

# PREGÃO ELETRÔNICO

90034

## CONTRATANTE (UASG)

IFRS/*Campus* Rolante (158743)

## OBJETO

Contratação de empresa especializada na prestação de serviços contínuos de lanchonete/cantina sem dedicação exclusiva de mão de obra para o IFRS/*Campus* Rolante, mediante cessão onerosa de espaço físico.

## VALOR TOTAL DA CONTRATAÇÃO

R\$ 215,00 - Aluguel

R\$ 152,55 - Cesta de produtos

## DATA DA SESSÃO PÚBLICA

Dia 26/02/2025 às 10h00min (horário de Brasília)

## CRITÉRIO DE JULGAMENTO:

menor preço global (cesta de produtos)

## MODO DE DISPUTA:

aberto

## PREFERÊNCIA ME/EPP/EQUIPARADAS

SIM



Baixe o APP Compras.gov.br  
e apresente sua proposta!

Sumário

1. DO OBJETO .....	pg. 3
2. DA PARTICIPAÇÃO NA LICITAÇÃO .....	pg. 3
3. DA APRESENTAÇÃO DA PROPOSTA E DOS DOCUMENTOS DE HABILITAÇÃO .....	pg. 6
4. DO PREENCHIMENTO DA PROPOSTA .....	pg. 9
5. DA ABERTURA DA SESSÃO, CLASSIFICAÇÃO DAS PROPOSTAS E FORMULAÇÃO DE LANCES .....	pg. 10
6. DA FASE DE JULGAMENTO .....	pg. 14
7. DA FASE DE HABILITAÇÃO .....	pg. 16
8. DO TERMO DE CONTRATO .....	pg. 18
9. DOS RECURSOS .....	pg. 19
10. DAS INFRAÇÕES ADMINISTRATIVAS E SANÇÕES .....	pg. 20
11. DA IMPUGNAÇÃO AO EDITAL E DO PEDIDO DE ESCLARECIMENTO .....	pg. 23
12. DAS DISPOSIÇÕES GERAIS .....	pg. 23

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

**PREGÃO ELETRÔNICO Nº 90034/2024**

(Processo Administrativo nº 23740.000589/2024-63)

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 na Rodovia RS 239, Km 68, nº 3505, bairro Campinas, na cidade de Rolante/RS, realizará licitação, na modalidade PREGÃO ELETRÔNICO, na forma ELETRÔNICA, nos termos da Lei nº 14.133, de 1º de abril de 2021, e demais legislação aplicável e, ainda, de acordo com as condições estabelecidas neste Edital.

**1. DO OBJETO**

1.1. O objeto da presente licitação é a prestação de serviços contínuos de lanchonete/cantina, sem dedicação exclusiva de mão de obra para o IFRS/*Campus* Rolante, mediante cessão onerosa de espaço físico, conforme condições, quantidades e exigências estabelecidas neste Edital e seus anexos.

1.2. A licitação será realizada em grupo único, formados por 20 (vinte) itens, conforme tabela constante no Termo de Referência, devendo o licitante oferecer proposta para todos os itens que o compõem.

**2. DA PARTICIPAÇÃO NA LICITAÇÃO**

2.1. Poderão participar deste certame os interessados cujo ramo de atividade seja compatível com o objeto da licitação e que estiverem previamente credenciados no Sistema de Cadastramento Unificado de Fornecedores - SICAF e no Sistema de Compras do Governo Federal ([www.gov.br/compras](http://www.gov.br/compras)).

2.2. Os interessados deverão atender às condições exigidas no cadastramento no Sicaf até o terceiro dia útil anterior à data prevista para recebimento das propostas.

2.3. O licitante responsabiliza-se exclusiva e formalmente pelas transações efetuadas em seu nome, assume como firmes e verdadeiras suas propostas e seus lances, inclusive os atos praticados diretamente ou por seu representante, excluída a responsabilidade do provedor do sistema ou do órgão ou entidade promotora da licitação por eventuais danos decorrentes de uso indevido das credenciais de acesso, ainda que por terceiros.

2.4. É de responsabilidade do cadastrado conferir a exatidão dos seus dados cadastrais nos Sistemas relacionados no item anterior e mantê-los atualizados junto aos órgãos responsáveis pela informação,

devendo proceder, imediatamente, à correção ou à alteração dos registros tão logo identifique incorreção ou aqueles se tornem desatualizados.

2.5. A não observância do disposto no item anterior poderá ensejar desclassificação no momento da habilitação.

2.6. Para todos os itens a participação é exclusiva a microempresas e empresas de pequeno porte, nos termos do art. 48 da Lei Complementar nº 123, de 14 de dezembro de 2006.

2.7. A obtenção do benefício a que se refere o item anterior fica limitada às microempresas e às empresas de pequeno porte que, no ano-calendário de realização da licitação, ainda não tenham celebrado contratos com a Administração Pública cujos valores somados extrapolem a receita bruta máxima admitida para fins de enquadramento como empresa de pequeno porte.

2.8. Será concedido tratamento favorecido para as microempresas e empresas de pequeno porte, para as sociedades cooperativas mencionadas no artigo 16 da Lei nº 14.133, de 2021, para o agricultor familiar, o produtor rural pessoa física e para o microempreendedor individual - MEI, nos limites previstos da Lei Complementar nº 123, de 2006 e do Decreto n.º 8.538, de 2015.

2.9. Não poderão disputar esta licitação:

2.9.1. aquele que não atenda às condições deste Edital e seu(s) anexo(s);

2.9.2. sociedade que desempenhe atividade incompatível com o objeto da licitação;

2.9.3. sociedades cooperativas;

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

2.9.5. autor do anteprojeto, do projeto básico ou do projeto executivo, pessoa física ou jurídica, quando a licitação versar sobre serviços ou fornecimento de bens a ele relacionados;

2.9.6. empresa, isoladamente ou em consórcio, responsável pela elaboração do projeto básico ou do projeto executivo, ou empresa da qual o autor do projeto seja dirigente, gerente, controlador, acionista ou detentor de mais de 5% (cinco por cento) do capital com direito a voto, responsável técnico ou subcontratado, quando a licitação versar sobre serviços ou fornecimento de bens a ela necessários;

2.9.7. pessoa física ou jurídica que se encontre, ao tempo da licitação, impossibilitada de participar da licitação em decorrência de sanção que lhe foi imposta;

2.9.8. aquele que mantenha vínculo de natureza técnica, comercial, econômica, financeira, trabalhista ou civil com dirigente do órgão ou entidade contratante ou com agente público que desempenhe função na licitação ou atue na fiscalização ou na gestão do contrato, ou que deles seja cônjuge, companheiro ou parente em linha reta, colateral ou por afinidade, até o terceiro grau;

- 2.9.9. empresas controladoras, controladas ou coligadas, nos termos da Lei nº 6.404, de 15 de dezembro de 1976, concorrendo entre si;
- 2.9.10. pessoa física ou jurídica que, nos 5 (cinco) anos anteriores à divulgação do edital, tenha sido condenada judicialmente, com trânsito em julgado, por exploração de trabalho infantil, por submissão de trabalhadores a condições análogas às de escravo ou por contratação de adolescentes nos casos vedados pela legislação trabalhista;
- 2.9.11. pessoas jurídicas reunidas em consórcio;
- 2.9.12. Organizações da Sociedade Civil de Interesse Público - OSCIP, atuando nessa condição;
- 2.10. Não poderá participar, direta ou indiretamente, da licitação ou da execução do contrato agente público do órgão ou entidade contratante, devendo ser observadas as situações que possam configurar conflito de interesses no exercício ou após o exercício do cargo ou emprego, nos termos da legislação que disciplina a matéria, conforme § 1º do art. 9º da Lei nº 14.133, de 2021.
- 2.11. O impedimento de que trata o item 2.9.6 será também aplicado ao licitante que atue em substituição a outra pessoa, física ou jurídica, com o intuito de burlar a efetividade da sanção a ela aplicada, inclusive a sua controladora, controlada ou coligada, desde que devidamente comprovado o ilícito ou a utilização fraudulenta da personalidade jurídica do licitante.
- 2.12. A critério da Administração e exclusivamente a seu serviço, o autor dos projetos e a empresa a que se referem os itens 2.9.3 e 2.9.5 poderão participar no apoio das atividades de planejamento da contratação, de execução da licitação ou de gestão do contrato, desde que sob supervisão exclusiva de agentes públicos do órgão ou entidade.
- 2.13. Equiparam-se aos autores do projeto as empresas integrantes do mesmo grupo econômico.
- 2.14. O disposto nos itens 2.9.3 e 2.9.5 não impede a licitação ou a contratação de serviço que inclua como encargo do contratado a elaboração do projeto básico e do projeto executivo, nas contratações integradas, e do projeto executivo, nos demais regimes de execução.
- 2.15. Em licitações e contratações realizadas no âmbito de projetos e programas parcialmente financiados por agência oficial de cooperação estrangeira ou por organismo financeiro internacional com recursos do financiamento ou da contrapartida nacional, não poderá participar pessoa física ou jurídica que integre o rol de pessoas sancionadas por essas entidades ou que seja declarada inidônea nos termos da Lei nº 14.133, de 2021.
- 2.16. A vedação de que trata o item 2.9.12, estende-se a terceiro que auxilie a condução da contratação na qualidade de integrante de equipe de apoio, profissional especializado ou funcionário ou representante de empresa que preste assessoria técnica.

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

3.1. Na presente licitação, a fase de habilitação sucederá as fases de apresentação de propostas e lances e de julgamento.

3.2. Os licitantes encaminharão, exclusivamente por meio do sistema eletrônico, a proposta com o preço ou o percentual de desconto, conforme o critério de julgamento adotado neste Edital, até a data e o horário estabelecidos para abertura da sessão pública.

3.3. Caso a fase de habilitação anteceda as fases de apresentação de propostas e lances, os licitantes encaminharão, na forma e no prazo estabelecidos no item anterior, simultaneamente os documentos de habilitação e a proposta com o preço, observado o disposto nos itens 7.1.1 e 7.12.1 deste Edital.

3.4. No cadastramento da proposta inicial, o licitante declarará, em campo próprio do sistema, que:

3.4.1. está ciente e concorda com as condições contidas no edital e seus anexos, bem como de que a proposta apresentada compreende a integralidade dos custos para atendimento dos direitos trabalhistas assegurados na Constituição Federal, nas leis trabalhistas, nas normas infralegais, nas convenções coletivas de trabalho e nos termos de ajustamento de conduta vigentes na data de sua entrega em definitivo e que cumpre plenamente os requisitos de habilitação definidos no instrumento convocatório;

3.4.2. não emprega menor de 18 anos em trabalho noturno, perigoso ou insalubre e não emprega menor de 16 anos, salvo menor, a partir de 14 anos, na condição de aprendiz, nos termos do artigo 7º, XXXIII, da Constituição;

3.4.3. não possui 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;

3.4.4. cumpre as exigências de reserva de cargos para pessoa com deficiência e para reabilitado da Previdência Social, previstas em lei e em outras normas específicas.

3.5. O licitante organizado em cooperativa deverá declarar, ainda, em campo próprio do sistema eletrônico, que cumpre os requisitos estabelecidos no artigo 16 da Lei nº 14.133, de 2021.

3.6. O fornecedor enquadrado como microempresa, empresa de pequeno porte ou sociedade cooperativa deverá declarar, ainda, em campo próprio do sistema eletrônico, que cumpre os requisitos estabelecidos no artigo 3º da Lei Complementar nº 123, de 2006, estando apto a usufruir do tratamento favorecido estabelecido em seus arts. 42 a 49, observado o disposto nos §§ 1º ao 3º do art. 4º, da Lei n.º 14.133, de 2021.

3.6.1. no item exclusivo para participação de microempresas e empresas de pequeno porte, a assinalação do campo “não” impedirá o prosseguimento no certame, para aquele item;

3.6.2. nos itens em que a participação não for exclusiva para microempresas e empresas de pequeno porte, a assinalação do campo “não” apenas produzirá o efeito de o licitante não ter direito ao tratamento favorecido previsto na Lei Complementar nº 123, de 2006, mesmo que microempresa, empresa de pequeno porte ou sociedade cooperativa.

3.7. Não poderá se beneficiar do tratamento jurídico diferenciado estabelecido nos arts. 42 a 49 da Lei Complementar nº 123, de 2006, a pessoa jurídica:

3.7.1 de cujo capital participe outra pessoa jurídica;

3.7.2 que seja filial, sucursal, agência ou representação, no País, de pessoa jurídica com sede no exterior;

3.7.3 de cujo capital participe pessoa física que seja inscrita como empresário ou seja sócia de outra empresa que receba tratamento jurídico diferenciado nos termos da Lei Complementar nº 123, de 2006, desde que a receita bruta global ultrapasse o limite de que trata o inciso II do art. 3º da referida lei;

3.7.4 cujo titular ou sócio participe com mais de 10% (dez por cento) do capital de outra empresa não beneficiada pela Lei Complementar nº 123, de 2006, desde que a receita bruta global ultrapasse o limite de que trata o inciso II do art. 3º da referida lei;

3.7.5 cujo sócio ou titular seja administrador ou equiparado de outra pessoa jurídica com fins lucrativos, desde que a receita bruta global ultrapasse o limite de que trata o inciso II do art. 3º da referida lei;

3.7.6 constituída sob a forma de cooperativas, salvo as de consumo;

3.7.7 que participe do capital de outra pessoa jurídica;

3.7.8 que exerça atividade de banco comercial, de investimentos e de desenvolvimento, de caixa econômica, de sociedade de crédito, financiamento e investimento ou de crédito imobiliário, de corretora ou de distribuidora de títulos, valores mobiliários e câmbio, de empresa de arrendamento mercantil, de seguros privados e de capitalização ou de previdência complementar;

3.7.9 resultante ou remanescente de cisão ou qualquer outra forma de desmembramento de pessoa jurídica que tenha ocorrido em um dos 5 (cinco) anos-calendário anteriores;

3.7.10 constituída sob a forma de sociedade por ações.

3.7.11 cujos titulares ou sócios guardem, cumulativamente, com o contratante do serviço, relação de personalidade, subordinação e habitualidade.

3.8. A falsidade da declaração de que trata os itens 3.3 ou 3.5 sujeitará o licitante às sanções previstas na Lei nº 14.133, de 2021, e neste Edital.

3.9. Os licitantes poderão retirar ou substituir a proposta ou, na hipótese de a fase de habilitação anteceder as fases de apresentação de propostas e lances e de julgamento, os documentos de habilitação anteriormente inseridos no sistema, até a abertura da sessão pública.

3.10. Não haverá ordem de classificação na etapa de apresentação da proposta e dos documentos de habilitação pelo licitante, o que ocorrerá somente após os procedimentos de abertura da sessão pública e da fase de envio de lances.

3.11. Serão disponibilizados para acesso público os documentos que compõem a proposta dos licitantes convocados para apresentação de propostas, após a fase de envio de lances.

3.12. Desde que disponibilizada a funcionalidade no sistema, o licitante poderá parametrizar o seu valor final mínimo ou o seu percentual de desconto máximo quando do cadastramento da proposta e obedecerá às seguintes regras:

3.12.1. a aplicação do intervalo mínimo de diferença de valores ou de percentuais entre os lances, que incidirá tanto em relação aos lances intermediários quanto em relação ao lance que cobrir a melhor oferta; e

3.12.2. os lances serão de envio automático pelo sistema, respeitado o valor final mínimo, caso estabelecido, e o intervalo de que trata o subitem acima.

3.13. O valor final mínimo ou o percentual de desconto final máximo parametrizado no sistema poderá ser alterado pelo fornecedor durante a fase de disputa, sendo vedado:

3.13.1. valor superior a lance já registrado pelo fornecedor no sistema, quando adotado o critério de julgamento por menor preço; e

3.13.2. percentual de desconto inferior a lance já registrado pelo fornecedor no sistema, quando adotado o critério de julgamento por maior desconto.

3.14. O valor final mínimo ou o percentual de desconto final máximo parametrizado na forma do item 3.11 possuirá caráter sigiloso para os demais fornecedores e para o órgão ou entidade promotora da licitação, podendo ser disponibilizado estrita e permanentemente aos órgãos de controle externo e interno.

3.15. Caberá ao licitante interessado em participar da licitação acompanhar as operações no sistema eletrônico durante o processo licitatório e se responsabilizar pelo ônus decorrente da perda de negócios diante da inobservância de mensagens emitidas pela Administração ou de sua desconexão.

3.16. O licitante deverá comunicar imediatamente ao provedor do sistema qualquer acontecimento que possa comprometer o sigilo ou a segurança, para imediato bloqueio de acesso.



#### 4. DO PREENCHIMENTO DA PROPOSTA

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

4.1.1. valor unitário do item;

4.1.2. descrição do objeto, contendo todas as informações similares à especificação do termo de referência;

4.1.3. quantidade.

4.2. Todas as especificações do objeto contidas na proposta vinculam o licitante.

4.2.1. O licitante NÃO poderá oferecer proposta em quantitativo inferior ao máximo previsto para contratação.

4.3. Nos valores propostos estarão inclusos todos os custos operacionais, encargos previdenciários, trabalhistas, tributários, comerciais e quaisquer outros que incidam direta ou indiretamente na execução do objeto.

4.4. 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.

4.5. Se o regime tributário da empresa implicar o recolhimento de tributos em percentuais variáveis, a cotação adequada será a que corresponde à média dos efetivos recolhimentos da empresa nos últimos doze meses.

4.5.1. No regime de incidência não-cumulativa de PIS e COFINS, a cotação adequada será a que corresponde à média das alíquotas efetivamente recolhidas pela empresa, comprovada, a qualquer tempo, por documentos de Escrituração Fiscal Digital da Contribuição (EFD-Contribuições) para o PIS/PASEP e COFINS dos últimos 12 (doze) meses anteriores à apresentação da proposta, ou por outro meio hábil.

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

4.7. Na presente licitação, a Microempresa e a Empresa de Pequeno Porte poderão se beneficiar do regime de tributação pelo Simples Nacional.

4.8. A apresentação das propostas implica obrigatoriedade do cumprimento das disposições nelas contidas, em conformidade com o que dispõe o Termo de Referência, assumindo o proponente o compromisso de executar o objeto licitado 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.

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

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

4.11. Caso o critério de julgamento seja o de menor preço, os licitantes devem respeitar os preços máximos previstos no Termo de Referência;

4.12. O descumprimento das regras supramencionadas pela Administração por parte dos contratados pode ensejar a responsabilização pelo Tribunal de Contas da União e, após o devido processo legal, gerar as seguintes consequências: assinatura de prazo para a adoção das medidas necessárias ao exato cumprimento da lei, nos termos do art. 71, inciso IX, da Constituição; ou condenação dos agentes públicos responsáveis e da empresa contratada ao pagamento dos prejuízos ao erário, caso verificada a ocorrência de superfaturamento por sobrepreço na execução do contrato.

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

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

5.2. Os licitantes poderão retirar ou substituir a proposta ou os documentos de habilitação, quando for o caso, anteriormente inseridos no sistema, até a abertura da sessão pública.

5.3. O sistema disponibilizará campo próprio para troca de mensagens entre o Pregoeiro/Agente de Contratação/Comissão e os licitantes.

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

5.5. O lance deverá ser ofertado pelo valor unitário do item.

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

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

5.8. O intervalo mínimo de diferença de valores ou percentuais entre os lances, que incidirá tanto em relação aos lances intermediários quanto em relação à proposta que cobrir a melhor oferta deverá ser de R\$ 0,05 (cinco centavos).

5.9. O licitante poderá, uma única vez, excluir seu último lance ofertado, no intervalo de quinze segundos após o registro no sistema, na hipótese de lance inconsistente ou inexequível.

5.10. O procedimento seguirá de acordo com o modo de disputa adotado.

5.11. Caso seja adotado para o envio de lances no pregão eletrônico o modo de disputa “aberto”, os licitantes apresentarão lances públicos e sucessivos, com prorrogações.

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

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

5.11.3. Não havendo novos lances na forma estabelecida nos itens anteriores, a sessão pública encerrar-se-á automaticamente, e o sistema ordenará e divulgará os lances conforme a ordem final de classificação, sem prejuízo da aplicação da margem de preferência e do desempate ficto, conforme disposto neste edital, quando for o caso.

5.11.4. Definida a melhor proposta, se a diferença em relação à proposta classificada em segundo lugar for de pelo menos 5% (cinco por cento), o Pregoeiro/Agente de Contratação/Comissão, auxiliado pela equipe de apoio, poderá admitir o reinício da disputa aberta, para a definição das demais colocações.

5.11.5. Após o reinício previsto no item supra, os licitantes serão convocados para apresentar lances intermediários.

5.12. Após o término dos prazos estabelecidos nos subitens anteriores, o sistema ordenará e divulgará os lances segundo a ordem crescente de valores.

5.13. Não serão aceitos dois ou mais lances de mesmo valor, prevalecendo aquele que for recebido e registrado em primeiro lugar.

5.14. Durante o transcurso da sessão pública, os licitantes serão informados, em tempo real, do valor do menor lance registrado, vedada a identificação do licitante.

5.15. No caso de desconexão com o Pregoeiro/Agente de Contratação/Comissão, no decorrer da etapa competitiva do Pregão, o sistema eletrônico poderá permanecer acessível aos licitantes para a recepção dos lances.

5.16. Quando a desconexão do sistema eletrônico para o Pregoeiro/Agente de Contratação/Comissão persistir por tempo superior a dez minutos, a sessão pública será suspensa e reiniciada somente após decorridas vinte e quatro horas da comunicação do fato pelo Pregoeiro/Agente de Contratação/Comissão aos participantes, no sítio eletrônico utilizado para divulgação.

5.17. Caso o licitante não apresente lances, concorrerá com o valor de sua proposta.

5.18. Ao final da fase de lances, será aplicado o benefício da margem de preferência, nos termos do art. 26 da Lei 14133/21.

5.18.1 Para produtos ou serviços abrangidos por margem de preferência normal ou adicional, caso a proposta de menor preço não tenha por objeto produto ou serviço contemplado pela referida margem, o sistema automaticamente indicará as propostas de produtos ou serviços que façam jus ao diferencial de preço, pela ordem de classificação, para fins de aceitação pelo Pregoeiro/Agente de Contratação/Comissão.

5.18.2 Nestas situações, a proposta beneficiada pela aplicação da margem de preferência normal ou adicional, conforme o caso, tornar-se-á a proposta classificada em primeiro lugar.

5.19. Em relação a itens não exclusivos para participação de microempresas e empresas de pequeno porte, uma vez encerrada a etapa de lances, será efetivada a verificação automática, junto à Receita Federal, do porte da entidade empresarial, caso a contratação não se enquadre nas vedações dos §§1º e 2º do art. 4º da Lei nº 14.133, de 2021. O sistema identificará em coluna própria as microempresas e empresas de pequeno porte participantes, procedendo à comparação com os valores da primeira colocada, se esta for empresa de maior porte, assim como das demais classificadas, para o fim de aplicar-se o disposto nos arts. 44 e 45 da Lei Complementar nº 123, de 2006, regulamentada pelo Decreto nº 8.538, de 2015.

5.19.1. Quando houver propostas beneficiadas com as margens de preferência, apenas poderão se valer do critério de desempate previsto nos arts. 44 e 45 da Lei Complementar nº 123, de 2006, as propostas de microempresas e empresas de pequeno porte que também fizerem jus às margens de preferência (art. 5º, §9º, I, do Decreto n.º 8538, de 2015).

5.19.2. O parâmetro para o empate ficto, nesse caso, consistirá no preço ofertado pela fornecedora classificada em primeiro lugar em razão da aplicação da margem de preferência.

5.19.3. Nessas condições, as propostas de microempresas e empresas de pequeno porte que se encontrarem na faixa de até 10% (dez por cento), caso se trate de uma concorrência, ou de até 5% (cinco por cento), caso se trate de um pregão, serão consideradas empatadas com a primeira colocada.

5.19.4. A licitante mais bem classificada nos termos do subitem anterior terá o direito de encaminhar uma última oferta para desempate, obrigatoriamente em valor inferior ao da primeira colocada, no prazo de 5 (cinco) minutos controlados pelo sistema, contados após a comunicação automática para tanto.

5.19.5. Caso a microempresa ou a empresa de pequeno porte melhor classificada desista ou não se manifeste no prazo estabelecido, serão convocadas as demais licitantes microempresa e empresa de pequeno porte que se encontrem naquele intervalo de até 10% (dez por cento), caso se trate de uma concorrência, ou de até 5% (cinco por cento), caso se trate de um pregão, na ordem de classificação, para o exercício do mesmo direito, no prazo estabelecido no subitem anterior.

5.19.6. No caso de equivalência dos valores apresentados pelas microempresas e empresas de pequeno porte que se encontrem nos intervalos estabelecidos nos subitens anteriores, será realizado sorteio entre elas para que se identifique aquela que primeiro poderá apresentar melhor oferta.

5.19.7. A obtenção do benefício a que se refere o item anterior fica limitada às microempresas e às empresas de pequeno porte que, no ano-calendário de realização da licitação, ainda não tenham celebrado contratos com a Administração Pública cujos valores somados extrapolem a receita bruta máxima admitida para fins de enquadramento como empresa de pequeno porte.

5.20. Só poderá haver empate entre propostas iguais (não seguidas de lances), ou entre lances finais da fase fechada do modo de disputa aberto e fechado.

5.21. Havendo eventual empate entre propostas ou lances, o critério de desempate será aquele previsto no art. 60 da Lei nº 14.133, de 2021, nesta ordem:

5.21.1. disputa final, hipótese em que os licitantes empatados poderão apresentar nova proposta em ato contínuo à classificação;

5.21.2. avaliação do desempenho contratual prévio dos licitantes, para a qual deverão preferencialmente ser utilizados registros cadastrais para efeito de atesto de cumprimento de obrigações previstos nesta Lei;

5.21.3. desenvolvimento pelo licitante de ações de equidade entre homens e mulheres no ambiente de trabalho, conforme regulamento;

5.21.4. desenvolvimento pelo licitante de programa de integridade, conforme orientações dos órgãos de controle.

5.21.5. Persistindo o empate, será assegurada preferência, sucessivamente, aos bens e serviços produzidos ou prestados por:

5.21.5.1. empresas estabelecidas no território do Estado ou do Distrito Federal do órgão ou entidade da Administração Pública estadual ou distrital licitante ou, no caso de licitação realizada por órgão ou entidade de Município, no território do Estado em que este se localize;

5.21.5.2. empresas brasileiras;

5.21.5.3. empresas que invistam em pesquisa e no desenvolvimento de tecnologia no País;

5.21.5.4. empresas que comprovem a prática de mitigação, nos termos da Lei nº 12.187, de 29 de dezembro de 2009.

5.22. Esgotados todos os demais critérios de desempate previstos em lei, a escolha do licitante vencedor ocorrerá por sorteio, em ato público, para o qual todos os licitantes serão convocados, vedado qualquer outro processo.

5.23. Encerrada a etapa de envio de lances da sessão pública, na hipótese da proposta do primeiro colocado permanecer acima do preço máximo ou inferior ao desconto definido para a contratação, o

Pregoeiro/Agente de Contratação/Comissão poderá negociar condições mais vantajosas, após definido o resultado do julgamento.

5.23.1. Tratando-se de licitação em grupo, a contratação posterior de item específico do grupo exigirá prévia pesquisa de mercado e demonstração de sua vantagem para o órgão ou a entidade e serão observados como critério de aceitabilidade os preços unitários máximos definidos no Termo de Referência.

5.23.2. A negociação poderá ser feita com os demais licitantes, segundo a ordem de classificação inicialmente estabelecida, quando o primeiro colocado, mesmo após a negociação, for desclassificado em razão de sua proposta permanecer acima do preço máximo definido pela Administração.

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

5.23.4. O resultado da negociação será divulgado a todos os licitantes e anexado aos autos do processo licitatório.

5.23.5. O Pregoeiro/Agente de Contratação/Comissão solicitará ao licitante mais bem classificado que, no prazo de 2 (duas) horas, envie a proposta adequada ao último lance ofertado após a negociação realizada, acompanhada, se for o caso, dos documentos complementares, quando necessários à confirmação daqueles exigidos neste Edital e já apresentados.

5.23.6. É facultado ao Pregoeiro/Agente de Contratação/Comissão prorrogar o prazo estabelecido, a partir de solicitação fundamentada feita no chat pelo licitante, antes de findo o prazo.

5.24. Após a negociação do preço, o Pregoeiro/Agente de Contratação/Comissão iniciará a fase de aceitação e julgamento da proposta.

## **6. DA FASE DE JULGAMENTO**

6.1. Encerrada a etapa de negociação, o pregoeiro verificará se o licitante provisoriamente classificado em primeiro lugar atende às condições de participação no certame, conforme previsto no art. 14 da Lei nº 14.133/2021, legislação correlata e no item 2.8 do edital, especialmente quanto à existência de sanção que impeça a participação no certame ou a futura contratação, mediante a consulta aos seguintes cadastros:

6.1.1. SICAF;

6.1.2. Cadastro Nacional de Empresas Punidas – CNEP, mantido pela Controladoria-Geral da União (<https://portaldatransparencia.gov.br/pagina-interna/603244-cnep>).

6.2. A consulta aos cadastros será realizada no nome e no CNPJ da empresa licitante.

- 6.2.1. A consulta no CNEP quanto às sanções previstas na Lei nº 8.429, de 1992, também ocorrerá no nome e no CPF do sócio majoritário da empresa licitante, se houver, por força do art. 12 da citada lei.
- 6.3. Caso conste na Consulta de Situação do licitante a existência de Ocorrências Impeditivas Indiretas, o Pregoeiro/Agente de Contratação/Comissão diligenciará para verificar se houve fraude por parte das empresas apontadas no Relatório de Ocorrências Impeditivas Indiretas.
- 6.3.1. A tentativa de burla será verificada por meio dos vínculos societários, linhas de fornecimento similares, dentre outros.
- 6.3.2. O licitante será convocado para manifestação previamente a uma eventual desclassificação.
- 6.3.3. Constatada a existência de sanção, o licitante será reputado inabilitado, por falta de condição de participação.
- 6.4. Como condição para a aceitação da proposta, a licitante vencedora deverá apresentar uma relação das máquinas e aparelhos cujo funcionamento consome energia elétrica que pretende usar na execução dos serviços, bem como as comprovações em relação a tais produtos.
- 6.5. 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.
- 6.6. Caso o licitante provisoriamente classificado em primeiro lugar tenha se utilizado de algum tratamento favorecido às ME/EPPs ou tenha se valido da aplicação da margem de preferência, o Pregoeiro/Agente de Contratação/Comissão verificará se o licitante faz jus ao benefício aplicado.
- 6.6.1. Caso o licitante não venha a comprovar o atendimento dos requisitos para fazer jus ao benefício da margem de preferência, as propostas serão reclassificadas, para fins de nova aplicação da margem de preferência.
- 6.7. Verificadas as condições de participação e de utilização do tratamento favorecido, o Pregoeiro/Agente de Contratação/Comissão examinará a proposta classificada em primeiro lugar quanto à adequação ao objeto e à compatibilidade do preço em relação ao máximo estipulado para contratação neste Edital e em seus anexos, observado o disposto no artigo 29 a 35 da IN SEGES nº 73, de 30 de setembro de 2022.
- 6.8. Será desclassificada a proposta vencedora que:
- 6.8.1. contiver vícios insanáveis;
- 6.8.2. não obedecer às especificações técnicas contidas no Termo de Referência;
- 6.8.3. apresentar preços inexequíveis ou permanecerem acima do preço máximo definido para a contratação;
- 6.8.4. não tiverem sua exequibilidade demonstrada, quando exigido pela Administração;

6.8.5. apresentar desconformidade com quaisquer outras exigências deste Edital ou seus anexos, desde que insanável.

6.9. No caso de bens e serviços em geral, é indício de inexecutabilidade das propostas valores inferiores a 50% (cinquenta por cento) do valor orçado pela Administração.

6.10. A inexecutabilidade, na hipótese de que trata o item anterior, só será considerada após diligência do Pregoeiro/Agente de Contratação/Comissão, que comprove:

6.10.1. que o custo do licitante ultrapassa o valor da proposta; e

6.10.2. inexistirem custos de oportunidade capazes de justificar o vulto da oferta.

## **7. DA FASE DE HABILITAÇÃO**

7.1. Os documentos previstos no Termo de Referência, necessários e suficientes para demonstrar a capacidade do licitante de realizar o objeto da licitação, serão exigidos para fins de habilitação, nos termos dos arts. 62 a 70 da Lei nº 14.133, de 2021.

7.1.1. A documentação exigida para fins de habilitação jurídica, fiscal, social e trabalhista e econômico-financeira, poderá ser substituída pelo registro cadastral no SICAF.

7.2. Quando permitida a participação de empresas estrangeiras que não funcionem no País, as exigências de habilitação serão atendidas mediante documentos equivalentes, inicialmente apresentados em tradução livre.

7.3. Na hipótese de o licitante vencedor ser empresa estrangeira que não funcione no País, para fins de assinatura do contrato ou da ata de registro de preços, os documentos exigidos para a habilitação serão traduzidos por tradutor juramentado no País e apostilados nos termos do disposto no Decreto nº 8.660, de 29 de janeiro de 2016, ou de outro que venha a substituí-lo, ou consularizados pelos respectivos consulados ou embaixadas.

7.4. Os documentos exigidos para fins de habilitação poderão ser apresentados em original, por cópia ou por meio de consulta aos sites governamentais.

7.5. Os documentos exigidos para fins de habilitação poderão ser substituídos por registro cadastral emitido por órgão ou entidade pública, desde que o registro tenha sido feito em obediência ao disposto na Lei nº 14.133/2021.

7.6. Será verificado se o licitante apresentou declaração de que atende aos requisitos de habilitação, e o declarante responderá pela veracidade das informações prestadas, na forma da lei.

7.7. Será verificado se o licitante apresentou no sistema, sob pena de inabilitação, a declaração de que cumpre as exigências de reserva de cargos para pessoa com deficiência e para reabilitado da Previdência Social, previstas em lei e em outras normas específicas.



7.8. O licitante deverá apresentar, sob pena de desclassificação, declaração de que suas propostas econômicas compreendem a integralidade dos custos para atendimento dos direitos trabalhistas assegurados na Constituição Federal, nas leis trabalhistas, nas normas infralegais, nas convenções coletivas de trabalho e nos termos de ajustamento de conduta vigentes na data de entrega das propostas.

7.9. Considerando que na presente contratação a avaliação prévia do local de execução é imprescindível para o conhecimento pleno das condições e peculiaridades do objeto a ser contratado, o licitante deve atestar, sob pena de inabilitação, que conhece o local e as condições de realização do serviço, assegurado a ele o direito de realização de vistoria prévia.

7.9.1. O licitante que optar por realizar vistoria prévia terá disponibilizado pela Administração data e horário exclusivos, a ser agendado pelo endereço eletrônico [dap@rolante.ifrs.edu.br](mailto:dap@rolante.ifrs.edu.br), de modo que seu agendamento não coincida com o agendamento de outros licitantes.

7.9.2. Caso o licitante opte por não realizar vistoria, poderá substituir a declaração exigida no presente item por declaração formal assinada pelo seu responsável técnico acerca do conhecimento pleno das condições e peculiaridades da contratação.

7.10. A habilitação será verificada por meio do Sicafe, nos documentos por ele abrangidos.

7.10.1. 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 ou quando a lei expressamente o exigir.

7.11. É de responsabilidade do licitante conferir a exatidão dos seus dados cadastrais no Sicafe e mantê-los atualizados junto aos órgãos responsáveis pela informação, devendo proceder, imediatamente, à correção ou à alteração dos registros tão logo identifique incorreção ou aqueles se tornem desatualizados.

7.11.1. A não observância do disposto no item anterior poderá ensejar desclassificação no momento da habilitação.

7.12. A verificação pelo Pregoeiro/Agente de Contratação/Comissão, em sítios eletrônicos oficiais de órgãos e entidades emissores de certidões constitui meio legal de prova, para fins de habilitação.

7.12.1. Os documentos exigidos para habilitação que não estejam contemplados no Sicafe serão enviados por meio do sistema, em formato digital, no prazo de 2 (duas) horas, prorrogável por igual período, contado da solicitação do pregoeiro.

7.12.2. Na hipótese de a fase de habilitação anteceder a fase de apresentação de propostas e lances, os licitantes encaminharão, por meio do sistema, simultaneamente os documentos de habilitação e a proposta com o preço ou o percentual de desconto, observado o disposto no § 1º do art. 36 e no § 1º do art. 39 da Instrução Normativa SEGES nº 73, de 30 de setembro de 2022.

7.13. A verificação no Sicafe ou a exigência dos documentos nele não contidos somente será feita em relação ao licitante vencedor.

7.13.1. Os documentos relativos à regularidade fiscal que constem do Termo de Referência somente serão exigidos, em qualquer caso, em momento posterior ao julgamento das propostas, e apenas do licitante mais bem classificado.

7.13.2. Respeitada a exceção do subitem anterior, relativa à regularidade fiscal, quando a fase de habilitação anteceder as fases de apresentação de propostas e lances e de julgamento, a verificação ou exigência do presente subitem ocorrerá em relação a todos os licitantes.

7.14. Após a entrega dos documentos para habilitação, não será permitida a substituição ou a apresentação de novos documentos, salvo em sede de diligência, para:

7.14.1. complementação de informações acerca dos documentos já apresentados pelos licitantes e desde que necessária para apurar fatos existentes à época da abertura do certame; e

7.14.2. atualização de documentos cuja validade tenha expirado após a data de recebimento das propostas;

7.15. Na análise dos documentos de habilitação, a comissão de contratação poderá sanar erros ou falhas, que não alterem a substância dos documentos e sua validade jurídica, mediante decisão fundamentada, registrada em ata e acessível a todos, atribuindo-lhes eficácia para fins de habilitação e classificação.

7.16. Na hipótese de o licitante não atender às exigências para habilitação, o Pregoeiro/Agente de Contratação/Comissão examinará a proposta subsequente e assim sucessivamente, na ordem de classificação, até a apuração de uma proposta que atenda ao presente edital, observado o prazo disposto no subitem 7.12.1.

7.17. Somente serão disponibilizados para acesso público os documentos de habilitação do licitante cuja proposta atenda ao edital de licitação, após concluídos os procedimentos de que trata o subitem anterior.

7.18. A comprovação de regularidade fiscal e trabalhista das microempresas e das empresas de pequeno porte somente será exigida para efeito de contratação, e não como condição para participação na licitação.

7.19. Quando a fase de habilitação anteceder a de julgamento e já tiver sido encerrada, não caberá exclusão de licitante por motivo relacionado à habilitação, salvo em razão de fatos supervenientes ou só conhecidos após o julgamento.

## **8. DO TERMO DE CONTRATO**

8.1. Após a homologação e adjudicação, caso se conclua pela contratação, será firmado termo de contrato.

8.2. O adjudicatário terá o prazo de 5 (cinco) dias úteis, contados a partir da data de sua convocação, para assinar o termo de contrato, sob pena de decair o direito à contratação, sem prejuízo das sanções previstas neste Edital.

8.3. Alternativamente à convocação para comparecer perante o órgão ou entidade para a assinatura do Termo de Contrato, a Administração poderá: encaminhá-lo para assinatura através de endereço eletrônico (e-mail), assegurado o prazo de 5 (cinco) dias úteis para resposta após recebimento da notificação pela Administração.

8.4. Os prazos dos itens 8.1 e 8.3 poderão ser prorrogados, por igual período, por solicitação justificada do adjudicatário e aceita pela Administração.

8.5. O prazo de vigência da contratação é o estabelecido no Termo de Referência.

8.6. Na assinatura do contrato será exigido o Cadastro Informativo de Créditos não Quitados do Setor Público Federal – Cadin e a comprovação das condições de habilitação e contratação consignadas neste Edital, que deverão ser mantidas pelo fornecedor durante a vigência do contrato.

8.6.1. A existência de registro no Cadin constitui fator impeditivo para a contratação.

## **9. DOS RECURSOS**

9.1. A interposição de recurso referente ao julgamento das propostas, à habilitação ou inabilitação de licitantes, à anulação ou revogação da licitação, observará o disposto no art. 165 da Lei nº 14.133, de 2021.

9.2. O prazo recursal é de 3 (três) dias úteis, contados da data de intimação ou de lavratura da ata.

9.3. Quando o recurso apresentado impugnar o julgamento das propostas ou o ato de habilitação ou inabilitação do licitante:

9.3.1. a intenção de recorrer deverá ser manifestada imediatamente, sob pena de preclusão;

9.3.2. o prazo para a manifestação da intenção de recorrer não será inferior a 10 (dez) minutos.

9.3.3. o prazo para apresentação das razões recursais será iniciado na data de intimação ou de lavratura da ata de habilitação ou inabilitação;

9.3.4. na hipótese de adoção da inversão de fases prevista no § 1º do art. 17 da Lei nº 14.133, de 2021, o prazo para apresentação das razões recursais será iniciado na data de intimação da ata de julgamento.

9.4. Os recursos deverão ser encaminhados em campo próprio do sistema.

9.5. O recurso será dirigido à autoridade que tiver editado o ato ou proferido a decisão recorrida, a qual poderá reconsiderar sua decisão no prazo de 3 (três) dias úteis, ou, nesse mesmo prazo, encaminhar recurso para a autoridade superior, a qual deverá proferir sua decisão no prazo de 10 (dez) dias úteis, contado do recebimento dos autos.

9.6. Os recursos interpostos fora do prazo não serão conhecidos.

9.7. O prazo para apresentação de contrarrazões ao recurso pelos demais licitantes será de 3 (três) dias úteis, contados da data da intimação pessoal ou da divulgação da interposição do recurso, assegurada a vista imediata dos elementos indispensáveis à defesa de seus interesses.

9.8. O recurso e o pedido de reconsideração terão efeito suspensivo do ato ou da decisão recorrida até que sobrevenha decisão final da autoridade competente.

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

9.10. Os autos do processo permanecerão com vista franqueada aos interessados nos sítios eletrônicos <https://ifrs.edu.br/rolante/administracao-e-planejamento/licitacoes-e-contratos/pregoes/> e em <https://www.gov.br/compras/pt-br>.

## **10. DAS INFRAÇÕES ADMINISTRATIVAS E SANÇÕES**

10.1. Comete infração administrativa, nos termos da lei, o licitante que, com dolo ou culpa:

10.1.1. deixar de entregar a documentação exigida para o certame ou não entregar qualquer documento que tenha sido solicitado pelo/a pregoeiro/a durante o certame;

10.1.2. Salvo em decorrência de fato superveniente devidamente justificado, não manter a proposta em especial quando:

10.1.2.1. não enviar a proposta adequada ao último lance ofertado ou após a negociação;

10.1.2.2. recusar-se a enviar o detalhamento da proposta quando exigível;

10.1.2.3. pedir para ser desclassificado quando encerrada a etapa competitiva; ou

10.1.2.4. apresentar proposta em desacordo com as especificações do edital;

10.1.3. não celebrar o contrato ou não entregar a documentação exigida para a contratação, quando convocado dentro do prazo de validade de sua proposta;

10.1.4. recusar-se, sem justificativa, a assinar o contrato ou a ata de registro de preço, ou a aceitar ou retirar o instrumento equivalente no prazo estabelecido pela Administração;

10.1.5. apresentar declaração ou documentação falsa exigida para o certame ou prestar declaração falsa durante a licitação;

10.1.6. fraudar a licitação;

10.1.7. comportar-se de modo inidôneo ou cometer fraude de qualquer natureza, em especial quando:

10.1.7.1. agir em conluio ou em desconformidade com a lei;

10.1.7.2. induzir deliberadamente a erro no julgamento.

10.1.8. praticar atos ilícitos com vistas a frustrar os objetivos da licitação;

10.1.9. praticar ato lesivo previsto no art. 5º da Lei n.º 12.846, de 2013.

10.2. Com fulcro na Lei nº 14.133, de 2021, a Administração poderá, após regular processo administrativo, garantida a prévia defesa, aplicar aos licitantes e/ou adjudicatários as seguintes sanções, sem prejuízo das responsabilidades civil e criminal:

10.2.1. advertência;

10.2.2. multa;

10.2.3. impedimento de licitar e contratar; e

10.2.4. declaração de inidoneidade para licitar ou contratar, enquanto perdurarem os motivos determinantes da punição ou até que seja promovida sua reabilitação perante a própria autoridade que aplicou a penalidade.

10.3. Na aplicação das sanções serão considerados:

10.3.1. a natureza e a gravidade da infração cometida.

10.3.2. as peculiaridades do caso concreto

10.3.3. as circunstâncias agravantes ou atenuantes

10.3.4. os danos que dela provierem para a Administração Pública

10.3.5. a implantação ou o aperfeiçoamento de programa de integridade, conforme normas e orientações dos órgãos de controle.

10.4. A multa será recolhida no prazo máximo de 10 (dez) dias úteis, a contar da comunicação oficial.

10.4.1. Para as infrações previstas nos itens 10.1.1, 10.1.2 e 10.1.3, a multa será de 0,5% a 15% do valor do contrato licitado.

10.4.2. Para as infrações previstas nos itens 10.1.6, 10.1.7, 10.1.8 e 10.1.9, a multa será de 15% a 30% do valor do contrato licitado.

10.5. As sanções de advertência, impedimento de licitar e contratar e declaração de inidoneidade para licitar ou contratar poderão ser aplicadas, cumulativamente ou não, à penalidade de multa.

10.6. Na aplicação da sanção de multa será facultada a defesa do interessado no prazo de 15 (quinze) dias úteis, contado da data de sua intimação.

10.7. A sanção de impedimento de licitar e contratar será aplicada ao responsável em decorrência das infrações administrativas relacionadas nos itens 10.1.1, 10.1.2 e 10.1.3, quando não se justificar a imposição de penalidade mais grave, e impedirá o responsável de licitar e contratar no âmbito da Administração Pública direta e indireta do ente federativo a qual pertencer o órgão ou entidade, pelo prazo máximo de 3 (três) anos.

10.8. Poderá ser aplicada ao responsável a sanção de declaração de inidoneidade para licitar ou contratar, em decorrência da prática das infrações dispostas nos itens 10.1.5, 10.1.6, 10.1.7, 10.1.8 e 10.1.9, bem como pelas infrações administrativas previstas nos itens 10.1.1, 10.1.2 e 10.1.3 que

justifiquem a imposição de penalidade mais grave que a sanção de impedimento de licitar e contratar, cuja duração observará o prazo previsto no art. 156, §5º, da Lei n.º 14.133/2021.

10.9. A recusa injustificada do adjudicatário em assinar o contrato ou a ata de registro de preço, ou em aceitar ou retirar o instrumento equivalente no prazo estabelecido pela Administração, descrita no item 10.1.3, caracterizará o descumprimento total da obrigação assumida e o sujeitará às penalidades e à imediata perda da garantia de proposta em favor do órgão ou entidade promotora da licitação, nos termos do art. 45, §4º da IN SEGES/ME n.º 73, de 2022.

10.10. A apuração de responsabilidade relacionadas às sanções de impedimento de licitar e contratar e de declaração de inidoneidade para licitar ou contratar demandará a instauração de processo de responsabilização a ser conduzido por comissão composta por 2 (dois) ou mais servidores estáveis, que avaliará fatos e circunstâncias conhecidos e intimará o licitante ou o adjudicatário para, no prazo de 15 (quinze) dias úteis, contado da data de sua intimação, apresentar defesa escrita e especificar as provas que pretenda produzir.

10.11. Caberá recurso no prazo de 15 (quinze) dias úteis da aplicação das sanções de advertência, multa e impedimento de licitar e contratar, contado da data da intimação, o qual será dirigido à autoridade que tiver proferido a decisão recorrida, que, se não a reconsiderar no prazo de 5 (cinco) dias úteis, encaminhará o recurso com sua motivação à autoridade superior, que deverá proferir sua decisão no prazo máximo de 20 (vinte) dias úteis, contado do recebimento dos autos.

10.12. Caberá a apresentação de pedido de reconsideração da aplicação da sanção de declaração de inidoneidade para licitar ou contratar no prazo de 15 (quinze) dias úteis, contado da data da intimação, e decidido no prazo máximo de 20 (vinte) dias úteis, contado do seu recebimento.

10.13. O recurso e o pedido de reconsideração terão efeito suspensivo do ato ou da decisão recorrida até que sobrevenha decisão final da autoridade competente.

10.14. A aplicação das sanções previstas neste edital não exclui, em hipótese alguma, a obrigação de reparação integral dos danos causados.

10.15. Para a garantia da ampla defesa e contraditório dos licitantes, as notificações serão enviadas eletronicamente para os endereços de e-mail informados na proposta comercial, bem como os cadastrados pela empresa no SICAF.

10.15.1. Os endereços de e-mail informados na proposta comercial e/ou cadastrados no Sicafe serão considerados de uso contínuo da empresa, não cabendo alegação de desconhecimento das comunicações a eles comprovadamente enviadas.

## **11. DA IMPUGNAÇÃO AO EDITAL E DO PEDIDO DE ESCLARECIMENTO**

- 11.1. Qualquer pessoa é parte legítima para impugnar este Edital por irregularidade na aplicação da Lei nº 14.133, de 2021, devendo protocolar o pedido até 3 (três) dias úteis antes da data da abertura do certame.
- 11.2. A resposta à impugnação ou ao pedido de esclarecimento será divulgado em sítio eletrônico oficial no prazo de até 3 (três) dias úteis, limitado ao último dia útil anterior à data da abertura do certame.
- 11.3. A impugnação e o pedido de esclarecimento poderão ser realizados por forma eletrônica, pelos seguintes meios: no endereço eletrônico [cpl@rolante.ifrs.edu.br](mailto:cpl@rolante.ifrs.edu.br).
- 11.4. As impugnações e pedidos de esclarecimentos não suspendem os prazos previstos no certame.
- 11.5. A concessão de efeito suspensivo à impugnação é medida excepcional e deverá ser motivada pelo Pregoeiro/Agente de Contratação/Comissão, nos autos do processo de licitação.
- 11.6. Acolhida a impugnação, será definida e publicada nova data para a realização do certame.

## **12. DAS DISPOSIÇÕES GERAIS**

- 12.1. Será divulgada ata da sessão pública no sistema eletrônico.
- 12.2. 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/Agente de Contratação/Comissão.
- 12.3. Todas as referências de tempo no Edital, no aviso e durante a sessão pública observarão o horário de Brasília - DF.
- 12.4. A homologação do resultado desta licitação não implicará direito à contratação.
- 12.5. 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.
- 12.6. 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.
- 12.7. 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.
- 12.8. 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.

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

12.10. O Edital e seus anexos estão disponíveis, na íntegra, no Portal Nacional de Contratações Públicas (PNCP) e endereço eletrônico <https://ifrs.edu.br/rolante/administracao-e-planejamento/licitacoes-e-contratos/pregoes/>.

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

12.11.1. ANEXO I - Termo de Referência:

12.11.1.1. Apêndice I do Anexo I - Estudo Técnico Preliminar;

12.11.1.2. Apêndice II do Anexo I - Formulário de Pesquisa.

12.11.2. ANEXO II - Minuta de Termo de Contrato;

12.11.3. ANEXO III - Modelo de Proposta de Preços;

12.11.4. ANEXO IV - Atestado de Vistoria;

12.11.5. ANEXO V - Declaração de Pleno Conhecimento das Condições do Objeto;

12.11.6. ANEXO VI - Modelo de Carta de Anuência Profissional;

12.11.7. ANEXO VII - Planta baixa e foto do local.

Rolante, 06 de fevereiro de 2025.

Letícia Martins de Martins

Diretora-geral do IFRS/*Campus* Rolante

Portaria nº 143/2024





Lei nº 14.133, de 1º de abril de 2021

**SERVIÇOS COM E SEM DEDICAÇÃO EXCLUSIVA DE MÃO DE OBRA, OBRAS E SERVIÇOS DE ENGENHARIA,  
EXCETO TIC**

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

(Processo Administrativo nº 23740.000589/2024-63)

**ANEXO I - TERMO DE REFERÊNCIA**

**1. CONDIÇÕES GERAIS DA CONTRATAÇÃO**

**1.1.** Contratação de empresa especializada na prestação de serviços contínuos de lanchonete/cantina, sem dedicação exclusiva de mão de obra para o IFRS/Campus Rolante, mediante cessão onerosa de espaço físico, nos termos da tabela abaixo, conforme condições e exigências estabelecidas neste instrumento.

**1.2.** O valor mensal da taxa fixa de concessão de uso (aluguel) é de R\$ 215,00 (duzentos e quinze reais).

ITEM	ESPECIFICAÇÃO	CATSER CATMAT	UNIDADE DE MEDIDA	QTDE	VALOR ESTIMADO UNITÁRIO	VALOR ESTIMADO TOTAL
1	Água mineral com gás, 500 ml.	445479	unidade	01	R\$ 3,63	R\$ 3,63
2	Água mineral sem gás, 500 ml.	445484	unidade	01	R\$ 3,63	R\$ 3,63
3	Café com leite, 180 ml.	463583	unidade	01	R\$ 6,88	R\$ 6,88
4	Café com leite desnatado, 180 ml.	463583	unidade	01	R\$ 6,88	R\$ 6,88
5	Café com leite zero lactose, 180 ml.	463583	unidade	01	R\$ 8,13	R\$ 8,13
6	Café preto, 180 ml.	463583	unidade	01	R\$ 6,48	R\$ 6,48
7	Café preto descafeinado, 180 ml.	463583	unidade	01	R\$ 7,48	R\$ 7,48



8	Chá, diversos sabores, 180 ml.	604671	unidade	01	R\$ 5,75	R\$ 5,75
9	Fruta in natura: banana, maçã e laranja.	464381	unidade	01	R\$ 2,67	R\$ 2,67
10	Sucos integrais, 200 ml, no mínimo, três sabores a ser ofertado, sugestão: laranja, uva e misto.	442811	unidade	01	R\$ 6,75	R\$ 6,75
11	Bolo simples, fatia de no mínimo 100 g, com ou sem cobertura.	476817	unidade	01	R\$ 5,13	R\$ 5,13
12	Brownie, fatia de no mínimo 100 g.	456765	unidade	01	R\$ 7,25	R\$ 7,25
13	Misto quente (torrada): pão de forma fresco (50 g), presunto (20 g) e queijo (20 g) e manteiga ou requeijão.	252444	unidade	01	R\$ 8,38	R\$ 8,38
14	Pão de queijo, com no mínimo 80 g.	460496	unidade	01	R\$ 4,00	R\$ 4,00
15	Pastel assado: massa assada com recheio à base de carne de frango, carne bovina ou legumes (mínimo 70 g de recheio).	309618	unidade	01	R\$ 8,50	R\$ 8,50
16	Pastel integral assado: massa integral assada com recheio a base de carne de frango, carne bovina ou legumes (mínimo 70 g de recheio).	309618	unidade	01	R\$ 9,13	R\$ 9,13
17	Salada de frutas, com no mínimo 4 frutas, 200 ml.	464401	unidade	01	R\$ 7,25	R\$ 7,25



18	Sanduiche de frango/gado: pão de forma fresco (50 g), recheio a base de carne de frango/gado desfiado (mínimo 40 g de frango), cenoura ralada (5 g) e alface (15 g).	332434	unidade	01	R\$ 11,13	R\$ 11,13
19	Sanduiche integral de frango/gado: pão de forma integral fresco (50 g), recheio a base de carne de frango/gado desfiado (mínimo 40 g de frango), cenoura ralada (5 g) e alface (15 g).	332434	unidade	01	R\$ 11,50	R\$ 11,50
20	Refeição (prato feito), composição mínima: 1 proteína, 1 carboidrato, 1 leguminosa, 3 vegetais (2 crus e 1 cozido).	3697	unidade	01	R\$ 22,00	R\$ 22,00
VALOR TOTAL						R\$ 148,92

**1.3.** O(s) serviço(s) objeto desta contratação são caracterizados como comum(ns), conforme justificativa constante do Estudo Técnico Preliminar.

**1.4.** O prazo de vigência da contratação é de 24 (vinte e quatro) meses contados da assinatura do contrato, prorrogável por até 10 anos, na forma dos artigos 106 e 107 da Lei nº 14.133, de 2021.

**1.5.** O serviço é enquadrado como continuado tendo em vista que a Instituição necessita que este serviço seja prestado o ano inteiro à comunidade estudantil, sendo a vigência plurianual mais vantajosa considerando o Estudo Técnico Preliminar.

**1.6.** O contrato ou outro instrumento hábil que o substitua oferece maior detalhamento das regras que serão aplicadas em relação à vigência da contratação.

## **2. FUNDAMENTAÇÃO E DESCRIÇÃO DA NECESSIDADE DA CONTRATAÇÃO**

**2.1.** A Fundamentação da Contratação e de seus quantitativos encontra-se pormenorizada em tópico específico dos Estudos Técnicos Preliminares, apêndice deste Termo de Referência.



**2.2.** O objeto da contratação está previsto no Plano de Contratações Anual 2024, conforme consta das informações básicas desse Termo de Referência.

### **3. DESCRIÇÃO DA SOLUÇÃO COMO UM TODO CONSIDERADO O CICLO DE VIDA DO OBJETO**

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

### **4. REQUISITOS DA CONTRATAÇÃO**

#### **Sustentabilidade**

**4.1.** Além dos critérios de sustentabilidade eventualmente inseridos na descrição do objeto, devem ser atendidos os seguintes requisitos, que se baseiam no Guia Nacional de Contratações Sustentáveis, bem como adotar as boas práticas de otimização de recursos, redução de desperdícios e menor poluição, observando especialmente o seguinte:

- 4.1.1. Racionalização/economia do consumo de energia (especialmente elétrica) e água;
- 4.1.2. Triagem adequada dos resíduos gerados nas atividades;
- 4.1.3. A disposição final e ambientalmente adequada das embalagens, resíduos, peças e dos equipamentos após o uso, em observância à Logística Reversa disposta no art. 33 da Lei nº 12.305/2010 - que institui a Política Nacional de Resíduos Sólidos.
- 4.1.4. Seguir as normas técnicas de saúde, higiene e de segurança do trabalho, de acordo com as normas do MTE;
- 4.1.5. Utilizar materiais biodegradáveis, no que couber;
- 4.1.6. Os materiais a serem utilizados devem atender aos critérios de sustentabilidade ambiental, conforme determina a IN SLTI/MP n. 01, de 2010.
- 4.1.7. Orientar seus empregados sobre prevenção e controle de risco aos trabalhadores, bem como sobre práticas socioambientais para economia de energia, de água e redução de geração de resíduos sólidos no ambiente onde se prestará o serviço;
- 4.1.8. Utilizar equipamentos de menor impacto ambiental;
- 4.1.9. Observar as Resoluções CONAMA n. 401/2008 e n. 424/2010, para a aquisição e descarte de pilhas e baterias para serem utilizadas nos equipamentos, bens e materiais de sua responsabilidade, respeitando os limites de metais pesados, como chumbo, cádmio e mercúrio;
- 4.1.10. A Contratada observará a Resolução RDC ANVISA 216, de 2004, alterada pela RDC 52/2014, bem como legislação e/ou normas de órgãos de vigilância sanitária estaduais, distrital e municipais e demais instrumentos normativos aplicáveis.



- 4.1.11. Observar a Resolução CONAMA nº 20/1994, utilizando equipamentos que gerem menos ruído em seu funcionamento;
- 4.1.12. Fornecer aos empregados os equipamentos de segurança que se fizerem necessários para a execução de serviços;
- 4.1.13. Utilizar pilhas recarregáveis, evitando o uso de pilhas ou baterias que contenham substâncias perigosas em sua composição;
- 4.1.14. Destinar de forma ambientalmente adequada todos os materiais e equipamentos que foram utilizados na prestação de serviços;
- 4.1.15. Colaborar com a coleta seletiva para reciclagem, quando couber, e obedecendo as orientações da Comissão da Coleta Seletiva da Contratante, com vistas à separação dos materiais recicláveis do lixo orgânico, que deverá ser coletado separadamente;
- 4.1.16. Colaborar com as medidas de redução de consumo e uso racional da água, cujos encarregados ou prepostos devem atuar como facilitadores das mudanças de comportamento de empregados da Contratada, esperadas com essas medidas;
- 4.1.17. Manter critérios especiais e privilegiados para aquisição de produtos e equipamentos que apresentem eficiência energética e redução de consumo;
- 4.1.18. Comunicar à Contratante sobre equipamentos com mau funcionamento ou danificados como lâmpadas queimadas ou piscando, zumbido excessivo em reatores de luminárias e mau funcionamento de instalações energizadas;
- 4.1.19. Sugerir à Contratante, locais e medidas que tenham a possibilidade de redução do consumo de energia, tais como: desligamento de sistemas de iluminação, instalação de interruptores, instalação de sensores de presença, rebaixamento de luminárias, etc;
- 4.1.20. Auxiliar na verificação de impedimentos na saída do ar-condicionado ou aparelho equivalente;
- 4.1.21. Repassar a seus empregados todas as orientações referentes à redução do consumo de energia fornecidas pela Contratante;
- 4.1.22. Para seus equipamentos que gerem ruído em seu funcionamento, observar a necessidade de Selo Ruído, como forma de indicação do nível de potência sonora, medido em decibel – dB (A), conforme Resolução CONAMA nº 020, de 07 de dezembro de 1994, em face do ruído excessivo causar prejuízo à saúde física e mental, afetando particularmente a audição. A utilização de tecnologias adequadas e conhecidas permite atender às necessidades de redução de níveis de ruído, inclusive, não afetando o desenvolvimento dos trabalhos administrativos ou de atividades de ensino nas unidades;



4.1.23. Aos empregados operadores de equipamentos que gerem ruídos, fornecer o tipo de protetor auricular de acordo com a potência sonora indicada no selo do equipamento, em cumprimento ao subitem acima e de acordo com a tabela de Ruído Contínuo ou Intermitente em decibéis do Anexo 1 da NR 15;

4.1.24. Recolher as lâmpadas fluorescentes utilizados para prestação dos serviços, para descartá-los junto ao sistema de coleta do fabricante, distribuidor, importador, comerciante ou revendedor conforme sistema de Logística Reversa previsto em legislação específica.

4.1.25. No caso de uso de aparelhos elétricos em geral pela contratada, deve-se priorizar os bens eficientes do ponto de vista energético, considerado o disposto no Decreto nº 7.746/2012.

4.1.26. Os eletrodomésticos utilizados na prestação dos serviços deverão possuir Selo Ruído, indicativo do nível de potência sonora, nos termos da Resolução CONAMA nº 20, de 07/12/94, Portaria n.º 430, de 16 de agosto de 2012. - INMETRO e da Instrução Normativa nº13, de 23 de agosto de 2021, e legislação correlata.

4.1.27. Nos termos da Instrução Normativa SLTI/MPOG nº 1, de 19/01/2010, a contratada deverá adotar as seguintes providências:

4.1.1.1. realizar o adequado acondicionamento dos resíduos recicláveis descartados pelo público usuário.

4.1.1.2. Os resíduos sólidos reutilizáveis e recicláveis devem ser acondicionados adequadamente e de forma diferenciada, para fins de disponibilização à coleta seletiva.

4.1.1.3. otimizar a utilização de recursos e a redução de desperdícios e de poluição, através das seguintes medidas, dentre outras:

4.1.27.1.1. racionalizar o uso de substâncias potencialmente tóxicas ou poluentes.

4.1.27.1.2. substituir as substâncias tóxicas por outras atóxicas ou de menor toxicidade.

4.1.27.1.3. usar produtos de limpeza e conservação de superfícies e objetos inanimados que obedeçam às classificações e especificações determinadas pela ANVISA.

4.1.27.2. realizar um programa interno de treinamento de seus empregados, nos três primeiros meses de execução contratual, para redução de consumo de energia elétrica, de consumo de água e redução de produção de resíduos sólidos, observadas as normas ambientais vigentes.

4.1.27.3. treinar e capacitar periodicamente os empregados em boas práticas de redução de desperdícios e poluição.



4.1.27.4. utilizar lavagem com água de reuso ou outras fontes, sempre que possível (águas de chuva, poços cuja água seja certificada de não contaminação por metais pesados ou agentes bacteriológicos, minas e outros).

4.1.27.5. respeitar as Normas Brasileiras - NBR publicadas pela Associação Brasileira de Normas Técnicas sobre resíduos sólidos.

4.1.27.6. desenvolver ou adotar manuais de procedimentos de descarte de materiais potencialmente poluidores, dentre os quais:

4.1.27.6.1. pilhas e baterias que contenham em suas composições chumbo, cádmio, mercúrio e seus compostos devem ser recolhidas e encaminhadas aos estabelecimentos que as comercializam ou à rede de assistência técnica autorizada pelas respectivas indústrias, para repasse aos fabricantes ou importadores;

4.1.27.6.2. lâmpadas fluorescentes e frascos de aerossóis em geral devem ser separados e acondicionados em recipientes adequados para destinação específica;

4.1.27.6.3. pneumáticos inservíveis devem ser encaminhados aos fabricantes para destinação final, ambientalmente adequada, conforme disciplina normativa vigente.

4.1.28. Os eletrodomésticos e aparelhos elétricos a serem utilizados pela contratada deverão ser de categoria A em eficiência energética, com Etiqueta Nacional de Conservação de Energia (ENCE).

#### **Subcontratação**

**4.2.** Não será admitida a subcontratação do objeto contratual.

#### **Garantia da contratação**

**4.3.** Não haverá exigência da garantia da contratação dos art. 96 e seguintes da Lei nº 14.133, de 2021, pelas razões constantes do Estudo Técnico Preliminar.

**4.4.** Para cumprimento do objeto contratual deste certame, a Administração não necessitará efetuar qualquer tipo de pagamento a contratada, visto que ocorrerá apenas arrecadação referente a cessão de uso da área a ser cedida (aluguel).

#### **Vistoria**

**4.5.** A avaliação prévia do local de execução dos serviços é imprescindível para o conhecimento pleno das condições e peculiaridades do objeto a ser contratado, sendo assegurado ao interessado o direito de realização de vistoria prévia, acompanhado por servidor designado para esse fim, de segunda à sexta-feira, das 09h00min às 11h30min e das 14h00min às 17h00min.

**4.6.** Deverá ser agendada previamente a realização de vistoria através do e-mail [dap@rolante.ifrs.edu.br](mailto:dap@rolante.ifrs.edu.br).

**4.7.** Serão disponibilizados data e horário diferentes aos interessados em realizar a vistoria prévia.



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

4.8.1. 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 abertura da sessão pública.

**4.9.** Caso o interessado opte por não realizar a vistoria, deverá prestar declaração formal assinada pelo seu responsável técnico acerca do conhecimento pleno das condições e peculiaridades da contratação.

**4.10.** A não realização da vistoria não poderá embasar posteriores alegações de desconhecimento das instalações, dúvidas ou esquecimentos de quaisquer detalhes dos locais da prestação dos serviços, devendo o Contratado assumir os ônus dos serviços decorrentes.

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

### **Condições de execução**

**5.1.** A execução do objeto seguirá a seguinte dinâmica:

5.1.1. Início da execução do objeto: a empresa contratada deverá iniciar a prestação dos serviços em até 30 (trinta) dias da assinatura do contrato.

5.1.2. Os lanches deverão ser preparados e servidos em conformidade com os procedimentos técnicos culinários e higiênicos preconizados para serviços de alimentação.

5.1.3. A empresa deverá fornecer lanches e bebidas não alcólicas em todo o horário de funcionamento da lanchonete/cantina.

**5.2.** A Administração fornecerá desconto de 70% sobre o valor fixado do aluguel da área cedida, nos meses de dezembro, janeiro, fevereiro e julho, nos quais ocorre o período de férias escolares. Durante este período não haverá a necessidade de a lanchonete/cantina permanecer aberta durante o período noturno. Durante este período de férias, o horário de funcionamento poderá ser combinado com a Administração.

**5.3.** Os preços contratados poderão sofrer reajuste após o interregno de um ano, aplicando-se:

5.3.1. Para os itens da Cesta Mínima de Produtos - o Índice Nacional de Preços ao Consumidor Amplo – IPCA.

5.3.2. Para o valor do aluguel - o Índice Geral de Preços – Mercado (IGP-M).

**5.4.** Após 12 (doze) meses de vigência do contrato, a contratada deverá ressarcir mensalmente o valor correspondente ao seu consumo mensal de água e energia elétrica, através de GRU emitida pela contratante, devendo apresentar cópia do comprovante de quitação aos fiscais do contrato sempre que solicitado.





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

**5.6.** Caso ocorram divergências entre a descrição do item cadastrado no sistema eletrônico em relação ao exposto neste Termo de Referência, prevalecerão a descrição, quantitativos e valores mencionados neste Termo de Referência.

#### **Local e horário da prestação dos serviços**

**5.7.** Os serviços serão prestados no seguinte endereço: Pavimento Térreo do IFRS/*Campus Rolante* - Rodovia RS 239, Km 68, nº 3505, bairro Campinas - Rolante/RS.

**5.8.** Os serviços serão prestados no seguinte horário: de segunda a sexta-feira, das 8h00min às 14h00min e das 15h00min às 21h00min, ficará a critério da empresa abrir a lanchonete/cantina nos sábados letivos.

#### **Materiais a serem disponibilizados**

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

5.9.1. utensílios de cozinha necessários para a preparação e distribuição dos alimentos, tais como: panelas, travessas, pratos, talheres, copos, xícaras, guardanapos, paliteiros, e outros necessários ao perfeito funcionamento dos serviços;

5.9.2. mobiliários necessários para o bom atendimento ao público, como mesas e cadeiras, balcões para acomodar estufas, máquinas de café, balcão de atendimento, pia para higienização de utensílios, pia para higienização das mãos e outros necessários ao perfeito funcionamento dos serviços; e

5.9.3. equipamentos como máquinas de café expresso, estufas, expositores de bebidas verticais, sanduicheira elétrica, refrigerador, freezer, forno elétrico, forno micro-ondas e demais equipamentos necessários à execução do objeto do contrato.

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

<b>Item</b>	<b>Descrição</b>	<b>Quantidade mínima sugerida</b>
1	Tampo para balcão de atendimento/caixa.	1
2	Expositor aquecido pequeno instalado junto ao balcão de atendimento.	1
3	Conjunto de mesa incluindo assentos, modelos de escolha da contratada.	Acolha mínimo de 15 pessoas sentadas.



4	Fogão com, no mínimo, 4 queimadores.	1
5	Forno elétrico.	1
6	Chapa a gás.	1
7	Refrigerador.	1
8	Refrigerador de bebidas.	Opcional
9	Forno Micro-ondas.	1
10	Liquidificador.	1
11	Espremedor de frutas.	1
12	Processador de alimentos.	1
13	Porta-guardanapos.	5
14	Talheres em aço (garfos, facas, colheres de sobremesa, colheres de sopa, colheres de café/chá); acondicionar os conjuntos de talheres em embalagens individuais, em plástico, papel kraft ou outro material destinado a esse fim, que preserve a limpeza e higiene dos utensílios.	30 conjuntos
15	Pegadores em inox.	4
16	Xícaras pequenas e grandes de louça ou vidro com pires.	20
17	Pratos com aproximadamente 26 cm de diâmetro.	20
18	Pratos de aproximadamente 20 cm de diâmetro.	20
19	Materiais para limpeza e higienização.	Quantidade suficiente para limpeza e higienização.
20	Máquina de café.	1
21	Lixeiras grandes com tampa e pedal.	1 para cada tipo de descarte (reciclável e orgânico).
22	Luvas descartáveis.	Embalagem com 100.
23	Toucas descartáveis.	Embalagem com 100.
24	Máquinas para pagamento por meio eletrônico – cartões de crédito e débito.	1
25	Caixa registradora emissora de cupom fiscal ou outro aparelho com a mesma finalidade.	1
26	Máquina de suco/refresqueira.	1



### **Informações relevantes para o dimensionamento da proposta**

**5.10.** Como condição para a aceitação da proposta, a licitante vencedora deverá apresentar uma relação das máquinas e aparelhos cujo funcionamento consuma energia elétrica que pretende usar na execução dos serviços, bem como as comprovações em relação a tais produtos, como também, 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) neste Termo de Referência.

**5.11.** A demanda do órgão tem como base as seguintes características:

5.11.1. O espaço físico a ser explorado pela Contratada no IFRS/*Campus* Rolante contempla uma área livre de 130 m<sup>2</sup>, localizada na Rodovia RS 239, Km 68, nº 3505, bairro Campinas, na cidade de Rolante/RS].

5.11.2. A planta baixa do espaço físico consta na FIGURA 1 anexada no Estudo Técnico Preliminar.

5.11.3. A área será entregue à contratada nas condições em que se encontra. A empresa vencedora deverá providenciar as instalações que atendam, tanto no espaço interno quanto no quantitativo de mesas e cadeiras, a demanda dos usuários.

5.11.4. 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.

5.11.5. A CONTRATADA poderá utilizar 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.

5.11.5.1. Os fiscais do contrato farão a verificação do consumo de água e energia através dos medidores da lanchonete, conforme o período de medição das faturas da CONTRATANTE.

5.11.5.2. A cobrança relativa as taxas de energia elétrica, água e coleta de esgoto serão realizadas após 12 (doze) meses do início da vigência do contrato. No primeiro ano de contrato a Contratada ficará isenta do pagamento dessas respectivas taxas.

5.11.6. Para conhecimento da Contratada, o público aproximado do IFRS/*Campus* Rolante constitui-se de 950 pessoas, entre servidores, alunos, terceirizados, estagiários e comunidade externa.

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

5.11.8. A Contratada pagará à Administração, a título de indenização pecuniária (aluguel) pela cessão de uso da área mencionada o valor mensal de R\$ 215,00 (duzentos e quinze reais).

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



**5.12.** Para o cálculo do reajuste será utilizado o Índice Geral de Preços – Mercado (IGP-M), ou outro que venha a substituí-lo, tomando-se como índice inicial aquele vigente no mês de apresentação da proposta e índice final aquele vigente no mês do reajuste.

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

5.12.1.1. A multa a que se refere o subitem 5.12.1 deverá corresponder a 0,33% (trinta e três décimos por cento) ao dia, limitado a 20% (vinte por cento), e a atualização será feita pela taxa SELIC.

5.12.2. Eventuais valores não pagos pela contratada, sejam decorrentes de cessão onerosa de espaço, sejam de aplicação de multas, serão inscritos em dívida ativa no IFRS para protesto extrajudicial, nos termos do art. 1º, da Lei nº 9.492/97 e/ou cobrados judicialmente.

#### **Especificação da garantia do serviço**

**5.13.** O prazo de garantia contratual dos serviços é aquele estabelecido na Lei nº 8.078, de 11 de setembro de 1990 (Código de Defesa do Consumidor).

#### **Procedimentos de transição e finalização do contrato**

**5.14.** Não serão necessários procedimentos de transição e finalização do contrato devido às características do objeto.

### **6. MODELO DE GESTÃO DO CONTRATO**

**6.1.** O contrato deverá ser executado fielmente pelas partes, de acordo com as cláusulas avençadas e as normas da Lei nº 14.133, de 2021, e cada parte responderá pelas consequências de sua inexecução total ou parcial.

**6.2.** Em caso de impedimento, ordem de paralisação ou suspensão do contrato, o cronograma de execução será prorrogado automaticamente pelo tempo correspondente, anotadas tais circunstâncias mediante simples apostila.

**6.3.** As comunicações entre o órgão ou entidade e o Contratado devem ser realizadas por escrito sempre que o ato exigir tal formalidade, admitindo-se o uso de mensagem eletrônica para esse fim.

**6.4.** O órgão ou entidade poderá convocar o preposto da empresa para adoção de providências que devam ser cumpridas de imediato.

**6.5.** Após a assinatura do contrato, o órgão ou entidade poderá convocar o representante da empresa contratada para reunião inicial para apresentação do plano de fiscalização, que conterá informações



acerca das obrigações contratuais, dos mecanismos de fiscalização, das estratégias para execução do objeto, do plano complementar de execução do Contratado, quando houver, do método de aferição dos resultados e das sanções aplicáveis, dentre outros.

#### **Preposto**

**6.6.** O Contratado designará formalmente o preposto da empresa, antes do início da prestação dos serviços, indicando no instrumento os poderes e deveres em relação à execução do objeto Contratado.

**6.7.** O Contratado não necessitará manter preposto da empresa no local da execução do objeto durante o período durante o período de funcionamento da lanchonete/cantina, especificado no item 5.7.

**6.8.** O Contratante poderá recusar, desde que justificadamente, a indicação ou a manutenção do preposto da empresa, hipótese em que o Contratado designará outro para o exercício da atividade.

#### **Rotinas de Fiscalização**

**6.9.** A execução do contrato deverá ser acompanhada e fiscalizada pelo(s) fiscal(is) do contrato, ou pelos respectivos substitutos.

#### **Fiscalização Técnica**

**6.10.** O fiscal técnico do contrato acompanhará a execução do contrato, para que sejam cumpridas todas as condições estabelecidas no contrato, de modo a assegurar os melhores resultados para a Administração.

**6.11.** O fiscal técnico do contrato anotará no histórico de gerenciamento do contrato todas as ocorrências relacionadas à execução do contrato, com a descrição do que for necessário para a regularização das faltas ou dos defeitos observados.

**6.12.** Identificada qualquer inexatidão ou irregularidade, o fiscal técnico do contrato emitirá notificações para a correção da execução do contrato, determinando prazo para a correção.

**6.13.** O fiscal técnico do contrato informará ao gestor do contrato, em tempo hábil, a situação que demandar decisão ou adoção de medidas que ultrapassem sua competência, para que adote as medidas necessárias e saneadoras, se for o caso.

**6.14.** No caso de ocorrências que possam inviabilizar a execução do contrato nas datas aprazadas, o fiscal técnico do contrato comunicará o fato imediatamente ao gestor do contrato.

**6.15.** O fiscal técnico do contrato comunicará ao gestor do contrato, em tempo hábil, o término do contrato sob sua responsabilidade, com vistas à tempestiva renovação ou à prorrogação contratual.

**6.16.** A fiscalização de que trata esta cláusula não exclui nem reduz a responsabilidade do Contratado, 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 do Contratante ou de seus agentes, gestores e fiscais, de conformidade.



**6.17.** As disposições previstas neste Termo de Referência não excluem o disposto no Anexo VIII da Instrução Normativa SEGES/MP nº 05, de 2017, aplicável no que for pertinente à contratação, por força da Instrução Normativa Seges/ME nº 98, de 26 de dezembro de 2022.

#### **Fiscalização Administrativa**

**6.18.** O fiscal administrativo do contrato verificará a manutenção das condições de habilitação da contratada, acompanhará o empenho, o pagamento, as garantias, as glosas e a formalização de apostilamento e termos aditivos, solicitando quaisquer documentos comprobatórios pertinentes, caso necessário.

**6.19.** Caso ocorra descumprimento das obrigações contratuais, o fiscal administrativo do contrato atuará tempestivamente na solução do problema, reportando ao gestor do contrato para que tome as providências cabíveis, quando ultrapassar a sua competência.

**6.20.** Além do disposto acima, a fiscalização contratual obedecerá às seguintes rotinas:

6.20.1. Guia de Fiscalização de Contratos do IFRS – Versão 2024/1, disponível em <https://ifrs.edu.br/wp-content/uploads/2024/05/Guia-de-Fiscalizacao-do-IFRS-2024-FGTS-Digital.pdf>.

#### **Gestor do Contrato**

**6.21.** Cabe ao gestor do contrato:

6.21.1. coordenar a atualização do processo de acompanhamento e fiscalização do contrato contendo todos os registros formais da execução no histórico de gerenciamento do contrato, a exemplo da ordem de serviço, do registro de ocorrências, das alterações e das prorrogações contratuais, elaborando relatório com vistas à verificação da necessidade de adequações do contrato para fins de atendimento da finalidade da administração.

6.21.2. acompanhar os registros realizados pelos fiscais do contrato, de todas as ocorrências relacionadas à execução do contrato e as medidas adotadas, informando, se for o caso, à autoridade superior àquelas que ultrapassarem a sua competência.

6.21.3. acompanhar a manutenção das condições de habilitação da contratada.

6.21.4. emitir documento comprobatório da avaliação realizada pelos fiscais técnico, administrativo e setorial quanto ao cumprimento de obrigações assumidas pelo Contratado, com menção ao seu desempenho na execução contratual, baseado nos indicadores objetivamente definidos e aferidos, e a eventuais penalidades aplicadas, devendo constar do cadastro de atesto de cumprimento de obrigações.

6.21.5. tomar providências para a formalização de processo administrativo de responsabilização para fins de aplicação de sanções, a ser conduzido pela comissão de que trata o art. 158 da Lei nº 14.133, de 2021, ou pelo agente ou pelo setor com competência para tal, conforme o caso.



6.21.6. elaborar relatório final com informações sobre a consecução dos objetivos que tenham justificado a contratação e eventuais condutas a serem adotadas para o aprimoramento das atividades da Administração.

6.21.7. enviar a documentação pertinente ao setor de contratos sempre que a equipe de fiscalização solicitar.

## **7. CRITÉRIOS DE MEDIÇÃO E PAGAMENTO**

**7.1.** A avaliação da execução do objeto utilizará o Formulário de Pesquisa de Satisfação (Apêndice II deste Termo de Referência), onde os usuários dos serviços manifestarão sua opinião.

**7.2.** A Administração emitirá relatório contendo as informações da pesquisa e, caso a contratada apresente desempenho abaixo de REGULAR, será advertida.

**7.3.** Caso a avaliação negativa persista, a Administração reavaliará a contratação podendo rescindir o contrato, de acordo com a legislação vigente.

**7.4.** A cada renovação do contrato a Administração deverá realizar consulta ao SICAF para:

7.4.1. verificar a manutenção das condições de habilitação exigidas;

7.4.2. identificar possível razão que impeça a participação em licitação/contratação no âmbito do órgão ou entidade, tais como a proibição de contratar com a Administração ou com o Poder Público, bem como ocorrências impeditivas indiretas.

**7.5.** Constatando-se, junto ao SICAF, a situação de irregularidade do Contratado, será providenciada sua notificação, por escrito, para que, no prazo de 5 (cinco) dias úteis, regularize sua situação ou, no mesmo prazo, apresente sua defesa. O prazo poderá ser prorrogado uma vez, por igual período, a critério do Contratante.

**7.6.** Não havendo regularização ou sendo a defesa considerada improcedente, o Contratante deverá comunicar aos órgãos responsáveis pela fiscalização da regularidade fiscal quanto à inadimplência do Contratado.

**7.7.** Persistindo a irregularidade, o Contratante deverá adotar as medidas necessárias à rescisão contratual nos autos do processo administrativo correspondente, assegurada ao Contratado a ampla defesa.

### **Forma de pagamento**

**7.8.** A alimentação comercializada na lanchonete/cantina será paga diretamente pelo usuário a empresa contratada.

**7.9.** A Contratada pagará à Administração, a título de indenização pecuniária (aluguel) pela cessão de uso da área mencionada o valor mensal de R\$ 215,00 (duzentos e quinze reais).



**7.10.** O valor do aluguel a ser pago pela Contratada será fixo e irrevogável nos primeiros 24 (vinte e quatro) meses de contrato, sendo automaticamente reajustado na renovação do contratual. Para o cálculo do reajuste será utilizado o Índice Geral de Preços – Mercado (IGP-M).

**7.11.** O valor do aluguel deverá ser pago à Administração até o 5º (quinto) dia útil do mês subsequente, através de Guia de Recolhimento da União (GRU) emitida pela Coordenadoria de Administração e Execução Orçamentária do IFRS/*Campus Rolante*.

**7.12.** A Administração fornecerá desconto de 70% (setenta por cento) sobre o valor fixado do aluguel da área cedida, nos meses de dezembro, janeiro, fevereiro e julho, nos quais ocorre o período de férias escolares. Neste período, não haverá a necessidade de a contratada permanecer aberta no período noturno.

**7.13.** O valor do aluguel pela cessão de uso da área poderá ser revisto pela Administração, de ofício ou a pedido da contratada, quando da ocorrência de fatos supervenientes que impactem diretamente as atividades do *Campus*, paralisando-as por um período superior a 5 (cinco) dias úteis.

**7.14.** Após transcorridos 12 (doze) meses do prazo de vigência contratual, a contratada deverá ressarcir à Administração, as despesas pertinentes ao consumo de água e energia elétrica da lanchonete/cantina. Os valores deverão ser pagos à Administração até o 5º (quinto) dia útil do mês subsequente, através de Guia de Recolhimento da União (GRU) emitida pela Coordenadoria de Administração e Execução Orçamentária do IFRS/*Campus Rolante*.

### **Reajuste**

**7.15.** Os preços inicialmente contratados são fixos e irrevogáveis no prazo de um ano contado da data do orçamento estimado, em 22/11/2024.

**7.16.** Após o interregno de um ano, e independentemente de pedido do Contratado, os preços iniciais serão reajustados, mediante a aplicação, pelo Contratante, do IPCA para os itens da cesta e IGP-M para o valor da cessão onerosa, exclusivamente para as obrigações iniciadas e concluídas após a ocorrência da anualidade.

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

**7.18.** No caso de atraso ou não divulgação do(s) índice (s) de reajustamento, o Contratante pagará ao Contratado a importância calculada pela última variação conhecida, liquidando a diferença correspondente tão logo seja(m) divulgado(s) o(s) índice(s) definitivo(s).

**7.19.** Nas aferições finais, o(s) índice(s) utilizado(s) para reajuste será(ão), obrigatoriamente, o(s) definitivo(s).





**7.20.** Caso o(s) índice(s) estabelecido(s) para reajustamento venha(m) a ser extinto(s) ou de qualquer forma não possa(m) mais ser utilizado(s), será(ão) adotado(s), em substituição, o(s) que vier(em) a ser determinado(s) pela legislação então em vigor.

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

**7.22.** O reajuste será realizado por apostilamento.

## **8. INFRAÇÕES E SANÇÕES ADMINISTRATIVAS**

**8.1.** Comete infração administrativa, nos termos da Lei nº 14.133, de 2021, o Contratado que:

- a) der causa à inexecução parcial do contrato;
- b) der causa à inexecução parcial do contrato que cause grave dano à Administração ou ao funcionamento dos serviços públicos ou ao interesse coletivo;
- c) der causa à inexecução total do contrato;
- d) ensejar o retardamento da execução ou da entrega do objeto da contratação sem motivo justificado;
- e) apresentar documentação falsa ou prestar declaração falsa durante a execução do contrato;
- f) praticar ato fraudulento na execução do contrato;
- g) comportar-se de modo inidôneo ou cometer fraude de qualquer natureza;
- h) praticar ato lesivo previsto no art. 5º da Lei nº 12.846, de 1º de agosto de 2013.

**8.2.** Serão aplicadas ao Contratado que incorrer nas infrações acima descritas as seguintes sanções:

8.2.1. Advertência, quando o Contratado der causa à inexecução parcial do contrato, sempre que não se justificar a imposição de penalidade mais grave;

8.2.2. Impedimento de licitar e contratar, quando praticadas as condutas descritas nas alíneas “b”, “c” e “d” do subitem acima, sempre que não se justificar a imposição de penalidade mais grave;

8.2.3. Declaração de inidoneidade para licitar e contratar, quando praticadas as condutas descritas nas alíneas “e”, “f”, “g” e “h” do subitem acima, bem como nas alíneas “b”, “c” e “d”, que justifiquem a imposição de penalidade mais grave.

8.2.4. Multa:

8.2.4.1. Moratória, para as infrações descritas no item “d”, de 0,20% (zero vírgula por cento) por dia de atraso injustificado sobre o valor da parcela inadimplida, até o limite de 90 (noventa) dias.

8.2.4.2. Compensatória, para as infrações descritas acima alíneas “e” a “h” de 1% (um por cento) a 5% (cinco por cento) do valor da contratação.



8.2.4.3. Compensatória, para a inexecução total do contrato prevista acima na alínea “c”, de 1% (um por cento) a 5% (cinco por cento) do valor da contratação.

8.2.4.4. Compensatória, para a infração descrita acima na alínea “b”, de 1% (um por cento) a 5% (cinco por cento) do valor da contratação.

**8.3.** A aplicação das sanções previstas neste Termo de Referência não exclui, em hipótese alguma, a obrigação de reparação integral do dano causado ao Contratante.

**8.4.** Todas as sanções previstas neste Termo de Referência poderão ser aplicadas cumulativamente com a multa.

**8.5.** Antes da aplicação da multa será facultada a defesa do interessado no prazo de 15 (quinze) dias úteis, contado da data de sua intimação.

**8.6.** Se a multa aplicada e as indenizações cabíveis forem superiores ao valor do pagamento eventualmente devido pelo Contratante ao Contratado, além da perda desse valor, a diferença será descontada da garantia prestada ou será cobrada judicialmente.

**8.7.** A multa poderá ser recolhida administrativamente no prazo máximo de 15 (quinze) dias, a contar da data do recebimento da comunicação enviada pela autoridade competente.

**8.8.** A aplicação das sanções realizar-se-á em processo administrativo que assegure o contraditório e a ampla defesa ao Contratado, observando-se o procedimento previsto no caput e parágrafos do art. 158 da Lei nº 14.133, de 2021, para as penalidades de impedimento de licitar e contratar e de declaração de inidoneidade para licitar ou contratar.

8.8.1 Para a garantia da ampla defesa e contraditório, as notificações serão enviadas eletronicamente para os endereços de e-mail informados na proposta comercial, bem como os cadastrados pela empresa no SICAF.

8.8.2 Os endereços de e-mail informados na proposta comercial e/ou cadastrados no Sicafe serão considerados de uso contínuo da empresa, não cabendo alegação de desconhecimento das comunicações a eles comprovadamente enviadas.

**8.9.** Na aplicação das sanções serão considerados:

8.9.1 a natureza e a gravidade da infração cometida;

8.9.2 as peculiaridades do caso concreto;

8.9.3 as circunstâncias agravantes ou atenuantes;

8.9.4 os danos que dela provierem para o Contratante; e

8.9.5 a implantação ou o aperfeiçoamento de programa de integridade, conforme normas e orientações dos órgãos de controle.

**8.10.** Os atos previstos como infrações administrativas na Lei nº 14.133, de 2021, ou em outras leis de licitações e contratos da Administração Pública que também sejam tipificados como atos lesivos na Lei nº



12.846, de 2013, serão apurados e julgados conjuntamente, nos mesmos autos, observados o rito procedimental e autoridade competente definidos na referida Lei.

**8.11.** A personalidade jurídica do Contratado poderá ser desconsiderada sempre que utilizada com abuso do direito para facilitar, encobrir ou dissimular a prática dos atos ilícitos previstos neste Termo de Referência ou para provocar confusão patrimonial, e, nesse caso, todos os efeitos das sanções aplicadas à pessoa jurídica serão estendidos aos seus administradores e sócios com poderes de administração, à pessoa jurídica sucessora ou à empresa do mesmo ramo com relação de coligação ou controle, de fato ou de direito, com o Contratado, observados, em todos os casos, o contraditório, a ampla defesa e a obrigatoriedade de análise jurídica prévia.

**8.12.** O Contratante deverá, no prazo máximo de 15 (quinze) dias úteis, contado da data de aplicação da sanção, informar e manter atualizados os dados relativos às sanções por ela aplicadas, para fins de publicidade no Cadastro Nacional de Empresas Inidôneas e Suspensas (CEIS) e no Cadastro Nacional de Empresas Punidas (CNEP), instituídos no âmbito do Poder Executivo Federal.

**8.13.** As sanções de impedimento de licitar e contratar e declaração de inidoneidade para licitar ou contratar são passíveis de reabilitação na forma do art. 163 da Lei nº 14.133, de 2021.

**8.14.** Os débitos do Contratado para com a Administração Contratante, resultantes de multa administrativa e/ou indenizações, não inscritos em dívida ativa, poderão ser compensados, total ou parcialmente, com os créditos devidos pelo referido órgão decorrentes deste mesmo contrato ou de outros contratos administrativos que o Contratado possua com o mesmo órgão ora Contratante, na forma da Instrução Normativa SEGES/ME nº 26, de 13 de abril de 2022.

## **9. FORMA E CRITÉRIOS DE SELEÇÃO DO FORNECEDOR E REGIME DE EXECUÇÃO**

### **Forma de seleção e critério de julgamento da proposta**

**9.1.** O fornecedor será selecionado por meio da realização de procedimento de LICITAÇÃO, na modalidade PREGÃO, sob a forma ELETRÔNICA, com adoção do critério de julgamento pelo MENOR PREÇO.

### **Regime de Execução**

**9.2.** O regime de execução do objeto será de empreitada por preço unitário.

### **Critérios de aceitabilidade de preços**

**9.3.** Para o objeto ou parte dele sujeito ao regime de empreitada por preço unitário o critério de aceitabilidade de preços será:

9.3.1 valor global: conforme valor estimado da contratação.

### **Exigências de habilitação**

**9.4.** Para fins de habilitação, deverá o interessado comprovar os seguintes requisitos:



### **Habilitação jurídica**

- 9.5.** Pessoa física: cédula de identidade (RG) ou documento equivalente que, por força de lei, tenha validade para fins de identificação em todo o território nacional;
- 9.6.** Empresário individual: inscrição no Registro Público de Empresas Mercantis, a cargo da Junta Comercial da respectiva sede;
- 9.7.** Microempreendedor Individual - MEI: Certificado da Condição de Microempreendedor Individual - CCMEI, cuja aceitação ficará condicionada à verificação da autenticidade no sítio <https://www.gov.br/empresas-e-negocios/pt-br/empreendedor>;
- 9.8.** Sociedade empresária, sociedade limitada unipessoal – SLU ou sociedade identificada como empresa individual de responsabilidade limitada - EIRELI: inscrição do ato constitutivo, estatuto ou contrato social no Registro Público de Empresas Mercantis, a cargo da Junta Comercial da respectiva sede, acompanhada de documento comprobatório de seus administradores;
- 9.9.** Sociedade empresária estrangeira: portaria de autorização de funcionamento no Brasil, publicada no Diário Oficial da União e arquivada na Junta Comercial da unidade federativa onde se localizar a filial, agência, sucursal ou estabelecimento, a qual será considerada como sua sede, conforme Instrução Normativa DREI/ME n.º 77, de 18 de março de 2020.
- 9.10.** Sociedade simples: inscrição do ato constitutivo no Registro Civil de Pessoas Jurídicas do local de sua sede, acompanhada de documento comprobatório de seus administradores;
- 9.11.** Filial, sucursal ou agência de sociedade simples ou empresária: inscrição do ato constitutivo da filial, sucursal ou agência da sociedade simples ou empresária, respectivamente, no Registro Civil das Pessoas Jurídicas ou no Registro Público de Empresas Mercantis onde opera, com averbação no Registro onde tem sede a matriz;
- 9.12.** Sociedade cooperativa: ata de fundação e estatuto social, com a ata da assembleia que o aprovou, devidamente arquivado na Junta Comercial ou inscrito no Registro Civil das Pessoas Jurídicas da respectiva sede, além do registro de que trata o art. 107 da Lei nº 5.764, de 16 de dezembro 1971.
- 9.13.** O licitante classificado em primeiro lugar deverá apresentar Alvará/Licença de funcionamento expedido pelo órgão competente.
- 9.14.** Os documentos apresentados deverão estar acompanhados de todas as alterações ou da consolidação respectiva.

### **Habilitação fiscal, social e trabalhista**

- 9.15.** Prova de inscrição no Cadastro Nacional de Pessoas Jurídicas ou no Cadastro de Pessoas Físicas, conforme o caso;
- 9.16.** 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 de outubro de 2014, do Secretário da Receita Federal do Brasil e da Procuradora-Geral da Fazenda Nacional.

**9.17.** Prova de regularidade com o Fundo de Garantia do Tempo de Serviço (FGTS);

**9.18.** Prova de inexistência de débitos inadimplidos perante a Justiça do Trabalho, mediante a apresentação de certidão negativa ou positiva com efeito de negativa, nos termos do Título VII-A da Consolidação das Leis do Trabalho, aprovada pelo Decreto-Lei nº 5.452, de 1º de maio de 1943;

**9.19.** Prova de inscrição no cadastro de contribuintes Distrital ou Municipal relativo ao domicílio ou sede do fornecedor, pertinente ao seu ramo de atividade e compatível com o objeto contratual;

**9.20.** Prova de regularidade com a Fazenda Distrital ou Municipal do domicílio ou sede do fornecedor, relativa à atividade em cujo exercício contrata ou concorre;

**9.21.** Caso o fornecedor seja considerado isento dos tributos relacionados ao objeto contratual, deverá comprovar tal condição mediante a apresentação de declaração da Fazenda respectiva do seu domicílio ou sede, ou outra equivalente, na forma da lei.

**9.22.** O fornecedor enquadrado como microempreendedor individual que pretenda auferir os benefícios do tratamento diferenciado previstos na Lei Complementar n. 123, de 2006, estará dispensado da prova de inscrição nos cadastros de contribuintes estadual e municipal.

#### **Qualificação Econômico-Financeira**

**9.23.** certidão negativa de insolvência civil expedida pelo distribuidor do domicílio ou sede do interessado, caso se trate de pessoa física, desde que admitida a sua participação na licitação/contratação, ou de sociedade simples;

**9.24.** certidão negativa de falência expedida pelo distribuidor da sede do fornecedor;

**9.25.** balanço patrimonial, demonstração de resultado de exercício e demais demonstrações contábeis dos 2 (dois) últimos exercícios sociais, comprovando, para cada exercício, índices de Liquidez Geral (LG), Liquidez Corrente (LC), e Solvência Geral (SG) superiores a 1 (um).

9.25.1 Caso a empresa apresente resultado inferior ou igual a 1 (um) em qualquer dos índices de Liquidez Geral (LG), Solvência Geral (SG) e Liquidez Corrente (LC), será exigido, para fins de habilitação, capital mínimo de 10% (dez por cento) do valor total estimado da contratação.

**9.26.** Os documentos referidos acima limitar-se-ão ao último exercício no caso de a pessoa jurídica ter sido constituída há menos de 2 (dois) anos;

**9.27.** Os documentos referidos acima deverão ser exigidos com base no limite definido pela Receita Federal do Brasil para transmissão da Escrituração Contábil Digital - ECD ao Sped.



**9.28.** O atendimento dos índices econômicos previstos neste termo de referência deverá ser atestado mediante declaração assinada por profissional habilitado da área contábil, apresentada pelo fornecedor.

**9.29.** As empresas criadas no exercício financeiro da licitação/contratação deverão atender a todas as exigências da habilitação e poderão substituir os demonstrativos contábeis pelo balanço de abertura.

#### **Qualificação Técnica**

**9.30.** Declaração de que o fornecedor tomou conhecimento de todas as informações e das condições locais para o cumprimento das obrigações objeto da contratação.

9.30.1 Essa declaração poderá ser substituída por declaração formal assinada pelo responsável técnico do interessado acerca do conhecimento pleno das condições e peculiaridades da contratação.

**9.31.** Registro ou inscrição da empresa no Conselho Regional de Nutrição, em plena validade Lei nº 6.583, de 20 de outubro de 1978, Decreto nº 84.444 de 30 de janeiro de 1980 e Resolução CFN nº 702/2021 em plena validade;

**9.32.** Comprovação de que o licitante possui em seu quadro permanente, na data prevista para entrega da proposta, profissional de nível superior de Nutrição, reconhecido pelo Conselho Regional de Nutricionistas, detentor de atestado de responsabilidade técnica relativo à execução dos serviços que compõem as parcelas de maior relevância técnica e valor significativo da contratação, a saber:

9.32.1 Para o profissional Nutrição: serviços de planejamento, organização, direção, supervisão e avaliação de serviços de alimentação e nutrição e controle de qualidade de gêneros e produtos alimentícios (art. 3º, inc. II e art. 4º, inc. IV, da Lei n. 8.234/1991).

**9.33.** Entende-se, para fins deste Edital, como pertencente ao quadro permanente do licitante, na data prevista para entrega da proposta, o sócio que comprove seu vínculo por intermédio de contrato/estatuto social; o administrador ou o diretor; o empregado devidamente registrado em Carteira de Trabalho e Previdência Social; e o prestador de serviços com contrato escrito firmado com o licitante, ou com declaração de compromisso de vinculação futura, caso a licitante se sagre vencedora do certame conforme Anexo VI – Modelo de Carta de Anuência do Profissional, preenchido e assinado.

**9.34.** No decorrer da execução do serviço, os profissionais de que trata este subitem poderão ser substituídos, nos termos do artigo 67, §6, da Lei nº 14.133/2021, por profissionais de experiência equivalente ou superior, desde que a substituição seja aprovada pela Administração.

#### **Disposições gerais sobre habilitação**

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

**9.36.** Se o fornecedor for a matriz, todos os documentos deverão estar em nome da matriz, e se o fornecedor for a filial, todos os documentos deverão estar em nome da filial, exceto para atestados de



capacidade técnica, e no caso daqueles documentos que, pela própria natureza, comprovadamente, forem emitidos somente em nome da matriz.

**9.37.** Serão aceitos registros de CNPJ de fornecedor 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.

#### **Documentação complementar para cooperativas**

**9.38.** Caso admitida a participação de cooperativas, será exigida a seguinte documentação complementar:

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

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

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

9.38.4 O registro previsto na Lei n. 5.764, de 1971, art. 107;

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

9.38.6 Os seguintes documentos para a comprovação da regularidade jurídica da cooperativa:

9.38.6.1. ata de fundação;

9.38.6.2. estatuto social com a ata da assembleia que o aprovou;

9.38.6.3. regimento dos fundos instituídos pelos cooperados, com a ata da assembleia;

9.38.6.4. editais de convocação das três últimas assembleias gerais extraordinárias;

9.38.6.5. três registros de presença dos cooperados que executarão o contrato em assembleias gerais ou nas reuniões seccionais;

9.38.6.6. ata da sessão que os cooperados autorizaram a cooperativa a contratar o objeto da contratação; e

9.38.6.7. última auditoria contábil-financeira da cooperativa, conforme dispõe o art. 112 da Lei n. 5.764, de 1971, ou uma declaração, sob as penas da lei, de que tal auditoria não foi exigida pelo órgão fiscalizador.

## **10. ESTIMATIVAS DO VALOR DA CONTRATAÇÃO**



**10.1.** O custo estimado total da contratação, que é o máximo aceitável, em relação a cesta de produtos é de R\$ 148,92 (cento e quarenta e oito reais e noventa e dois centavos), conforme custos unitários apostos na tabela contida no item 1.1.

**10.2.** Em relação ao valor da locação do imóvel, o valor total estimado é de R\$ 215,00 (duzentos e quinze reais).

## **11.ADEQUAÇÃO ORÇAMENTÁRIA**

**11.1.** A referida contratação não gera dispêndio de recursos orçamentários, pois se trata de uma cessão de uso de espaço físico.

## **12.DISPOSIÇÕES FINAIS**

**12.1.** As informações contidas neste Termo de Referência não são classificadas como sigilosas.

**12.2.** São partes integrantes deste Termo de Referência:

12.2.1 APÊNDICE I - Estudo Técnico Preliminar;

12.2.2 APÊNDICE II - Formulário de Pesquisa.

Rolante, 06 de janeiro de 2025.

Cassandra Paz Azevedo

Membro da Comissão de Planejamento

Vanessa Limana Berni

Membro da Comissão de Planejamento

Médelin Marques da Silva

Membro da Comissão de Planejamento

Samoel Giehl

Membro da Comissão de Planejamento

Adriana de Oliveira

Membro da Comissão de Planejamento



# Estudo Técnico Preliminar 69/2024

## 1. Informações Básicas

Número do processo: 237740000589202463

## 2. Designação da equipe de planejamento

Portaria CROL/IFRS nº 168, de 12 de agosto de 2024, designar os servidores listados abaixo para compor a equipe de planejamento do Pregão Eletrônico nº 90034/2024:

- Adriana de Oliveira, setor de licitações, licitacao@rolante.ifrs.edu.br;
- Cassandra Paz Azevedo, requisitante, dap@rolante.ifrs.edu.br;
- Médelin Marques da Silva, membro da equipe de apoio, medelin.silva@rolante.ifrs.edu.br;
- Samoel Giehl, membro da equipe de apoio, infraestrutura@rolante.ifrs.edu.br;
- Vanessa Limana Berni, membro da equipe de apoio, vanessa.berni@rolante.ifrs.edu.br.

## 3. Diretrizes que nortearão este ETP

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

Lei nº 8.078, de 11 de setembro de 1990 (Código de Defesa do Consumidor) - Dispõe sobre a proteção do consumidor e dá outras providências;

Lei nº 8.245, de 18 de outubro de 1991 - Dispõe sobre as locações dos imóveis urbanos e os procedimentos a elas pertinentes;

Portaria MS/GM nº 1428, de 26 de novembro de 1993 – aprova o “Regulamento Técnico para Inspeção Sanitária de Alimentos”, as “Diretrizes para o Estabelecimento de Boas Práticas de Produção e de Prestação de Serviços na Área de Alimentos” e o “Regulamento Técnico para o Estabelecimento de Padrão de Identidade e Qualidade (PIQ's) para Serviços e Produtos na Área de Alimentos”;

Portaria nº 326, de 30 de julho de 1997 da Secretaria de Vigilância Sanitária, do Ministério da Saúde – aprova o “Regulamento Técnico de Condições Higiênicas-Sanitárias e de Boas Práticas de Fabricação para Estabelecimentos Produtores/Industrializadores de Alimentos”;

Lei nº 9.636, de 15 de maio de 1998 - Dispõe sobre a regularização, administração, aforamento e alienação de bens imóveis de domínio da União, altera dispositivos dos Decretos-Leis nº 9.760, de 5 de setembro de 1946, e 2.398, de 21 de dezembro de 1987, regulamenta o § 2º do art. 49 do Ato das Disposições Constitucionais Transitórias, e dá outras providências;

Resolução RDC ANVISA nº 275, de 21 de outubro de 2002 - dispõe sobre o Regulamento Técnico de Procedimentos Operacionais Padronizados Aplicados aos Estabelecimentos Produtores/Industrializadores de Alimentos e a Lista de Verificação de Boas Práticas de Fabricação em Estabelecimentos Produtores/Industrializadores de Alimentos;

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

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

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

Portaria Interministerial nº 1.010, de 08 de maio de 2006, que institui as diretrizes para a Promoção da Alimentação Saudável nas Escolas de Educação Infantil, Fundamental e Nível Médio das Redes Públicas e Privadas, em âmbito nacional;

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

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

Portaria SES-RS nº 325/2010, aprova procedimentos para prevenir a disseminação do vírus H1N1 na área de exposição de alimentos preparados em serviços de alimentação;

Instrução Normativa SLTI/MPOG nº 01, de 19 de janeiro de 2010 - Dispõe sobre os critérios de sustentabilidade ambiental na aquisição de bens, contratação de serviços ou obras pela Administração Pública Federal direta, autárquica e fundacional e dá outras providências;

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

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

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

Instrução Normativa SLTI/MPOG nº 05, de 26 de maio de 2017 - Dispõe sobre as regras e diretrizes do procedimento de contratação de serviços sob o regime de execução indireta no âmbito da Administração Pública federal direta, autárquica e fundacional;

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

Decreto n.º 9.507, de 21 de setembro de 2018 - Dispõe sobre a execução indireta, mediante contratação, de serviços da administração pública federal direta, autárquica e fundacional e das empresas públicas e das sociedades de economia mista controladas pela União;

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

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

Resolução nº 06, de 08 de maio de 2020 - Dispõe sobre o atendimento da alimentação escolar aos alunos da educação básica no âmbito do Programa Nacional de Alimentação Escolar – PNAE;

Lei nº 14.133/2021, de 1º de abril de 2021 – Lei de Licitações e Contratos Administrativos; Decreto nº 10.936, de 12 de janeiro de 2022 – Regulamenta a Lei nº 12.305, de 02 de agosto de 2010, que institui a Política Nacional de Resíduos Sólidos;

Nota Técnica nº 2974175/2022/COSAN/CGPAE/DIRAE - Posicionamento Técnico e Orientações Gerais sobre o Comércio de Alimentos dentro das Escolas da Rede Pública de Educação Básica contempladas com o Programa Nacional de Alimentação Escolar – PNAE;

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

#### 4. Área requisitante

Área Requisitante	Responsável
Diretoria de Administração - IFRS/Campus Rolante	Cassandra Paz Azevedo

#### 5. Descrição da necessidade

O objetivo deste documento é descrever as condições mínimas para selecionar uma empresa no ramo alimentício para ocupar um espaço físico através de concessão onerosa do patrimônio público. A empresa selecionada deverá seguir as disposições das legislações vigentes e fornecer alimentos de boa qualidade a preços acessíveis para servidores, alunos, estagiários, empregados de empresas terceirizadas que prestam serviço de apoio e público em geral que frequentam o local.

O IFRS/*Campus* Rolante atualmente tem cerca de 85 servidores, 545 alunos, 02 estagiários, 9 funcionários terceirizados das empresas prestadoras de serviço, além da comunidade externa que frequenta o *campus*, e para o próximo ano teremos a abertura de mais 9 turmas, estimando o ingresso de aproximadamente 315 alunos.

A Instituição é uma escola pública federal que oferece ensino gratuito e de qualidade em diversos níveis, promovendo também palestras e eventos educacionais que envolvem a participação de

servidores, alunos e colaboradores. Essa grande movimentação demanda alimentação contínua no *campus*, mas a instituição não possui a estrutura nem o amparo legal para fornecer o serviço de restaurante ou lanchonete.

A concessão da área física do patrimônio público se justifica pela necessidade de dotar a Unidade de Ensino um local seguro e apropriado para oferecer lanches e refeições de qualidade para sua comunidade. Além disso, a lanchonete/cantina tem um papel essencial na garantia de que os alunos e servidores não precisem se deslocar para lugares externos ao *campus* para adquirir alimentos, o que facilita o controle de entrada e saída das pessoas, sendo muitos alunos menores de idade, bem como, minimiza os riscos decorrentes de deslocamentos, visto que não há nenhum comércio deste gênero em um raio de no mínimo três quilômetros da instituição.

Ao ceder o espaço público para a exploração dos serviços de lanchonete/cantina, a Administração busca cumprir sua missão educativa e social de facilitar o acesso a uma refeição nutricionalmente adequada, tanto para os estudantes quanto para os servidores, prestadores de serviços e comunidade externa que eventualmente estejam em atividade ou visita no *campus*.

A outorga do imóvel não tem como objetivo a obtenção de receita, mas sim a realização da função acadêmico-social da instituição e a expectativa é atender a demanda por um espaço que forneça alimentos a preços acessíveis e de boa qualidade a todos os usuários do *campus* com a instalação de uma lanchonete/cantina.

A contratação de uma empresa especializada em fornecimento de refeições e lanches dentro do *campus*, por meio da cessão de uso do imóvel, não onera o orçamento do órgão e permite auxiliar efetivamente na oferta de um serviço de qualidade, a preços compatíveis com o mercado, atendendo a necessidade e o interesse público.

A cessão onerosa se justifica porque a exploração comercial desses serviços exige isso, de acordo com a Lei nº 9.636/1998:

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

*[...]*

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

*[...]*

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

Neste mesmo sentido é o texto dos artigos 2º e 5º da Lei nº 6.120/1974 ao possibilitar a cessão de uso dos imóveis de propriedade das IFE's, desde que onerosa:

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

*a) Permuta, sob condições especiais;*

*b) Hipoteca, para garantia de empréstimos contraídos junto a estabelecimentos de crédito oficiais;*

***c) Locação.***

*[...]*

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

A administração não pretende lucrar com a cessão do espaço, mas sim atender a uma necessidade básica de alimentação para seus servidores, alunos e comunidade que frequente o *campus*. A localização do *campus*, em um bairro rural onde não existem estabelecimentos comerciais em um raio de aproximadamente três quilômetros, faz com que os servidores, alunos e comunidade em geral tenham que se organizar com sua própria alimentação ou se deslocar para adquiri-la, pelo fato de não se ter uma cantina/lanchonete perto que comercialize tais produtos, já que muitas destas pessoas passam horas dentro do *campus*.

Por isso, uma das medidas a serem adotadas foi estipular o prazo de vigência da contratação inicial pelo período de 24 (vinte e quatro) meses, podendo ser prorrogado conforme legislação vigente, com o objetivo de tornar a licitação mais equilibrada e atrair empresas interessadas.

Assim, a concessão do espaço público para a instalação da lanchonete/cantina integra as ações de educação, formação profissional, saúde, alimentação e lazer, com vistas ao sucesso escolar em toda a sua complexidade, justificando sua essencialidade e interesse público.

Ao definir o valor do aluguel para o espaço físico de uma lanchonete/cantina, é importante considerar vários fatores, incluindo a metragem do espaço, as condições do mercado, a inflação, a localização e as necessidades da instituição.

No caso em questão, a metragem do espaço cedido é de 130 m<sup>2</sup> e será cobrado um valor de aluguel pelo espaço. Para obter esse valor, será realizada pesquisa de preços com imobiliárias e corretoras de imóveis da região.

Diante do exposto, faz-se necessária a realização de uma licitação como forma de prestar o referido serviço, garantindo o interesse público envolvido e a observação dos textos legais a que este órgão se submete.

Assim sendo, entende-se que restam atendidos os princípios do interesse público, da essencialidade e o da economicidade, de modo a conferir embasamento jurídico à presente contratação.

## **6. Descrição dos Requisitos da Contratação**

O IFRS/*Campus Rolante* é uma instituição federal de ensino público, gratuito e de qualidade que atua em diversos níveis educacionais e promove palestras e eventos educacionais para seus servidores, alunos e colaboradores. A qualidade do ensino ministrado no *campus* está associada a uma política inclusiva que auxilia as famílias a atender suas necessidades básicas, como moradia, alimentação, saúde, esporte, cultura, lazer, transporte e apoio acadêmico.

A Administração do *campus* planeja promover e facilitar o acesso a uma refeição nutricionalmente adequada para estudantes, servidores, estagiários e prestadores de serviços do *campus*. Isso será possível por meio da cessão de espaço público para a exploração de serviços de lanchonete /cantina, visando cumprir a missão educativa e social da instituição, sem o objetivo de obter receita com a outorga do imóvel, mas sim de auxiliar no atendimento das necessidades básicas dos membros da comunidade acadêmica.

Conforme informado anteriormente, o *Campus Rolante* está localizado longe do centro urbano da cidade de Rolante (aproximadamente cinco quilômetros de distância), e os frequentadores da instituição são praticamente servidores, alunos e membros da comunidade local, não sendo um

número muito atrativo para que empresas tenham interesse em implantar um estabelecimento para comercialização de produtos alimentícios e bebidas na instituição.

Para que a cessão de espaços públicos seja atraente e efetiva, é necessário que as condições oferecidas pela Administração Pública favoreçam o empreendedorismo e o desenvolvimento de projetos na localidade. O mercado na área rural, muitas vezes, tem uma dinâmica própria, com margens de lucro pequenas e uma demanda de consumo voltada para o mercado local, e no caso desta licitação, a empresa deverá instalar seu estabelecimento comercial no *campus* que está localizado na área rural de Rolante.

A contratada deverá se responsabilizar pela instalação de toda a estrutura física mínima necessária para a prestação de serviços de lanchonete/cantina. Essa responsabilidade se justifica pela ausência de qualquer infraestrutura existente no *campus* capaz de atender a essa demanda. O *campus*, atualmente, não dispõe de instalações adequadas para o funcionamento de uma cantina ou lanchonete, o que torna imprescindível a intervenção da contratada para garantir que o espaço seja adequado, seguro e funcional para a operação do serviço.

Diante dessa realidade, a contratada terá que fornecer e instalar, de forma completa, todos os equipamentos, móveis e sistemas necessários para garantir que a lanchonete/cantina funcione de maneira eficiente e de acordo com as normas legais exigidas, como vigilância sanitária, segurança, acessibilidade e outros regulamentos pertinentes. Isso inclui, mas não se limita a instalação de cozinha, balcões de atendimento, sistemas de refrigeração, ventilação, e áreas de armazenagem adequadas, além da criação de um ambiente confortável para os consumidores e funcionários.

A inexistência de estrutura física prévia no *campus* torna impossível a prestação dos serviços sem a projeção de uma nova infraestrutura. Nesse sentido, a contratada assume a responsabilidade de projetar e implementar a solução necessária para a operação do serviço de alimentação, atendendo a todas as exigências de qualidade e segurança.

Por isso, a implantação de um food truck (estrutura móvel) em uma área livre representa uma solução prática e flexível para oferecer serviços de alimentação de forma inovadora e acessível. A instalação de um food truck nesse tipo de espaço permite atender a um público diversificado, aproveitando a mobilidade do veículo para se adaptar a diferentes necessidades e horários. Além disso, a área livre oferece maior visibilidade e a possibilidade de criar um ambiente descontraído e atrativo, sem a necessidade de grandes obras ou reformas estruturais, o que reduz custos iniciais. Essa implantação pode ser uma alternativa eficiente para atender à demanda local, proporcionando um espaço dinâmico, ao mesmo tempo em que oferece conveniência, praticidade e um cardápio variado aos consumidores, atendendo de forma eficaz as necessidades desta instituição.

A não cobrança das taxas de serviços essenciais no primeiro ano de vigência contratual, como água, energia elétrica, é uma forma de diminuir os custos iniciais de operação e atrair licitantes, gerando oportunidades de emprego e renda para a comunidade.

Além do exposto no parágrafo anterior, e tendo como objetivo desonerar e incentivar uma empresa a participar desta licitação, optou-se, também, por efetuar um desconto sobre o valor de aluguel a ser cobrado mensalmente, como também, foi estipulado o prazo de vigência da contratação pelo período de 24 (vinte e quatro) meses, podendo ser prorrogado conforme legislação vigente, com o objetivo de tornar a licitação mais equilibrada e atrair empresas interessadas.

A redução desses custos pode facilitar a instalação de negócios ou empreendimentos que de outra forma poderiam ser inviabilizados por altos custos operacionais. Tal abordagem busca desonerar empreendedores e incentivar o uso responsável e produtivo do patrimônio público, até porque o espaço a ser explorado é uma área aberta, sem nenhuma estrutura, contando apenas com pavimentação do solo, conforme consta na FIGURA 2.

O serviço de alimentação será oferecido a preços módicos e compatíveis com o mercado, sem comprometer as finanças da instituição. Além disso, o espaço onde serão oferecidos os serviços de alimentação também será utilizado como um importante espaço de convivência para os membros da comunidade acadêmica, integrando as ações de educação, formação profissional, saúde, alimentação e lazer.

A Administração não se compromete com quantidades específicas de refeições ou lanches a serem observados pela contratada, e não será responsabilizada por variações nesse sentido. O serviço fornecido por uma empresa especializada contratada por meio da cessão de uso do imóvel não sobrecarrega o orçamento do órgão e garante a oferta de um serviço de qualidade a preços compatíveis com o mercado. É importante destacar que a cessão onerosa de uso é justificada devido à natureza comercial dos serviços prestados de lanchonete/cantina, conforme disposto na lei.

Em virtude das variações do mercado e dos custos de produção, a empresa deve estar sempre atenta para fazer ajustes nos preços sugeridos quando necessário. É fundamental que a empresa tenha uma política de preços clara e transparente, capaz de comunicar aos clientes as razões para possíveis alterações nos preços.

A contratação prevê que a empresa escolhida ofereça aos seus clientes uma variedade de produtos com preços estabelecidos. A empresa que oferecer o menor valor sobre esses produtos será a vencedora da licitação. A cesta mínima de produtos sugerida deve conter os seguintes itens:

- Água com gás, 500 ml;
- Água sem gás, 500 ml;
- Café com leite, 180 ml;
- Café com leite desnatado, 180 ml;
- Café com leite zero lactose, 180 ml;
- Café preto, 180 ml;
- Café preto descafeinado, 180 ml;
- Chá, diversos sabores, 180 ml;
- Fruta in natura: banana, maçã e laranja;
- Sucos integrais, 200 ml, no mínimo, três sabores a ser ofertado, sugestão: laranja, uva e misto;
- Bolo simples, fatia de no mínimo 100g, com ou sem cobertura;
- Brownie, fatia de no mínimo 100 g;
- Misto quente (torrada): pão de forma fresco (50 g), presunto (20 g) e queijo (20 g) e manteiga ou requeijão;
- Pão de queijo, com no mínimo 80 g;
- Pastel assado: massa assada com recheio à base de carne de frango ou carne bovina (mínimo 70 g de recheio);
- Pastel integral assado: massa integral assada com recheio a base de legumes;
- Salada de frutas, Embalagem de 180 ml, com no mínimo 4 frutas;

- Sanduíche de frango: pão de forma fresco (50 g), recheio a base de carne de frango desfiado (mínimo 40 g de frango), cenoura ralada (5 g) e alface (15 g);
- Sanduíche Integral de frango: pão de forma integral (50 g), recheio a base de carne de frango desfiado (mínimo 40 g de frango), cenoura ralada (5 g) e alface (15 g);
- Refeição/prato feito, composição mínima: 1 proteína, 1 carboidrato, 1 leguminosa, 3 vegetais (2 crus e 1 cozido).

A empresa contratada deverá:

- a) ser uma empresa especializada em serviços de lanchonete/cantina, para preparação e venda de alimentos;
- b) prestar o serviço durante o horário de funcionamento da lanchonete/cantina, que será de segunda a sexta-feira, das 8h00min às 14h00min e das 15h00min às 21h00min, ficará a critério da empresa abrir ou não nos sábados letivos. O horário de funcionamento da lanchonete/cantina e o fornecimento dos itens especificados poderão sofrer alterações de acordo com a necessidade do IFRS/Campus Rolante, desde que acordado entre a contratante e a contratada;
- c) manter uma tabela de preços dos produtos oferecidos em um lugar visível na lanchonete/cantina;
- d) disponibilizar aos usuários na lanchonete/cantina e em quantidades adequadas: palitos em embalagens individuais, guardanapos de papel em suportes, palhetas plásticas para café com pelo menos 11 cm, copos descartáveis, dispensadores de álcool em gel para higienização das mãos;
- e) proibir a comercialização e consumo de bebidas alcoólicas de qualquer natureza e cigarros nas dependências da lanchonete/cantina;
- f) disponibilizar pessoal suficiente e devidamente capacitado para o serviço de lanchonete/cantina;
- g) permitir que os funcionários circulem na área de preparação dos lanches devidamente uniformizados, com proteção para os cabelos e higiene pessoal adequada e de acordo com a legislação vigente, como também, exigir que os funcionários usem calçados fechados e não seja permitido o uso de bonés como proteção para os cabelos;
- h) disponibilizar recipientes adequados para o descarte de cada tipo de lixo, de acordo com as normas ambientais vigentes;
- i) armazenar os alimentos em geladeiras, balcões refrigerados, freezers e outros equipamentos necessários para a prestação dos serviços;
- j) identificar os alimentos expostos nos balcões refrigerados e aquecidos;
- k) utilizar matéria-prima de qualidade que atenda aos padrões e critérios organolépticos, de higiene e nutricionais;
- l) preparar os alimentos com a menor quantidade possível de sódio e gordura, a fim de prevenir doenças;
- m) manter um estoque suficiente para repor os itens vendidos, de modo a evitar a falta de produtos e reclamações dos usuários;
- n) disponibilizar uma caixa registradora ou outro dispositivo que atenda às normas da legislação vigente e manter numerário suficiente para dar troco;
- o) custear a cessão de uso onerosamente, conforme o disposto no artigo 5º da Lei nº 6.120, de 15 de outubro de 1974;



p) os custos com água e energia elétrica serão por conta do IFRS/*Campus Rolante* nos primeiros 12 (doze) meses de vigência contratual, portanto, não haverá cobrança desses itens à Contratada nesse período.

q) providenciar e custear toda e qualquer máquina, material, mobiliário, utensílio ou equipamento que venha a ser necessário para o atendimento do fim público a que se destina a contratação.

s) a qualquer tempo o fiscal de contrato poderá aferir os preços de acordo com a compatibilidade dos preços praticados no mercado, caso necessário, notificará a contratada para que promova o ajuste de preço necessário;

t) o IFRS/*Campus Rolante* poderá solicitar análise em laboratório microbiológico de amostras de alimentos sob suspeita de contaminação, devendo a contratada arcar com ônus proveniente da emissão de laudo microbiológico;

u) a execução dos serviços será iniciada quando o processo licitatório for finalizado;

v) o licitante poderá realizar vistoria nas instalações do local de execução dos serviços, acompanhado por servidor designado para esse fim;

w) o licitante deverá obrigatoriamente apresentar Declaração de que tem pleno conhecimento das condições e peculiaridades inerentes à natureza do trabalho, que assume total responsabilidade por este fato e que não utilizará deste para quaisquer questionamentos futuros que ensejem avenças técnicas ou financeiras com este órgão.

x) a licitante deverá ter Responsável Técnico inscrito no órgão fiscalizador de sua profissão, cuja categoria profissional seja competente e regulamentada para a área de alimentos, com prestação de serviços de no mínimo duas horas semanais, na data prevista para entrega da proposta, se responsabilizando pela segurança alimentar de acordo com a legislação vigente e pela empresa sempre que necessário.

y) contratada é responsável pela emissão do(s) alvará(s) junto aos órgãos competentes viabilizando o pleno funcionamento dos serviços de lanchonete/cantina no IFRS/*Campus Rolante*.

z) A contratada fica responsável pela limpeza e conservação de toda a área (130 m<sup>2</sup>) que está sendo disponibilizado para a instalação da lanchonete/cantina.

Esta contratação é de caráter continuado e tem como objetivo oferecer serviços de lanchonete e restaurante universitário em um espaço público concedido. O prazo previsto para esta contratação será de 24 meses, com possibilidade de prorrogação por interesse da Contratante, prorrogável por até 10 anos, devido ao caráter continuado do serviço, conforme legislação aplicável.

A contratada deverá contribuir para a promoção do desenvolvimento nacional sustentável seguindo diretrizes e critérios de sustentabilidade ambiental, utilizando mão de obra, materiais, tecnologias e matérias primas de origem local para sua execução, de acordo com o art. 225 da Constituição Federal/88 e o art. 6º da Instrução Normativa/MP no 01, de 19 de janeiro de 2010.

Não será exigido seguro contratual, tendo em vista que não haverá dispêndio orçamentário por parte da Administração.

## 7. Levantamento de Mercado

Com base na necessidade a ser contratada, a equipe de planejamento identificou apenas uma forma de contratação do serviço, que é através de uma empresa especializada na prestação de serviços contínuos de cantina para o IFRS/*Campus* Rolante, mediante cessão onerosa de espaço físico, sem dedicação exclusiva de mão de obra.

Para cumprir o enquadramento legal, estabeleceu-se a participação exclusiva para ME/EPP /COOPERATIVAS.

A equipe de planejamento consultou alguns pregões semelhantes para obter ideias e ratificar o entendimento sobre a forma de contratação. No âmbito da cidade de Rolante/RS e arredores, existem algumas empresas que fornecem refeições nestes moldes propostos pela Administração, tornando evidente que a solução escolhida pelo órgão é possível de ser contratada e atendida facilmente pelo comércio local.

Existem duas soluções disponíveis para a contratação do serviço: a primeira seria uma licitação do tipo licitação do tipo "maior preço de locação", em que a empresa vencedora seria aquela que pagasse o maior valor mensal de aluguel. A segunda seria uma licitação do tipo "menor preço ou maior desconto de itens", em que a empresa vencedora seria aquela que oferecesse o menor valor ou maior desconto para os itens.

Após análise do contexto geral, definiu-se pela realização de uma licitação através de pregão eletrônico tradicional, do tipo MENOR PREÇO GLOBAL, modalidade de licitação em que os licitantes oferecem preços abaixo do que os preços médios da cesta de produtos. O licitante que oferecer o menor valor sobre os preços estabelecidos é selecionado como vencedor da licitação. Nesse tipo de licitação, é importante lembrar que o valor ofertado pelo licitante valerá para todos os itens da tabela e não é possível dividir o objeto entre mais de um fornecedor devido a natureza da contratação que é a concessão de espaço público.

O objetivo principal dessa modalidade de licitação é garantir a contratação do fornecedor que oferecer o melhor preço para os itens licitados, contribuindo para a eficiência e a economia na administração pública, em que os licitantes oferecerão um lance de valor menor sobre os preços médios dos itens da tabela "CESTA BÁSICA DE PRODUTOS", calculados a partir de pesquisa de mercado com no mínimo 3 (três) estabelecimentos. O menor valor ofertado pelo licitante valerá para todos os itens da tabela e, devido à concessão de espaço público, não é possível dividir o objeto entre mais de um fornecedor. Os preços estimados foram obtidos por meio da média de pesquisa de preço de mercado com fornecedores, além de orçamentos por e-mail e sites de imobiliárias e lanchonetes locais.

A licitação será dividida em um lote único contendo 20 itens, sendo que as quantidades expressas por item não correspondem à demanda real e servem apenas para registro de preço unitário no sistema "compras.gov.br". Essa peculiaridade do objeto deste processo licitatório justifica o formato em lote único, pois trata-se da contratação, não de itens específicos, mas da empresa que apresentar a melhor proposta para o lote de itens, sendo selecionada para a prestação dos serviços de lanchonete/cantina. Será adotada a adjudicação por preço global de grupo de itens, o que é indispensável para a modelagem contratual e seleção e contratação da empresa que apresentar o menor lance para o grupo de itens. Não se aplica outra forma de seleção para esse caso.

O valor estimado do aluguel da área a ser explorada é de R\$ 716,67 encontrado através de consulta em imobiliárias locais e corretoras de imóveis, conforme consta na pesquisa de preços e mapa comparativo anexadas ao processo.

No entanto, visando estimular o interesse das empresas a participarem da licitação e, também, por motivos de interesse público, incentivar a redução dos preços dos produtos a serem

comercializados na lanchonete/cantina, considerando a viabilidade e acesso dos nossos estudantes de baixo poder aquisitivo, a Administração decidiu conceder um desconto de 70% sobre o valor estimado. Assim, o valor mensal do aluguel a ser cobrado será de R\$ 215,00.

## 8. Descrição da solução como um todo

A Administração optou por uma solução que visa oferecer aos alunos, servidores e comunidade em geral uma alimentação a preços módicos e compatíveis com o mercado, sem a intenção de auferir lucros com a locação do espaço. A Comissão Permanente de Licitação (CPL) escolheu a opção de menor valor dos itens, criando uma lista de lanches/refeição básicos, chamada "CESTA BÁSICA DE PRODUTOS". As licitantes oferecerão lances para obter o melhor preço para os itens da tabela. O objetivo é proporcionar uma refeição nutricionalmente adequada, com qualidade e quantidade, a preços acessíveis para os alunos e servidores do *campus*.

Além disso, a empresa terceirizada que será contratada para explorar o serviço de restaurante e lanchonete dentro dos limites do IFRS/*Campus Rolante* será devidamente habilitada pelos órgãos de controle e fiscalização da atividade, com utilização de mão de obra detentora de formação profissional específica. A utilização de pessoal e equipamentos adequados no ambiente da Unidade refletirá nos resultados produtivos e na melhoria do atendimento prestado à sociedade.

A contratação de serviços terceirizados não implicará em custos com contratação, treinamento e administração de mão de obra pertencente ao quadro de servidores deste órgão.

Os padrões aqui definidos, que contam com especificações usuais no mercado, permitirão a permanente mensuração qualitativa e quantitativa dos resultados, maximizando o aproveitamento dos serviços prestados. Os parâmetros definidos para o objeto da licitação e para prestação dos serviços possibilitam obter preço compatível com a finalidade estabelecida.

Assim, a contratação de serviços terceirizados de exploração do serviço de restaurante e de lanchonete por pregão eletrônico representa vantagem para a Administração, pois otimiza o uso dos recursos destinados à exploração da oferta de serviços de lanchonete/cantina.

## 9. Estimativa das Quantidades a serem Contratadas

A prestação de serviços de lanchonete/cantina é fundamental para atender o público interno do IFRS/*Campus Rolante*, que inclui alunos, servidores e terceirizados, totalizando cerca de 956 pessoas diariamente nos três turnos de funcionamento.

É importante ressaltar que as quantidades expressas por item não correspondem à demanda real e serão estabelecidas pela empresa contratada de acordo com a demanda do *campus*, com o objetivo de atender satisfatoriamente o público citado acima, não devendo incorrer na falta de qualquer dos itens especificados, podendo a qualquer tempo o fiscal de contrato notificar a empresa caso vislumbre uma quantidade insuficiente para atender a demanda do *campus*, devendo a mesma atender à solicitação de imediato após a notificação.

A empresa deve disponibilizar os materiais, equipamentos, ferramentas e utensílios necessários para o perfeito funcionamento da lanchonete/cantina, incluindo utensílios de cozinha, mobiliários e equipamentos como máquinas de café expresso, estufas, expositores de bebidas verticais, sanduicheira elétrica, refrigerador, freezer, forno elétrico, forno micro-ondas e demais equipamentos necessários à execução do objeto do contrato.

## 10. Estimativa do Valor da Contratação

Valor (R\$): 215,00

Não se aplica uma estimativa de preço para essa contratação, uma vez que se trata de uma concessão de uso de espaço físico. No entanto, a Administração terá receita sobre a exploração do espaço.

A estimativa de preço para a Cesta de Produtos e para os valores das Locações das áreas a serem cedidas foram estabelecidos com base na média aritmética de 03 (três) cotações de preços para os aluguéis e 04 (quatro) cotações de preços para a cesta de itens.

s valores estimados finais para cada serviço são os que seguem:

- Cesta de Produtos:

Item	Descrição/Especificação	Unidade de Medida	Quant.	Valor Máximo Unitário
1	Água mineral com gás, 500 ml.	Unidade	1	R\$ 3,63
2	Água mineral sem gás, 500 ml.	Unidade	1	R\$ 3,63
3	Café com leite, 180 ml.	Unidade	1	R\$ 6,88
4	Café com leite desnatado, 180 ml.	Unidade	1	R\$ 6,88
5	Café com leite zero lactose, 180 ml.	Unidade	1	R\$ 8,13
6	Café preto, 180 ml.	Unidade	1	R\$ 6,48
7	Café preto descafeinado, 180 ml.	Unidade	1	R\$ 7,48
8	Chá, diversos sabores, 180 ml.	Unidade	1	R\$ 5,75
9	Fruta in natura: banana, maçã e/ou laranja.	Unidade	1	R\$ 2,67
10	Sucos integrais, 200 ml, no mínimo três sabores a ser ofertado. Sugestão: laranja, uva e misto.	Unidade	1	R\$ 6,75
11	Bolo simples, fatia de no mínimo 100g, com ou sem cobertura.	Unidade	1	R\$ 5,13
12	Brownie, fatia de no mínimo 100g.	Unidade	1	R\$ 7,25
13		Unidade	1	

	Misto quente (torrada) - Pão de forma fresco (50g), presunto (20g) e queijo (20g) e manteiga ou requeijão.			R\$ 8,38
14	Pão de queijo, com no mínimo 80g.	Unidade	1	R\$ 4,00
15	Pastel assado: massa assada com recheio à base de carne de frango, carne bovina ou legumes (mínimo 70g de recheio).	Unidade	1	R\$ 8,50
16	Pastel integral assado: massa integral assada com recheio à base de carne de frango, carne bovina ou legumes (mínimo 70g de recheio).	Unidade	1	R\$ 9,13
17	Salada de frutas, com no mínimo 4 frutas, 200 ml.	Unidade	1	R\$ 7,25
18	Sanduíche de frango/gado: pão de forma fresco (50g), recheio a base de carne de frango/gado desfiado (mínimo 40g de frango/gado), cenoura ralada (5g) e alface (15g).	Unidade	1	R\$ 11,13
19	Sanduíche integral de frango/gado: pão de forma integral fresco (50g), recheio a base de carne de frango/gado desfiado (mínimo 40g de frango/gado), cenoura ralada (5g) e alface (15g).	Unidade	1	R\$ 11,50
20	Refeição (prato feito), composição mínima: 1 proteína, 1 carboidrato, 1 leguminosa, 3 vegetais (2 crus e 1 cozido).	Unidade	1	R\$ 22,00
<b>Valor total</b>				<b>R\$ 152,55</b>

- Valor do aluguel da área a ser cedida:

Descritivo do objeto com especificações	Valor mensal orçado
<p>Valor estimado de área livre (130 m<sup>2</sup>) a ser concedida (locação) para implantação de uma lanchonete/cantina (food truck) nas dependências do <i>Campus Rolante</i>. Endereço: Rodovia RS 239, km 68, nº 3505, bairro Campinas, Rolante/RS, no Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do RS/<i>Campus Rolante</i>.</p> <p><b>Critérios considerados na avaliação locativa:</b></p> <p>- A locação comercial é limitada exclusivamente para fins de prestação de serviços de lanchonete/cantina, não tendo o locador a liberdade de escolha para atividade comercial diversa;</p> <p>- O atendimento ao público é condicionado ao calendário acadêmico da instituição, mais especificamente de segunda a sexta-feira, não considerando finais de semana e feriados, apenas excepcionalmente poderá haver atividade aos sábados.</p>	R\$ 215,00

Em resumo, o valor do aluguel para o espaço da lanchonete/cantina será de R\$ 215,00 levando em conta a metragem do espaço e o desconto aplicado.

O valor de R\$ 152,55 (cento e cinquenta e dois reais e cinquenta e cinco centavos) foi estabelecido com base na média aritmética de três cotações de preços de empresas locais do ramo do objeto, para a cesta de produtos.

Não foi possível viabilizar a pesquisa de mercado através do “Painel de Preços” e as contratações similares de outros entes públicos, em razão das peculiaridades e especificidades do objeto em tela, tanto em relação ao valor dos produtos na região, quanto em relação às limitações comerciais da área a ser cedida.

A Administração fornecerá desconto de 70% sobre o valor fixado do aluguel da área cedida, nos meses de dezembro, janeiro, fevereiro e julho, nos quais ocorre o período de férias escolares. Durante o período de férias escolares não haverá a necessidade de a cantina permanecer aberta.

Os preços contratados poderão sofrer reajuste após o interregno de um ano, aplicando-se:

a) Para os itens da Cesta Mínima de Produtos - O Índice Nacional de Preços ao Consumidor Amplo – IPCA.

b) Para o valor do aluguel - o Índice Geral de Preços – Mercado (IGP-M).

Todos os custos estimados unitários estão especificados nas Planilhas de Custos e Formação de Preços anexa ao processo.

O espaço a ser locado contempla uma área livre de 130 m<sup>2</sup>, localizada na Rodovia RS 239, Km 68, nº 3505, bairro Campinas, no Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Rio Grande do Sul/*Campus Rolante*, localizado na cidade de Rolante/RS.

Anexas a este instrumento constam a planta baixa (FIGURA 1) e a foto (FIGURA 2) da área para a cessão de uso.

A locação comercial é limitada exclusivamente para fins de prestação de serviços de lanchonete /cantina, não tendo o locador a liberdade de escolha para atividade comercial diversa. Além disso, o atendimento ao público é condicionado ao calendário acadêmico da instituição, especificamente de segunda a sexta-feira, não considerando finais de semana e feriados. Fica a critério da contratada o funcionamento da lanchonete/cantina nos sábados letivos.

Durante os meses de dezembro, janeiro, fevereiro e julho, nos quais ocorre o período de férias escolares, a Administração fornecerá desconto de 50% sobre o valor fixado do aluguel da área explorada. Durante o período de férias escolares, não haverá necessidade de a cantina permanecer aberta no período noturno.

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

Será realizada uma licitação do tipo MENOR PREÇO, dividida em um lote único contendo 20 itens, sendo que as quantidades expressas por item não correspondem à demanda real e servem apenas para registro de preço unitário ao sistema “compras.gov.br”.

Será adotada a adjudicação por preço global de grupo de itens, o que é indispensável para a modelagem contratual de seleção e contratação da empresa que apresentar o menor lance para o grupo de itens.

## 12. Contratações Correlatas e/ou Interdependentes

Não é aplicável ao serviço solicitado, já que se tratam de atividades rotineiras e conhecidas pelas empresas do ramo, não exigindo transferência de conhecimento entre elas depois que o contrato for concluído.

## 13. Alinhamento entre a Contratação e o Planejamento

Número do item cadastrado no PGC: sem cadastro.

A contratação proposta é fundamental para atender às necessidades da Instituição em oferecer lanches e refeições de qualidade e segurança para a sua comunidade composta por 85 servidores, 545 alunos, 2 estagiários, 9 funcionários das empresas prestadoras de serviço, além da comunidade externa, e a previsão para o próximo ano é um aumento de aproximadamente 315 alunos.

Além disso, a contratação está de acordo com os objetivos e metas estabelecidos no Plano de Ação 2024, visando aperfeiçoar às condições de infraestrutura estabelecendo melhores condições de infraestrutura para oferta de cursos em todos os níveis e modalidades. Vale ressaltar que a contratação está em conformidade com as diretrizes estabelecidas para manter o funcionamento do *campus* e a continuidade dos serviços terceirizados.

Como a necessidade desta contratação surgiu após a elaboração do Plano de Contratação Anual, que acontece no início de cada ano, foi justificado no documento de formalização de demandas que essa inclusão seria feita na reabertura do sistema, que geralmente ocorre no segundo semestre do ano. Porém, durante a elaboração deste estudo técnico preliminar ocorreu a reabertura do sistema no [compras.gov.br](https://compras.gov.br) no mês de setembro possibilitando a alteração do PCA 2025 no sistema PGC, e com isso, o *Campus Rolante* realizou o cadastro desta demanda no sistema sob o número DFD 1060/2024.

A presente contratação está alinhada com o Plano Diretor de Logística Sustentável do IFRS buscando atender o seguinte objetivo estratégico: “Ampliar as compras e contratações sustentáveis”.

## 14. Benefícios a serem alcançados com a contratação

Será prestado atendimento à comunidade do IFRS/*Campus Rolante*, por meio da oferta de lanches e refeições de qualidade seguindo padrões de alimentação saudável, atendendo às normas ambientais e sanitárias, contribuindo para o desenvolvimento sustentável e o bom andamento das atividades laborais, de ensino, pesquisa e extensão.

## 15. Providências a serem Adotadas

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

A contratada deve fornecer utensílios, eletrodomésticos, mobiliários e outros itens em quantidade suficiente para o preparo e comercialização de lanches e refeições.

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

ITEM	NOME
1	Tampo para balcão de atendimento/caixa.
2	Expositor aquecido pequeno instalado junto ao balcão de atendimento.
3	Conjunto de mesa incluindo assentos.
4	Fogão com, no mínimo, 4 queimadores.
5	Forno elétrico.
6	Chapa à gás.
7	Refrigerador.
8	Refrigerador de bebidas.
9	Forno micro-ondas.
10	Liquidificador.
11	Espremedores de frutas.
12	Porta-guardanapos.
13	Talheres em aço (garfos, facas, colheres de sobremesa, colheres de sopa, colheres de café/chá), quantidade adequada para atender a demanda, acondicionados em embalagens individuais de plástico, papel kraft ou outro material destinado a este fim, que preserve a limpeza e higiene dos utensílios.



14	Xícaras pequenas e grandes de louça ou vidro com pires Quantidade adequada para atender a demanda.
15	Materiais para limpeza e higienização.
16	Máquina de café.
17	Lixeiras grandes com tampa e pedal.
18	Luvas descartáveis, quantidade adequada para atender a demanda.
19	Toucas descartáveis, quantidade adequada para atender a demanda.
20	Máquina de suco/refresqueira.
21	Máquinas para pagamento por meio eletrônico - cartões de crédito e débito.
22	Caixa registradora emissora de cupom fiscal ou outro aparelho com a mesma finalidade.

## 16. Possíveis Impactos Ambientais

O consumo consciente de recursos e a destinação adequada de resíduos são práticas fundamentais em qualquer estabelecimento, especialmente em locais que servem refeições como cantinas e refeitórios. No *campus*, o uso da energia elétrica destina-se à iluminação e aos equipamentos em geral, e medidas simples podem ser adotadas para reduzir os custos, como desligar os equipamentos eletrônicos após o uso e promover campanhas educativas sobre o consumo consciente de energia.

O lançamento adequado dos efluentes é crucial, e no caso desses estabelecimentos, adotar caixas de óleo e gordura pode evitar obstruções nas tubulações e odores desagradáveis. O consumo de água deve ser estimulado conscientemente, pois é usada na higienização, preparo dos alimentos, limpeza e uso pessoal.

A coleta seletiva de resíduos é uma prática importante que deve ser adotada, e é necessário educar e conscientizar os funcionários e usuários sobre isso.

Além disso, os resíduos orgânicos podem ser separados para compostagem, e o óleo de cozinha utilizado não deve ser lançado na rede coletora de esgoto, mas sim separado para coleta seletiva. É importante que a CONTRATADA providencie a separação dos resíduos recicláveis e a devida coleta seletiva dos mesmos. Todas essas práticas são fundamentais para a preservação do meio ambiente e para a sustentabilidade do *campus*.

Campanhas de educação ambiental podem ser realizadas nas dependências do *campus*, com a realização de palestras, treinamentos e recursos visuais para incentivar o consumo consciente de recursos, como água, energia e coleta seletiva, e reduzir o desperdício de alimentos.

## 17. Responsáveis

Todas as assinaturas eletrônicas seguem o horário oficial de Brasília e fundamentam-se no §3º do Art. 4º do [Decreto nº 10.543, de 13 de novembro de 2020](#).

**ADRIANA DE OLIVEIRA**

Pregoeiro

**CASSANDRA PAZ AZEVEDO**

Equipe de apoio

**VANESSA LIMANA BERNI**

Equipe de apoio

**SAMOEL GIEHL**

Equipe de apoio

**LETICIA MARTINS DE MARTINS**

Autoridade competente

**MEDELIN MARQUES DA SILVA**

Equipe de apoio

**18. Declaração de Viabilidade**

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

**18.1. Justificativa da Viabilidade**

A equipe de planejamento responsável por este estudo declara a viabilidade da contratação em questão. Para subsidiar o presente estudo, levou-se em consideração todas as informações analisadas.



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

**APÊNDICE II**  
**MODELO DE FORMULÁRIO DE PESQUISA**  
**PREGÃO ELETRÔNICO Nº 90034/2024**  
**Processo nº 23740.000589/2024-63**

**PESQUISA DE SATISFAÇÃO DOS USUÁRIOS DA LANCHONETE/CANTINA**

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.

**IDENTIFICAÇÃO DO USUÁRIO**

1 - Qual seu vínculo com a instituição?

- Servidor
- Aluno
- Comunidade externa

2 - Qual sua frequência de utilização semanal dos serviços da lanchonete/cantina?

- Entre 3 e 5 dias
- Entre 1 e 2 dias
- Utilizo eventualmente
- Nunca utilizei

**CLASSIFICAÇÃO DOS SERVIÇOS PRESTADOS**

3 - Como você classifica o valor dos alimentos servidos na lanchonete/cantina:

- Péssimo
- Ruim
- Regular
- Bom
- Ótimo

4 - A variedade diária dos produtos servidos na lanchonete/cantina é:

- Péssimo



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

- ( ) Ruim
- ( ) Regular
- ( ) Bom
- ( ) Ótimo

5 - A temperatura dos produtos servidos na lanchonete/cantina é:

- ( ) Péssimo
- ( ) Ruim
- ( ) Regular
- ( ) Bom
- ( ) Ótimo

6 - Como você define as atuais instalações da lanchonete/cantina:

- ( ) Péssimo
- ( ) Ruim
- ( ) Regular
- ( ) Bom
- ( ) Ótimo

**AVALIAÇÃO DOS PRODUTOS OFERTADOS**

7 - Avalie a qualidade, apresentação e sabor dos produtos marcando com um X o conceito que mais considera se enquadrar ao produto discriminado, sendo:

1. Péssimo
2. Ruim
3. Regular
4. Bom
5. Ótimo
6. Desconheço (nunca adquiri)
7. Nunca encontrei este produto

Produto	1	2	3	4	5	6	7
Café com leite.							



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

Café com leite desnatado.							
Café com leite zero lactose.							
Café preto.							
Café preto descafeinado.							
Fruta in natura.							
Sucos integrais.							
Bolo simples.							
Brownie.							
Misto quente (torrada).							
Pão de queijo.							
Pastel assado.							
Pastel integral assado.							
Salada de frutas.							
Sanduíche de frango/gado.							
Sanduíche integral de frango/gado.							
Refeição - prato feito.							

### AVALIAÇÃO DOS SERVIÇOS PRESTADOS

8 - Avalie os serviços prestados marcando com um X o conceito que mais considera se enquadrar na tabela abaixo:

Aspectos	Péssimo	Ruim	Regular	Bom	Ótimo
Apresentação dos funcionários.					
Eficiência dos funcionários.					
Cordialidade dos funcionários.					
Higiene do ambiente.					



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

**ESPAÇO PARA SUGESTÕES, CRÍTICAS E ELOGIOS:**

**Obs.: As perguntas poderão ser redefinidas dentro dos quesitos já mencionados.**



**MODELO DE TERMO DE CONTRATO**  
**Lei nº 14.133, de 1º de abril de 2021**  
**SERVIÇOS SEM REGIME DE DEDICAÇÃO EXCLUSIVA DE MÃO DE OBRA – LICITAÇÃO**

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

(Processo Administrativo nº xxxxx.xxxxxx/xxxx-xx)

CONTRATO ADMINISTRATIVO Nº xx/xxxx, QUE FAZEM ENTRE  
SI A UNIÃO, POR INTERMÉDIO DO INSTITUTO FEDERAL DE  
EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DO RS/IFRS *CAMPUS*  
ROLANTE E A EMPRESA .....

O Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do RS/Campus Rolante, com sede na Rodovia RS 239, Km 68, nº 3505, bairro Campinas, na cidade de Rolante/RS, inscrito no CNPJ sob o nº 10.637.926/0015-41, neste ato representado pela Diretora-geral Sra. Letícia Martins de Martins, nomeada pela Portaria nº 143, de 23 de fevereiro de 2024, publicada no DOU de 28 de fevereiro de 2024, portadora da Matrícula Funcional nº 1327247, doravante denominado CONTRATANTE, e o(a) [CONTRATADO], inscrito(a) no CNPJ/MF sob o nº [CNPJ], sediado(a) na [endereço], na cidade de [cidade]/[UF], doravante designado CONTRATADO, neste ato representado(a) por [nome e função no CONTRATADO], conforme [atos constitutivos da empresa] **OU** [procuração apresentada nos autos], tendo em vista o que consta no Processo nº 23740.000589/2024-63 e em observância às disposições da Lei nº 14.133, de 1º de abril de 2021, e demais legislação aplicável, resolvem celebrar o presente Termo de Contrato, decorrente do Pregão Eletrônico nº 90034/2024, mediante as cláusulas e condições a seguir enunciadas.

**1. CLÁUSULA PRIMEIRA – OBJETO**

1.1. O objeto do presente instrumento é a contratação de serviços de lanchonete/cantina sem dedicação exclusiva de mão de obra para o IFRS/*Campus* Rolante, nas condições estabelecidas no Termo de Referência.

1.2. Objeto da contratação:

Item	Descrição da demanda	Valor mensal do aluguel a ser pago pela contratada
1	Contratação de empresa especializada na prestação de serviços contínuos de lanchonete/cantina, sem dedicação exclusiva de mão de obra para o IFRS - <i>Campus</i> Rolante, mediante cessão onerosa de espaço físico. Especificação da área a ser concedida/locada: área comercial de 130 m <sup>2</sup> , localizada no Pavimento Térreo do IFRS - <i>Campus</i> Rolante, endereço Rodovia RS 239, Km 68, nº 3505, bairro Campinas, na cidade de Rolante/RS.	R\$ 0,00





1.3. A empresa vencedora do certame deverá fornecer obrigatoriamente os itens abaixo. As quantidades expressas por item não correspondem a demanda real, servindo apenas para registro de preço unitário.

ITEM	ESPECIFICAÇÃO	UNIDADE DE MEDIDA	QUANTIDADE	VALOR UNITÁRIO
1	Água mineral com gás, 500 ml.	Unidade	01	
2	Água mineral sem gás, 500 ml.	Unidade	01	
3	Café com leite, 180 ml.	Unidade	01	
4	Café com leite desnatado, 180 ml.	Unidade	01	
5	Café com leite zero lactose, 180 ml.	Unidade	01	
6	Café preto, 180 ml.	Unidade	01	
7	Café preto descafeinado, 180 ml.	Unidade	01	
8	Chá, diversos sabores, 180 ml.	Unidade	01	
9	Fruta in natura: banana, maçã e laranja.	Unidade	01	
10	Sucos integrais, 200 ml, no mínimo, três sabores a ser ofertado, sugestão: laranja, uva e misto.	Unidade	01	
11	Bolo simples, fatia de no mínimo 100 g, com ou sem cobertura.	Unidade	01	
12	Brownie, fatia de no mínimo 100 g.	Unidade	01	
13	Misto quente (torrada): pão de forma fresco (50 g), presunto (20 g) e queijo (20 g) e manteiga ou requeijão.	Unidade	01	
14	Pão de queijo, com no mínimo 80 g.	Unidade	01	
15	Pastel assado: massa assada com recheio à base de carne de frango, carne bovina ou legumes (mínimo 70 g de recheio).	Unidade	01	
16	Pastel integral assado: massa integral assada com recheio a base de legumes (mínimo 70 g de recheio).	Unidade	01	



17	Salada de frutas, com no mínimo 4 frutas, 200 ml.	Unidade	01	
18	Sanduíche de frango: pão de forma fresco (50 g), recheio a base de carne de frango desfiado (mínimo 40 g de frango), cenoura ralada (5 g) e alface (15 g).	Unidade	01	
19	Sanduíche integral de frango: pão de forma integral fresco (50 g), recheio a base de carne de frango desfiado (mínimo 40 g de frango), cenoura ralada (5 g) e alface (15 g).	Unidade	01	
20	Refeição (prato feito), composição mínima: 1 proteína, 1 carboidrato, 1 leguminosa, 3 vegetais (2 crus e 1 cozido).	Unidade	01	

1.4. Vinculam esta contratação, independentemente de transcrição:

- 1.4.1. O Termo de Referência;
- 1.4.2. O Edital da Licitação;
- 1.4.3. A Proposta do CONTRATADO;
- 1.4.4. Eventuais anexos dos documentos supracitados.

## 2. CLÁUSULA SEGUNDA – VIGÊNCIA E PRORROGAÇÃO

2.1. O prazo de vigência da contratação é de 24 (vinte e quatro) meses, com início em xx/xx/xxxx e encerramento em xx/xx/xxxx, prorrogável por até 10 anos, na forma dos artigos 106 e 107 da Lei nº 14.133, de 2021.

2.2. A prorrogação de que trata este item é condicionada ao ateste, pela autoridade competente, de que as condições e os preços permanecem vantajosos para a Administração, permitida a negociação com o CONTRATADO, atentando, ainda, para o cumprimento dos seguintes requisitos:

- 2.2.1. Estar formalmente demonstrado no processo que a forma de prestação dos serviços tem natureza continuada;
- 2.2.2. Seja juntado relatório que discorra sobre a execução do contrato, com informações de que os serviços tenham sido prestados regularmente;
- 2.2.3. Seja juntada justificativa e motivo, por escrito, de que a Administração mantém interesse na realização do serviço;
- 2.2.4. Haja manifestação expressa do CONTRATADO informando o interesse na prorrogação;
- 2.2.5. Seja comprovado que o CONTRATADO mantém as condições iniciais de habilitação; e



2.2.6. Não haja registro Cadastro Informativo de créditos não quitados do setor público federal (Cadin).

2.3. O CONTRATADO não tem direito subjetivo à prorrogação contratual.

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

2.5. Nas eventuais prorrogações contratuais, os custos não renováveis já pagos ou amortizados ao longo do primeiro período de vigência da contratação deverão ser reduzidos ou eliminados como condição para a renovação.

2.6. O contrato não poderá ser prorrogado quando o CONTRATADO tiver sido penalizado nas sanções de declaração de inidoneidade ou impedimento de licitar e contratar com poder público, observadas as abrangências de aplicação.

### **3. CLÁUSULA TERCEIRA – MODELOS DE EXECUÇÃO E GESTÃO CONTRATUAIS**

3.1. O regime de execução contratual, os modelos de gestão e de execução, assim como os prazos e condições de conclusão, entrega, observação e recebimento do objeto constam no Termo de Referência, anexo a este Contrato.

### **4. CLÁUSULA QUARTA – SUBCONTRATAÇÃO**

4.1. As regras sobre a subcontratação do objeto são aquelas estabelecidas no Termo de Referência, anexo a este Contrato

### **5. CLÁUSULA QUINTA – PREÇO**

5.1. O valor mensal da contraprestação (aluguel) é de R\$ ..... (...), perfazendo o valor total de R\$ ..... (.....).

5.2. A empresa vencedora apresentou o valor total de R\$ .... (...) para a cesta de produtos, conforme item 1.3.

5.3. Após transcorridos 12 (doze) meses do prazo de vigência contratual, a contratada deverá ressarcir a Administração referente as despesas pertinentes ao consumo de água e energia elétrica da lanchonete/cantina.

### **6. CLÁUSULA SEXTA - PAGAMENTO**

6.1. O prazo para pagamento à CONTRATANTE e demais condições a ele referentes encontram-se definidos no Termo de Referência, anexo a este Contrato.

### **7. CLÁUSULA SÉTIMA - REAJUSTE**

7.1. As regras acerca do reajuste do valor contratual são aquelas definidas no Termo de Referência, anexo a este Contrato.



## **8. CLÁUSULA OITAVA - OBRIGAÇÕES DO CONTRATANTE**

### **8.1. São obrigações do CONTRATANTE:**

- 8.1.1. Exigir o cumprimento de todas as obrigações assumidas pelo CONTRATADO, de acordo com o contrato e seus anexos;
- 8.1.2. Receber o objeto no prazo e condições estabelecidas no Termo de Referência;
- 8.1.3. Notificar o CONTRATADO, por escrito, sobre vícios, defeitos incorreções, imperfeições, falhas ou irregularidades verificadas na execução do objeto contratual, fixando prazo para que seja substituído, reparado ou corrigido, total ou parcialmente, às suas expensas, certificando-se de que as soluções por ele propostas sejam as mais adequadas;
- 8.1.4. Acompanhar e fiscalizar a execução do contrato e o cumprimento das obrigações pelo CONTRATADO;
- 8.1.5. Aplicar ao CONTRATADO as sanções previstas na lei e neste Contrato;
- 8.1.6. Não praticar atos de ingerência na administração do CONTRATADO, tais como:
  - 8.1.6.1. indicar pessoas expressamente nominadas para executar direta ou indiretamente o objeto contratado;
  - 8.1.6.2. fixar salário inferior ao definido em lei ou em ato normativo a ser pago pelo CONTRATADO;
  - 8.1.6.3. estabelecer vínculo de subordinação com funcionário do CONTRATADO;
  - 8.1.6.4. definir forma de pagamento mediante exclusivo reembolso dos salários pagos;
  - 8.1.6.5. demandar a funcionário do CONTRATADO a execução de tarefas fora do escopo do objeto da contratação; e
  - 8.1.6.6. prever exigências que constituam intervenção indevida da Administração na gestão interna do CONTRATADO.
- 8.1.7. Cientificar o órgão de representação judicial da Advocacia-Geral da União para adoção das medidas cabíveis quando do descumprimento de obrigações pelo CONTRATADO;
- 8.1.8. Explicitamente emitir decisão sobre todas as solicitações e reclamações relacionadas à execução do presente Contrato, ressalvados os requerimentos manifestamente impertinentes, meramente protelatórios ou de nenhum interesse para a boa execução do ajuste;
  - 8.1.8.1. A Administração terá o prazo de 30 (trinta) dias, a contar da data do protocolo do requerimento para decidir, admitida a prorrogação motivada, por igual período.
- 8.1.9. Responder eventuais pedidos de reestabelecimento do equilíbrio econômico-financeiro feitos pelo CONTRATADO no prazo máximo de 30 (trinta) dias;
- 8.1.10. Comunicar o CONTRATADO na hipótese de posterior alteração do projeto pelo CONTRATANTE, no caso do art. 93, §2º, da Lei nº 14.133, de 2021.



8.2. A Administração não responderá por quaisquer compromissos assumidos pelo CONTRATADO com terceiros, ainda que vinculados à execução do contrato, bem como por qualquer dano causado a terceiros em decorrência de ato do CONTRATADO, de seus empregados, prepostos ou subordinados.

## **9. CLÁUSULA NONA - OBRIGAÇÕES DO CONTRATADO**

9.1. O CONTRATADO deve cumprir todas as obrigações constantes deste Contrato e de seus anexos, assumindo como exclusivamente seus os riscos e as despesas decorrentes da boa e perfeita execução do objeto, observando, ainda, as obrigações a seguir dispostas:

9.2. Atender às determinações regulares emitidas pelo fiscal ou gestor do contrato ou autoridade superior e prestar todo esclarecimento ou informação por eles solicitados;

9.3. Reparar, corrigir, remover, reconstruir ou substituir, às suas expensas, no total ou em parte, no prazo fixado pelo fiscal do contrato, os bens e serviços nos quais se verificarem vícios, defeitos ou incorreções resultantes da execução ou dos materiais empregados;

9.4. Responsabilizar-se pelos vícios e danos decorrentes da execução do objeto, bem como por todo e qualquer dano causado à Administração ou terceiros, não reduzindo essa responsabilidade a fiscalização ou o acompanhamento da execução contratual pelo CONTRATANTE, que ficará autorizado a descontar dos pagamentos devidos ou da garantia, caso exigida, o valor correspondente aos danos sofridos;

9.5. Quando não for possível a verificação da regularidade no Sistema de Cadastro de Fornecedores – SICAF, o CONTRATADO deverá entregar ao setor responsável pela fiscalização do contrato, até o dia trinta do mês seguinte ao da prestação dos serviços, os seguintes documentos:

9.5.1. prova de regularidade relativa à Seguridade Social;

9.5.2. certidão conjunta relativa aos tributos federais e à Dívida Ativa da União;

9.5.3. certidões que comprovem a regularidade perante a Fazenda Municipal ou Distrital do domicílio ou sede do CONTRATADO;

9.5.4. Certidão de Regularidade do FGTS – CRF; e

9.5.5. Certidão Negativa de Débitos Trabalhistas – CNDT.

9.6. Responsabilizar-se pelo cumprimento das obrigações previstas em Acordo, Convenção, Dissídio Coletivo de Trabalho ou equivalentes das categorias abrangidas pelo contrato, por todas as obrigações trabalhistas, sociais, previdenciárias, tributárias, fiscais, comerciais e as demais previstas em legislação específica, cuja inadimplência não transfere a responsabilidade ao CONTRATANTE e não poderá onerar o objeto do contrato;

9.7. Comunicar ao Fiscal do contrato tempestivamente, observada a urgência da situação, qualquer ocorrência anormal ou acidente que se verifique no local da execução do objeto contratual, não ultrapassando o prazo de 24 (vinte e quatro) horas;

9.8. Paralisar, por determinação do 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;

9.9. Manter durante toda a vigência do contrato, em compatibilidade com as obrigações assumidas, todas as condições exigidas para habilitação na licitação;



- 9.10. Cumprir, durante todo o período de execução do contrato, a reserva de cargos prevista em lei para pessoa com deficiência, para reabilitado da Previdência Social ou para aprendiz, bem como as reservas de cargos previstas na legislação;
- 9.11. Comprovar a reserva de cargos a que se refere a cláusula acima, no prazo fixado pelo fiscal do contrato, com a indicação dos empregados que preencheram as referidas vagas;
- 9.12. Guardar sigilo sobre todas as informações obtidas em decorrência do cumprimento do contrato;
- 9.13. Arcar com o ônus decorrente de eventual equívoco no dimensionamento dos quantitativos de sua proposta, inclusive quanto aos custos variáveis decorrentes de fatores futuros e incertos, devendo complementá-los, caso o previsto inicialmente em sua proposta não seja satisfatório para o atendimento do objeto da contratação, exceto quando ocorrer algum dos eventos arrolados no art. 124, II, d, da Lei nº 14.133, de 2021;
- 9.14. Cumprir, além dos postulados legais vigentes de âmbito federal, estadual ou municipal, as normas de segurança do CONTRATANTE;
- 9.15. Alocar os empregados necessários ao perfeito cumprimento das cláusulas deste contrato, com habilitação e conhecimento adequados;
- 9.16. Prestar os serviços dentro dos parâmetros e rotinas estabelecidos;
- 9.17. Fornecer todos os materiais, equipamentos, ferramentas e utensílios demandados, em quantidade, qualidade e tecnologia adequadas, com a observância às recomendações aceitas pela boa técnica, normas e legislação de regência;
- 9.18. Conduzir os trabalhos com estrita observância às normas da legislação pertinente, cumprindo as determinações dos Poderes Públicos, mantendo sempre limpo o local de execução do objeto e nas melhores condições de segurança, higiene e disciplina;
- 9.19. Submeter previamente, por escrito, ao CONTRATANTE, para análise e aprovação, quaisquer mudanças nos métodos executivos que fujam às especificações do memorial descritivo ou instrumento congênere;
- 9.20. Cumprir as normas de proteção ao trabalho, inclusive aquelas relativas à segurança e à saúde no trabalho;
- 9.21. Não submeter os trabalhadores a condições degradantes de trabalho, jornadas exaustivas, servidão por dívida ou trabalhos forçados;
- 9.22. Não permitir a utilização de qualquer trabalho do menor de dezesseis anos de idade, exceto na condição de aprendiz para os maiores de quatorze anos de idade, observada a legislação pertinente;
- 9.23. Não submeter o menor de dezoito anos de idade à realização de trabalho noturno e em condições perigosas e insalubres e à realização de atividades constantes na Lista de Piores Formas de Trabalho Infantil, aprovada pelo Decreto nº 6.481, de 12 de junho de 2008;
- 9.24. Receber e dar o tratamento adequado a denúncias de discriminação, violência e assédio no ambiente de trabalho;
- 9.25. Manter preposto aceito pela Administração no local da obra ou do serviço para representá-lo na execução do contrato;



- 9.25.1. A indicação ou a manutenção do preposto da empresa poderá ser recusada pelo órgão ou entidade, desde que devidamente justificada, devendo a empresa designar outro para o exercício da atividade.
- 9.26. Não contratar, durante a vigência do contrato, cônjuge, companheiro ou parente em linha reta, colateral ou por afinidade, até o terceiro grau, de dirigente do CONTRATANTE ou de agente público que tenha desempenhado função na licitação ou que atue na fiscalização ou gestão do contrato, nos termos do artigo 48, parágrafo único, da Lei nº 14.133, de 2021;
- 9.27. Prestar todo esclarecimento ou informação solicitada pelo CONTRATANTE ou por seus prepostos, garantindo-lhes o acesso, a qualquer tempo, ao local dos trabalhos, bem como aos documentos relativos à execução do contrato;
- 9.28. Promover a guarda, manutenção e vigilância de materiais, ferramentas, e tudo o que for necessário à execução do objeto, durante a vigência do contrato;
- 9.29. Assegurar aos seus trabalhadores ambiente de trabalho e instalações em condições adequadas ao cumprimento das normas de saúde, segurança e bem-estar no trabalho;
- 9.30. Fornecer equipamentos de proteção individual (EPI) e equipamentos de proteção coletiva (EPC), quando for o caso;
- 9.31. Garantir o acesso do CONTRATANTE, a qualquer tempo, ao local dos trabalhos, bem como aos documentos relativos à execução do contrato;
- 9.32. 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 o Termo de Referência, no prazo determinado;
- 9.33. Instruir seus empregados quanto à necessidade de acatar as normas internas da Administração;
- 9.34. Instruir seus empregados a respeito das atividades a serem desempenhadas, alertando-os a não executar atividades não abrangidas pelo contrato, devendo o CONTRATADO relatar ao CONTRATANTE toda e qualquer ocorrência neste sentido, a fim de evitar desvio de função;
- 9.35. Apresentar, em até 60 dias da assinatura do contrato a licença de funcionamento de estabelecimento da área de alimentos - Serviços de alimentação;
- 9.36. A contratada observará a Resolução RDC ANVISA 216, de 2004, alterada pela RDC 52/2014, bem como legislação e/ou normas de órgãos de vigilância sanitária estaduais, distrital e municipais e demais instrumentos normativos aplicáveis.
- 9.37. Os eletrodomésticos e aparelhos elétricos a serem utilizados pela contratada deverão ser de categoria A em eficiência energética, com Etiqueta Nacional de Conservação de Energia (ENCE).
- 9.38. Observar a Resolução CONAMA nº 20/1994, utilizando equipamentos que gerem menos ruído em seu funcionamento;
- 9.39. Pagar mensalmente, até o quinto dia útil do mês subsequente, o valor da taxa de concessão de uso, que deverá ser recolhido à conta única do Tesouro Nacional, mediante GRU. Em caso de eventual inadimplemento, a Administração poderá efetuar a retenção na fatura mensal do valor devido pelo contratado a título de concessão de uso e providenciar o recolhimento mediante GRU, em atenção ao postulado de unidade de tesouraria, com a decorrente compensação na via administrativa



com os valores devidos pela Administração em relação ao serviço de fornecimento de refeição custeado pelo erário.

9.40. O Contratado poderá realizar benfeitorias julgadas necessárias, mediante autorização prévia da Diretoria de Administração do IFRS/*Campus* Rolante, ficando incorporadas ao imóvel, sem que lhe assista qualquer direito de indenização/compensação, sob qualquer título.

9.41. Realizar a instalação de medidores individuais de água e energia elétrica.

## **10. CLÁUSULA DÉCIMA- OBRIGAÇÕES PERTINENTES À LGPD**

10.1. As partes deverão cumprir a Lei nº 13.709, de 2018 (LGPD), quanto a todos os dados pessoais a que tenham acesso em razão do certame ou do contrato administrativo que eventualmente venha a ser firmado, a partir da apresentação da proposta no procedimento de contratação, independentemente de declaração ou de aceitação expressa.

10.2. Os dados obtidos somente poderão ser utilizados para as finalidades que justificaram seu acesso e de acordo com a boa-fé e com os princípios do art. 6º da LGPD.

10.3. É vedado o compartilhamento com terceiros dos dados obtidos fora das hipóteses permitidas em Lei.

10.4. A Administração deverá ser informada no prazo de 5 (cinco) dias úteis sobre todos os contratos de suboperação firmados ou que venham a ser celebrados pelo CONTRATADO.

10.5. Terminado o tratamento dos dados nos termos do art. 15 da LGPD, é dever do CONTRATADO eliminá-los, com exceção das hipóteses do art. 16 da LGPD, incluindo aquelas em que houver necessidade de guarda de documentação para fins de comprovação do cumprimento de obrigações legais ou contratuais e somente enquanto não prescritas essas obrigações.

10.6. É dever do CONTRATADO orientar e treinar seus empregados sobre os deveres, requisitos e responsabilidades decorrentes da LGPD.

10.7. O CONTRATADO deverá exigir de SUBOPERADORES e SUBCONTRATADOS o cumprimento dos deveres da presente cláusula, permanecendo integralmente responsável por garantir sua observância.

10.8. O CONTRATANTE poderá realizar diligência para aferir o cumprimento dessa cláusula, devendo o CONTRATADO atender prontamente eventuais pedidos de comprovação formulados.

10.9. O CONTRATADO deverá prestar, no prazo fixado pelo CONTRATANTE, prorrogável justificadamente, quaisquer informações acerca dos dados pessoais para cumprimento da LGPD, inclusive quanto a eventual descarte realizado.

10.10. Bancos de dados formados a partir de contratos administrativos, notadamente aqueles que se proponham a armazenar dados pessoais, devem ser mantidos em ambiente virtual controlado, com registro individual rastreável de tratamentos realizados (LGPD, art. 37), com cada acesso, data, horário e registro da finalidade, para efeito de responsabilização, em caso de eventuais omissões, desvios ou abusos.

10.10.1. Os referidos bancos de dados devem ser desenvolvidos em formato interoperável, a fim de garantir a reutilização desses dados pela Administração nas hipóteses previstas na LGPD.





10.11. O contrato está sujeito a ser alterado nos procedimentos pertinentes ao tratamento de dados pessoais, quando indicado pela autoridade competente, em especial a ANPD por meio de opiniões técnicas ou recomendações, editadas na forma da LGPD.

10.12. Os contratos e convênios de que trata o § 1º do art. 26 da LGPD deverão ser comunicados à autoridade nacional.

### **11. CLÁUSULA DÉCIMA PRIMEIRA – GARANTIA DE EXECUÇÃO**

11.1. Não haverá exigência de garantia contratual da execução.

### **12. CLÁUSULA DÉCIMA SEGUNDA – INFRAÇÕES E SANÇÕES ADMINISTRATIVAS**

12.1. As regras acerca de infrações e sanções administrativas referentes à execução do contrato são aquelas definidas no Termo de Referência, anexo a este Contrato.

### **13. CLÁUSULA DÉCIMA TERCEIRA – DA EXTINÇÃO CONTRATUAL**

13.1. O contrato será extinto quando vencido o prazo nele estipulado, independentemente de terem sido cumpridas ou não as obrigações de ambas as partes contraentes.

13.2. O contrato poderá ser extinto antes do prazo nele fixado, sem ônus para o CONTRATANTE, quando este entender que o contrato não mais lhe oferece vantagem.

13.3. A extinção nesta hipótese ocorrerá na próxima data de aniversário do contrato, desde que haja a notificação do CONTRATADO pelo CONTRATANTE nesse sentido com pelo menos 2 (dois) meses de antecedência desse dia.

13.4. Caso a notificação da não-continuidade do contrato de que trata este subitem ocorra com menos de 2 (dois) meses da data de aniversário, a extinção contratual ocorrerá após 2 (dois) meses da data da comunicação.

13.5. O contrato poderá ser extinto antes de cumpridas as obrigações nele estipuladas, ou antes do prazo nele fixado, por algum dos motivos previstos no artigo 137 da Lei nº 14.133, de 2021, bem como amigavelmente, assegurados o contraditório e a ampla defesa.

13.6. Nesta hipótese, aplicam-se também os artigos 138 e 139 da mesma Lei.

13.7. A alteração social ou a modificação da finalidade ou da estrutura da empresa não ensejará a extinção se não restringir sua capacidade de concluir o contrato.

13.8. Se a operação implicar mudança da pessoa jurídica contratada, deverá ser formalizado termo aditivo para alteração subjetiva.

13.9. O termo de extinção, sempre que possível, será precedido:

13.9.1. Do balanço dos eventos contratuais já cumpridos ou parcialmente cumpridos;

13.9.2. Da relação dos pagamentos já efetuados e ainda devidos;

13.9.3. Das indenizações e multas.



13.10. A extinção do contrato não configura óbice para o reconhecimento do desequilíbrio econômico-financeiro, hipótese em que será concedida indenização por meio de termo indenizatório.

13.11. O CONTRATANTE poderá ainda:

13.11.1. nos casos de obrigação de pagamento de multa pelo CONTRATADO, reter a garantia prestada a ser executada, conforme legislação que rege a matéria; e

13.11.2. nos casos em que houver necessidade de ressarcimento de prejuízos causados à Administração, nos termos do inciso IV do art. 139 da Lei n.º 14.133, de 2021, reter os eventuais créditos existentes em favor do CONTRATADO decorrentes do contrato.

13.12. O contrato poderá ser extinto caso se constate que o CONTRATADO mantém vínculo de natureza técnica, comercial, econômica, financeira, trabalhista ou civil com dirigente do órgão ou entidade contratante ou com agente público que tenha desempenhado função na licitação ou atue na fiscalização ou na gestão do contrato, ou que deles seja cônjuge, companheiro ou parente em linha reta, colateral ou por afinidade, até o terceiro grau.

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

14.1. Eventuais alterações contratuais reger-se-ão pela disciplina dos arts. 124 e seguintes da Lei nº 14.133, de 2021.

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

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

14.4. As alterações contratuais deverão ser promovidas mediante celebração de termo aditivo, submetido à prévia aprovação da consultoria jurídica do CONTRATANTE, salvo nos casos de justificada necessidade de antecipação de seus efeitos, hipótese em que a formalização do aditivo deverá ocorrer no prazo máximo de 1 (um) mês.

14.5. Registros que não caracterizam alteração do contrato podem ser realizados por simples apostila, dispensada a celebração de termo aditivo, na forma do art. 136 da Lei nº 14.133, de 2021.

#### **15. CLÁUSULA DÉCIMA QUINTA – DOTAÇÃO ORÇAMENTÁRIA**

15.1. A presente contratação não gera dispêndio de recursos orçamentários.

#### **16. CLÁUSULA DÉCIMA SEXTA – DOS CASOS OMISSOS**

16.1. Os casos omissos serão decididos pelo CONTRATANTE, segundo as disposições contidas na Lei nº 14.133, de 2021, e demais normas federais aplicáveis e, subsidiariamente, segundo as disposições contidas na Lei nº 8.078, de 1990 – Código de Defesa do Consumidor – e normas e princípios gerais dos contratos.



### **17. CLÁUSULA DÉCIMA SÉTIMA – PUBLICAÇÃO**

17.1. Incumbirá ao CONTRATANTE divulgar o presente instrumento no Portal Nacional de Contratações Públicas (PNCP), na forma prevista no art. 94 da Lei 14.133, de 2021, bem como no respectivo sítio oficial na Internet, em atenção ao art. 91, *caput*, da Lei n.º 14.133, de 2021, e ao art. 8º, §2º, da Lei n. 12.527, de 2011, c/c art. 7º, §3º, inciso V, do Decreto n. 7.724, de 2012.

### **18. CLÁUSULA DÉCIMA OITAVA – FORO**

18.1. Fica eleito o Foro da Justiça Federal em Novo Hamburgo, Seção Judiciária do Tribunal Regional da 4ª Região - Justiça Federal, para dirimir os litígios que decorrerem da execução deste Termo de Contrato que não puderem ser compostos pela conciliação, conforme art. 92, §1º, da Lei nº 14.133, de 2021.

[Local], [dia] de [mês] de [ano].

\_\_\_\_\_  
Representante legal do CONTRATANTE

\_\_\_\_\_  
Representante legal do CONTRATADO

TESTEMUNHAS:

1-

2-



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

**ANEXO III – MODELO DA PROPOSTA DE PREÇOS**

Pregão Eletrônico nº 90034/2024

(Processo nº 23740.000589/2024-63)

Prezados Senhores:

Ciente de que vencerá a disputa a pessoa jurídica que ofertar o menor valor para a cesta de produtos, visando a prestação de serviços contínuos de lanchonete/cantina sem dedicação exclusiva de mão de obra para o IFRS - *Campus Rolante*, mediante cessão onerosa de espaço físico, esta proposta, somando o valor unitário de todos os produtos que compõem o Termo de Referência é de R\$ \_\_\_\_\_ (valor por extenso), conforme tabela a seguir:

ITEM	ESPECIFICAÇÃO	UN. DE MEDIDA	QTDE	VALOR
1	Água mineral com gás, 500 ml	Unidade	1	
2	Água mineral sem gás, 500 ml	Unidade	1	
3	Café com leite, 180 ml	Unidade	1	
4	Café com leite desnatado, 180 ml	Unidade	1	
5	Café com leite zero lactose, 180 ml	Unidade	1	
6	Café preto, 180 ml	Unidade	1	
7	Café preto descafeinado, 180 ml	Unidade	1	
8	Chá, diversos sabores, 180 ml	Unidade	1	
9	Fruta in natura: banana, maçã e laranja	Unidade	1	
10	Sucos integrais, 200 ml, no mínimo, três sabores a ser ofertado, sugestão: laranja, uva e misto	Unidade	1	
11	Bolo simples, Fatia de no mínimo 100g, com ou sem cobertura	Unidade	1	
12	Brownie, fatia de no mínimo 100g	Unidade	1	
13	Misto quente (torrada): Pão de forma fresco (50g), presunto (20g) e queijo (20g) e manteiga ou requeijão	Unidade	1	



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

<b>14</b>	Pão de queijo, com no mínimo 80g	Unidade	1	
<b>15</b>	Pastel assado: massa assada com recheio à base de carne de frango, carne bovina ou legumes (mínimo 70g de recheio)	Unidade	1	
<b>16</b>	Pastel integral assado: massa integral assada com recheio a base de carne de frango, carne bovina ou legumes (mínimo 70 g de recheio).	Unidade	1	
<b>17</b>	Salada de frutas, com no mínimo 4 frutas, 200 ml	Unidade	1	
<b>18</b>	Sanduíche de frango/gado: pão de forma fresco(50g), recheio a base de carne de frango ou gado desfiado (mínimo 40g de frango), cenoura ralada (5g) e alface (15g)	Unidade	1	
<b>19</b>	Sanduíche Integral de frango/gado: pão de forma integral (50g), recheio a base de carne de frango ou gado desfiado (mínimo 40g de frango), cenoura ralada (5g) e alface (15g)	Unidade	1	
<b>20</b>	Refeição (prato feito), composição mínima: 1 proteína, 1 carboidrato, 1 leguminosa, 3 vegetais (2 crus e 1 cozido).	Unidade	1	
				<b>TOTAL:</b>

- 1) Nos preços indicados acima estão incluídos, além dos serviços, todos os custos, benefícios, encargos, tributos e demais contribuições pertinentes.
- 2) Declaramos que esta proposta é exequível e possuímos plena capacidade de executar o contrato nos valores acima mencionados.
- 3) Declaramos conhecer a legislação de regência desta licitação e que os componentes serão fornecidos de acordo com as condições estabelecidas neste Edital, o que conhecemos e aceitamos em todos os seus termos, inclusive quanto ao pagamento e outros.
- 4) Declaramos que estamos cientes que não poderemos alterar o valor dos produtos, tendo nós a obrigação de fornecer os produtos pelo valor que ofertamos em nossa proposta.



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

5) Esta proposta é válida por 180 (centro e oitenta) dias, a contar da data estabelecida para a sua apresentação.

Telefone e e-mail para eventual contato: \_\_\_\_\_

CNPJ: \_\_\_\_\_

Local, data. \_\_\_\_\_

Assinatura Representante Legal da Empresa:

\_\_\_\_\_

Nome do Representante Legal da Empresa:

\_\_\_\_\_

Carimbo da empresa



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

## ANEXO IV - ATESTADO DE VISTORIA

### PREGÃO ELETRÔNICO Nº 90034/2024

OBJETO: CONTRATAÇÃO DE EMPRESA ESPECIALIZADA NA PRESTAÇÃO DE SERVIÇOS CONTÍNUOS DE LANCHONETE/CANTINA, SEM DEDICAÇÃO EXCLUSIVA DE MÃO DE OBRA PARA O IFRS/CAMPUS ROLANTE, MEDIANTE CESSÃO ONEROSA DE ESPAÇO FÍSICO.

Atesto que a empresa \_\_\_\_\_, CNPJ \_\_\_\_\_, por intermédio de seu representante, Sr(a) \_\_\_\_\_, visitou as instalações da unidade do IFRS - *Campus Rolante*, localizada na Rodovia RS 239, Km 68, nº 3505, bairro Campinas, Rolante/RS, para os fins previstos no Instrumento Convocatório correspondente ao Pregão Eletrônico acima referenciado.

Rolante/RS, \_\_\_\_ de \_\_\_\_\_ de 2024.

\_\_\_\_\_  
SERVIDOR: \_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_  
SIAPE: \_\_\_\_\_

Declaro que me foi dado acesso às instalações do IFRS – *Campus Rolante*, bem como foram esclarecidas todas as questões por mim suscitadas, e também que tenho pleno conhecimento de todas as exigências relacionadas à execução dos serviços objeto do Pregão.

Rolante/RS, \_\_\_\_ de \_\_\_\_\_ de 2024.

\_\_\_\_\_  
NOME DO DECLARANTE: \_\_\_\_\_



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

## **ANEXO V - DECLARAÇÃO DE PLENO CONHECIMENTO DAS CONDIÇÕES DO OBJETO**

### **PREGÃO ELETRÔNICO Nº 90034/2024**

OBJETO: CONTRATAÇÃO DE EMPRESA ESPECIALIZADA NA PRESTAÇÃO DE SERVIÇOS CONTÍNUOS DE LANCHONETE/CANTINA, SEM DEDICAÇÃO EXCLUSIVA DE MÃO DE OBRA PARA O IFRS/*CAMPUS* ROLANTE, MEDIANTE CESSÃO ONEROSA DE ESPAÇO FÍSICO.

A empresa \_\_\_\_\_, inscrita no CNPJ \_\_\_\_\_, por intermédio de seu representante, Sr(a) \_\_\_\_\_, DECLARA que optou por não realizar a Vistoria Prévia no IFRS – *Campus* Rolante, e ainda que tem pleno conhecimento das condições e peculiaridades inerentes à natureza do trabalho, que assume total responsabilidade por este fato e que não utilizará deste para quaisquer questionamentos futuros que ensejam avenças técnicas ou financeiras com este órgão.

Rolante/RS, \_\_\_\_ de \_\_\_\_\_ de 2024.

\_\_\_\_\_  
NOME DO DECLARANTE: \_\_\_\_\_





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

## **ANEXO VI - MODELO DE CARTA DE ANUÊNCIA PROFISSIONAL**

### **PREGÃO ELETRÔNICO Nº 90034/2024**

OBJETO: CONTRATAÇÃO DE EMPRESA ESPECIALIZADA NA PRESTAÇÃO DE SERVIÇOS CONTÍNUOS DE LANCHONETE/CANTINA, SEM DEDICAÇÃO EXCLUSIVA DE MÃO DE OBRA PARA O IFRS/CAMPUS ROLANTE, MEDIANTE CESSÃO ONEROSA DE ESPAÇO FÍSICO.

Eu, (nome do profissional), abaixo assinado, portador (a) do CRN nº ..... residente na cidade de ....., Estado ....., declaro para os devidos fins que concordo em participar da equipe técnica da empresa....., inscrita sob o CNPJ nº ....., no processo de licitação que tem como objeto a prestação de serviços contínuos de cantina para o IFRS - *Campus Rolante*.

Local: \_\_\_\_\_, data \_\_\_\_\_.

\_\_\_\_\_  
NOME DO DECLARANTE: \_\_\_\_\_

CRN: \_\_\_\_\_

# ANEXO VII - PLANTA BAIXA E FOTO DO LOCAL

## FIGURA 1 - PLANTA BAIXA

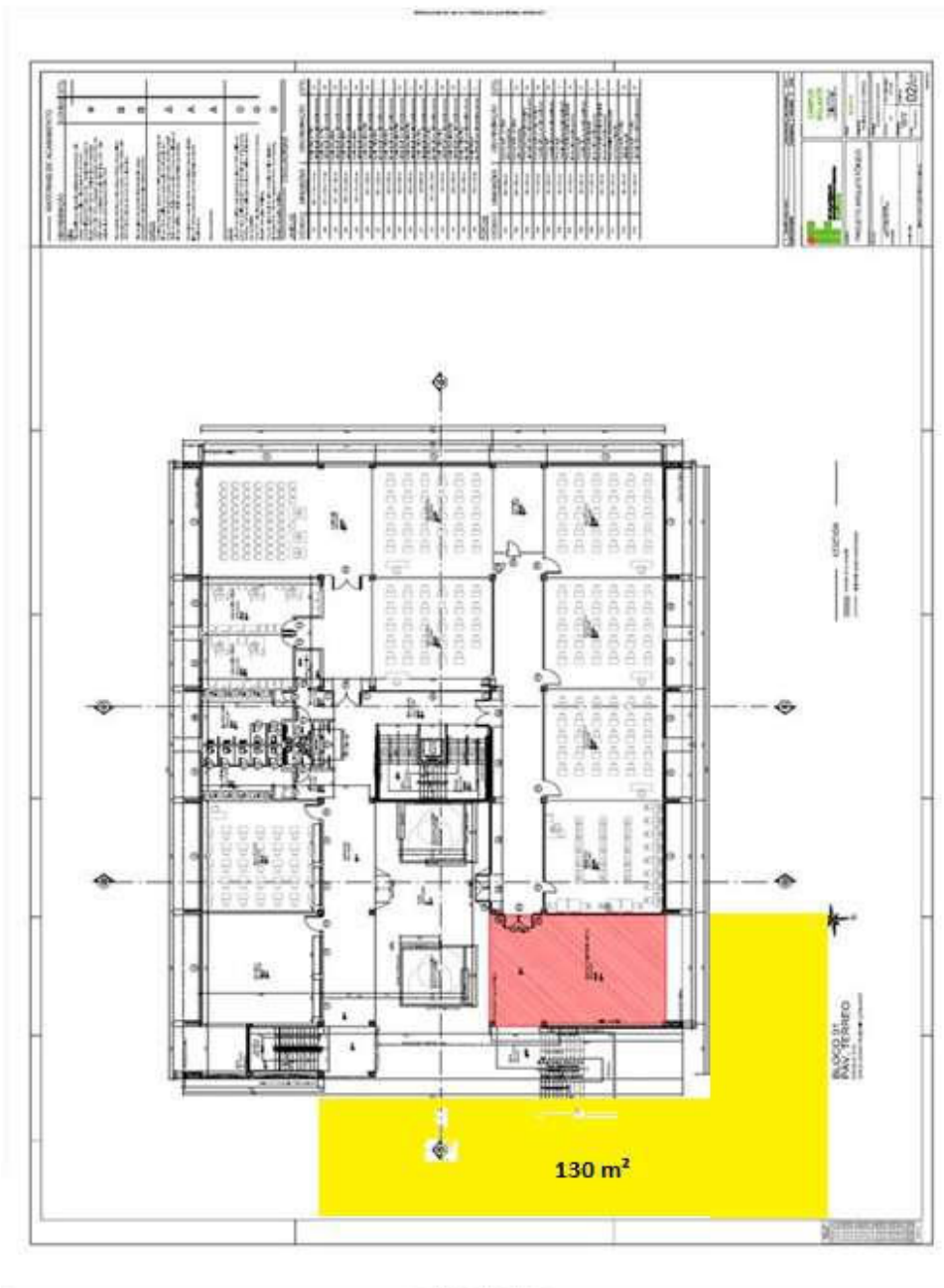


FIGURA 2 - FOTO DA ÁREA

