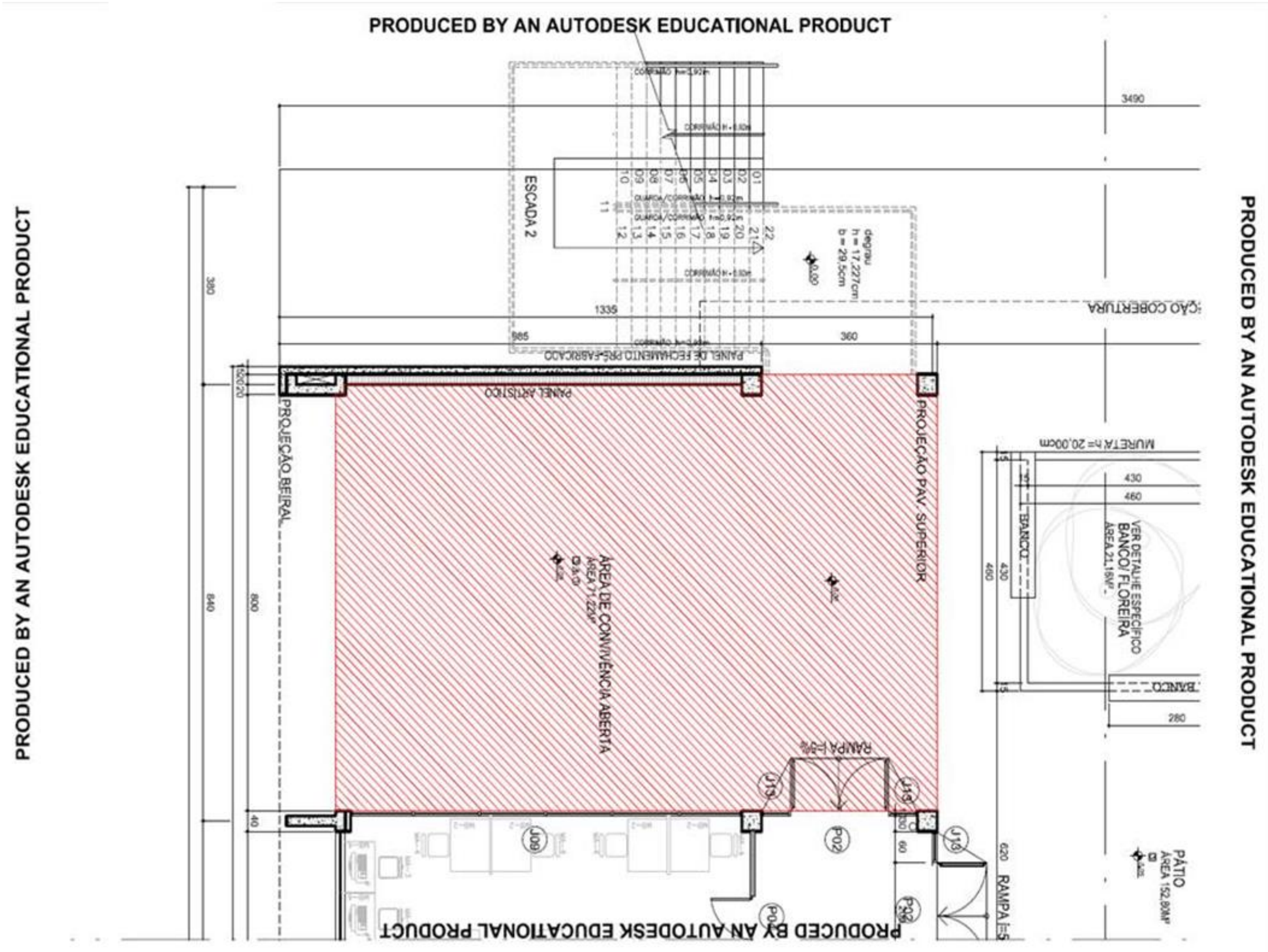
CESSÃO ONEROSA DE ESPAÇO PÚBLICO PARA EXPLORAÇÃO COMERCIAL DE SERVIÇOS DE LANCHONETE (*FOOD TRUCK*)

Processo: 23740.000218/2019-14



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

Campus Rolante, Rodovia RS 239, Km 68, nº 3505 – Rolante/RS – CEP: 95690-000
Telefone: (51) 3547.9609 - Sítio eletrônico: http://www.rolante.ifrs.edu.br



MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
Secretaria de Educação Profissional e Tecnológica
Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Rio Grande do Sul
Campus Rolante
Campus Rolante, Rodovia RS 239, Km 68, nº 3505 – Rolante/RS – CEP: 95690-000
Telefone: (51) 3547.9609 - Sítio eletrônico: http://www.rolante.ifrs.edu.br

ANEXO III
MODELO DE DECLARAÇÃO DE VISTORIA *in loco*
PREGÃO PRESENCIAL 41/2019
CESSÃO ONEROSA DE ESPAÇO PÚBLICO PARA EXPLORAÇÃO COMERCIAL DE SERVIÇOS DE LANCHONETE (*FOOD TRUCK*)
Processo: 23740.000218/2019-14

- FACULTATIVA -

Eu, XXXXXXXXXXXXXXXXXXXX (Representante Legal devidamente qualificado) da empresa XXXXXXXXXXXXXXXXX, DECLARO, para os devidos fins, que visitei o local que será concedido para realização de serviços de lanchonete em *FOOD TRUCK*, no IFRS/*Campus* Rolante, tendo tomado conhecimento de todas as peculiaridades e características do local, inclusive, das possíveis dificuldades que possam onerar futuramente nossa empresa na execução do mesmo.

Assim, declaro que estou ciente de que a oferta proposta pela empresa está de acordo com as exigências do Edital e seus anexos, e assim, dentro desta proposta, assumimos o compromisso de honrar plenamente todas as exigências do instrumento convocatório n.º (citar o número do Edital), sem quaisquer direitos a reclamações futuras, sob a alegação de quaisquer desconhecimentos quanto às particularidades do objeto.

DECLARO, também, estar ciente de que os quantitativos no orçamento apresentado utilizados na elaboração da proposta são de nossa inteira responsabilidade, não cabendo qualquer tipo de reclamação posterior por parte da empresa quanto a estes valores.

XXXXXXXXX, XX de XXXXXXX de XXXX.

_____
NOME (RESPONSÁVEL TÉCNICO OU REPRESENTANTE LEGAL)
CPF nº:
RG nº:
(assinatura e carimbo constando RG ou CPF)

Observação: Esta declaração deverá ser emitida preferencialmente em papel que identifique o licitante.

MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
Secretaria de Educação Profissional e Tecnológica
Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Rio Grande do Sul
Campus Rolante
Campus Rolante, Rodovia RS 239, Km 68, nº 3505 – Rolante/RS – CEP: 95690-000
Telefone: (51) 3547.9609 - Sítio eletrônico: http://www.rolante.ifrs.edu.br

ANEXO IV
MODELO DE DECLARAÇÃO DE NÃO REALIZAÇÃO DE VISTORIA *in loco*
PREGÃO PRESENCIAL 41/2019
CESSÃO ONEROSA DE ESPAÇO PÚBLICO PARA EXPLORAÇÃO COMERCIAL DE SERVIÇOS DE LANCHONETE (*FOOD TRUCK*)
Processo: 23740.000218/2019-14

- OBRIGATÓRIO EM CASO DE NÃO REALIZAÇÃO -

Eu, XXXXXXXXXXXXXXXXXXXX (Representante Legal devidamente qualificado) da empresa XXXXXXXXXXXXXXXX, DECLARO, para os devidos fins, que **NÃO** visitei o local que será concedido para realização de serviços de lanchonete em *FOOD TRUCK*, no IFRS/*Campus* Rolante, por opção própria, assumindo assim que **CONCORDO** com todas as condições estabelecidas no Edital e seus Anexos, e que ainda, assumo toda e qualquer responsabilidade pela ocorrência de eventuais prejuízos em virtude de sua omissão na verificação das condições do local de execução do objeto do certame.

Assim, declaro que estou ciente de que a oferta proposta pela empresa está de acordo com as exigências do Edital e seus anexos, e assim, dentro desta proposta, assumimos o compromisso de honrar plenamente todas as exigências do instrumento convocatório n.º **(citar o número do Edital)**, sem quaisquer direitos a reclamações futuras, sob a alegação de quaisquer desconhecimentos quanto às particularidades do objeto.

DECLARO, também, estar ciente de que os quantitativos no orçamento apresentado utilizados na elaboração da proposta são de nossa inteira responsabilidade, não cabendo qualquer tipo de reclamação posterior por parte da empresa quanto a estes valores.

XXXXXXXXX, XX de XXXXXXX de XXXX.

_____

NOME (RESPONSÁVEL TÉCNICO OU REPRESENTANTE LEGAL)

CPF nº:

RG nº:

(assinatura e carimbo constando RG ou CPF)

Observação: Esta declaração deverá ser emitida preferencialmente em papel que identifique o licitante.

ANEXO V
MODELO DE MINUTA DO TERMO DE CONCESSÃO
PREGÃO PRESENCIAL 41/2019
CESSÃO ONEROSA DE ESPAÇO PÚBLICO PARA EXPLORAÇÃO COMERCIAL DE SERVIÇOS DE LANCHONETE (*FOOD TRUCK*)
Processo: 23740.000218/2019-14

CONTRATO PARA CONCESSÃO ADMINISTRATIVA DE USO DE BEM PÚBLICO, QUE ENTRE SI CELEBRAM O INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DO RIO GRANDE DO SUL – *CAMPUS* ROLANTE E A EMPRESA _____.

Pelo presente Instrumento, o INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DO RIO GRANDE DO SUL – *CAMPUS* ROLANTE, autarquia vinculada ao Ministério da Educação, inscrito no CNPJ sob o n.º 10.637.926/0015-41, com sede na RS - 239, Km 68, nº 3505, Bairro Campinas, Rolante/RS, CEP 95.690-000, doravante denominada apenas CONCEDENTE, representada neste ato por seu Ordenador de Despesas JESUS ROSEMAR BORGES, servidor público federal, brasileiro, casado, residente e domiciliado nesta Cidade, nomeado pela Portaria IFRS nº 695, de 25 de abril de 2017, portador do RG nº 0000000000 SSP/RS e do CPF nº 000.000.000-00 e a empresa _____, doravante denominada CONCESSIONÁRIA, sediada à _____, inscrita no CNPJ sob o nº _____, neste ato representada pelo Sr.(a) _____, residente à _____, portador(a) da Carteira de Identidade nº _____ e do CPF nº _____, firmam o presente contrato, que será regido pela 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, e alterações posteriores, em conformidade com os termos do Pregão Presencial Nº 41/2019 e as cláusulas e condições abaixo enumeradas.

Este Contrato vincula-se ao Edital do Pregão, identificado no preâmbulo e à proposta apresentada pela CONCESSIONÁRIA, independente de transcrição.

1. CLÁUSULA PRIMEIRA – OBJETO

1.1. O objeto do presente instrumento é a escolha da proposta mais vantajosa para a Cessão Onerosa de Espaço Público para a exploração comercial de serviços de lanchonete (*food truck*) nas dependências do *Campus* Rolante - IFRS, localizado na RS - 239, km 68, nº 3505, na localidade de Campinas no município de Rolante/RS, CEP 95.690-000, voltada ao fornecimento de lanches e de refeições para a comunidade do *Campus,* que serão prestados nas condições estabelecidas no Termo de Referência, anexo do Edital.

1.2. Este Termo de Contrato vincula-se ao Edital do Pregão e seus anexos.

1.3. Cardápio:

CARDÁPIO		
GRUPO 01	**ITEM**	**VALOR**
	Água Mineral c/ Gás 500 ml	R$ 2,17
	Água Mineral s/ Gás 500 ml	R$ 2,17
	Bolo (fatia aproximadamente 150 gramas)	R$ 3,23
	Cachorro Quente	R$ 3,42
	Café (200 ml)	R$ 3,17
	Calzone	R$ 5,50
	Doce (Aproximadamente 50 gramas)	R$ 2,83
	Misto quente	R$ 3,75
	Pão de Queijo	R$ 2,00
	Pizza (Fatia)	R$ 3,50
	Refeição (Prato Feito)	R$ 16,33
	Refrigerante Lata (350 ml)	R$ 3,13
	Salada de Frutas (copo 300 ml)	R$ 3,63
	Salgado Assado	R$ 3,67
	Salgado frito	R$ 3,58
	Sanduíche com hambúrguer (carne bovina ou carne de frango)	R$ 4,55
	Sanduíche Natural	R$ 4,83
	Suco Natural (Copo 300 ml)	R$ 4,17
	Vitamina (Copo 300 ml)	R$ 4,25
	TOTAL	**R$ 79,88**

2. CLÁUSULA SEGUNDA – VIGÊNCIA

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

2.1.1. Os serviços tenham sido prestados regularmente;

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

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

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

2.1.5. Seja comprovado que o valor do contrato permanece economicamente vantajoso para a Administração;

2.1.6. Haja manifestação expressa da contratada informando o interesse na prorrogação;

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

3. CLÁUSULA TERCEIRA – PREÇO

3.1. O valor mensal da contratação é de R$ 524,81 (Quinhentos e vinte e quatro reais e oitenta e um centavos), perfazendo o valor total anual de R$ 6.297,72 (Seis mil, duzentos e noventa e sete reais e setenta e dois centavos).

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

4. CLÁUSULA QUARTA – PAGAMENTO

4.1. O pagamento será realizado pela CONTRATADA até o dia 10 de cada mês, através de Guia de Recolhimento da União (GRU).

5. CLÁUSULA QUINTA – REAJUSTE

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

6. CLÁUSULA SEXTA – GARANTIA DE EXECUÇÃO

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

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

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

8. CLÁUSULA OITAVA – OBRIGAÇÕES DA CONTRATANTE E DA CONTRATADA

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

9. CLÁUSULA NONA – SANÇÕES ADMINISTRATIVAS

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

10. CLÁUSULA DÉCIMA – RESCISÃO

10.1. O presente Termo de Contrato poderá ser rescindido:

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

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

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

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

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

10.4.1. Relação dos pagamentos já efetuados e ainda devidos;

10.4.2. Indenizações e multas.

11. CLÁUSULA DÉCIMA PRIMEIRA – VEDAÇÕES

11.1. É vedado à CONTRATADA:

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

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

12. CLÁUSULA DÉCIMA SEGUNDA – ALTERAÇÕES

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

13. CLÁUSULA DÉCIMA TERCEIRA – DOS CASOS OMISSOS

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

14. CLÁUSULA DÉCIMA QUARTA – PUBLICAÇÃO

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

15. CLAUSULA DÉCIMA QUINTA – DA ÁREA CONCEDIDA AO USO PELA CONTRATADA

15.1. O espaço físico a ser explorado possui as características dispostas no item 18 do Anexo I (Termo de Referência) e Anexo II (Planta Baixa).

15.2. Na área (143m²) a sua limpeza e conservação de responsabilidade da CONCESSIONÁRIA.

15.3. Uma parte da área (71m²) conta com uma estrutura em alvenaria com laje de concreto, piso em bloquetos de concreto e dois pontos de iluminação.

15.4. Por se tratar de prédio novo encontra-se em perfeito estado de conservação.

16. CLÁUSULA DECIMA SEXTA – OBRIGAÇÕES DA CONTRATANTE E DA CONTRATADA

16.1. As obrigações da CONCEDENTE e da CONCESSIONÁRIA são aquelas previstas no Termo de Referência, anexo do Edital.

17. CLÁUSULA DECIMA SÉTIMA – SANÇÕES ADMINISTRATIVAS

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

18. CLÁUSULA DÉCIMA OITAVA – FORO

18.1. O Foro para solucionar os litígios que decorrerem da execução deste Termo de Contrato será o da Seção Judiciária de Novo Hamburgo - Justiça Federal.

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

Rolante, 00 de MÊS de 2019.

Representante da CONTRATANTE:

Representante da CONTRATADA:

Testemunha 01:

Testemunha 02:

MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
Secretaria de Educação Profissional e Tecnológica
Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Rio Grande do Sul
Campus Rolante
Campus Rolante, Rodovia RS 239, Km 68, nº 3505 – Rolante/RS – CEP: 95690-000
Telefone: (51) 3547.9609 - Sítio eletrônico: http://www.rolante.ifrs.edu.br

ANEXO VI
CARDÁPIO MÍNIMO
PREGÃO PRESENCIAL 41/2019
CESSÃO ONEROSA DE ESPAÇO PÚBLICO PARA EXPLORAÇÃO COMERCIAL DE SERVIÇOS DE LANCHONETE (*FOOD TRUCK*)
Processo: 23740.000218/2019-14

1. A CONCESSIONÁRIA deverá oferecer em todos os meses do ano, pelo menos os seguintes produtos:

CARDÁPIO SUGERIDO		
CARDÁPIO 01	**CARDÁPIO 02**	**CARDÁPIO 03**
Refeição[2]	Refeição	Refeição
Sanduíches com hambúrguer (carne bovina ou carne de frango)	Salgado assado	Cachorro quente
Sanduíche natural (composto por vegetais)	Sanduíche natural (composto por vegetais)	Sanduíche natural (composto por vegetais)
Misto quente	Salada de frutas	Fatia de pizza
Salgado frito	Bolo	Calzone
Salgado assado	Doces	Salada de Frutas (copo 300ml)
Pão de queijo	Salada de Frutas (copo 300ml)	Água mineral (500ml)
Salada de Frutas (copo 300ml)	Água mineral (500ml)	Refrigerante lata (350ml)

[2] Descrito no item 10.1.3.

Água mineral (500ml)	Refrigerante lata (350ml)	Suco natural (copo 300ml)
Refrigerante lata (350ml)	Suco natural (copo 300ml)	Vitamina (copo 300ml)
Suco natural (copo 300ml)	Vitamina (copo 300ml)	Café (200ml)
Vitamina (copo 300ml)	Café (200ml)	-
Café (200ml)	-	-

2. A cada renovação de contrato (se houver), os preços acima poderão ser revisados pelo Gestor e pelos Fiscais do Contrato, sempre levando em conta o Índice Nacional de Preços ao Consumidor Amplo (IPCA) – Grupo Alimentação e Bebidas – Item Alimentação Fora do Domicílio no Brasil–divulgado pelo Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística (IBGE).

MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
Secretaria de Educação Profissional e Tecnológica
Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Rio Grande do Sul
Campus Rolante
Campus Rolante, Rodovia RS 239, Km 68, nº 3505 – Rolante/RS – CEP: 95690-000
Telefone: (51) 3547.9609 - Sítio eletrônico: http://www.rolante.ifrs.edu.br

ANEXO VII
IMAGENS DO ESPAÇO DE CONCESSÃO
PREGÃO PRESENCIAL 41/2019
CESSÃO ONEROSA DE ESPAÇO PÚBLICO PARA EXPLORAÇÃO COMERCIAL DE SERVIÇOS DE LANCHONETE (*FOOD TRUCK*)

Processo: 23740.000218/2019-14

ANEXO VIII
MODELO PESQUISA DE SATISFAÇÃO
PREGÃO PRESENCIAL 41/2019
CESSÃO ONEROSA DE ESPAÇO PÚBLICO PARA EXPLORAÇÃO COMERCIAL DE SERVIÇOS DE LANCHONETE (*FOOD TRUCK*)
Processo: 23740.000218/2019-14

A pesquisa de satisfação será realizada pelo menos uma vez a cada trimestre, em datas não conhecidas previamente pela **CONCESSIONÁRIA**.
A pesquisa será aplicada pelos fiscais do contrato.
Em cada aplicação da pesquisa serão escolhidos aleatoriamente, no mínimo, 20 usuários da cantina.

Modelo do formulário da pesquisa de satisfação tem por objetivo o aprimoramento da qualidade dos serviços.

Avalie a qualidade dos alimentos e o atendimento marcando o número correspondente:
1. Discordo completamente;
2. Discordo parcialmente;
3. Não concordo nem discordo;
4. Concordo parcialmente;
5. Concordo Plenamente.

Avalie os serviços prestados como um todo marcando o número correspondente:
1. Excelente
2. Bom
3. Regular
4. Ruim
5. Péssimo

NSA - Não se aplica, pois não posso julgar por nunca ter observado/experimentado.

MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
Secretaria de Educação Profissional e Tecnológica
Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Rio Grande do Sul
Campus Rolante
Campus Rolante, Rodovia RS 239, Km 68, nº 3505 – Rolante/RS – CEP: 95690-000
Telefone: (51) 3547.9609 - Sítio eletrônico: http://www.rolante.ifrs.edu.br

ITEM DE AVALIAÇÃO		NOTAS					
AGILIDADE		**1**	**2**	**3**	**4**	**5**	**NSA**
A							
B							
C							
D							
E							
CORDIALIDADE		**1**	**2**	**3**	**4**	**5**	**NSA**
A							
B							
C							
D							
E							
VARIEDADE DOS PRODUTOS		**1**	**2**	**3**	**4**	**5**	**NSA**
A							
B							
C							
D							
E							
LIMPEZA E ASSEIO		**1**	**2**	**3**	**4**	**5**	**NSA**
A							
B							
C							
D							
E							
QUALIDADE DOS PRODUTOS		**1**	**2**	**3**	**4**	**5**	**NSA**
A							
B							
C							
D							
E							
Sugestões:							

MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
Secretaria de Educação Profissional e Tecnológica
Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Rio Grande do Sul
Campus Rolante
Campus Rolante, Rodovia RS 239, Km 68, nº 3505 – Rolante/RS – CEP: 95690-000
Telefone: (51) 3547.9609 - Sítio eletrônico: http://www.rolante.ifrs.edu.br

ANEXO IX
MODELO PROPOSTA COMERCIAL
PREGÃO PRESENCIAL 41/2019
CESSÃO ONEROSA DE ESPAÇO PÚBLICO PARA EXPLORAÇÃO COMERCIAL DE SERVIÇOS DE LANCHONETE (*FOOD TRUCK*)
Processo: 23740.000218/2019-14

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

Referente: Pregão Presencial n° 41/2019

De:

Razão Social: _____

Nome Fantasia: _____

CNPJ: _____

Endereço: _____

Cidade: _____ CEP: _____

Telefone: _____E-mail: _____

Responsável legal: _____

Dados Bancários:

Banco: _____ Agência: _____ Conta Corrente:_____

Validade da Proposta:_____

	Item	Valor Final
GRUPO 01	Água Mineral c/ Gás 500 ml	R$ 0,00
	Água Mineral s/ Gás 500 ml	R$ 0,00
	Bolo (fatia aproximadamente 150 gramas)	R$ 0,00
	Cachorro Quente	R$ 0,00
	Café (200 ml)	R$ 0,00
	Calzone	R$ 0,00
	Doce (Aproximadamente 50 gramas)	R$ 0,00
	Misto quente	R$ 0,00
	Pão de Queijo	R$ 0,00
	Pizza (Fatia)	R$ 0,00

	Refeição	R$ 0,00
	Refrigerante Lata (350 ml)	R$ 0,00
	Salada de Frutas (copo 300 ml)	R$ 0,00
	Salgado Assado	R$ 0,00
	Salgado frito	R$ 0,00
	Sanduíche com hambúrguer (carne bovina ou carne de frango)	R$ 0,00
	Sanduíche Natural	R$ 0,00
	Suco Natural (Copo 300 ml)	R$ 0,00
	Vitamina (Copo 300 ml)	R$ 0,00
	TOTAL	

- **Esta planilha tem por objetivo auxiliar na análise da proposta da empresa participante, além de compor a proposta com os valores a serem praticados ao longo de 12 meses de execução do contrato.**
- **A apresentação desta tabela completamente preenchida é obrigatória sob pena de desclassificação.**

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

Local e data

Assinatura

ANEXO X
DECLARAÇÃO DE CIÊNCIA, DE INEXISTÊNCIA DE FATOS SUPERVENIENTES E IMPEDITIVOS E DE CUMPRIMENTO DO DISPOSTO NO INC. XXXIII DO ART. 7º DA CFB
PREGÃO PRESENCIAL 41/2019
CESSÃO ONEROSA DE ESPAÇO PÚBLICO PARA EXPLORAÇÃO COMERCIAL DE SERVIÇOS DE LANCHONETE (*FOOD TRUCK*)
Processo: 23740.000218/2019-14

(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 do pregão n.º 41/2019 desta UASG (158743) que:

1. 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;
2. Cumpre plenamente os requisitos de habilitação definidos no edital;
3. Até a presente data inexistem fatos impeditivos para sua habilitação no presente processo licitatório, ciente da obrigatoriedade de declarar ocorrências posteriores;
4. 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 XI
DECLARAÇÃO DE ELABORAÇÃO INDEPENDENTE DE PROPOSTA
PREGÃO PRESENCIAL 41/2019
CESSÃO ONEROSA DE ESPAÇO PÚBLICO PARA EXPLORAÇÃO COMERCIAL DE SERVIÇOS DE LANCHONETE (*FOOD TRUCK*)
Processo: 23740.000218/2019-14

(Identificação completa do representante da licitante), como representante devidamente constituído de (preencher com a identificação completa da licitante) doravante denominado Licitante, para fins do disposto no Edital do pregão n.º 41/2019 desta UASG (158743), declara, sob as penas da lei, em especial o art. 299 do Código Penal Brasileiro, que:

1. A proposta apresentada para participar da licitação foi elaborada de maneira independente, e o conteúdo da proposta não foi, no todo ou em parte, direta ou indiretamente, informado, discutido ou recebido de qualquer outro participante potencial ou de fato desta licitação, por qualquer meio ou por qualquer pessoa;
2. A intenção de apresentar a proposta elaborada para participar da licitação não foi informada, discutida ou recebida de qualquer outro participante potencial ou de fato da licitação, por qualquer meio ou por qualquer pessoa;
3. Que não tentou, por qualquer meio ou por qualquer pessoa, influir na decisão de qualquer outro participante potencial ou de fato da licitação quanto a participar ou não da referida licitação;
4. Que o conteúdo da proposta apresentada para participar da licitação não será, no todo ou em parte, direta ou indiretamente, comunicado ou discutido com qualquer outro participante potencial ou de fato da licitação antes da adjudicação do objeto da referida licitação;
5. Que o conteúdo da proposta apresentada para participar da licitação não foi, no todo ou em parte, direta ou indiretamente, informado, discutido ou recebido de qualquer integrante do IFRS antes da abertura oficial das propostas;
6. Que está plenamente ciente do teor e da extensão desta declaração e que detém plenos poderes e informações para firmá-la.

_____, ____ 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 Rolante
Campus Rolante, Rodovia RS 239, Km 68, nº 3505 – Rolante/RS – CEP: 95690-000
Telefone: (51) 3547.9609 - Sítio eletrônico: http://www.rolante.ifrs.edu.br

ANEXO XII
DECLARAÇÃO DE QUALIFICAÇÃO COMO ME/EPP
PREGÃO PRESENCIAL 41/2019
CESSÃO ONEROSA DE ESPAÇO PÚBLICO PARA EXPLORAÇÃO COMERCIAL DE SERVIÇOS DE LANCHONETE (*FOOD TRUCK*)
Processo: 23740.000218/2019-14

(Razão Social 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 de do pregão n.º 41/2019 desta UASG (158743) que cumpre os requisitos legais para a qualificação como *(Microempresa /Empresa de Pequeno Porte)*, estando apta a usufruir do tratamento favorecido estabelecido nos artigos 42 a 49 da Lei Complementar 123/2006, em especial quanto ao seu art. 3°, não estando incurso nas exclusões de que trata o § 4º do citado artigo.

_____, ____ de _____ de _____.

_____

Assinatura do Representante Legal

ANEXO XIII

MODELO DE DECLARAÇÃO DE QUALIDADE AMBIENTAL E SUSTENTABILIDADE SOCIOAMBIENTAL

PREGÃO PRESENCIAL 41/2019
CESSÃO ONEROSA DE ESPAÇO PÚBLICO PARA EXPLORAÇÃO COMERCIAL DE SERVIÇOS DE LANCHONETE (*FOOD TRUCK*)
Processo: 23740.000218/2019-14

Para fins de participação no Pregão Presencial 41/2019 do IFRS – *Campus* Rolante, a empresa (NOME COMPLETO DA PROPONENTE)....., CNPJ nº ....., sediado(a).....(ENDEREÇO COMPLETO), DECLARA, sob as penas da Lei, notadamente o compromisso e responsabilidade com a Sustentabilidade Ambiental exigido para habilitação no edital do referido certame, conforme previsão da IN/SEGES/MP 03/2018 e ACÓRDÃO Nº 2380/2012 - TCU - 2ª Câmara, respeitando as normas de proteção ao meio ambiente.

Local, data

Assinatura:
Nome do Representante Legal da Empresa:
RG:
CPF: