

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

BR 470, n° 6500, Bairro Sapopema – Veranópolis, RS – CEP: 95330-000, Fone: (54) 3437.2305 – <a href="mailto:www.ifrs.edu.br/veranopolis">www.ifrs.edu.br/veranopolis</a> - Email: <a href="mailto:gabinete@veranopolis.ifrs.edu.br">gabinete@veranopolis.ifrs.edu.br</a>

# PREGÃO TRADICIONAL PRESENCIAL INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO CIÊNCIA E TECNOLOGIA DO RIO GRANDE DO SUL PREGÃO TRADICIONAL PRESENCIAL № 22/2019 (Processo Administrativo n.° 23743.000041/2019-29) PARTICIPAÇÃO EXCLUSIVA ME/EPP

Torna-se público que o INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO CIÊNCIA E TECNOLOGIA DO RIO GRANDE DO SUL- CAMPUS VERANÓPOLIS, por meio por meio de seus pregoeiros e sua equipe de apoio, designados pela Portaria n° 236/2019, sediado(a) sediado à BR 470, n° 6500, Bairro Sapopema – Veranópolis realizará licitação, na modalidade PREGÃO **TRADICIONAL**, na forma **PRESENCIAL**, **do tipo menor preço por grupo**, **Exclusivo ME/EPP**, nos termos da Lei nº 10.520, de 17 de julho de 2002, do Decreto nº 5.450, de 31 de maio de 2005, do Decreto 9.507, de 21 de setembro de 2018, do Decreto nº 7.746, de 05 de junho de 2012, das Instruções Normativas SEGES/MP nº 05, de 26 de maio de 2017 e nº 03, de 26 de abril de 2018 e da Instrução Normativa SLTI/MP nº 01, de 19 de janeiro de 2010, da Lei Complementar n° 123, de 14 de dezembro de 2006, da Lei nº 11.488, de 15 de junho de 2007, do Decreto n° 8.538, de 06 de outubro de 2015, aplicando-se, subsidiariamente, a Lei nº 8.666, de 21 de junho de 1993 e as exigências estabelecidas neste Edital.

Data da sessão: 24/07/2019

Horário: 9:00 horas

Local: BR 470, n° 6500, Bairro Sapopema – Veranópolis, RS

## 1. DO OBJETO

1.1. O objeto da presente licitação é a escolha da proposta mais vantajosa para a Cessão Onerosa de espaço físico para a exploração comercial de Lanchonete para o IFRS- Campus Veranópolis, conforme condições, quantidades e exigências estabelecidas neste Edital e seus anexos.



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

BR 470, n° 6500, Bairro Sapopema – Veranópolis, RS – CEP: 95330-000,

Fone: (54) 3437.2305 - www.ifrs.edu.br/veranopolis - Email: gabinete@veranopolis.ifrs.edu.br

- 1.2. A licitação será realizada em grupo único, formados por 08 (oito) itens, conforme tabela constante no Termo de Referência, devendo o licitante oferecer proposta para todos os itens que o compõem.
- 1.3. O critério de julgamento adotado será o menor preço GLOBAL do grupo, observadas as exigências contidas neste Edital e seus Anexos quanto às especificações do objeto.
- 1.4. O objeto será contratado mediante cessão de uso, a título precário e oneroso da área conforme Anexo II Planta baixa do local e planta de localização, medindo 23,10 M² (Vinte e três vírgula dez metros quadrados), localizada térreo no Bloco A do IFRS Campus Veranópolis, localizado na BR 470, n° 6500, Bairro Sapopema Veranópolis, RS CEP: 95330-000.
- 1.5. O valor mensal fixado para pagamento, pela contratada à contratante, a título de indenização pecuniária (aluguel) pela cessão de uso da área supracitada é de R\$ 135,35 (cento e trinta e cinco reais e trinta e cinco centavos).
- 1.6. De acordo com o subitem 17 do Termo de Referência, Anexo I, a Administração cobrará 50% (cinquenta por cento) do valor da indenização pecuniária (aluguel), nos meses de janeiro, fevereiro, julho e dezembro, devido ao recesso escolar e férias de servidores e alunos.
- 1.7. Havendo divergências entre a descrição do objeto constante no Edital e a descrição do objeto constante no site do Comprasnet, "SIASG" ou Nota de Empenho, prevalecerá, sempre, a descrição deste Edital.

Comissão Permanente de Modelos de Licitações e Contratos Administrativos da Consultoria-Geral da União Edital modelo para Pregão Eletrônico: Serviços Continuados com mão de obra sem dedicação exclusiva Atualização: Dezembro/2018



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

BR 470, n° 6500, Bairro Sapopema – Veranópolis, RS – CEP: 95330-000, Fone: (54) 3437.2305 – <a href="mailto:www.ifrs.edu.br/veranopolis">www.ifrs.edu.br/veranopolis</a> - Email: <a href="mailto:gabinete@veranopolis.ifrs.edu.br">gabinete@veranopolis.ifrs.edu.br</a>

# 2. DOS RECURSOS ORÇAMENTÁRIOS

- 2.1. Esta contratação não comprometerá recursos orçamentários da Administração contratante, pois não implicará em despesas ou investimentos a serem custeados pelo IFRS Campus Veranópolis.
  - 2.1.1. A contratação se dará por meio da Cessão de Uso, a título precário e oneroso, de área do IFRS Campus Veranópolis, onde será instalado o espaço a implantação da Lanchonete;
  - 2.1.2. As despesas e investimentos referentes à implementação da infraestrutura, composição de estoque e de capital de giro necessários, bem como relativas à contratação de pessoal para a prestação dos serviços serão providas pela contratada; e
  - 2.1.3. Os lanches adquiridos serão pagos pelos consumidores diretamente à contratada.

## 3. DO CREDENCIAMENTO

- 3.1. A empresa licitante que desejar manifestar-se durante as fases do procedimento licitatório deverá estar devidamente representada pelo titular da empresa ou do representante, com os seguintes documentos:
  - 3.1.1Se for Titular da empresa licitante, deverá apresentar documento de identificação oficial com foto, acompanhado de: registro comercial no caso de empresa individual; contrato social ou estatuto em vigor, no caso de sociedades comerciais (originais e cópia);
  - 3.1.2Se for Representante designado pela empresa licitante, deverá apresentar instrumento particular de procuração ou documento equivalente, com poderes para se manifestar em nome da empresa licitante em qualquer fase da licitação, acompanhado de documento de identificação oficial e do registro comercial, no caso de empresa individual; contrato social ou estatuto em vigor no caso de sociedades comerciais (original e cópia).

IFRS – Veranópolis		
Fls. n°	Rubrica	



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

BR 470, n° 6500, Bairro Sapopema – Veranópolis, RS – CEP: 95330-000,

Fone: (54) 3437.2305 - www.ifrs.edu.br/veranopolis - Email: gabinete@veranopolis.ifrs.edu.br

- 3.2. Cada representante legal/credenciado deverá representar apenas uma empresa licitante.
- 3.3. A documentação de representação deverá ser apresentada separadamente dos envelopes, no início da Sessão Pública, após sua abertura. Não deve ser acondicionada no envelope de documentação de habilitação. Apresentar também as declarações exigidas no item 4.6 do edital.
- 3.4. O não atendimento aos requisitos de representação postos acima não constitui motivo para inabilitação ou desclassificação, somente serão desconsideradas as eventuais manifestações ou protestos do mandatário irregular.

# 4. DA PARTICIPAÇÃO NO PREGÃO.

- 4.1. Poderão participar deste Pregão interessados cujo ramo de atividade seja compatível com o objeto desta licitação.
- 4.2. Não poderão participar desta licitação os interessados:
  - 4.2.1 proibidos de participar de licitações e celebrar contratos administrativos, na forma da legislação vigente;
  - 4.2.2 que não atendam às condições deste Edital e seu(s) anexo(s);
  - 4.2.3 estrangeiros que não tenham representação legal no Brasil com poderes expressos para receber citação e responder administrativa ou judicialmente;
  - 4.2.4 que se enquadrem nas vedações previstas no artigo 9º da Lei nº 8.666, de 1993;
  - 4.2.5 que estejam sob falência, concurso de credores ou insolvência, em processo de dissolução ou liquidação;
  - 4.2.6 entidades empresariais que estejam reunidas em consórcio;
  - 4.2.7 organizações da Sociedade Civil de Interesse Público OSCIP, atuando nessa condição (Acórdão nº 746/2014-TCU-Plenário);

Comissão Permanente de Modelos de Licitações e Contratos Administrativos da Consultoria-Geral da União Edital modelo para Pregão Eletrônico: Serviços Continuados com mão de obra sem dedicação exclusiva Atualização: Dezembro/2018



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

BR 470, n° 6500, Bairro Sapopema – Veranópolis, RS – CEP: 95330-000, Fone: (54) 3437.2305 – www.ifrs.edu.br/veranopolis - Email: gabinete@veranopolis.ifrs.edu.br

- 4.2.8 instituições sem fins lucrativos (parágrafo único do art. 12 da Instrução Normativa/SEGES nº 05/2017)
  - 4.2.8.1 É admissível a participação de organizações sociais, qualificadas na forma dos arts. 5º a 7º da Lei 9.637/1998, desde que os serviços objeto desta licitação se insiram entre as atividades previstas no contrato de gestão firmado entre o Poder Público e a organização social (Acórdão nº 1.406/2017- TCU-Plenário), mediante apresentação do Contrato de Gestão e dos respectivos atos constitutivos.
  - 4.2.8.2 Caso seja positiva a certidão de recuperação judicial ou extrajudicial, o licitante deverá apresentar a comprovação de que o respectivo plano de recuperação foi acolhido judicialmente, na forma do art. 58, da Lei nº 11.101, de 09 de fevereiro de 2005, sob pena de inabilitação.
- 4.2.9 sociedades cooperativas, considerando a vedação contida no art. 10 da Instrução Normativa SEGES/MP nº 5, de 2017.
- 4.3. Nos termos do art. 5º do Decreto nº 9.507, de 2018, é vedada a contratação de pessoa jurídica na qual haja administrador ou sócio com poder de direção, familiar de:
  - a) detentor de cargo em comissão ou função de confiança que atue na área responsável pela demanda ou contratação; ou
  - b) de autoridade hierarquicamente superior no âmbito do órgão contratante.
    - 4.3.1 Para os fins do disposto neste item, considera-se familiar o cônjuge, o companheiro ou o parente em linha reta ou colateral, por consanguinidade ou afinidade, até o terceiro grau (Súmula Vinculante/STF nº 13, art. 5º, inciso V, da Lei nº 12.813, de 16 de maio de 2013 e art. 2º, inciso III, do Decreto n.º 7.203, de 04 de junho de 2010);
- 4.4. Nos termos do art. 7° do Decreto n° 7.203, de 2010, é vedada, ainda, a utilização, na execução dos serviços contratados, de empregado da futura Contratada que



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

BR 470, n° 6500, Bairro Sapopema – Veranópolis, RS – CEP: 95330-000,

Fone: (54) 3437.2305 - www.ifrs.edu.br/veranopolis - Email: gabinete@veranopolis.ifrs.edu.br

seja familiar de agente público ocupante de cargo em comissão ou função de confiança neste órgão contratante.

- 4.5. Como condição para participação no Pregão, o licitante deverá entregar juntamente com os documentos do credenciamento às seguintes declarações (modelo ANEXOS IV E V, VI):
  - 4.6.1 que cumpre os requisitos estabelecidos no artigo 3° da Lei Complementar nº 123, de 2006, estando apto a usufruir do tratamento favorecido estabelecido em seus arts. 42 a 49.
  - 4.6.2 que está ciente e concorda com as condições contidas no Edital e seus anexos, bem como de que cumpre plenamente os requisitos de habilitação definidos no Edital;
  - 4.6.3 que inexistem fatos impeditivos para sua habilitação no certame, ciente da obrigatoriedade de declarar ocorrências posteriores;
  - 4.6.4 que não emprega menor de 18 anos em trabalho noturno, perigoso ou insalubre e não emprega menor de 16 anos, salvo menor, a partir de 14 anos, na condição de aprendiz, nos termos do artigo 7°, XXXIII, da Constituição;
  - 4.6.5 que a proposta foi elaborada de forma independente, nos termos da Instrução Normativa SLTI/MP nº 2, de 16 de setembro de 2009.
  - 4.6.6 que não possui, em sua cadeia produtiva, empregados executando trabalho degradante ou forçado, observando o disposto nos incisos III e IV do art. 1º e no inciso III do art. 5º da Constituição Federal;
- 4.6. A declaração falsa relativa ao cumprimento de qualquer condição sujeitará o licitante às sanções previstas em lei e neste Edital.

# 5. DO ENVIO DOS ENVELOPES / ABERTURA DA SESSÃO

5.1. A abertura da presente licitação dar-se-á em sessão pública, na data, horário e local indicados no preâmbulo deste Edital, quando o licitante, ou o seu representante,



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

BR 470, n° 6500, Bairro Sapopema – Veranópolis, RS – CEP: 95330-000,

Fone: (54) 3437.2305 - www.ifrs.edu.br/veranopolis - Email: gabinete@veranopolis.ifrs.edu.br

após a fase de credenciamento, havendo apresentado os documentos do item 3 e 4.6, deverá entregar ao Pregoeiro os seguintes envelopes:

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

#### **PROPOSTA**

PREGÃO 22/2019 Objeto: Lanchonete RAZÃO SOCIAL DA EMPRESA CNPJ:

#### **HABILITAÇÃO**

PREGÃO 22/2019 Objeto: Lanchonete RAZÃO SOCIAL DA EMPRESA CNPJ:

- 5.3. Será admitido o encaminhamento dos envelopes por via postal ou outro meio similar de entrega, mediante recibo ou aviso de recebimento, desde que entregues até 1 (uma) hora antes da abertura da sessão pública.
  - 5.3.1 Nessa hipótese, os dois envelopes deverão ser acondicionados em invólucro único, endereçado diretamente à Comissão, com a seguinte identificação:

Comissão Permanente de Modelos de Licitações e Contratos Administrativos da Consultoria-Geral da União Edital modelo para Pregão Eletrônico: Serviços Continuados com mão de obra sem dedicação exclusiv Atualização: Dezembro/2018



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

BR 470, n° 6500, Bairro Sapopema – Veranópolis, RS – CEP: 95330-000,

Fone: (54) 3437.2305 - www.ifrs.edu.br/veranopolis - Email: gabinete@veranopolis.ifrs.edu.br

A comissão de licitação - IFRS- Campus Veranópolis

PREGÃO 22/2019

Objeto: Lanchonete

RAZÃO SOCIAL DA EMPRESA

CNPJ:

NÃO ABRIR ANTES DO DIA 24/07/2019 ÀS 09:00 HORAS

- 5.4. Os envelopes que não forem entregues nas condições acima estipuladas não gerarão efeitos como proposta. Todas as especificações do objeto contidas na proposta vinculam a Contratada.
- 5.5. A apresentação das propostas implica obrigatoriedade do cumprimento das disposições nelas contidas, em conformidade com o que dispõe o Termo de Referência, assumindo o proponente o compromisso de executar os serviços nos seus termos, bem como de fornecer os materiais, equipamentos, ferramentas e utensílios necessários, em quantidades e qualidades adequadas à perfeita execução contratual, promovendo, quando requerido, sua substituição.
- 5.6. Os preços ofertados, tanto na proposta inicial, quanto na etapa de lances, serão de exclusiva responsabilidade do licitante, não lhe assistindo o direito de pleitear qualquer alteração, sob alegação de erro, omissão ou qualquer outro pretexto.
- 5.7. O prazo de validade da proposta não será inferior a 60 (sessenta) dias, a contar da data de sua apresentação.
  - 5.8. A proposta de preços (Anexo VII) deverá ser apresentada em uma via, digitada, sem rasuras, entrelinhas ou emendas, com clareza e objetividade, sendo datada e assinada por representante da empresa proponente com poderes para tanto, e dela devem constar:
  - 5.9. Os dados cadastrais da Licitante (razão social, CNPJ, endereço completo, incluindo o CEP, número de telefone e e-mail;



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

BR 470, n° 6500, Bairro Sapopema – Veranópolis, RS – CEP: 95330-000,

Fone: (54) 3437.2305 - www.ifrs.edu.br/veranopolis - Email: gabinete@veranopolis.ifrs.edu.br

- 5.10. Os dados do Representante Legal da Empresa para assinatura do Contrato (nome completo, endereço residencial, CPF, RG, Cargo/Função e e-mail, se houver);
- 5.11. O valor da proposta (soma do valor unitário de cada item da cesta básica, constante no Quadro I do Anexo I deste edital), sendo considerado apenas duas casas decimais após a vírgula;

# 6. DA FORMULAÇÃO DE LANCES E JULGAMENTO DAS PROPOSTAS

- 6.1 A abertura da presente licitação dar-se-á em sessão pública, na data, horário e local indicados neste Edital.
- 6.2 O Pregoeiro verificará as propostas apresentadas, desclassificando desde logo aquelas que não estejam em conformidade com os requisitos estabelecidos neste Edital, contenham vícios insanáveis, ilegalidades, ou não apresentem as especificações exigidas no Termo de Referência.
  - 6.2.1 A desclassificação será sempre fundamentada e registrada em Ata.
  - 6.2.2 A não desclassificação da proposta não impede o seu julgamento definitivo em sentido contrário, levado a efeito na fase de aceitação.
  - 6.2.3 O Pregoeiro classificará o autor da proposta de menor preço e aqueles que tenham apresentado propostas em valores sucessivos e superiores em até 10% (dez por cento), relativamente à de menor preço, para participação na fase de lances.
  - 6.2.4 Quando não forem verificadas, no mínimo, três propostas escritas de preços nas condições definidas no subitem anterior, o Pregoeiro classificará as melhores propostas subsequentes, até o máximo de três, para que seus autores participem dos lances verbais, quaisquer que sejam os preços oferecidos.
- 6.3 Classificadas as propostas, de acordo com o Edital, o Pregoeiro dará início à etapa de apresentação de lances verbais pelos licitantes, que deverão ser formulados de forma



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

BR 470, n° 6500, Bairro Sapopema – Veranópolis, RS – CEP: 95330-000, Fone: (54) 3437.2305 – <a href="mailto:www.ifrs.edu.br/veranopolis">www.ifrs.edu.br/veranopolis</a> - Email: <a href="mailto:gabinete@veranopolis.ifrs.edu.br">gabinete@veranopolis.ifrs.edu.br</a>

sucessiva, em valores distintos e decrescentes.

- 6.4 O lance deverá ser ofertado pelo valor da soma de uma unidade de cada produto da cesta básica, conforme termo de referência.
- 6.5 O Pregoeiro convidará individualmente os licitantes classificados, de forma sequencial, a apresentar lances verbais, a partir do autor da proposta classificada de menor preço e os demais, em ordem crescente de valor.
  - 6.5.1 O intervalo mínimo de diferença de valores entre os lances, que incidirá tanto em relação aos lances intermediários quanto em relação à proposta que cobrir a melhor oferta deverá ser de R\$ 1,00 (um real).
- 6.6 A desistência em apresentar lance verbal, quando convocado pelo Pregoeiro, implicará a exclusão do licitante da etapa de lances e a manutenção do último preço por ele apresentado, para efeito de ordenação das propostas.
- 6.7 Apurada a proposta final classificada em primeiro lugar, o Pregoeiro poderá negociar com o licitante para que seja obtido melhor preço, observado o critério de julgamento, não se admitindo negociar condições diferentes daquelas previstas neste
- 6.8 Após a negociação do preço, o Pregoeiro iniciará a fase de aceitação e julgamento da proposta.
- 6.9 No caso de propostas empatadas, o resultado final dar-se-á por sorteio a ser realizado no local e horário da sessão pública.
- 6.10 O Critério de julgamento adotado será o menor preço, conforme definido neste Edital e seus anexos.

## 7. DA ACEITABILIDADE DA PROPOSTA VENCEDORA.

- 7.1 Será desclassificada a proposta ou o lance vencedor, nos termos do item 9.1 do Anexo VII-A da In SEGES/MP n. 5/2017, que:
  - 7.2.1 contenha vício insanável ou ilegalidade;
  - 7.2.2 não apresente as especificações técnicas exigidas pelo Termo de Referência;



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

BR 470, n° 6500, Bairro Sapopema – Veranópolis, RS – CEP: 95330-000, Fone: (54) 3437.2305 – www.ifrs.edu.br/veranopolis - Email: gabinete@veranopolis.ifrs.edu.br

- 7.2.3 apresentar preço final superior ao preço máximo fixado, ou que apresentar preço manifestamente inexeguível.
  - 7.2.3.1 Quando o licitante não conseguir comprovar que possui ou possuirá recursos suficientes para executar a contento o objeto, será considerada inexequível a proposta de preços ou menor lance que:
  - 7.2.3.1.1 for insuficiente para a cobertura dos custos da contratação, apresente preços global ou unitários simbólicos, irrisórios ou de valor zero, incompatíveis com os preços dos insumos e salários de mercado, acrescidos dos respectivos encargos, ainda que o ato convocatório da licitação não tenha estabelecido limites mínimos, exceto quando se referirem a materiais e instalações de propriedade do próprio licitante, para os quais ele renuncie a parcela ou à totalidade da remuneração.
- 7.3 Se houver indícios de inexequibilidade da proposta de preço, ou em caso da necessidade de esclarecimentos complementares, poderão ser efetuadas diligências, na forma do § 3° do artigo 43 da Lei n° 8.666, de 1993 e a exemplo das enumeradas no item 9.4 do Anexo VII-A da IN SEGES/MP N. 5, de 2017, para que a empresa comprove a exequibilidade da proposta.
- 7.4 Quando o licitante apresentar preço final inferior a 30% (trinta por cento) da média dos preços ofertados para o mesmo item, e a inexequibilidade da proposta não for flagrante e evidente pela análise da planilha de custos, não sendo possível a sua imediata desclassificação, será obrigatória a realização de diligências para aferir a legalidade e exequibilidade da proposta.
- 7.5 Qualquer interessado poderá requerer que se realizem diligências para aferir a exequibilidade e a legalidade das propostas, devendo apresentar as provas ou os indícios que fundamentam a suspeita.
  - 7.6.1 O prazo estabelecido pelo Pregoeiro poderá ser prorrogado por solicitação escrita e justificada do licitante, formulada antes de findo o prazo estabelecido, e formalmente aceita pelo Pregoeiro.



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

BR 470, n° 6500, Bairro Sapopema – Veranópolis, RS – CEP: 95330-000, Fone: (54) 3437.2305 – <a href="mailto:www.ifrs.edu.br/veranopolis">www.ifrs.edu.br/veranopolis</a> - Email: <a href="mailto:gabinete@veranopolis.ifrs.edu.br">gabinete@veranopolis.ifrs.edu.br</a>

- 7.6.5.1 Em nenhuma hipótese poderá ser alterado o teor da proposta apresentada, seja quanto ao preço ou quaisquer outras condições que importem em modificações de seus termos originais, ressalvadas apenas as alterações absolutamente formais, destinadas a sanar evidentes erros materiais, sem nenhuma alteração do conteúdo e das condições referidas, desde que não venham a causar prejuízos aos demais licitantes;
- 7.6 Para fins de análise da proposta quanto ao cumprimento das especificações do objeto, poderá ser colhida a manifestação escrita do setor requisitante do serviço ou da área especializada no objeto.
- 7.7 Se a proposta ou lance vencedor for desclassificado, o Pregoeiro examinará a proposta ou lance subsequente, e, assim sucessivamente, na ordem de classificação.
- 7.8 Havendo necessidade, o Pregoeiro suspenderá a sessão, informando <del>no "chat"</del> a nova data e horário para a continuidade da mesma.

# 8 DA HABILITAÇÃO

- 8.1 Como condição prévia ao exame da documentação de habilitação do licitante detentor da proposta classificada em primeiro lugar, o Pregoeiro verificará o eventual descumprimento das condições de participação, especialmente quanto à existência de sanção que impeça a participação no certame ou a futura contratação, mediante a consulta aos seguintes cadastros:
  - 8.1.1 SICAF;
  - 8.1.2 Cadastro Nacional de Empresas Inidôneas e Suspensas CEIS, mantido pela Controladoria-Geral da União (www.portaldatransparencia.gov.br/ceis);
  - 8.1.3 Cadastro Nacional de Condenações Cíveis por Atos de Improbidade Administrativa, mantido pelo Conselho Nacional de Justiça (www.cnj.jus.br/improbidade adm/consultar requerido.php).



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

BR 470, n° 6500, Bairro Sapopema – Veranópolis, RS – CEP: 95330-000, Fone: (54) 3437.2305 – www.ifrs.edu.br/veranopolis - Email: gabinete@veranopolis.ifrs.edu.br

- 8.1.4 Lista de Inidôneos e o Cadastro Integrado de Condenações por Ilícitos Administrativos CADICON, mantidas pelo Tribunal de Contas da União TCU;
- 8.1.5 A consulta aos cadastros será realizada em nome da empresa licitante e também de seu sócio majoritário, por força do artigo 12 da Lei n° 8.429, de 1992, que prevê, dentre as sanções impostas ao responsável pela prática de ato de improbidade administrativa, a proibição de contratar com o Poder Público, inclusive por intermédio de pessoa jurídica da qual seja sócio majoritário.
  - 8.1.5.1 Caso conste na Consulta de Situação do Fornecedor a existência de Ocorrências Impeditivas Indiretas, o gestor diligenciará para verificar se houve fraude por parte das empresas apontadas no Relatório de Ocorrências Impeditivas Indiretas.
    - 8.1.5.1.1 A tentativa de burla será verificada por meio dos vínculos societários, linhas de fornecimento similares, dentre outros.
    - 8.1.5.1.2 O licitante será convocado para manifestação previamente à sua desclassificação.
- 8.1.6 Constatada a existência de sanção, o Pregoeiro reputará o licitante inabilitado, por falta de condição de participação.
- 8.2 Também poderão ser consultados os sítios oficiais emissores de certidões, especialmente quando o licitante esteja com alguma documentação vencida.
  - 8.2.1 As Microempresas e Empresas de Pequeno Porte deverão encaminhar a documentação de habilitação, ainda que haja alguma restrição de regularidade fiscal e trabalhista, nos termos do art. 43, § 1º da LC nº 123, de 2006.
- 8.3 Os documentos poderão ser apresentados em original, em cópia autenticada por cartório competente ou por servidor da Administração, ou por meio de publicação em órgão da imprensa oficial.
- 8.4 Habilitação jurídica:



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

BR 470, n° 6500, Bairro Sapopema – Veranópolis, RS – CEP: 95330-000, Fone: (54) 3437.2305 – <a href="mailto:www.ifrs.edu.br/veranopolis">www.ifrs.edu.br/veranopolis</a> - Email: <a href="mailto:gabinete@veranopolis.ifrs.edu.br">gabinete@veranopolis.ifrs.edu.br</a>

- 8.4.1 no caso de empresário individual, inscrição no Registro Público de Empresas Mercantis, a cargo da Junta Comercial da respectiva sede;
- 8.4.2 Microempreendedor Individual MEI: Certificado da Condição de Microempreendedor Individual CCMEI, na forma da Resolução CGSIM 16/2009, cuja aceitação ficará condicionada à verificação da autenticidade no sítio www.portaldoempreendedor.gov.br;
- 8.4.3 Microempresa ou empresa de pequeno porte (ME/EPP): certidão expedida pela Junta Comercial ou pelo Registro Civil das Pessoas Jurídicas, conforme o caso, que comprove a condição de microempresa ou empresa de pequeno porte, nos termos do Art. 8º da IN 103/07, do Departamento Nacional de Registro do Comércio DNRC;
- 8.4.4 No caso de sociedade empresária ou empresa individual de responsabilidade limitada EIRELI: ato constitutivo, estatuto ou contrato social em vigor, devidamente registrado na Junta Comercial da respectiva sede, acompanhado de documento comprobatório de seus administradores;
- 8.4.5 inscrição no Registro Público de Empresas Mercantis onde opera, com averbação no Registro onde tem sede a matriz, no caso de ser o participante sucursal, filial ou agência;
- 8.4.6 No caso de sociedade simples: inscrição do ato constitutivo no Registro Civil das Pessoas Jurídicas do local de sua sede, acompanhada de prova da indicação dos seus administradores;
- 8.4.7 decreto de autorização, em se tratando de sociedade empresária estrangeira em funcionamento no País;
- 8.4.8 Os documentos acima deverão estar acompanhados de todas as alterações ou da consolidação respectiva.

# 8.5 Regularidade fiscal e trabalhista:

8.5.1 prova de inscrição no Cadastro Nacional de Pessoas Jurídicas;



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

BR 470, n° 6500, Bairro Sapopema – Veranópolis, RS – CEP: 95330-000, Fone: (54) 3437.2305 – www.ifrs.edu.br/veranopolis - Email: gabinete@veranopolis.ifrs.edu.br

- 8.5.2 prova de regularidade fiscal perante a Fazenda Nacional, mediante apresentação de certidão expedida conjuntamente pela Secretaria da Receita Federal do Brasil (RFB) e pela Procuradoria-Geral da Fazenda Nacional (PGFN), referente a todos os créditos tributários federais e à Dívida Ativa da União (DAU) por elas administrados, inclusive aqueles relativos à Seguridade Social, nos termos da Portaria Conjunta nº 1.751, de 02/10/2014, do Secretário da Receita Federal do Brasil e da Procuradora-Geral da Fazenda Nacional.
- 8.5.3 prova de regularidade com o Fundo de Garantia do Tempo de Serviço (FGTS);
- 8.5.4 prova de inexistência de débitos inadimplidos perante a Justiça do Trabalho, mediante a apresentação de certidão negativa ou positiva com efeito de negativa, nos termos do Título VII-A da Consolidação das Leis do Trabalho, aprovada pelo Decreto-Lei nº 5.452, de 1º de maio de 1943;
- 8.5.5 prova de inscrição no cadastro de contribuintes municipal, relativo ao domicílio ou sede do licitante, pertinente ao seu ramo de atividade e compatível com o objeto contratual;
- 8.5.6 prova de regularidade com a Fazenda Municipal do domicílio ou sede do licitante, relativa à atividade em cujo exercício contrata ou concorre;
- 8.5.7 caso o licitante seja considerado isento dos tributos municipais relacionados ao objeto licitatório, deverá comprovar tal condição mediante a apresentação de declaração da Fazenda Municipal do seu domicílio ou sede, ou outra equivalente, na forma da lei;
- 8.6 Será inabilitado o licitante que não comprovar sua habilitação, deixar de apresentar quaisquer dos documentos exigidos para a habilitação, ou apresentá-los em desacordo com o estabelecido neste Edital, ressalvado o disposto quanto à comprovação da regularidade fiscal das microempresas e empresas de pequeno porte e cooperativas enquadradas no art. 34 da Lei 11.488/07.
- 8.7 No caso de inabilitação, o Pregoeiro retomará o procedimento a partir da fase de julgamento da proposta, examinando a proposta subsequente e, assim sucessivamente, na ordem de classificação.



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

BR 470, n° 6500, Bairro Sapopema – Veranópolis, RS – CEP: 95330-000, Fone: (54) 3437.2305 – <a href="mailto:www.ifrs.edu.br/veranopolis">www.ifrs.edu.br/veranopolis</a> - Email: <a href="mailto:gabinete@veranopolis.ifrs.edu.br">gabinete@veranopolis.ifrs.edu.br</a>

# 8.8 Qualificação Técnica:

- 8.8.1 As empresas, cadastradas ou não no SICAF, deverão apresentar atestado de vistoria assinado pelo servidor responsável.
  - 8.8.1.1 O atestado de vistoria poderá ser substituído por declaração emitida pelo licitante em que conste, alternativamente, ou que conhece as condições locais para execução do objeto; ou que tem pleno conhecimento das condições e peculiaridades inerentes à natureza do trabalho, assume total responsabilidade por este fato e não utilizará deste para quaisquer questionamentos futuros que ensejem desavenças técnicas ou financeiras com a contratante. (Modelos Anexos VIII e IX);
- 8.8.2 Documento comprobatório de que possui compromisso com a sustentabilidade ambiental, nos termos da Instrução Normativa SLTI/MP nº 01/2010, assinada pelo representante legal da empresa:
  - 8.8.2.1 Por Declaração (modelo ANEXO X do edital), assinada pelo representante legal da empresa, onde a licitante afirma possuir o compromisso e responsabilidade com a Sustentabilidade Ambiental, nos termos das exigências impostas pela IN 01/2010;
  - 8.8.2.2 Ou com a apresentação de documento probatório (atestado, declaração, certificado, registro, credenciamento, etc) emitido por Órgãos Públicos de qualquer ente da Federação que tenha competência legal na área ambiental que o produto ofertado, comercializado, ou o fornecedor, distribuidor ou fabricante está devidamente cadastrado, registrado, etc no respectivo Órgão, e, ainda;
  - 8.8.2.3 Com a apresentação de documentos, registrados em Cartório de Ofícios de Registros Públicos que o fornecedor está em fase de implantação de práticas sustentáveis, informando, no referido documento quais são as práticas já implantadas e, quais as metas pretendidas a atingir na questão da sustentabilidade ambiental.



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

BR 470, n° 6500, Bairro Sapopema – Veranópolis, RS – CEP: 95330-000, Fone: (54) 3437.2305 – www.ifrs.edu.br/veranopolis - Email: gabinete@veranopolis.ifrs.edu.br

- 8.8.3 Não serão aceitos documentos com indicação de CNPJ/CPF diferentes, salvo aqueles legalmente permitidos.
- 8.8.4 Se o licitante for a matriz, todos os documentos deverão estar em nome da matriz, e se o licitante for a filial, todos os documentos deverão estar em nome da filial, exceto aqueles documentos que, pela própria natureza, comprovadamente, forem emitidos somente em nome da matriz.
- 8.8.5 Serão aceitos registros de CNPJ de licitante matriz e filial com diferenças de números de documentos pertinentes ao CND e ao CRF/FGTS, quando for comprovada a centralização do recolhimento dessas contribuições.
- 8.9 A existência de restrição relativamente à regularidade fiscal e trabalhista não impede que a licitante qualificada como microempresa ou empresa de pequeno porte seja declarada vencedora, uma vez que atenda a todas as demais exigências do edital.
  - 8.9.1 A declaração do vencedor acontecerá no momento imediatamente posterior à fase de habilitação.
- 8.10 Caso a proposta mais vantajosa seja ofertada por microempresa, empresa de pequeno porte ou sociedade cooperativa equiparada, e uma vez constatada a existência de alguma restrição no que tange à regularidade fiscal e trabalhista, a mesma será convocada para, no prazo de 5 (cinco) dias úteis, após a declaração do vencedor, comprovar a regularização. O prazo poderá ser prorrogado por igual período, a critério da administração pública, quando requerida pelo licitante, mediante apresentação de justificativa.
- 8.11 A não-regularização fiscal e trabalhista no prazo previsto no subitem anterior acarretará a inabilitação do licitante, sem prejuízo das sanções previstas neste Edital, sendo facultada a convocação dos licitantes remanescentes, na ordem de classificação. Se, na ordem de classificação, seguir-se outra microempresa, empresa de pequeno porte ou sociedade cooperativa com alguma restrição na documentação fiscal e trabalhista, será concedido o mesmo prazo para regularização.
- 8.12 Havendo necessidade de analisar minuciosamente os documentos exigidos, o Pregoeiro suspenderá a sessão, informando <del>no "chat"</del> a nova data e horário para a continuidade da mesma.



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

BR 470, n° 6500, Bairro Sapopema – Veranópolis, RS – CEP: 95330-000,

Fone: (54) 3437.2305 - www.ifrs.edu.br/veranopolis - Email: gabinete@veranopolis.ifrs.edu.br

- 8.13 Será inabilitado o licitante que não comprovar sua habilitação, seja por não apresentar quaisquer dos documentos exigidos, ou apresentá-los em desacordo com o estabelecido neste Edital.
- 8.14 Constatado o atendimento às exigências de habilitação fixadas no Edital, o licitante será declarado vencedor.
- 8.15 Da sessão pública do Pregão será lavrada Ata, que mencionará todas os licitantes presentes, os lances finais oferecidos, bem como as demais ocorrências que interessarem ao julgamento, devendo a Ata ser assinada pelo Pregoeiro e por todas os licitantes presentes.

#### 9 DO ENCAMINHAMENTO DA PROPOSTA VENCEDORA

- 9.1 A proposta final do licitante declarado vencedor deverá ser encaminhada no prazo de 24 (vinte e quatro) horas, a contar da solicitação do Pregoeiro.
  - 9.1.1 ser redigida em língua portuguesa, datilografada ou digitada, em uma via, sem emendas, rasuras, entrelinhas ou ressalvas, devendo a última folha ser assinada e as demais rubricadas pelo licitante ou seu representante legal.
  - 9.1.2 apresentar a proposta de preços, devidamente ajustada ao lance vencedor;
  - 9.1.3 conter a indicação do banco, número da conta e agência do licitante vencedor, para fins de pagamento.
- 9.2 A proposta final deverá ser documentada nos autos e será levada em consideração no decorrer da execução do contrato e aplicação de eventual sanção à Contratada, se for o caso.
  - 9.2.1 Todas as especificações do objeto contidas na proposta vinculam a Contratada.



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

BR 470, n° 6500, Bairro Sapopema – Veranópolis, RS – CEP: 95330-000, Fone: (54) 3437.2305 – <a href="mailto:www.ifrs.edu.br/veranopolis">www.ifrs.edu.br/veranopolis</a> - Email: <a href="mailto:gabinete@veranopolis.ifrs.edu.br">gabinete@veranopolis.ifrs.edu.br</a>

- 9.3 Os preços deverão ser expressos em moeda corrente nacional, o valor unitário em algarismos e o valor global em algarismos e por extenso (art. 5º da Lei nº 8.666/93).
  - 9.3.1 Ocorrendo divergência entre os preços unitários e o preço global, prevalecerão os primeiros; no caso de divergência entre os valores numéricos e os valores expressos por extenso, prevalecerão estes últimos.
- 9.4 A oferta deverá ser firme e precisa, limitada, rigorosamente, ao objeto deste Edital, sem conter alternativas de preço ou de qualquer outra condição que induza o julgamento a mais de um resultado, sob pena de desclassificação.
- 9.5 A proposta deverá obedecer aos termos deste Edital e seus Anexos, não sendo considerada aquela que não corresponda às especificações ali contidas ou que estabeleça vínculo à proposta de outro licitante.

#### 10 DOS RECURSOS

- 10.1 O Pregoeiro declarará o vencedor e, depois de decorrida a fase de regularização fiscal e trabalhista de microempresa ou empresa de pequeno porte, se for o caso qualquer licitante poderá manifestar imediata e motivadamente a intenção de recorrer, quando lhe será concedido o prazo de 3 (três) dias para apresentação das razões do recurso, ficando os demais licitantes desde logo intimados para apresentar contra-razões em igual número de dias, que começarão a correr do término do prazo do recorrente, sendo-lhes assegurada vista imediata dos autos.
- Havendo quem se manifeste, caberá ao Pregoeiro verificar a tempestividade e a existência de motivação da intenção de recorrer, para decidir se admite ou não o recurso, fundamentadamente.
  - 10.2.1 Nesse momento o Pregoeiro não adentrará no mérito recursal, mas apenas verificará as condições de admissibilidade do recurso.
  - 10.2.2 A falta de manifestação motivada do licitante quanto à intenção de recorrer importará a decadência desse direito.



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

BR 470, n° 6500, Bairro Sapopema – Veranópolis, RS – CEP: 95330-000, Fone: (54) 3437.2305 – <a href="mailto:www.ifrs.edu.br/veranopolis">www.ifrs.edu.br/veranopolis</a> - Email: <a href="mailto:gabinete@veranopolis.ifrs.edu.br">gabinete@veranopolis.ifrs.edu.br</a>

- 10.3 O acolhimento do recurso invalida tão somente os atos insuscetíveis de aproveitamento.
- 10.4 Os autos do processo permanecerão com vista franqueada aos interessados, no endereço constante neste Edital.

## 11 DA REABERTURA DA SESSÃO PÚBLICA

- 11.1 A sessão pública poderá ser reaberta:
  - 11.1.1 Nas hipóteses de provimento de recurso que leve à anulação de atos anteriores à realização da sessão pública precedente ou em que seja anulada a própria sessão pública, situação em que serão repetidos os atos anulados e os que dele dependam.
  - 11.1.2 Quando houver erro na aceitação do preço melhor classificado ou quando o licitante declarado vencedor não assinar o contrato, não retirar o instrumento equivalente ou não comprovar a regularização fiscal e trabalhista, nos termos do art. 43, §1º da LC nº 123/2006, serão adotados os procedimentos imediatamente posteriores ao encerramento da etapa de lances.
- 11.2 Todos os licitantes remanescentes deverão ser convocados para acompanhar a sessão reaberta.
  - 11.2.1 A convocação se dará por meio do e-mail, ou, ainda, fac-símile, de acordo com a fase do procedimento licitatório.
  - 11.2.2 A convocação feita por e-mail ou fac-símile dar-se-á de acordo com os dados contidos no SICAF e/ou proposta apresentada, sendo responsabilidade do licitante manter seus dados cadastrais atualizados.

## 12 DA ADJUDICAÇÃO E HOMOLOGAÇÃO

O objeto da licitação será adjudicado ao licitante declarado vencedor, por ato do Pregoeiro, caso não haja interposição de recurso, ou pela autoridade competente, após a regular decisão dos recursos apresentados.



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

BR 470, n° 6500, Bairro Sapopema – Veranópolis, RS – CEP: 95330-000, Fone: (54) 3437.2305 – <a href="mailto:www.ifrs.edu.br/veranopolis">www.ifrs.edu.br/veranopolis</a> - Email: <a href="mailto:gabinete@veranopolis.ifrs.edu.br">gabinete@veranopolis.ifrs.edu.br</a>

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

# 13 DA GARANTIA DE EXECUÇÃO

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

#### 14 DO TERMO DE CONTRATO

- 14.1 Após a homologação da licitação, em sendo realizada a contratação, será firmado Termo de Contrato ou emitido instrumento equivalente.
- O adjudicatário terá o prazo de 5(cinco) dias úteis, contados a partir da data de sua convocação, para assinar o Termo de Contrato ou aceitar instrumento equivalente, conforme o caso (Nota de Empenho/Carta Contrato/Autorização), sob pena de decair do direito à contratação, sem prejuízo das sanções previstas neste Edital.
  - 14.2.1 Alternativamente à convocação para comparecer perante o órgão ou entidade para a assinatura do Termo de Contrato, a Administração poderá encaminhá-lo para assinatura, mediante correspondência postal com aviso de recebimento (AR) ou meio eletrônico, para que seja assinado e devolvido no prazo de 5 (cinco) dias, a contar da data de seu recebimento.
  - 14.2.2 O prazo previsto no subitem anterior poderá ser prorrogado, por igual período, por solicitação justificada do adjudicatário e aceita pela Administração.
  - 14.2.3 a contratada se vincula à sua proposta e às previsões contidas no edital e seus anexos;
  - 14.2.4 a contratada reconhece que as hipóteses de rescisão são aquelas previstas nos artigos 77 e 78 da Lei nº 8.666/93 e reconhece os direitos da Administração previstos nos artigos 79 e 80 da mesma Lei.
- 14.3 O prazo de vigência da contratação é de 12 (doze) meses prorrogável conforme previsão no termo de referência.



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

BR 470, n° 6500, Bairro Sapopema – Veranópolis, RS – CEP: 95330-000, Fone: (54) 3437.2305 – <a href="mailto:www.ifrs.edu.br/veranopolis">www.ifrs.edu.br/veranopolis</a> - Email: <a href="mailto:gabinete@veranopolis.ifrs.edu.br">gabinete@veranopolis.ifrs.edu.br</a>

- 14.4 Previamente à contratação a Administração realizará consulta ao SICAF para identificar possível suspensão temporária de participação em licitação, no âmbito do órgão ou entidade, proibição de contratar com o Poder Público, bem como ocorrências impeditivas indiretas, observado o disposto no art. 29, da Instrução Normativa nº 3, de 26 de abril de 2018, e nos termos do art. 6º, III, da Lei nº 10.522, de 19 de julho de 2002, consulta prévia ao CADIN.
  - 14.4.1 Nos casos em que houver necessidade de assinatura do instrumento de contrato, e o fornecedor não estiver inscrito no SICAF, este deverá proceder ao seu cadastramento, sem ônus, antes da contratação.
  - 14.4.2 Na hipótese de irregularidade do registro no SICAF, o contratado deverá regularizar a sua situação perante o cadastro no prazo de até 05 (cinco) dias úteis, sob pena de aplicação das penalidades previstas no edital e anexos.
- 14.5 Se o adjudicatário, no ato da assinatura do Termo de Contrato, não comprovar que mantém as mesmas condições de habilitação, ou quando, injustificadamente, recusar-se à assinatura, poderá ser convocado outro licitante, desde que respeitada a ordem de classificação, para, após a verificação da aceitabilidade da proposta, negociação e comprovados os requisitos de habilitação, celebrar a contratação, sem prejuízo das sanções previstas neste Edital e das demais cominações legais.

#### 15 DO REAJUSTE

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

## 16 DA ACEITAÇÃO DO OBJETO E DA FISCALIZAÇÃO

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



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

BR 470, n° 6500, Bairro Sapopema – Veranópolis, RS – CEP: 95330-000, Fone: (54) 3437.2305 – <a href="mailto:www.ifrs.edu.br/veranopolis">www.ifrs.edu.br/veranopolis</a> - Email: <a href="mailto:gabinete@veranopolis.ifrs.edu.br">gabinete@veranopolis.ifrs.edu.br</a>

# 17 DAS OBRIGAÇÕES DA CONTRATANTE E DA CONTRATADA

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

#### **18 DO PAGAMENTO**

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

# 19 DAS SANÇÕES ADMINISTRATIVAS.

- 19.1 Comete infração administrativa, nos termos da Lei nº 10.520, de 2002, o licitante/adjudicatário que:
  - 19.1.1 não assinar o termo de contrato ou aceitar/retirar o instrumento equivalente, quando convocado dentro do prazo de validade da proposta;
  - 19.1.2 apresentar documentação falsa;
  - 19.1.3 deixar de entregar os documentos exigidos no certame;
  - 19.1.4 ensejar o retardamento da execução do objeto;
  - 19.1.5 não mantiver a proposta;
  - 19.1.6 cometer fraude fiscal;
  - 19.1.7 comportar-se de modo inidôneo;
- 19.2 Considera-se comportamento inidôneo, entre outros, a declaração falsa quanto às condições de participação, quanto ao enquadramento como ME/EPP ou o conluio entre os licitantes, em qualquer momento da licitação, mesmo após o encerramento da fase de lances.
- 19.3 O licitante/adjudicatário que cometer qualquer das infrações discriminadas nos subitens anteriores ficará sujeito, sem prejuízo da responsabilidade civil e criminal, às seguintes sanções:



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

BR 470, n° 6500, Bairro Sapopema – Veranópolis, RS – CEP: 95330-000, Fone: (54) 3437.2305 – <a href="mailto:www.ifrs.edu.br/veranopolis">www.ifrs.edu.br/veranopolis</a> - Email: <a href="mailto:gabinete@veranopolis.ifrs.edu.br">gabinete@veranopolis.ifrs.edu.br</a>

- 19.3.1 Advertência por faltas leves, assim entendidas como aquelas que não acarretarem prejuízos significativos ao objeto da contratação;
- 19.3.2 Multa de 10% (dez por cento) sobre o valor da cessão de uso;
- 19.3.3 Suspensão de licitar e impedimento de contratar com o órgão, entidade ou unidade administrativa pela qual a Administração Pública opera e atua concretamente, pelo prazo de até dois anos;
- 19.3.4 Impedimento de licitar e de contratar com a União e descredenciamento no SICAF, pelo prazo de até cinco anos;
  - 19.3.4.1 A Sanção de impedimento de licitar e contratar prevista neste subitem também é aplicável em quaisquer das hipóteses previstas como infração administrativa no subitem 19.1 deste Edital.
- 19.3.5 Declaração de inidoneidade para licitar ou contratar com a Administração Pública, enquanto perdurarem os motivos determinantes da punição ou até que seja promovida a reabilitação perante a própria autoridade que aplicou a penalidade, que será concedida sempre que a Contratada ressarcir a Contratante pelos prejuízos causados;
- 19.4 A penalidade de multa pode ser aplicada cumulativamente com as demais sanções.
- 19.5 Se, durante o processo de aplicação de penalidade, houver indícios de prática de infração administrativa tipificada pela Lei nº 12.846, de 1º de agosto de 2013, como ato lesivo à administração pública nacional ou estrangeira, cópias do processo administrativo necessárias à apuração da responsabilidade da empresa deverão ser remetidas à autoridade competente, com despacho fundamentado, para ciência e decisão sobre a eventual instauração de investigação preliminar ou Processo Administrativo de Responsabilização PAR.
- 19.6 A apuração e o julgamento das demais infrações administrativas não consideradas como ato lesivo à Administração Pública nacional ou estrangeira nos termos da Lei nº 12.846, de 1º de agosto de 2013, seguirão seu rito normal na unidade administrativa.



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

BR 470, n° 6500, Bairro Sapopema – Veranópolis, RS – CEP: 95330-000, Fone: (54) 3437.2305 – <a href="mailto:www.ifrs.edu.br/veranopolis">www.ifrs.edu.br/veranopolis</a> - Email: <a href="mailto:gabinete@veranopolis.ifrs.edu.br">gabinete@veranopolis.ifrs.edu.br</a>

- 19.7 O processamento do PAR não interfere no seguimento regular dos processos administrativos específicos para apuração da ocorrência de danos e prejuízos à Administração Pública Federal resultantes de ato lesivo cometido por pessoa jurídica, com ou sem a participação de agente público.
- 19.8 Caso o valor da multa não seja suficiente para cobrir os prejuízos causados pela conduta do licitante, a União ou Entidade poderá cobrar o valor remanescente judicialmente, conforme artigo 419 do Código Civil.
- 19.9 A aplicação de qualquer das penalidades previstas realizar-se-á em processo administrativo que assegurará o contraditório e a ampla defesa ao licitante/adjudicatário, observando-se o procedimento previsto na Lei nº 8.666, de 1993, e subsidiariamente na Lei nº 9.784, de 1999.
- 19.10 A autoridade competente, na aplicação das sanções, levará em consideração a gravidade da conduta do infrator, o caráter educativo da pena, bem como o dano causado à Administração, observado o princípio da proporcionalidade.
- 19.11 As penalidades serão obrigatoriamente registradas no SICAF.
- 19.12 As sanções por atos praticados no decorrer da contratação estão previstas no Termo de Referência.

## 20 DA IMPUGNAÇÃO AO EDITAL E DO PEDIDO DE ESCLARECIMENTO

- 20.1 Até 02 (dois) dias úteis antes da data designada para a abertura da sessão pública, qualquer pessoa poderá impugnar este Edital.
- 20.2 A impugnação poderá ser realizada por forma eletrônica, pelo e-mail **licitacao@veranopolis.ifrs.edu.br / licitacao@ifrs.edu.br ou** pelo fax (54) 3437-2307 / (54) 3449-3333 ou por petição dirigida ou protocolada no endereço do IFRS- Campus Veranópolis BR 470 km 172 nº 6500, bairro Sapopema, Veranópolis RS junto a Setor Administrativo .
- 20.3 Caberá ao Pregoeiro decidir sobre a impugnação no prazo de até vinte e quatro horas.



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

BR 470, n° 6500, Bairro Sapopema – Veranópolis, RS – CEP: 95330-000, Fone: (54) 3437.2305 – <a href="mailto:www.ifrs.edu.br/veranopolis">www.ifrs.edu.br/veranopolis</a> - Email: <a href="mailto:gabinete@veranopolis.ifrs.edu.br">gabinete@veranopolis.ifrs.edu.br</a>

- 20.4 Acolhida a impugnação, será definida e publicada nova data para a realização do certame.
- 20.5 Os pedidos de esclarecimentos referentes a este processo licitatório deverão ser enviados ao Pregoeiro, até 03 (três) dias úteis anteriores à data designada para abertura da sessão pública, exclusivamente por meio eletrônico via internet, no endereço indicado no Edital.
- 20.6 As impugnações e pedidos de esclarecimentos não suspendem os prazos previstos no certame.
- 20.7 As respostas às impugnações e os esclarecimentos prestados pelo Pregoeiro serão entranhados nos autos do processo licitatório e estarão disponíveis para consulta por qualquer interessado.

# 21 DAS DISPOSIÇÕES GERAIS

- 21.1 Da sessão pública do Pregão divulgar-se-á Ata no sistema eletrônico.
- Não havendo expediente ou ocorrendo qualquer fato superveniente que impeça a realização do certame na data marcada, a sessão será automaticamente transferida para o primeiro dia útil subsequente, no mesmo horário anteriormente estabelecido, desde que não haja comunicação em contrário, pelo Pregoeiro.
- 21.3 Todas as referências de tempo no Edital, no aviso e durante a sessão pública observarão o horário de Brasília DF.
- No julgamento das propostas e da habilitação, o Pregoeiro poderá sanar erros ou falhas que não alterem a substância das propostas, dos documentos e sua validade jurídica, mediante despacho fundamentado, registrado em ata e acessível a todos, atribuindo-lhes validade e eficácia para fins de habilitação e classificação.
- 21.5 A homologação do resultado desta licitação não implicará direito à contratação.
- 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.



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

BR 470, n° 6500, Bairro Sapopema – Veranópolis, RS – CEP: 95330-000, Fone: (54) 3437.2305 – <a href="mailto:www.ifrs.edu.br/veranopolis">www.ifrs.edu.br/veranopolis</a> - Email: <a href="mailto:gabinete@veranopolis.ifrs.edu.br">gabinete@veranopolis.ifrs.edu.br</a>

- 21.7 Os licitantes assumem todos os custos de preparação e apresentação de suas propostas e a Administração não será, em nenhum caso, responsável por esses custos, independentemente da condução ou do resultado do processo licitatório.
- 21.8 Na contagem dos prazos estabelecidos neste Edital e seus Anexos, excluir-se-á o dia do início e incluir-se-á o do vencimento. Só se iniciam e vencem os prazos em dias de expediente na Administração.
- 21.9 O desatendimento de exigências formais não essenciais não importará o afastamento do licitante, desde que seja possível o aproveitamento do ato, observados os princípios da isonomia e do interesse público.
- 21.10 Em caso de divergência entre disposições deste Edital e de seus anexos ou demais peças que compõem o processo, prevalecerá as deste Edital.
- 21.11 O Edital está disponibilizado, na íntegra, no endereço eletrônico www.ifrs.edu.br e também poderão ser lidos e/ou obtidos no endereço do IFRS- Campus Veranópolis BR 470 km 172 nº 6500, bairro Sapopema, Veranópolis RS junto a Setor Administrativo, nos dias úteis, no horário das 08:30 horas às 17:30 horas, mesmo endereço e período no qual os autos do processo administrativo permanecerão com vista franqueada aos interessados.
- 21.12 Integram este Edital, para todos os fins e efeitos, os seguintes anexos:
  - 21.12.1 ANEXO I Termo de Referência / Estudo preliminar;
  - 21.12.2 ANEXO II Planta baixa e de localização da lanchonete;
  - 21.12.3 ANEXO III Minuta de Termo de Contrato;
  - 21.12.4 ANEXO IV Modelo de declaração de ciência e outros;
  - 21.12.5 ANEXO V Modelo de Declaração de Elaboração Independente;
  - 21.12.6 ANEXO VI Modelo de Declaração ME/EPP;
  - 21.12.7 ANEXO VII Modelo de Proposta de Preços;
  - 21.12.8 ANEXO VIII Declaração de Vistoria;
  - 21.12.9 ANEXO IX Declaração que Possui Pleno Conhecimento do Objeto;

IFRS – Veranópolis		
Fls. n°	Rubrica	



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

BR 470, n° 6500, Bairro Sapopema – Veranópolis, RS – CEP: 95330-000, Fone: (54) 3437.2305 – <a href="mailto:www.ifrs.edu.br/veranopolis">www.ifrs.edu.br/veranopolis</a> - Email: <a href="mailto:gabinete@veranopolis.ifrs.edu.br">gabinete@veranopolis.ifrs.edu.br</a>

21.12.10 ANEXO X- Declaração De Qualidade Ambiental e Sustentabilidade Socioambiental.

Bento Gonça	lves, 11 de	e julho de	2019.
-------------	-------------	------------	-------

**Tatiana Weber** 

**Reitora Substituta** 

Portaria Nº 740, de 06 de junho de 2018

IFRS – Veranópolis				
Fls. n° Rubrica				



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

BR 470, n° 6500, Bairro Sapopema – Veranópolis, RS – CEP: 95330-000, Fone: (54) 3437.2305 – <a href="mailto:www.ifrs.edu.br/veranopolis">www.ifrs.edu.br/veranopolis</a> - Email: <a href="mailto:gabinete@veranopolis.ifrs.edu.br">gabinete@veranopolis.ifrs.edu.br</a>

## **ANEXO I**

## TERMO DE REFERÊNCIA

# INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO CIÊNCIA E TECNOLOGIA DO RIO GRANDE DO SUL

# PREGÃO PRESENCIAL № 22/2019 (Processo Administrativo n.° 23743.000041/2019-29) PARTICIPAÇÃO EXCLUSIVA ME/EPP

#### DO OBJETO

1.1. Contratação de empresa especializada para a exploração dos serviços de Lanchonete no IFRS-Campus Veranópolis, mediante cessão de uso, a título precário e oneroso, de espaço público, conforme condições, quantidades e exigências estabelecidas neste instrumento ofertando, no mínimo, os itens do quadro abaixo:

GRUPO	ITEM	DESCRIÇÃO/ ESPECIFICAÇÃO	Unidade de Medida	Quantidade	Valor estimado Unitário
01	1	Sanduíche Natural Simples ou Misto Quente/Torrada Simples deverá ser composto por: a) 01 (uma) unidade de pão francês, com aproximadamente 50g (cinquenta gramas), ou 02 (duas) fatias de pão de sanduíche, com aprox. 25g (vinte e cinco gramas) cada, branco ou integral; b) aprox. 7g (sete gramas) de manteiga ou margarina; c) 01 (uma) fatia, com aprox. 20g (vinte gramas), de presunto magro ou outro embutido que o substitua e d) 01 (uma) fatia, com aprox. 20g (vinte gramas), de queijo tipo prato ou mussarela. e) Não incluir ovos, salada, legumes ou vegetais. Peso neto: aprox. 100g.	UN	01	R\$ 4,92
	2	Sanduíche Natural com Salada, deverá ser composto por: a) 02 (duas) fatias de pão de sanduíche, com aprox. 25g (vinte e cinco gramas) cada, branco ou integral; b) aprox. 7g (sete gramas) de manteiga ou margarina; c) com aprox. 20g (vinte gramas), de presunto	UN	01	R\$ 5,75

IFRS – Veranópolis		
Fls. n°	Rubrica	



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

BR 470, n° 6500, Bairro Sapopema – Veranópolis, RS – CEP: 95330-000, Fone: (54) 3437.2305 – <a href="mailto:www.ifrs.edu.br/veranopolis">www.ifrs.edu.br/veranopolis</a> - Email: <a href="mailto:gabinete@veranopolis.ifrs.edu.br">gabinete@veranopolis.ifrs.edu.br</a>

magro fatiado, ou carne de frango desfiados ; d) aprox. 20g (vinte gramas), de queijo tipo prato ou mussarela fatiado; e) 01 (uma) folha de alface, com aproximadamente 6g (seis gramas) inteira ou picada; f) aprox. 20g (vinte gramas) de cenoura, crua e ralada; e g) aprox. 20g (vinte gramas) de tomate cru picado. Peso neto: aprox. 180g.  Lanches Salgados Assados Folheado, Empada, Enroladinho de Salischa, Esfiha, Pão de Batata, Pão de queijo e Pastéis assados. De massa à base de nata, iogurte ou manteiga, folhada, simples, integral, do tipo rissoles ou livre de glúten. Recheios à base de proteína animal e/ou ovo-lacto-vegetariana. Oferta mínima de 3 (Três) opções por dia. Cada unidade de lanche recheado deve ter entre 50 (cinquenta) e 70 (setenta) gramas de recheio, totalizando, com a massa, aproximadamente 100g (cem gramas) de peso neto unitário após assado ou frito. Peso neto: aprox. 100g. Poderão ser previamente preparados e congelados, quando essa prática não implicar na alteração de seu sabor ou qualidade final do produto e desde que observados os prazos máximos de validade sob congelamento, mas deverão ser assados impreterivelmente no dia a que se destinam para consumo. A definição do cardápio, variação de sabores, bem como receitas e modo de preparo dos lanches ficará a cargo da contratada e de seu responsável técnico (Nutricionista).  Suco de Fruta. Natural ou preparado à base de polpa congelada ou concentrado diversos sabores. Porção individual: aprox. 200ml.  Quanto aos naturais, estes devem ser elaborados com frutas frescas e maduras, de primeira qualidade, e água mineral ou água potável ou purificada por sistema de filtração		T			
prato ou mussarela fatiado; e) 01 (uma) folha de alface, com aproximadamente 6g (seis gramas) inteira ou picada; f) aprox. 20g (vinte gramas) de cenoura, crua e ralada; e g) aprox. 20g (vinte gramas) de tomate cru picado. Peso neto: aprox. 180g.  Lanches Salgados Assados Folheado, Empada, Enroladinho de Salsicha, Esfiha, Pão de Batata, Pão de queijo e Pastéis assados. De massa à base de nata, iogurte ou manteiga, folhada, simples, integral, do tipo rissoles ou livre de glúten. Recheios à base de proteína animal e/ou ovo-lacto-vegetariana. Oferta mínima de 3 (Três) opções por dia. Cada unidade de lanche recheado deve ter entre 50 (cinquenta) e 70 (setenta) gramas de recheio, totalizando, com a massa, aproximadamente 100g (cem gramas) de peso neto unitário após assado ou frito. Peso neto: aprox. 100g. Poderão ser previamente preparados e congelados, quando essa prática não implicar na alteração de seu sabor ou qualidade final do produto e desde que observados os prazos máximos de validade sob congelamento, mas deverão ser assados impreterivelmente no dia a que se destinam para consumo.  A definição do cardápio, variação de sabores, bem como receitas e modo de preparo dos lanches ficará a cargo da contratada e de seu responsável técnico (Nutricionista).  Suco de Fruta. Natural ou preparado à base de polpa congelada ou concentrado diversos sabores. Porção individual: aprox. 200ml.  Quanto aos naturais, estes devem ser elaborados com frutas frescas e maduras, de primeira qualidade, e água mineral ou água		magro fatiado, ou carne de frango desfiados;			
de alface, com aproximadamente 6g (seis gramas) inteira ou picada; f) aprox. 20g (vinte gramas) de cenoura, crua e ralada; e g) aprox. 20g (vinte gramas) de tomate cru picado. Peso neto: aprox. 180g.  Lanches Salgados Assados Folheado, Empada, Enroladinho de Salsicha, Esfiha, Pão de Batata, Pão de queijo e Pastéis assados. De massa à base de nata, iogurte ou manteiga, folhada, simples, integral, do tipo rissoles ou livre de glúten. Recheios à base de proteína animal e/ou ovo-lacto-vegetariana. Oferta mínima de 3 (Três) opções por dia. Cada unidade de lanche recheado deve ter entre 50 (cinquenta) e 70 (setenta) gramas de recheio, totalizando, com a massa, aproximadamente 100g (cem gramas) de peso neto unitário após assado ou frito. Peso neto: aprox. 100g. Poderão ser previamente preparados e congelados, quando essa prática não implicar na alteração de seu sabor ou qualidade final do produto e desde que observados os prazos máximos de validade sob congelamento, mas deverão ser assados impreterivelmente no dia a que se destinam para consumo.  A definição do cardápio, variação de sabores, bem como receitas e modo de preparo dos lanches ficará a cargo da contratada e de seu responsável técnico (Nutricionista).  Suco de Fruta. Natural ou preparado à base de polpa congelada ou concentrado diversos sabores. Porção individual: aprox. 200ml.  4  Quanto aos naturais, estes devem ser elaborados com frutas frescas e maduras, de primeira qualidade, e água mineral ou água		d) aprox. 20g (vinte gramas), de queijo tipo			
gramas) inteira ou picada; f) aprox. 20g (vinte gramas) de cenoura, crua e ralada; e g) aprox. 20g (vinte gramas) de tomate cru picado. Peso neto: aprox. 180g.  Lanches Salgados Assados Folheado, Empada, Enroladinho de Salsicha, Esfiha, Pão de Batata, Pão de queijo e Pastéis assados. De massa à base de nata, iogurte ou manteiga, folhada, simples, integral, do tipo rissoles ou livre de glúten. Recheios à base de proteína animal e/ou ovo-lacto-vegetariana. Oferta mínima de 3 (Três) opções por dia. Cada unidade de lanche recheado deve ter entre 50 (cinquenta) e 70 (setenta) gramas de recheio, totalizando, com a massa, aproximadamente 100g (cem gramas) de peso neto unitário após assado ou frito. Peso neto: aprox. 100g. Poderão ser previamente preparados e congelados, quando essa prática não implicar na alteração de seu sabor ou qualidade final do produto e desde que observados os prazos máximos de validade sob congelamento, mas deverão ser assados impreterivelmente no dia a que se destinam para consumo.  A definição do cardápio, variação de sabores, bem como receitas e modo de preparo dos lanches ficará a cargo da contratada e de seu responsável técnico (Nutricionista).  Suco de Fruta. Natural ou preparado à base de polpa congelada ou concentrado diversos sabores. Porção individual: aprox. 200ml.  4  Quanto aos naturais, estes devem ser elaborados com frutas frescas e maduras, de primeira qualidade, e água mineral ou água		prato ou mussarela fatiado; e) 01 (uma) folha			
gramas) de cenoura, crua e ralada; e gi aprox. 20g (vinte gramas) de tomate cru picado. Peso neto: aprox. 180g.  Lanches Salgados Assados Folheado, Empada, Enroladinho de Salsicha, Esfiha, Pão de Batata, Pão de queijo e Pastéis assados. De massa à base de nata, iogurte ou manteiga, folhada, simples, integral, do tipo rissoles ou livre de glúten. Recheios à base de proteína animal e/ou ovo-lacto-vegetariana. Oferta mínima de 3 (Três) opções por dia. Cada unidade de lanche recheado deve ter entre 50 (cinquenta) e 70 (setenta) gramas de recheio, totalizando, com a massa, aproximadamente 100g (cem gramas) de peso neto unitário após assado ou frito. Peso neto: aprox. 100g. Poderão ser previamente preparados e congelados, quando essa prática não implicar na alteração de seu sabor ou qualidade final do produto e desde que observados os prazos máximos de validade sob congelamento, mas deverão ser assados impreterivelmente no dia a que se destinam para consumo. A definição do cardápio, variação de sabores, bem como receitas e modo de preparo dos lanches ficará a cargo da contratada e de seu responsável técnico (Nutricionista).  Suco de Fruta. Natural ou preparado à base de polpa congelada ou concentrado diversos sabores. Porção individual: aprox. 200ml.  4  Quanto aos naturais, estes devem ser elaborados com frutas frescas e maduras, de primeira qualidade, e água mineral ou água		de alface, com aproximadamente 6g (seis			
20g (vinte gramas) de tomate cru picado. Peso neto: aprox. 180g.  Lanches Salgados Assados Folheado, Empada, Enroladinho de Salsicha, Esfiha, Pão de Batata, Pão de quejio e Pastéis assados. De massa à base de nata, iogurte ou manteiga, folhada, simples, integral, do tipo rissoles ou livre de glúten. Recheios à base de proteína animal e/ou ovo-lacto-vegetariana. Oferta mínima de 3 (Três) opções por dia. Cada unidade de lanche recheado deve ter entre 50 (cinquenta) e 70 (setenta) gramas de recheio, totalizando, com a massa, aproximadamente 100g (cem gramas) de peso neto unitário após assado ou frito. Peso neto: aprox. 100g. Poderão ser previamente preparados e congelados, quando essa prática não implicar na alteração de seu sabor ou qualidade final do produto e desde que observados os prazos máximos de validade sob congelamento, mas deverão ser assados impreterivelmente no dia a que se destinam para consumo. A definição do cardápio, variação de sabores, bem como receitas e modo de preparo dos lanches ficará a cargo da contratada e de seu responsável técnico (Nutricionista).  Suco de Fruta. Natural ou preparado à base de polpa congelada ou concentrado diversos sabores. Porção individual: aprox. 200ml.  4  Quanto aos naturais, estes devem ser elaborados com frutas frescas e maduras, de primeira qualidade, e água mineral ou água		gramas) inteira ou picada; f) aprox. 20g (vinte			
Peso neto: aprox. 180g.  Lanches Salgados Assados Folheado, Empada, Enroladinho de Salsicha, Esfiha, Pão de Batata, Pão de queijo e Pastéis assados. De massa à base de nata, iogurte ou manteiga, folhada, simples, integral, do tipo rissoles ou livre de glúten. Recheios à base de proteína animal e/ou ovo-lacto-vegetariana. Oferta mínima de 3 (Três) opções por dia. Cada unidade de lanche recheado deve ter entre 50 (cinquenta) e 70 (setenta) gramas de recheio, totalizando, com a massa, aproximadamente 100g (cem gramas) de peso neto unitário após assado ou frito. Peso neto: aprox. 100g. Poderão ser previamente preparados e congelados, quando essa prática não implicar na alteração de seu sabor ou qualidade final do produto e desde que observados os prazos máximos de validade sob congelamento, mas deverão ser assados impreterivelmente no dia a que se destinam para consumo.  A definição do cardápio, variação de sabores, bem como receitas e modo de preparo dos lanches ficará a cargo da contratada e de seu responsável técnico (Nutricionista).  Suco de Fruta. Natural ou preparado à base de polpa congelada ou concentrado diversos sabores. Porção individual: aprox. 200ml.  4  Quanto aos naturais, estes devem ser elaborados com frutas frescas e maduras, de primeira qualidade, e água mineral ou água		gramas) de cenoura, crua e ralada; e g) aprox.			
Lanches Salgados Assados Folheado, Empada, Enroladinho de Salsicha, Esfiha, Pão de Batata, Pão de queijo e Pastéis assados. De massa à base de nata, iogurte ou manteiga, folhada, simples, integral, do tipo rissoles ou livre de glúten. Recheios à base de proteína animal e/ou ovo-lacto-vegetariana. Oferta mínima de 3 (Três) opções por dia. Cada unidade de lanche recheado deve ter entre 50 (cinquenta) e 70 (setenta) gramas de recheio, totalizando, com a massa, aproximadamente 100g (cem gramas) de peso neto unitário após assado ou frito. Peso neto: aprox. 100g. Poderão ser previamente preparados e congelados, quando essa prática não implicar na alteração de seu sabor ou qualidade final do produto e desde que observados os prazos máximos de validade sob congelamento, mas deverão ser assados impreterivelmente no dia a que se destinam para consumo.  A definição do cardápio, variação de sabores, bem como receitas e modo de preparo dos lanches ficará a cargo da contratada e de seu responsável técnico (Nutricionista).  Suco de Fruta. Natural ou preparado à base de polpa congelada ou concentrado diversos sabores. Porção individual: aprox. 200ml.  4  Quanto aos naturais, estes devem ser elaborados com frutas frescas e maduras, de primeira qualidade, e água mineral ou água		20g (vinte gramas) de tomate cru picado.			
Enroladinho de Salsicha, Esfiha, Pão de Batata, Pão de queijo e Pastéis assados. De massa à base de nata, iogurte ou manteiga, folhada, simples, integral, do tipo rissoles ou livre de glúten. Recheios à base de proteína animal e/ou ovo-lacto-vegetariana. Oferta mínima de 3 (Três) opções por dia. Cada unidade de lanche recheado deve ter entre 50 (cinquenta) e 70 (setenta) gramas de recheio, totalizando, com a massa, aproximadamente 100g (cem gramas) de peso neto unitário após assado ou frito. Peso neto: aprox. 100g. Poderão ser previamente preparados e congelados, quando essa prática não implicar na alteração de seu sabor ou qualidade final do produto e desde que observados os prazos máximos de validade sob congelamento, mas deverão ser assados impreterivelmente no dia a que se destinam para consumo.  A definição do cardápio, variação de sabores, bem como receitas e modo de preparo dos lanches ficará a cargo da contratada e de seu responsável técnico (Nutricionista).  Suco de Fruta. Natural ou preparado à base de polpa congelada ou concentrado diversos sabores. Porção individual: aprox. 200ml.  4  Quanto aos naturais, estes devem ser elaborados com frutas frescas e maduras, de primeira qualidade, e água mineral ou água		Peso neto: aprox. 180g.			
Pão de queijo e Pastéis assados. De massa à base de nata, iogurte ou manteiga, folhada, simples, integral, do tipo rissoles ou livre de glúten. Recheios à base de proteína animal e/ou ovo-lacto-vegetariana. Oferta mínima de 3 (Três) opções por dia. Cada unidade de lanche recheado deve ter entre 50 (cinquenta) e 70 (setenta) gramas de recheio, totalizando, com a massa, aproximadamente 100g (cem gramas) de peso neto unitário após assado ou frito. Peso neto: aprox. 100g. Poderão ser previamente preparados e congelados, quando essa prática não implicar na alteração de seu sabor ou qualidade final do produto e desde que observados os prazos máximos de validade sob congelamento, mas deverão ser assados impreterivelmente no dia a que se destinam para consumo.  A definição do cardápio, variação de sabores, bem como receitas e modo de preparo dos lanches ficará a cargo da contratada e de seu responsável técnico (Nutricionista).  Suco de Fruta. Natural ou preparado à base de polpa congelada ou concentrado diversos sabores. Porção individual: aprox. 200ml.  4  Quanto aos naturais, estes devem ser elaborados com frutas frescas e maduras, de primeira qualidade, e água mineral ou água		Lanches Salgados Assados Folheado, Empada,			
base de nata, iogurte ou manteiga, folhada, simples, integral, do tipo rissoles ou livre de glúten. Recheios à base de proteína animal e/ou ovo-lacto-vegetariana. Oferta mínima de 3 (Três) opções por dia. Cada unidade de lanche recheado deve ter entre 50 (cinquenta) e 70 (setenta) gramas de recheio, totalizando, com a massa, aproximadamente 100g (cem gramas) de peso neto unitério após assado ou frito. Peso neto: aprox. 100g. Poderão ser previamente preparados e congelados, quando essa prática não implicar na alteração de seu sabor ou qualidade final do produto e desde que observados os prazos máximos de validade sob congelamento, mas deverão ser assados impreterivelmente no dia a que se destinam para consumo.  A definição do cardápio, variação de sabores, bem como receitas e modo de preparo dos lanches ficará a cargo da contratada e de seu responsável técnico (Nutricionista).  Suco de Fruta. Natural ou preparado à base de polpa congelada ou concentrado diversos sabores. Porção individual: aprox. 200ml.  Quanto aos naturais, estes devem ser elaborados com frutas frescas e maduras, de primeira qualidade, e água mineral ou água		Enroladinho de Salsicha, Esfiha, Pão de Batata,			
simples, integral, do tipo rissoles ou livre de glúten. Recheios à base de proteína animal e/ou ovo-lacto-vegetariana. Oferta mínima de 3 (Três) opções por dia. Cada unidade de lanche recheado deve ter entre 50 (cinquenta) e 70 (setenta) gramas de recheio, totalizando, com a massa, aproximadamente 100g (cem gramas) de peso neto unitário após assado ou frito. Peso neto: aprox. 100g. Poderão ser previamente preparados e congelados, quando essa prática não implicar na alteração de seu sabor ou qualidade final do produto e desde que observados os prazos máximos de validade sob congelamento, mas deverão ser assados impreterivelmente no dia a que se destinam para consumo.  A definição do cardápio, variação de sabores, bem como receitas e modo de preparo dos lanches ficará a cargo da contratada e de seu responsável técnico (Nutricionista).  Suco de Fruta. Natural ou preparado à base de polpa congelada ou concentrado diversos sabores. Porção individual: aprox. 200ml.  4 Quanto aos naturais, estes devem ser elaborados com frutas frescas e maduras, de primeira qualidade, e água mineral ou água		Pão de queijo e Pastéis assados. De massa à			
glúten. Recheios à base de proteína animal e/ou ovo-lacto-vegetariana. Oferta mínima de 3 (Trés) opções por dia. Cada unidade de lanche recheado deve ter entre 50 (cinquenta) e 70 (setenta) gramas de recheio, totalizando, com a massa, aproximadamente 100g (cem gramas) de peso neto unitário após assado ou frito. Peso neto: aprox. 100g. Poderão ser previamente preparados e congelados, quando essa prática não implicar na alteração de seu sabor ou qualidade final do produto e desde que observados os prazos máximos de validade sob congelamento, mas deverão ser assados impreterivelmente no dia a que se destinam para consumo.  A definição do cardápio, variação de sabores, bem como receitas e modo de preparo dos lanches ficará a cargo da contratada e de seu responsável técnico (Nutricionista).  Suco de Fruta. Natural ou preparado à base de polpa congelada ou concentrado diversos sabores. Porção individual: aprox. 200ml.  4  Quanto aos naturais, estes devem ser elaborados com frutas frescas e maduras, de primeira qualidade, e água mineral ou água		base de nata, iogurte ou manteiga, folhada,			
e/ou ovo-lacto-vegetariana. Oferta mínima de 3 (Três) opções por dia. Cada unidade de lanche recheado deve ter entre 50 (cinquenta) e 70 (setenta) gramas de recheio, totalizando, com a massa, aproximadamente 100g (cem gramas) de peso neto unitário após assado ou frito. Peso neto: aprox. 100g. Poderão ser previamente preparados e congelados, quando essa prática não implicar na alteração de seu sabor ou qualidade final do produto e desde que observados os prazos máximos de validade sob congelamento, mas deverão ser assados impreterivelmente no dia a que se destinam para consumo.  A definição do cardápio, variação de sabores, bem como receitas e modo de preparo dos lanches ficará a cargo da contratada e de seu responsável técnico (Nutricionista).  Suco de Fruta. Natural ou preparado à base de polpa congelada ou concentrado diversos sabores. Porção individual: aprox. 200ml.  Quanto aos naturais, estes devem ser elaborados com frutas frescas e maduras, de primeira qualidade, e água mineral ou água		simples, integral, do tipo rissoles ou livre de			
3 (Três) opções por dia. Cada unidade de lanche recheado deve ter entre 50 (cinquenta) e 70 (setenta) gramas de recheio, totalizando, com a massa, aproximadamente 100g (cem gramas) de peso neto unitário após assado ou frito. Peso neto: aprox. 100g. Poderão ser previamente preparados e congelados, quando essa prática não implicar na alteração de seu sabor ou qualidade final do produto e desde que observados os prazos máximos de validade sob congelamento, mas deverão ser assados impreterivelmente no dia a que se destinam para consumo.  A definição do cardápio, variação de sabores, bem como receitas e modo de preparo dos lanches ficará a cargo da contratada e de seu responsável técnico (Nutricionista).  Suco de Fruta. Natural ou preparado à base de polpa congelada ou concentrado diversos sabores. Porção individual: aprox. 200ml.  Quanto aos naturais, estes devem ser elaborados com frutas frescas e maduras, de primeira qualidade, e água mineral ou água		glúten. Recheios à base de proteína animal			
lanche recheado deve ter entre 50 (cinquenta) e 70 (setenta) gramas de recheio, totalizando, com a massa, aproximadamente 100g (cem gramas) de peso neto unitário após assado ou frito. Peso neto: aprox. 100g. Poderão ser previamente preparados e congelados, quando essa prática não implicar na alteração de seu sabor ou qualidade final do produto e desde que observados os prazos máximos de validade sob congelamento, mas deverão ser assados impreterivelmente no dia a que se destinam para consumo. A definição do cardápio, variação de sabores, bem como receitas e modo de preparo dos lanches ficará a cargo da contratada e de seu responsável técnico (Nutricionista).  Suco de Fruta. Natural ou preparado à base de polpa congelada ou concentrado diversos sabores. Porção individual: aprox. 200ml.  Quanto aos naturais, estes devem ser elaborados com frutas frescas e maduras, de primeira qualidade, e água mineral ou água		_			
e 70 (setenta) gramas de recheio, totalizando, com a massa, aproximadamente 100g (cem gramas) de peso neto unitário após assado ou frito. Peso neto: aprox. 100g. Poderão ser previamente preparados e congelados, quando essa prática não implicar na alteração de seu sabor ou qualidade final do produto e desde que observados os prazos máximos de validade sob congelamento, mas deverão ser assados impreterivelmente no dia a que se destinam para consumo.  A definição do cardápio, variação de sabores, bem como receitas e modo de preparo dos lanches ficará a cargo da contratada e de seu responsável técnico (Nutricionista).  Suco de Fruta. Natural ou preparado à base de polpa congelada ou concentrado diversos sabores. Porção individual: aprox. 200ml.  4  Quanto aos naturais, estes devem ser elaborados com frutas frescas e maduras, de primeira qualidade, e água mineral ou água					
com a massa, aproximadamente 100g (cem gramas) de peso neto unitário após assado ou frito. Peso neto: aprox. 100g. Poderão ser previamente preparados e congelados, quando essa prática não implicar na alteração de seu sabor ou qualidade final do produto e desde que observados os prazos máximos de validade sob congelamento, mas deverão ser assados impreterivelmente no dia a que se destinam para consumo.  A definição do cardápio, variação de sabores, bem como receitas e modo de preparo dos lanches ficará a cargo da contratada e de seu responsável técnico (Nutricionista).  Suco de Fruta. Natural ou preparado à base de polpa congelada ou concentrado diversos sabores. Porção individual: aprox. 200ml.  Quanto aos naturais, estes devem ser elaborados com frutas frescas e maduras, de primeira qualidade, e água mineral ou água					
gramas) de peso neto unitário após assado ou frito. Peso neto: aprox. 100g. Poderão ser previamente preparados e congelados, quando essa prática não implicar na alteração de seu sabor ou qualidade final do produto e desde que observados os prazos máximos de validade sob congelamento, mas deverão ser assados impreterivelmente no dia a que se destinam para consumo.  A definição do cardápio, variação de sabores, bem como receitas e modo de preparo dos lanches ficará a cargo da contratada e de seu responsável técnico (Nutricionista).  Suco de Fruta. Natural ou preparado à base de polpa congelada ou concentrado diversos sabores. Porção individual: aprox. 200ml.  Quanto aos naturais, estes devem ser elaborados com frutas frescas e maduras, de primeira qualidade, e água mineral ou água		, , , , , , , , , , , , , , , , , , , ,			
frito. Peso neto: aprox. 100g. Poderão ser previamente preparados e congelados, quando essa prática não implicar na alteração de seu sabor ou qualidade final do produto e desde que observados os prazos máximos de validade sob congelamento, mas deverão ser assados impreterivelmente no dia a que se destinam para consumo.  A definição do cardápio, variação de sabores, bem como receitas e modo de preparo dos lanches ficará a cargo da contratada e de seu responsável técnico (Nutricionista).  Suco de Fruta. Natural ou preparado à base de polpa congelada ou concentrado diversos sabores. Porção individual: aprox. 200ml.  4  Quanto aos naturais, estes devem ser elaborados com frutas frescas e maduras, de primeira qualidade, e água mineral ou água		- 1			
previamente preparados e congelados, quando essa prática não implicar na alteração de seu sabor ou qualidade final do produto e desde que observados os prazos máximos de validade sob congelamento, mas deverão ser assados impreterivelmente no dia a que se destinam para consumo.  A definição do cardápio, variação de sabores, bem como receitas e modo de preparo dos lanches ficará a cargo da contratada e de seu responsável técnico (Nutricionista).  Suco de Fruta. Natural ou preparado à base de polpa congelada ou concentrado diversos sabores. Porção individual: aprox. 200ml.  4  Quanto aos naturais, estes devem ser elaborados com frutas frescas e maduras, de primeira qualidade, e água mineral ou água	3		UN	01	R\$ 5,22
quando essa prática não implicar na alteração de seu sabor ou qualidade final do produto e desde que observados os prazos máximos de validade sob congelamento, mas deverão ser assados impreterivelmente no dia a que se destinam para consumo.  A definição do cardápio, variação de sabores, bem como receitas e modo de preparo dos lanches ficará a cargo da contratada e de seu responsável técnico (Nutricionista).  Suco de Fruta. Natural ou preparado à base de polpa congelada ou concentrado diversos sabores. Porção individual: aprox. 200ml.  4  Quanto aos naturais, estes devem ser elaborados com frutas frescas e maduras, de primeira qualidade, e água mineral ou água		-			
de seu sabor ou qualidade final do produto e desde que observados os prazos máximos de validade sob congelamento, mas deverão ser assados impreterivelmente no dia a que se destinam para consumo. A definição do cardápio, variação de sabores, bem como receitas e modo de preparo dos lanches ficará a cargo da contratada e de seu responsável técnico (Nutricionista).  Suco de Fruta. Natural ou preparado à base de polpa congelada ou concentrado diversos sabores. Porção individual: aprox. 200ml.  4  Quanto aos naturais, estes devem ser elaborados com frutas frescas e maduras, de primeira qualidade, e água mineral ou água					
desde que observados os prazos máximos de validade sob congelamento, mas deverão ser assados impreterivelmente no dia a que se destinam para consumo.  A definição do cardápio, variação de sabores, bem como receitas e modo de preparo dos lanches ficará a cargo da contratada e de seu responsável técnico (Nutricionista).  Suco de Fruta. Natural ou preparado à base de polpa congelada ou concentrado diversos sabores. Porção individual: aprox. 200ml.  4  Quanto aos naturais, estes devem ser elaborados com frutas frescas e maduras, de primeira qualidade, e água mineral ou água					
validade sob congelamento, mas deverão ser assados impreterivelmente no dia a que se destinam para consumo.  A definição do cardápio, variação de sabores, bem como receitas e modo de preparo dos lanches ficará a cargo da contratada e de seu responsável técnico (Nutricionista).  Suco de Fruta. Natural ou preparado à base de polpa congelada ou concentrado diversos sabores. Porção individual: aprox. 200ml.  4  Quanto aos naturais, estes devem ser elaborados com frutas frescas e maduras, de primeira qualidade, e água mineral ou água					
assados impreterivelmente no dia a que se destinam para consumo.  A definição do cardápio, variação de sabores, bem como receitas e modo de preparo dos lanches ficará a cargo da contratada e de seu responsável técnico (Nutricionista).  Suco de Fruta. Natural ou preparado à base de polpa congelada ou concentrado diversos sabores. Porção individual: aprox. 200ml.  4  Quanto aos naturais, estes devem ser elaborados com frutas frescas e maduras, de primeira qualidade, e água mineral ou água					
destinam para consumo.  A definição do cardápio, variação de sabores, bem como receitas e modo de preparo dos lanches ficará a cargo da contratada e de seu responsável técnico (Nutricionista).  Suco de Fruta. Natural ou preparado à base de polpa congelada ou concentrado diversos sabores. Porção individual: aprox. 200ml.  Quanto aos naturais, estes devem ser elaborados com frutas frescas e maduras, de primeira qualidade, e água mineral ou água		_			
A definição do cardápio, variação de sabores, bem como receitas e modo de preparo dos lanches ficará a cargo da contratada e de seu responsável técnico (Nutricionista).  Suco de Fruta. Natural ou preparado à base de polpa congelada ou concentrado diversos sabores. Porção individual: aprox. 200ml.  4 UN 01 R\$ 3,68  Quanto aos naturais, estes devem ser elaborados com frutas frescas e maduras, de primeira qualidade, e água mineral ou água		·			
bem como receitas e modo de preparo dos lanches ficará a cargo da contratada e de seu responsável técnico (Nutricionista).  Suco de Fruta. Natural ou preparado à base de polpa congelada ou concentrado diversos sabores. Porção individual: aprox. 200ml.  4  Quanto aos naturais, estes devem ser elaborados com frutas frescas e maduras, de primeira qualidade, e água mineral ou água		·			
responsável técnico (Nutricionista).  Suco de Fruta. Natural ou preparado à base de polpa congelada ou concentrado diversos sabores. Porção individual: aprox. 200ml.  4  Quanto aos naturais, estes devem ser elaborados com frutas frescas e maduras, de primeira qualidade, e água mineral ou água					
Suco de Fruta. Natural ou preparado à base de polpa congelada ou concentrado diversos sabores. Porção individual: aprox. 200ml.  4 UN 01 R\$ 3,68 Quanto aos naturais, estes devem ser elaborados com frutas frescas e maduras, de primeira qualidade, e água mineral ou água		lanches ficará a cargo da contratada e de seu			
polpa congelada ou concentrado diversos sabores. Porção individual: aprox. 200ml.  4 UN 01 R\$ 3,68 Quanto aos naturais, estes devem ser elaborados com frutas frescas e maduras, de primeira qualidade, e água mineral ou água		responsável técnico (Nutricionista).			
sabores. Porção individual: aprox. 200ml.  4  Quanto aos naturais, estes devem ser elaborados com frutas frescas e maduras, de primeira qualidade, e água mineral ou água		Suco de Fruta. Natural ou preparado à base de			
4 Quanto aos naturais, estes devem ser elaborados com frutas frescas e maduras, de primeira qualidade, e água mineral ou água		polpa congelada ou concentrado diversos			
Quanto aos naturais, estes devem ser elaborados com frutas frescas e maduras, de primeira qualidade, e água mineral ou água		sabores. Porção individual: aprox. 200ml.			
elaborados com frutas frescas e maduras, de primeira qualidade, e água mineral ou água	4	Quanto aos naturais estes devem ser	UN	01	R\$ 3,68
primeira qualidade, e água mineral ou água		·			
		·			
		, , ,			

IFRS – Veranópolis				
Fls. n° Rubrica				



# Secretaria de Educação Profissional e Tecnológica Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Rio Grande do Sul Campus Veranópolis

BR 470, n° 6500, Bairro Sapopema – Veranópolis, RS – CEP: 95330-000, Fone: (54) 3437.2305 – <a href="mailto:www.ifrs.edu.br/veranopolis">www.ifrs.edu.br/veranopolis</a> - Email: <a href="mailto:gabinete@veranopolis.ifrs.edu.br">gabinete@veranopolis.ifrs.edu.br</a>

		I		1
	por membrana.			
	Para serem utilizados as frutas deverão apresentar-se: isentas de substâncias terrosas;			
	sem sujidades ou corpos estranhos aderidos à			
	superfície externa; sem parasitas, larvas ou			
	outros animais, inclusive nas embalagens; sem			
	umidade externa anormal; isentos de odor e			
	sabor estranhos; e isentas de enfermidades,			
	com grau de maturação que conserve seu			
	sabor e consistência.			
	Na mistura observar-se-á uma proporção			
	equilibrada de água e suco natural, de modo a			
	garantir a qualidade do sabor.			
	Não deverá ser adicionada qualquer			
	quantidade de açúcar ou adoçantes, os quais			
	deverão ser disponibilizados gratuitamente e			
	à parte, em sachês com porções individuais,			
	para consumo ao gosto do cliente.			
	Café Preto (em infusão) servido em copo de			
	200 ml. O café deverá ser elaborado pelo			
	método de infusão, a partir de café em pó de			
	primeira qualidade, e água mineral ou água			
5	potável ou purificada por sistema de filtração	UN	01	R\$ 3,17
	por membrana. Não deverá ser adicionada qualquer		0-	
	Não deverá ser adicionada qualquer quantidade de açúcar ou adoçantes, os quais			
	deverão ser disponibilizados gratuitamente e à			
	parte, em sachês com porções individuais, para			
	consumo ao gosto do cliente.			
	Café com leite servido em copo de 200 ml			
	O café deverá ser elaborado pelo método de			
	infusão, a partir de café em pó de primeira			
	qualidade, e água mineral ou água potável ou			
6	purificada por sistema de filtração por	UN	01	R\$ 3,50
	membrana.			
	O leite adicionado ao café deverá ser sem			
	aditivos, pasteurizado em quantidade			
	proporcional, de modo não descaracterizar o			
	produto.			
	Não deverá ser adicionada qualquer			

IFRS – Veranópolis					
Fls. n°	Fls. n° Rubrica				



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

BR 470, n° 6500, Bairro Sapopema – Veranópolis, RS – CEP: 95330-000,

Fone: (54) 3437.2305 - www.ifrs.edu.br/veranopolis - Email: gabinete@veranopolis.ifrs.edu.br

consumo ao gosto do cliente.  Achocolatado (bebida preparada com leite e achocolatado) podendo ser servido quente ou frio, servido em copos de 200 ml A bebida achocolatada deverá ser elaborado a partir de leite pasteurizado sem aditivos, adicionada em achocolatado em pó.  Não deverá ser adicionada qualquer quantidade de açúcar ou adoçantes, os quais deverão ser disponibilizados gratuitamente e à parte, em sachês com porções individuais, para consumo ao gosto do cliente.  Salada de Frutas com pelo menos 4 frutas da estação, devidamente refrigerada e com baixo teor de oxidação. Embalagens atóxicas tipo potes individuais com tampa de aproximadamente 200ml. Pronto para o consumo.  Não deverá ser adicionada qualquer quantidade de açúcar ou adoçantes na salada de frutas.		Valor total da Cesta Básica:			R\$ 34,64
consumo ao gosto do cliente.  Achocolatado (bebida preparada com leite e achocolatado) podendo ser servido quente ou frio, servido em copos de 200 ml A bebida achocolatada deverá ser elaborado a partir de leite pasteurizado sem aditivos, adicionada  7 em achocolatado em pó.  Não deverá ser adicionada qualquer quantidade de açúcar ou adoçantes, os quais deverão ser disponibilizados gratuitamente e à parte, em sachês com porções individuais,	8	estação, devidamente refrigerada e com baixo teor de oxidação. Embalagens atóxicas tipo potes individuais com tampa de aproximadamente 200ml. Pronto para o consumo.  Não deverá ser adicionada qualquer quantidade de açúcar ou adoçantes na salada de frutas.	UN	01	R\$ 4,50
deverão ser disponibilizados gratuitamente e à parte, em sachês com porções individuais, para	7	parte, em sachês com porções individuais, para consumo ao gosto do cliente.  Achocolatado (bebida preparada com leite e achocolatado) podendo ser servido quente ou frio, servido em copos de 200 ml A bebida achocolatada deverá ser elaborado a partir de leite pasteurizado sem aditivos, adicionada em achocolatado em pó.  Não deverá ser adicionada qualquer quantidade de açúcar ou adoçantes, os quais deverão ser disponibilizados gratuitamente e à parte, em sachês com porções individuais,	UN	01	R\$ 3,90

Código Catserv: 1521-0

- 1.2. O objeto da licitação tem a natureza de serviço comum uma vez que os de padrões de desempenho e qualidade estão objetivamente definidos no edital, por meio de especificações usuais praticadas no mercado.
- 1.3. Os quantitativos e respectivos códigos dos itens são os discriminados na tabela acima.
- 1.4. A presente contratação adotará como regime de execução a Empreitada por Preço Global, que será considerado o menor valor por item para fins de composição do menor valor global.

IFRS – V	IFRS – Veranópolis			
Fls. n°				



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

BR 470, n° 6500, Bairro Sapopema – Veranópolis, RS – CEP: 95330-000, Fone: (54) 3437.2305 - www.ifrs.edu.br/veranopolis - Email: gabinete@veranopolis.ifrs.edu.br

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

# 2. JUSTIFICATIVA E OBJETIVO DA CONTRATAÇÃO

2.1. A Justificativa e objetivo da contratação encontram-se pormenorizados em Tópico específico do Estudo Preliminar, apêndice desse Termo de Referência.

# 3. DESCRIÇÃO DA SOLUÇÃO

- 3.1. A descrição da solução como um todo, conforme minudenciado nos Estudos Preliminares, abrange a prestação do serviço de contratação de empresa especializada para a exploração dos serviços de Lanchonete no IFRS - Campus Veranópolis, mediante cessão de uso, a título precário e oneroso, de espaço público.
- 3.2. O objeto da contratação prevê a cesta básica de itens que deverão ser obrigatoriamente comercializados na lanchonete.
- 3.3. O valor homologado e contratado de cada item da cesta básica é o valor que cada produto deverá ser obrigatoriamente comercializado na lanchonete.

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

- 4.1. Trata-se de serviço comum de caráter continuado sem fornecimento de mão de obra em regime de dedicação exclusiva, a ser contratado mediante licitação, na modalidade pregão, em sua forma presencial.
- 4.2. Os serviços a serem contratados enquadram-se nos pressupostos do Decreto nº 9.507, de 21 de setembro de 2018, não se constituindo em quaisquer das atividades, previstas no art. 3º do aludido decreto, cuja execução indireta é vedada.
- 4.3. A prestação dos serviços não gera vínculo empregatício entre os empregados da Contratada e a Administração Contratante, vedando-se qualquer relação entre estes que caracterize pessoalidade e subordinação direta.

Comissão Permanente de Modelos de Licitações e Contratos Administrativos da Consultoria-Geral da União Edital modelo para Pregão Eletrônico: Serviços Continuados com mão de obra sem dedicação exclus Atualização: Dezembro/2018

IFRS – Veranópolis	
Fls. n°	Rubrica



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

BR 470, n° 6500, Bairro Sapopema – Veranópolis, RS – CEP: 95330-000, Fone: (54) 3437.2305 – <a href="mailto:www.ifrs.edu.br/veranopolis">www.ifrs.edu.br/veranopolis</a> - Email: <a href="mailto:gabinete@veranopolis.ifrs.edu.br">gabinete@veranopolis.ifrs.edu.br</a>

# 5. REQUISITOS DA CONTRATAÇÃO

- 5.1. Conforme Estudo Preliminar, os requisitos da contratação abrangem o seguinte:
  - 5.1.1Caberá à CONTRATADA executar, às suas expensas, todas as adequações necessárias à implantação e funcionamento da lanchonete, inclusive as redes de energia, água e esgoto;
  - 5.1.20 padrão de referência para a qualidade dos gêneros alimentícios utilizados deverá estar em conformidade com as normas em vigência, da Secretaria de Vigilância Sanitária, do Ministério da Saúde;
  - 5.1.3 Providenciar e apresentar à fiscalização do contrato, o Alvará Sanitário, de acordo com a lei municipal, até 5 (cinco) dias úteis antes do início da execução do contrato, sendo esta regularização condição indispensável para o início do funcionamento do estabelecimento.
  - 5.1.4 As matérias primas alimentares e os produtos alimentícios somente devem ser utilizados ou comercializados se apresentarem características próprias adequadas e estiverem dentro do prazo de validade;
  - 5.1.5 Todos os lanches servidos serão, obrigatoriamente, preparados no dia correspondente a venda direta aos usuários;
  - 5.1.6Os produtos saneantes utilizados deverão estar regulamentados pelo Ministério da Saúde. A diluição, o tempo de contato e o modo de uso/aplicação desses produtos deverão obedecer às instruções recomendadas pelo fabricante. Esses produtos deverão ser identificados e armazenados em local isolado e reservado exclusivamente para essa finalidade;
  - 5.1.7 Seguir a legislação sanitária em vigor, respondendo com exclusividade por todas e quaisquer multas ou interpelações das autoridades competentes, bem como por problemas causados aos usuários relativos aos alimentos fornecidos, configurando-se falta grave a interdição da Unidade por qualquer motivo;
  - 5.1.8A Contratada deverá prover o espaço concedido com mesas e cadeiras para utilização do público em geral, estufas para conservação de salgados, balcão expositor refrigerado e lixeiras grandes com tampas;
- 5.2. Critérios de Sustentabilidade



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

BR 470, n° 6500, Bairro Sapopema – Veranópolis, RS – CEP: 95330-000, Fone: (54) 3437.2305 – <a href="mailto:www.ifrs.edu.br/veranopolis">www.ifrs.edu.br/veranopolis</a> - Email: <a href="mailto:gabinete@veranopolis.ifrs.edu.br">gabinete@veranopolis.ifrs.edu.br</a>

- 5.2.1 Responsabilizar-se pela limpeza e conservação da área física para exploração comercial;
- 5.2.2 Utilizar produtos adequados, tais como: produto com poder bactericida, ação fungicida e propriedade vermicida, de forma a se obter a ampla higienização do ambiente, equipamentos e utensílios de cozinha, bem como das mãos dos empregados que manipulem alimentos;
- 5.2.3A contratada deverá fazer a segregação de resíduos gerados na área de concessão, utilizando sacos de lixo adequados e retirá-los do Campus.
- 5.2.4A contratada observará a Resolução RDC ANVISA 216, de 2004, bem como legislação e/ou normas de órgãos de vigilância sanitária estaduais, distrital e municipais.
- 5.3. Declaração do licitante de que tem pleno conhecimento das condições necessárias para a prestação do serviço.

# 6. VISTORIA PARA A LICITAÇÃO

- 6.1. Para o correto dimensionamento e elaboração de sua proposta, o licitante *poderá* realizar vistoria nas instalações do local de execução dos serviços, acompanhado por servidor designado para esse fim, de segunda à sexta-feira, das 9 horas às 16 horas, com horário previamente agendado pessoalmente no setor de licitação ou pelo telefone (54) 3437-2307 ou ainda pelo e-mail licitação @veranopolis.ifrs.edu.br.
- 6.2. O prazo para vistoria iniciar-se-á no dia útil seguinte ao da publicação do Edital, estendendo-se até o dia útil anterior à data prevista para a abertura da sessão pública.
  - 6.2.1 Para a vistoria o licitante, ou o seu representante legal, deverá estar devidamente identificado, apresentando documento de identidade civil e documento expedido pela empresa comprovando sua habilitação para a realização da vistoria.
- 6.3. A não realização da vistoria, quando facultativa, não poderá embasar posteriores alegações de desconhecimento das instalações, dúvidas ou esquecimentos de quaisquer detalhes dos locais da prestação dos serviços, devendo a licitante vencedora assumir os ônus dos serviços decorrentes.

IFRS – Veranópolis	
Fls. n°	Rubrica



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

BR 470, n° 6500, Bairro Sapopema – Veranópolis, RS – CEP: 95330-000,

Fone: (54) 3437.2305 - www.ifrs.edu.br/veranopolis - Email: gabinete@veranopolis.ifrs.edu.br

6.4. A licitante deverá declarar que tomou conhecimento de todas as informações e das condições locais para o cumprimento das obrigações objeto da licitação, conforme anexo IX deste edital.

# 7. MODELO DE EXECUÇÃO DO OBJETO

- 7.1. O espaço concedido para instalação da lanchonete será de aproximadamente de 23.10 m², localizado no IFRS Campus Veranópolis, situado à BR-470, Km 172, 6500 Bairro Sapopema Veranópolis/RS, conforme planta de localização anexa a este documento;
- 7.2. A execução dos serviços será iniciada até 30 (trinta) dias após a assinatura do contrato, podendo a pedido da CONTRATADA justificadamente ser prorrogado por até 30 (trinta) dias:
- 7.3. Manter a lanchonete aberta ao público em todos os dias letivos de segunda à sextafeira, no mínimo nos seguintes horários: das 09h30 às 10h30, das 12h às 13h30, das 15h30 às 16h30, das 17h45 às 21h, respeitando o horário de fechamento do campus. Em sábados letivos o horário será combinado com a CONTRATANTE;
- 7.4. Ficará a critério da empresa a abertura em outros horários além dos citados no item anterior, desde que, fique compreendido no horário de funcionamento do Campus;
- 7.5. Quando houver qualquer outro evento organizado pelo IFRS nos finais de semana, ou ainda, no período de férias escolares, a abertura da lanchonete ficará a critério da contratada;
- 7.6. 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;
- 7.7. 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;
- 7.8. As adequações a serem realizadas nas áreas dadas em cessão, serão consideradas de interesse único e exclusivo da Contratada, razão pela qual não caberá amortização ou qualquer tipo de indenização;
- 7.9. A contratada poderá oferecer qualquer outro serviço relacionado com a atividade fim, desde que seja comunicado e autorizado previamente pelo IFRS Campus Veranópolis;



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

BR 470, n° 6500, Bairro Sapopema – Veranópolis, RS – CEP: 95330-000, Fone: (54) 3437.2305 – <a href="mailto:www.ifrs.edu.br/veranopolis">www.ifrs.edu.br/veranopolis</a> - Email: <a href="mailto:gabinete@veranopolis.ifrs.edu.br">gabinete@veranopolis.ifrs.edu.br</a>

- 7.10. Dispor de balconistas em número suficiente para atendimento nos horários de maior procura das lanchonetes, devendo sempre e prestar aos usuários, um atendimento cordial, rápido e eficiente;
- 7.11. Manter quantidade suficiente de produtos ofertados, de forma a não prejudicar o atendimento aos clientes, no horário de funcionamento da lanchonete;
- 7.12. Colocar em local visível tabela de preços contendo os produtos postos à venda.;
- 7.13. Os alimentos poderão ser montados e ou manejados no local ou previamente a disponibilização destes, de modo que:
  - 7.13.1 Priorize-se a alimentação saudável, evitando alimentos com excessiva quantidade de gordura, sal, açúcar e condimentos industrializados, dando preferência às ervas aromáticas e especiarias naturais;
  - 7.13.2 Os alimentos oferecidos atendam também aos com necessidades nutricionais específicas, tais como celíacos (intolerância radical ao glúten), diabéticos, hipertensos e intolerantes à lactose, para tanto, deve-se informar a presença de glúten, leite e açúcar nas preparações por meio de informação fornecida pelo atendente da lanchonete e placas informativas.
  - 7.13.3 Na manipulação de alimentos somente deve ser utilizada água potável e na preparação de alimentos que incluam água potável, a contratada deverá utilizar somente água mineral ou purificada por sistema de filtração por membrana, mediante controle de potabilidade.
  - 7.13.4 Quanto ao preparo dos sanduíches e salgados:
    - 7.13.4.1. Os sanduíches poderão ser preparados previamente, em quantidade suficiente para atender ao consumo diário estimado, desde que armazenado em balcão refrigerado, mantido em temperatura inferior a 5ºC (cinco graus Celsius).
    - 7.13.4.2. Os frios e outros embutidos devem ser de boa qualidade, cozidos, ter equilíbrio e adequado entre fragmentos de carne e de gordura.
    - 7.13.4.3. Utilizar queijo do tipo prato ou mussarela, de boa qualidade, preferencialmente embalado à vácuo.
    - 7.13.4.4. Os ingredientes de origem animal (como carnes suínas e bovinas, aves, presuntos, queijos, mortadelas, entre outros) devem preferencialmente ser adquiridos resfriados (não congelados), e embalados à vácuo, apresentando no rótulo o selo de inspeção sanitária (SIF) e identificação do fornecedor/fabricante, o lote e a

IFRS – Veranópolis	
Fls. n°	Rubrica



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

BR 470, n° 6500, Bairro Sapopema – Veranópolis, RS – CEP: 95330-000, Fone: (54) 3437.2305 – <a href="mailto:www.ifrs.edu.br/veranopolis">www.ifrs.edu.br/veranopolis</a> - Email: <a href="mailto:gabinete@veranopolis.ifrs.edu.br">gabinete@veranopolis.ifrs.edu.br</a>

data de validade. Atentar para que sejam consumidos nos prazos prescritos pelo fornecedor.

- 7.13.4.5. Não é permitido fazer substituições por produtos inferiores, tais como: presunto por apresuntado, margarina por creme vegetal, etc.
- 7.13.4.6. Para serem utilizados, os frutos e legumes deverão apresentarse: isentos de substâncias terrosas; sem sujidades ou corpos estranhos aderidos à superfície externa; sem parasitas, larvas ou outros animais, inclusive nas embalagens; sem umidade externa anormal; isentos de odor e sabor estranhos; e isentos de enfermidades.
- 7.13.4.7. Antes de ser utilizados no preparo do lanche, os hortifrutigranjeiros devem ser submetidos a um processo de higienização realizado criteriosamente, lavando-se com água potável um a um, em local apropriado, após permanecerem imersos por 15 minutos em solução clorada (ou demais produtos adequados, registrados no Ministério da Saúde e liberados para este fim) com 100 a 250 ppm de cloro livre.
- 7.13.4.8. Deve ser informada a presença de glúten e lactose nas preparações nos lanches, por meio de informação fornecida pelo atendente da Lanchonete e placas informativas, bem como a correta indicação de composição e valor nutricional dos alimentos.

### 8. MODELO DE GESTÃO DO CONTRATO E CRITÉRIOS DE MEDIÇÃO

- 8.1. Os papéis e responsabilidades dos atores da CONTRATADA e CONTRATANTE envolvidos na gestão contratual encontram-se descritos a seguir:
- 8.2. O gestor do contrato que terá a função de coordenar as atividades relacionadas à fiscalização técnica, administrativa, setorial e pelo público usuário, bem como dos atos preparatórios à instrução processual e ao encaminhamento da documentação pertinente ao setor de contratos para formalização dos procedimentos quanto aos aspectos que envolvam a prorrogação, alteração, reequilíbrio, pagamento, eventual aplicação de sanções, extinção do contrato, dentre outros;
- 8.3. O fiscal técnico que será responsável pelo acompanhamento com o objetivo de avaliar a execução do objeto nos moldes contratados e, se for o caso, aferir se a quantidade, qualidade, tempo e modo da prestação dos serviços estão compatíveis com os

IFRS – Veranópolis
Fls. n° Rubrica



### MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO

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

BR 470, n° 6500, Bairro Sapopema – Veranópolis, RS – CEP: 95330-000,

 $Fone: (54)\ 3437.2305 - \underline{www.ifrs.edu.br/veranopolis} - Email: \underline{gabinete@veranopolis.ifrs.edu.br}$ 

indicadores de níveis mínimos de desempenho estipulados no ato convocatório, para efeito de verificação da qualidade, podendo ser auxiliado pela fiscalização pelo público usuário;

- 8.4. O fiscal administrativo que fará o acompanhamento dos aspectos administrativos da execução dos serviços, quanto às obrigações previdenciárias, fiscais e trabalhistas, bem como quanto às providências tempestivas nos casos de inadimplemento;
- 8.5. A fiscalização pelo Público Usuário que se manifesta a partir da pesquisa de satisfação junto aos usuários/recebedores dos serviços prestados, com o objetivo de aferir os resultados da prestação dos serviços, os recursos materiais e os procedimentos utilizados pela contratada, quando for o caso, ou outro fator determinante para a avaliação dos aspectos qualitativos do objeto;
- 8.6. Os contatos serão realizados com a figura do preposto, representante designado pela empresa para tratar de assuntos relacionados a execução do contrato e sanar possíveis inconsistências ou incompatibilidades nas atividades executadas;
- 8.7. A comunicação entre o órgão e a contratada deve ser realizada por escrito sempre que o ato exigir tal formalidade, admitindo-se, excepcionalmente, o uso de mensagem eletrônica para esse fim. Dependendo da emergencialidade ou necessidade da celeridade da informação, a comunicação poderá se dar via telefone.

IFRS – Veranópolis	
Fls. n°	Rubrica



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

BR 470, n° 6500, Bairro Sapopema – Veranópolis, RS – CEP: 95330-000, Fone: (54) 3437.2305 – <a href="mailto:www.ifrs.edu.br/veranopolis">www.ifrs.edu.br/veranopolis</a> - Email: <a href="mailto:gabinete@veranopolis.ifrs.edu.br">gabinete@veranopolis.ifrs.edu.br</a>

## 9. MATERIAIS A SEREM DISPONIBILIZADOS

- 9.1. Para a perfeita execução dos serviços, a Contratada deverá disponibilizar os materiais, equipamentos, ferramentas e utensílios necessários, nas quantidades estimadas e qualidades a seguir estabelecidas, promovendo sua substituição quando necessário.
- 9.2. A Contratada deverá prover o espaço concedido com:
  - 9.2.1 Balcão de atendimento;
  - 9.2.2 Estufas para conservação de salgados;
  - 9.2.3 Balcão expositor refrigerado;
  - 9.2.4Lixeiras grandes com tampas.

# 10. INFORMAÇÕES RELEVANTES PARA O DIMENSIONAMENTO DA PROPOSTA

- 10.1. A demanda do órgão tem como base as seguintes características:
  - 10.1.1 Circulam atualmente pelo Campus Veranópolis mais de 120 alunos diariamente. No momento em que o campus estiver com os cursos em pleno funcionamento, chegará a aproximadamente 360 alunos regulares, distribuídos nos turnos vespertino e noturno. Além disso, o campus ainda conta com mais de 35 servidores, além do público externo que diariamente frequenta o campus, frequentando os Curso de Curta Duração oferecidos pelo Campus.

# 11. OBRIGAÇÕES DA CONTRATANTE

- 11.1. Exigir o cumprimento de todas as obrigações assumidas pela Contratada, de acordo com as cláusulas contratuais e os termos de sua proposta.
- 11.2. Exercer o acompanhamento e a fiscalização dos serviços, por servidor especialmente designado, anotando em registro próprio as falhas detectadas, indicando dia, mês e ano, bem como o nome dos empregados eventualmente envolvidos, e encaminhando os apontamentos à autoridade competente para as providências cabíveis.
- 11.3. Notificar a Contratada por escrito da ocorrência de eventuais imperfeições, falhas ou irregularidades constatadas no curso da execução dos serviços, fixando prazo



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

BR 470, n° 6500, Bairro Sapopema – Veranópolis, RS – CEP: 95330-000, Fone: (54) 3437.2305 – www.ifrs.edu.br/veranopolis - Email: gabinete@veranopolis.ifrs.edu.br

para a sua correção, certificando-se que as soluções por ela propostas sejam as mais adequadas.

- 11.4. Receber da Contratada o valor resultante da prestação do serviço, no prazo e condições estabelecidas no Edital e seus anexos.
- 11.5. Não praticar atos de ingerência na administração da Contratada, tais como:
  - 11.5.1 exercer o poder de mando sobre os empregados da Contratada, devendo reportar-se somente aos prepostos ou responsáveis por ela indicados, exceto quando o objeto da contratação previr o atendimento direto, tais como nos serviços de recepção e apoio ao usuário;
  - 11.5.2 direcionar a contratação de pessoas para trabalhar nas empresas Contratadas;
  - 11.5.3 considerar os trabalhadores da Contratada como colaboradores eventuais do próprio órgão ou entidade responsável pela contratação, especialmente para efeito de concessão de diárias e passagens.
- 11.6. Fornecer por escrito as informações necessárias para o desenvolvimento dos serviços objeto do contrato.
- 11.7. Realizar avaliações periódicas da qualidade dos serviços, após seu recebimento;
- 11.8. Cientificar o órgão de representação judicial da Advocacia-Geral da União para adoção das medidas cabíveis quando do descumprimento das obrigações pela Contratada.
- 11.9. Fiscalizar o cumprimento dos requisitos legais, quando a contratada houver se beneficiado da preferência estabelecida pelo art. 3º, § 5º, da Lei nº 8.666, de 1993.

# 12. OBRIGAÇÕES DA CONTRATADA

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



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

BR 470, n° 6500, Bairro Sapopema – Veranópolis, RS – CEP: 95330-000,

Fone: (54) 3437.2305 - www.ifrs.edu.br/veranopolis - Email: gabinete@veranopolis.ifrs.edu.br

- 12.2. Reparar, corrigir, remover ou substituir, às suas expensas, no total ou em parte, no prazo fixado pelo fiscal do contrato, os serviços efetuados em que se verificarem vícios, defeitos ou incorreções resultantes da execução ou dos materiais empregados.
- 12.3. Responsabilizar-se pelos vícios e danos decorrentes da execução do objeto, bem como por todo e qualquer dano causado à União ou à entidade federal, devendo ressarcir imediatamente a Administração em sua integralidade, ficando a Contratante autorizada a descontar da garantia, caso exigida no edital, ou dos pagamentos devidos à Contratada, o valor correspondente aos danos sofridos.
- 12.4. Utilizar empregados habilitados e com conhecimentos básicos dos serviços a serem executados, em conformidade com as normas e determinações em vigor.
- 12.5. Vedar a utilização, na execução dos serviços, de empregado que seja familiar de agente público ocupante de cargo em comissão ou função de confiança no órgão Contratante, nos termos do artigo 7° do Decreto n° 7.203, de 2010.
- 12.6. Comunicar ao Fiscal do contrato, no prazo de 24 (vinte e quatro) horas, qualquer ocorrência anormal ou acidente que se verifique no local dos serviços.
- 12.7. Prestar todo esclarecimento ou informação solicitada pela Contratante ou por seus prepostos, garantindo-lhes o acesso, a qualquer tempo, ao local dos trabalhos, bem como aos documentos relativos à execução do empreendimento.
- 12.8. Paralisar, por determinação da Contratante, qualquer atividade que não esteja sendo executada de acordo com a boa técnica ou que ponha em risco a segurança de pessoas ou bens de terceiros.
- 12.9. Promover a guarda, manutenção e vigilância de materiais, ferramentas, e tudo o que for necessário à execução dos serviços, durante a vigência do contrato, não cabendo à CONTRATANTE qualquer ressarcimento por furto ou danos.
- 12.10. Promover a organização técnica e administrativa dos serviços, de modo a conduzi-los eficaz e eficientemente, de acordo com os documentos e especificações que integram este Termo de Referência, no prazo determinado.



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

BR 470, n° 6500, Bairro Sapopema – Veranópolis, RS – CEP: 95330-000, Fone: (54) 3437.2305 – www.ifrs.edu.br/veranopolis - Email: gabinete@veranopolis.ifrs.edu.br

- 12.11. Conduzir os trabalhos com estrita observância às normas da legislação pertinente, cumprindo as determinações dos Poderes Públicos, mantendo sempre limpo o local dos serviços e nas melhores condições de segurança, higiene e disciplina.
- 12.12. Não permitir a utilização de qualquer trabalho do menor de dezesseis anos, exceto na condição de aprendiz para os maiores de quatorze anos; nem permitir a utilização do trabalho do menor de dezoito anos em trabalho noturno, perigoso ou insalubre.
- 12.13. Manter durante toda a vigência do contrato, em compatibilidade com as obrigações assumidas, todas as condições de habilitação e qualificação exigidas na licitação.
- 12.14. Guardar sigilo sobre todas as informações obtidas em decorrência do cumprimento do contrato.
- 12.15. Cumprir, além dos postulados legais vigentes de âmbito federal, estadual ou municipal, as normas de segurança da Contratante.
- 12.16. Prestar os serviços dentro dos parâmetros e rotinas estabelecidos, fornecendo todos os materiais, equipamentos e utensílios em quantidade, qualidade e tecnologia adequadas, com a observância às recomendações aceitas pela boa técnica, normas e legislação.
- 12.17. Apresentar os empregados devidamente uniformizados e identificados por meio de crachá, além de provê-los com os Equipamentos de Proteção Individual EPI, quando for o caso.
- 12.18. Instruir seus empregados quanto à necessidade de acatar as normas internas da Administração.
- 12.19. Manter a área concedida dotada de aparelhagem adequada à prevenção e extinção de incêndio, instalando no mínimo um extintor de incêndio, e mantendo igualmente o seu pessoal instruído quanto ao emprego eficaz daquela aparelhagem.
- 12.20. Contratar, manter e dirigir sob sua inteira responsabilidade, pessoal especializado à perfeita execução dos serviços, em todos os níveis, cabendo-lhe efetuar todos os pagamentos, inclusive os encargos previstos na Legislação



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

BR 470, n° 6500, Bairro Sapopema – Veranópolis, RS – CEP: 95330-000, Fone: (54) 3437.2305 – <a href="mailto:www.ifrs.edu.br/veranopolis">www.ifrs.edu.br/veranopolis</a> - Email: <a href="mailto:gabinete@veranopolis.ifrs.edu.br">gabinete@veranopolis.ifrs.edu.br</a>

Trabalhista, Previdenciária e Fiscal, seguro e quaisquer outros não mencionados, inclusive Equipamentos de Proteção Individual (EPI), em decorrência da sua condição de empregador.

- 12.21. Providenciar, sem qualquer ônus para o IFRS Campus Veranópolis, a obtenção de licenças, autorizações, alvarás e outros, junto às autoridades competentes, necessários ao funcionamento do espaço físico dentro das normas legais vigentes, respondendo por eventuais infrações a estas normas.
- 12.22. Assumir integral responsabilidade por todos os atos ou omissões que venham a praticar seus empregados, durante a execução do contrato.
- 12.23. Substituir qualquer funcionário a seu serviço que, a exclusivo juízo do CONTRATANTE, não mantenha conduta compatível com a natureza da instituição.
- 12.24. Responsabilizar-se por qualquer acidente ou dano que venha a ocorrer no âmbito do espaço cedido envolvendo pessoas e/ou bens.
- 12.25. Retirar toda a estrutura instalada até 15 (quinze) dias após o término do contrato, exceto itens que tenham sido disponibilizados pelo Campus.
- 12.26. Facilitar, amplamente, a fiscalização e supervisão permanente do IFRS Campus Veranópolis na execução dos serviços e no cumprimento das obrigações pactuadas.
- 12.27. Os preços praticados pela Contratada em relação à prestação dos serviços deverão estar de acordo com os preços médios praticados no mercado.
- 12.28. Manter geladeiras e freezers permanentemente em condições adequadas de higiene e organização, armazenando os alimentos em embalagens apropriadas, mantendo-as adequadamente tampadas.
- 12.29. É vedado à CONTRATADA:
  - 12.29.1 Transferir a terceiros a cessão do espaço;
  - 12.29.2 Utilizar as dependências da CONTRATANTE para fins diversos do objeto contratado;
  - 12.29.3 Comercializar bebidas alcoólicas ou cigarros.



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

BR 470, n° 6500, Bairro Sapopema – Veranópolis, RS – CEP: 95330-000, Fone: (54) 3437.2305 – www.ifrs.edu.br/veranopolis - Email: gabinete@veranopolis.ifrs.edu.br

# 13. DA SUBCONTRATAÇÃO

13.1. Não será admitida a subcontratação do objeto licitatório.

# 14. ALTERAÇÃO SUBJETIVA

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

# 15. CONTROLE E FISCALIZAÇÃO DA EXECUÇÃO

- 15.1. O acompanhamento e a fiscalização da execução do contrato consistem na verificação da conformidade da prestação dos serviços, dos materiais, técnicas e equipamentos empregados, de forma a assegurar o perfeito cumprimento do ajuste, que serão exercidos por um ou mais representantes da Contratante, especialmente designados, na forma dos arts. 67 e 73 da Lei nº 8.666, de 1993.
- 15.2. O representante da Contratante deverá ter a qualificação necessária para o acompanhamento e controle da execução dos serviços e do contrato.
- 15.3. A verificação da adequação da prestação do serviço deverá ser realizada com base nos critérios previstos neste Termo de Referência.
- 15.4. O representante da Contratante deverá promover o registro das ocorrências verificadas, adotando as providências necessárias ao fiel cumprimento das cláusulas contratuais, conforme o disposto nos §§ 1º e 2º do art. 67 da Lei nº 8.666, de 1993.
- 15.5. O descumprimento total ou parcial das obrigações e responsabilidades assumidas pela Contratada, sobretudo quanto às obrigações e encargos sociais e trabalhistas, ensejará a aplicação de sanções administrativas, previstas neste Termo de Referência e na legislação vigente, podendo culminar em rescisão contratual, conforme disposto nos artigos 77 e 87 da Lei nº 8.666, de 1993.



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

BR 470, n° 6500, Bairro Sapopema – Veranópolis, RS – CEP: 95330-000,

Fone: (54) 3437.2305 - www.ifrs.edu.br/veranopolis - Email: gabinete@veranopolis.ifrs.edu.br

- 15.6. As atividades de gestão e fiscalização da execução contratual devem ser realizadas de forma preventiva, rotineira e sistemática, podendo ser exercidas por servidores, equipe de fiscalização ou único servidor, desde que, no exercício dessas atribuições, fique assegurada a distinção dessas atividades e, em razão do volume de trabalho, não comprometa o desempenho de todas as ações relacionadas à Gestão do Contrato.
- 15.7. Durante a execução do objeto, o fiscal técnico deverá monitorar constantemente o nível de qualidade dos serviços para evitar a sua degeneração, devendo intervir para requerer à CONTRATADA a correção das faltas, falhas e irregularidades constatadas.
- 15.8. O fiscal técnico deverá apresentar ao preposto da CONTRATADA a avaliação da execução do objeto ou, se for o caso, a avaliação de desempenho e qualidade da prestação dos serviços realizada.
- 15.9. Em hipótese alguma, será admitido que a própria CONTRATADA materialize a avaliação de desempenho e qualidade da prestação dos serviços realizada.
- 15.10. A CONTRATADA poderá apresentar justificativa para a prestação do serviço com menor nível de conformidade, que poderá ser aceita pelo fiscal técnico, desde que comprovada a excepcionalidade da ocorrência, resultante exclusivamente de fatores imprevisíveis e alheios ao controle do prestador.
- 15.11. Na hipótese de comportamento contínuo de desconformidade da prestação do serviço em relação à qualidade exigida, bem como quando esta ultrapassar os níveis mínimos toleráveis previstos nos indicadores, além dos fatores redutores, devem ser aplicadas as sanções à CONTRATADA de acordo com as regras previstas no ato convocatório.
- 15.12. O fiscal técnico poderá realizar avaliação diária, semanal ou mensal, desde que o período escolhido seja suficiente para avaliar ou, se for o caso, aferir o desempenho e qualidade da prestação dos serviços.
- 15.13. A conformidade do material a ser utilizado na execução dos serviços deverá ser verificada juntamente com o documento da CONTRATADA que contenha sua relação detalhada, de acordo com o estabelecido neste Termo de Referência e na proposta,



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

BR 470, n° 6500, Bairro Sapopema – Veranópolis, RS – CEP: 95330-000, Fone: (54) 3437.2305 – www.ifrs.edu.br/veranopolis - Email: gabinete@veranopolis.ifrs.edu.br

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

- 15.14. As disposições previstas nesta cláusula não excluem o disposto no Anexo VIII da Instrução Normativa SLTI/MP nº 05, de 2017, aplicável no que for pertinente à contratação.
- 15.15. A fiscalização de que trata esta cláusula não exclui nem reduz a responsabilidade da CONTRATADA, inclusive perante terceiros, por qualquer irregularidade, ainda que resultante de imperfeições técnicas, vícios redibitórios, ou emprego de material inadequado ou de qualidade inferior e, na ocorrência desta, não implica corresponsabilidade da CONTRATANTE ou de seus agentes, gestores e fiscais, de conformidade com o art. 70 da Lei nº 8.666, de 1993.

### 16. DO PAGAMENTO DA CESSÃO DE USO A TÍTULO ONEROSO E PRECÁRIO

- 16.1. O valor mensal fixado para pagamento, pela contratada à contratante, a título de indenização pecuniária (aluguel) pela cessão de uso da área supracitada é de R\$ 135,35 (cento e trinta e cinco reais e trinta e cinco centavos), podendo ser reajustado, a pedido da contratada, sempre que houver atualização por Decreto Executivo da Prefeitura Municipal de Veranópolis, conforme §1º do art. 537 da Lei Municipal nº 7.100, de 20/12/2017, desde que observado o princípio da anualidade a contar da data da última atualização.
- 16.2. Considerando o recesso escolar/férias nos meses de janeiro, fevereiro, julho e dezembro, no qual é reduzido aproximadamente em 50% (cinquenta por cento) o número de alunos e servidores, e respeitando os princípios da Eficiência, Razoabilidade e Discricionariedade, será cobrado 50% (cinquenta por cento) do valor médio estimado para os meses supramencionados, conforme demonstrado no quadro abaixo:

Comissão Permanente de Modelos de Licitações e Contratos Administrativos da Consultoria-Geral da União Edital modelo para Pregão Eletrônico: Serviços Continuados com mão de obra sem dedicação exclusiva

Atualização: Dezembro/2018



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

BR 470, n° 6500, Bairro Sapopema – Veranópolis, RS – CEP: 95330-000,

Fone: (54) 3437.2305 – www.ifrs.edu.br/veranopolis - Email: gabinete@veranopolis.ifrs.edu.br

VALORES DA CESSÃO DE USO		
Mês	Valor em R\$	Percentual do valor
Janeiro	R\$ 67,67	50%
Fevereiro	R\$ 67,67	50%
Março	R\$ 135,35	100%
Abril	R\$ 135,35	100%
Maio	R\$ 135,35	100%
Junho	R\$ 135,35	100%
Julho	R\$ 67,67	50%
Agosto	R\$ 135,35	100%
Setembro	R\$ 135,35	100%
Outubro	R\$ 135,35	100%
Novembro	R\$ 135,35	100%
Dezembro	R\$ 67,67	50%

- 16.3. O pagamento mensal pela cessão de uso do espaço se dará a partir da assinatura do termo de contrato, devendo ser efetuado independentemente de notificação, por meio de Guia de Recolhimento da União (GRU) Código referente a Aluguéis, obtida junto ao fiscal do contrato, até o 5º (quinto) dia do mês subsequente, devendo a Contratada/Cessionária, sempre que solicitado pela fiscalização, apresentar cópia do comprovante de quitação.
- 16.4. Igualmente, deverá a Cessionária ressarcir mensalmente, o valor correspondente ao seu consumo mensal de energia elétrica e água, devendo apresentar cópia do comprovante de quitação aos fiscais do contrato.



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

BR 470, n° 6500, Bairro Sapopema – Veranópolis, RS – CEP: 95330-000,

Fone: (54) 3437.2305 - www.ifrs.edu.br/veranopolis - Email: gabinete@veranopolis.ifrs.edu.br

- 16.5. A medição das despesas mensais com consumo de energia elétrica e água da Cessionária na área concedida será realizada através de medidor individual, instalado por conta da Cessionária.
- 16.6. O valor desse ressarcimento será aferido pela Administração, que emitirá, através dos fiscais do contrato, uma Guia de Recolhimento da União (GRU) Código referente a "anulação de despesa no exercício", fazendo constar o número do empenho a que se refere, e se o ressarcimento for realizado em janeiro, referente a dezembro, código de recuperação de despesas de exercícios anteriores. A GRU corresponderá ao valor proporcional calculado em razão do consumo total do Campus no mês de referência indicado nas faturas apresentadas pelas cessionárias RGE e CORSAN e do consumo da área concedida, aferido pelos fiscais de contrato em leitura mensal do medidor individual da cessionária.

### 17. REAJUSTE

- 17.1. Dentro do prazo de vigência do contrato e mediante solicitação da contratada, os preços contratados da cesta básica e o valor pela cessão de espaço para a lanchonete poderão sofrer reajuste após o interregno de um ano de cada fato gerador, ou seja, a data da apresentação da proposta para o reajuste da cesta básica, e a data do início da vigência do Decreto Executivo do VRM da Prefeitura Municipal de Veranópolis para a cessão de uso.
  - 17.1.1. O índice a ser aplicado para os preços contratados da cesta básica na data de reajuste será o IPCA Índice de Preços ao Consumidor Amplo, tendo em vista que não há índice específico para o presente objeto, aplicando-se a variação dos últimos 12 meses.
  - 17.1.2.O valor da cessão de uso poderá ser reajustado, a pedido da contratada, sempre que houver atualização por Decreto Executivo da Prefeitura Municipal de Veranópolis, conforme §1º do art. 537 da Lei Municipal nº 7.100, de 20/12/2017, desde que observado o princípio da anualidade a contar da data da última atualização.



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

BR 470, n° 6500, Bairro Sapopema – Veranópolis, RS – CEP: 95330-000,

Fone: (54) 3437.2305 - www.ifrs.edu.br/veranopolis - Email: gabinete@veranopolis.ifrs.edu.br

- 17.2. O reajuste deverá ser solicitado pela contratada. A não solicitação formal antes da renovação do contrato pressupõe a concordância da empresa quanto aos preços praticados durante o próximo período contratual.
- 17.3. Nos reajustes subsequentes ao primeiro, o interregno mínimo de um ano será contado a partir dos efeitos financeiros do último reajuste.
- 17.4. No caso de atraso ou não divulgação do índice de reajustamento, o CONTRATANTE pagará à CONTRATADA a importância calculada pela última variação conhecida, liquidando a diferença correspondente tão logo seja divulgado o índice definitivo.
- 17.5. Nas aferições finais, o índice utilizado para reajuste será, obrigatoriamente, o definitivo.
- 17.6. Caso o índice estabelecido para reajustamento venha a ser extinto ou de qualquer forma não possa mais ser utilizado, será adotado, em substituição, o que vier a ser determinado pela legislação então em vigor.
- 17.7. Na ausência de previsão legal quanto ao índice substituto, as partes elegerão novo índice oficial, para reajustamento do preço do valor remanescente, por meio de termo aditivo.
- 17.8. O reajuste será realizado por apostilamento.

### 18. GARANTIA DA EXECUÇÃO

18.1. Não haverá exigência de garantia contratual da execução-

# 19. DAS SANÇÕES ADMINISTRATIVAS

- 19.1. Comete infração administrativa nos termos da Lei nº 10.520, de 2002, a CONTRATADA que:
  - 19.1.1.inexecutar total ou parcialmente qualquer das obrigações assumidas em decorrência da contratação;
  - 19.1.2. ensejar o retardamento da execução do objeto;



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

BR 470, n° 6500, Bairro Sapopema – Veranópolis, RS – CEP: 95330-000, Fone: (54) 3437.2305 – <a href="mailto:www.ifrs.edu.br/veranopolis">www.ifrs.edu.br/veranopolis</a> - Email: <a href="mailto:gabinete@veranopolis.ifrs.edu.br">gabinete@veranopolis.ifrs.edu.br</a>

- 19.1.3. falhar ou fraudar na execução do contrato;
- 19.1.4. comportar-se de modo inidôneo; ou
- 19.1.5. cometer fraude fiscal.
- 19.2. Pela inexecução total ou parcial do objeto deste contrato, a Administração pode aplicar à CONTRATADA as seguintes sanções:
- 19.2.1. Advertência por escrito, quando do não cumprimento de quaisquer das obrigações contratuais consideradas faltas leves, assim entendidas aquelas que não acarretam prejuízos significativos para o serviço contratado;
- 19.2.2. Multa;
  - 19.2.2.1. as penalidades de multa decorrentes de fatos diversos serão consideradas independentes entre si.
- 19.2.3. Suspensão de licitar e impedimento de contratar com o órgão, entidade ou unidade administrativa pela qual a Administração Pública opera e atua concretamente, pelo prazo de até dois anos;
- 19.2.4. Sanção de impedimento de licitar e contratar com órgãos e entidades da União, com o consequente descredenciamento no SICAF pelo prazo de até cinco anos
  - 19.2.4.1. A Sanção de impedimento de licitar e contratar prevista neste subitem também é aplicável em quaisquer das hipóteses previstas como infração administrativa no subitem 20.1 deste Termo de Referência.
- 19.2.5. Declaração de inidoneidade para licitar ou contratar com a Administração Pública, enquanto perdurarem os motivos determinantes da punição ou até que seja promovida a reabilitação perante a própria autoridade que aplicou a penalidade, que será concedida sempre que a Contratada ressarcir a Contratante pelos prejuízos causados;
- 19.3. As sanções previstas nos subitens 20.2.1, 20.2.3, 20.2.4 e 20.2.5 poderão ser aplicadas à CONTRATADA juntamente com as de multa, descontando-a dos pagamentos a serem efetuados.



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

BR 470, n° 6500, Bairro Sapopema – Veranópolis, RS – CEP: 95330-000,

Fone: (54) 3437.2305 - www.ifrs.edu.br/veranopolis - Email: gabinete@veranopolis.ifrs.edu.br

19.4. Para efeito de aplicação de multas, às infrações são atribuídos graus, de acordo com as tabelas 1 e 2:

### Tabela 1

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

- 19.5. Também ficam sujeitas às penalidades do art. 87, III e IV da Lei nº 8.666, de 1993, as empresas ou profissionais que:
  - 19.5.1.tenham sofrido condenação definitiva por praticar, por meio dolosos, fraude fiscal no recolhimento de quaisquer tributos;
  - 19.5.2. tenham praticado atos ilícitos visando a frustrar os objetivos da licitação;



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

BR 470, n° 6500, Bairro Sapopema – Veranópolis, RS – CEP: 95330-000, Fone: (54) 3437.2305 – <a href="mailto:www.ifrs.edu.br/veranopolis">www.ifrs.edu.br/veranopolis</a> - Email: <a href="mailto:gabinete@veranopolis.ifrs.edu.br">gabinete@veranopolis.ifrs.edu.br</a>

- 19.5.3. demonstrem não possuir idoneidade para contratar com a Administração em virtude de atos ilícitos praticados.
- 19.6. A aplicação de qualquer das penalidades previstas realizar-se-á em processo administrativo que assegurará o contraditório e a ampla defesa à CONTRATADA, observando-se o procedimento previsto na Lei nº 8.666, de 1993, e subsidiariamente a Lei nº 9.784, de 1999.
- 19.7. As multas devidas e/ou prejuízos causados à Contratante serão deduzidos dos valores a serem pagos, ou recolhidos em favor da União, ou ainda, quando for o caso, serão inscritos na Dívida Ativa da União e cobrados judicialmente.
  - 19.7.1. Caso a Contratante determine, a multa deverá ser recolhida no prazo máximo de 30 (trinta) dias, a contar da data do recebimento da comunicação enviada pela autoridade competente.
- 19.8. A autoridade competente, na aplicação das sanções, levará em consideração a gravidade da conduta do infrator, o caráter educativo da pena, bem como o dano causado à Administração, observado o princípio da proporcionalidade.
- 19.9. Se, durante o processo de aplicação de penalidade, se houver indícios de prática de infração administrativa tipificada pela Lei nº 12.846, de 1º de agosto de 2013, como ato lesivo à administração pública nacional ou estrangeira, cópias do processo administrativo necessárias à apuração da responsabilidade da empresa deverão ser remetidas à autoridade competente, com despacho fundamentado, para ciência e decisão sobre a eventual instauração de investigação preliminar ou Processo Administrativo de Responsabilização PAR.
- 19.10. A apuração e o julgamento das demais infrações administrativas não consideradas como ato lesivo à Administração Pública nacional ou estrangeira nos termos da Lei nº 12.846, de 1º de agosto de 2013, seguirão seu rito normal na unidade administrativa.
- 19.11. O processamento do PAR não interfere no seguimento regular dos processos administrativos específicos para apuração da ocorrência de danos e prejuízos à Administração Pública Federal resultantes de ato lesivo cometido por pessoa jurídica, com ou sem a participação de agente público.

IFRS – Veranópolis	
Fls. n°	Rubrica



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

BR 470, n° 6500, Bairro Sapopema – Veranópolis, RS – CEP: 95330-000, Fone: (54) 3437.2305 – <a href="mailto:www.ifrs.edu.br/veranopolis">www.ifrs.edu.br/veranopolis</a> - Email: <a href="mailto:gabinete@veranopolis.ifrs.edu.br">gabinete@veranopolis.ifrs.edu.br</a>

19.12. As penalidades serão obrigatoriamente registradas no SICAF.

# 20. CRITÉRIOS DE SELEÇÃO DO FORNECEDOR

- 20.1. As exigências de habilitação jurídica e de regularidade fiscal e trabalhista são as usuais para a generalidade dos objetos, conforme disciplinado no edital.
- 20.2. Os critérios de qualificação econômica a serem atendidos pelo fornecedor estão previstos no edital.
- 20.3. Os critérios de qualificação técnica a serem atendidos pelo fornecedor serão:
  - 20.3.1. Apresentação de atestado de vistoria ou declaração emitida pelo licitante em que conste, alternativamente, que conhece as condições locais para execução do objeto; ou que tem pleno conhecimento das condições e peculiaridades inerentes à natureza do trabalho, e assume total responsabilidade por este fato e não utilizará deste para quaisquer questionamentos futuros que ensejem desavenças técnicas ou financeiras com a contratante. (Modelo Anexo VIII)
- 20.4. Os critérios de aceitabilidade de preços serão:
  - 20.4.1. Valor Global: R\$ 34,64 (trinta e quatro reais e sessenta e quatro centavos).
  - 20.4.2. Valores unitários: conforme planilha de composição de preços anexa ao edital.
- 20.5. O critério de julgamento da proposta é o menor preço global.
- 20.6. As regras de desempate entre propostas são as discriminadas no edital.

# 21. ESTIMATIVA DE PREÇOS E PREÇOS REFERENCIAIS

- 21.1. O custo estimado da contratação é o previsto no valor global máximo.
- 21.2. Tal valor foi obtido a partir de pesquisa de mercado com fornecedores e atas de outros pregões homologados.

Comissão Permanente de Modelos de Licitações e Contratos Administrativos da Consultoria-Geral da União Edital modelo para Pregão Eletrônico: Serviços Continuados com mão de obra sem dedicação exclusiva Atualização: Dezembro/2018



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

BR 470, n° 6500, Bairro Sapopema – Veranópolis, RS – CEP: 95330-000, Fone: (54) 3437.2305 – <a href="mailto:www.ifrs.edu.br/veranopolis">www.ifrs.edu.br/veranopolis</a> - Email: <a href="mailto:gabinete@veranopolis.ifrs.edu.br">gabinete@veranopolis.ifrs.edu.br</a>

### **ESTUDO PRELIMINAR**

Necessidade da administração: Cessão de uso de espaço físico para lanchonete/cantina

Nº da Ordem de Serviço de designação da Equipe de Planejamento: 10/2018

# 1 DIRETRIZES QUE NORTEARÃO OS ESTUDOS PRELIMINARES

# 1.1 Base Legal

- 1.1.1 Constituição Federal de 1988 Art. 37 A administração pública direta e indireta de qualquer dos Poderes da União, dos Estados, do Distrito Federal e dos Municípios obedecerá aos princípios de legalidade, impessoalidade, moralidade, publicidade e eficiência e, também, ao seguinte: XXI ressalvados os casos especificados na legislação, as obras, serviços, compras e alienações serão contratados mediante processo de licitação pública que assegure igualdade de condições a todos os concorrentes, com cláusulas que estabeleçam obrigações de pagamento, mantidas as condições efetivas da proposta, nos termos da lei, o qual somente permitirá as exigências de qualificação técnica e econômica indispensáveis à garantia do cumprimento das obrigações.
- 1.1.2 Lei nº 8.666/1993 Regulamenta o art. 37, inciso XXI, da Constituição Federal, institui normas para licitações e contratos da Administração Pública e dá outras providências; a lei 8666 /93, em seu artigo 2º prevê a necessidade de licitação prévia para a permissão: "Art. 2º As obras, serviços, inclusive de publicidade, compras, alienações, concessões, permissões e locações da Administração Pública, quando contratadas com terceiros, serão necessariamente precedidas de licitação, ressalvadas as hipóteses previstas nesta Lei ."
- 1.1.3 Decreto n°9.507/2018 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 .
- 1.1.4 **Decreto nº 8.538/2015** 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;
- 1.1.5 **IN SEGES/MPDG n° 05/2017** e suas alterações. 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.

IFRS – Veranópolis	
Fls. n°	Rubrica



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

BR 470, n° 6500, Bairro Sapopema – Veranópolis, RS – CEP: 95330-000, Fone: (54) 3437.2305 – <a href="mailto:www.ifrs.edu.br/veranopolis">www.ifrs.edu.br/veranopolis</a> - Email: <a href="mailto:gabinete@veranopolis.ifrs.edu.br">gabinete@veranopolis.ifrs.edu.br</a>

# 1.2 Contratações Anteriores

- 1.2.1 No âmbito do IFRS possui contratações anteriores para esta demanda, e estas serviram como balizadores para este estudo;
- 1.2.1.1 O Campus Feliz, através do pregão presencial n° 15/2018, realizou o certame para cessão de uso de espaço físico para exploração comercial e lanchonete.
- 1.2.1.2 O Campus Vacaria no ano 2018, realizou através de pregão presencial número 65/2018, realizou o certame para cessão de uso de espaço físico para exploração comercial e lanchonete.
- 1.2.1.3 O Campus Bento Gonçalves, através da concorrência n° 02/2016, efetivou a concessão administrativa a título remunerado de uso de espaço físico para exploração de serviços de praça de alimentação (lanchonete e cozinha).
- 1.2.1.4 O Campus Rolante, no ano de 2018, realizou o processo de Pregão Eletrônico número 45/2018,mas como resultado do mesmo foi deserto, ainda não contrataram esse tipo de serviços.
- 1.2.1.5. O Campus Veranópolis por sua vez, ainda não possui nenhum processo anterior a este estudo, por ser um Campus relativamente jovem e em fase de implantação, porém esta demanda vem sendo repetida por parte dos discentes desde o ano de 2016.
- 1.3 Por não se tratar de um processo sigiloso, não há necessidade de classificação dos Estudos Preliminares nos termos da Lei 12.527/2011.

# 2 ESPECIFICAÇÃO DA NECESSIDADE DA CONTRATAÇÃO

- 2.1 O objetivo desta contratação é atender a demanda dos alunos e servidores do campus Veranópolis para que se possa ter um local para aquisição e consumo de lanches dentro do espaço físico desta unidade. Esta lanchonete irá suprir a necessidade principalmente dos alunos tanto do turno diurno quanto do noturno.
- 2.2 No momento em que o campus estiver com os cursos em pleno funcionamento, chegaremos a aproximadamente 360 alunos regulares, distribuídos nos turnos vespertino e noturno. Metade dos 360 alunos receberão merenda, por serem de cursos de nível médio (integrado).



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

BR 470, n° 6500, Bairro Sapopema – Veranópolis, RS – CEP: 95330-000, Fone: (54) 3437.2305 – <a href="mailto:www.ifrs.edu.br/veranopolis">www.ifrs.edu.br/veranopolis</a> - Email: <a href="mailto:gabinete@veranopolis.ifrs.edu.br">gabinete@veranopolis.ifrs.edu.br</a>

- 2.3 A presente cessão justifica-se pela necessidade de dotar a referida unidade de ensino de um local apropriado e seguro, visando oferecer lanches e refeições de qualidade à sua comunidade. Visto que, não existe nenhum comércio deste gênero num raio de 5 km do campus.
- 2.4 Salienta-se ainda que, a concessão onerosa de uso de espaço público, uma vez justificada a preponderância do atendimento do interesse o público sobre o caráter mercantil da contratação, não importa em dano à Administração, visto que todas as despesas concernentes ao consumo de energia elétrica, água e manutenção predial serão ressarcidas ao erário pela concessionária.

# 3 REFERÊNCIA AOS INSTRUMENTOS DE PLANEJAMENTO DO ÓRGÃO

- 3.1 Plano de Desenvolvimento Institucional- PDI 2019 -2023
- 3.1.1 Atuar para que todos os campi apresentem melhoria em relação às condições de infraestrutura para oferta de cursos em todos os níveis e modalidades.
- 3.1.2 Promover e incentivar a qualidade de vida dos servidores do IFRS para proporcionar um ambiente organizacional saudável para desempenho das suas atividades funcionais.
- 3.1.3 Referente a Permanência e Exito dos educandos, o IFRS possui políticas de AE diferenciadas e bastante abrangentes que envolvem diversas modalidades de auxílio, com ênfase à moradia, alimentação, transporte, entre outras.
- 3.2 Plano de Ação PAAC Veranópolis
- 3.2.1 Permitir a ocupação de espaço para o serviço de cantina, (ação pretendida desde o ano de 2018).

# **4 REQUISITOS DA CONTRATAÇÃO**

# 4.1 Quanto a cessão do espaço

4.1.1 O espaço concedido para instalação da lanchonete será de aproximadamente de 23.10 m², localizado no IFRS Campus Veranópolis, situado à BR-470, Km 172, 6500 - Bairro Sapopema – Veranópolis/RS, conforme planta de localização anexa a este documento.

IFRS – Veranópolis	
Fls. n°	Rubrica



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

BR 470, n° 6500, Bairro Sapopema – Veranópolis, RS – CEP: 95330-000, Fone: (54) 3437.2305 – <a href="mailto:www.ifrs.edu.br/veranopolis">www.ifrs.edu.br/veranopolis</a> - Email: <a href="mailto:gabinete@veranopolis.ifrs.edu.br">gabinete@veranopolis.ifrs.edu.br</a>

- 4.1.2 A área será entregue à contratada nas condições em que se encontra. A empresa vencedora deverá providenciar que as instalações atendam, tanto no espaço interno quanto no quantitativo de mesas e cadeiras, a demanda dos usuários.
- 4.1.3 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.
- 4.1.4 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.
- 4.1.5 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.
- 4.1.6 As adequações a serem realizadas nas áreas dadas em cessão, serão consideradas de interesse único e exclusivo da Contratada, razão pela qual não caberá amortização ou qualquer tipo de indenização.
- 4.1.7 As adequações a serem realizadas nas áreas dadas em cessão, serão consideradas de interesse único e exclusivo da Contratada, razão pela qual não caberá amortização ou qualquer tipo de indenização.

### 4.2 Qualidade dos serviços prestados

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

### 4.3 Quanto à Higiene dos Alimentos:



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

BR 470, n° 6500, Bairro Sapopema – Veranópolis, RS – CEP: 95330-000, Fone: (54) 3437.2305 – www.ifrs.edu.br/veranopolis - Email: gabinete@veranopolis.ifrs.edu.br

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

### 4.4. Quanto à segurança

- 4.4.1 À Contratada cabe manter a área dada em cessão de uso permanentemente, dotada de aparelhagem adequada à prevenção e extinção de incêndio e sinistros, mantendo igualmente o seu pessoal instruído quanto ao emprego eficaz daquela aparelhagem.
- 4.4.2 Contratar, manter e dirigir sob sua inteira responsabilidade, pessoal especializado à perfeita execução dos serviços, em todos os níveis, cabendo-lhe efetuar todos os pagamentos, inclusive os encargos previstos na Legislação Trabalhista, Previdenciária e Fiscal, seguro e quaisquer outros não mencionados, inclusive Equipamentos de Proteção Individual (EPI), em decorrência da sua condição de empregador;
- 4.4.3 Zelar pela boa qualidade dos produtos adquiridos e comercializados, bem como utilizar somente produtos de boa qualidade e dentro do prazo de validade dos mesmos, no preparo dos alimentos;
- 4.4.4 Dispor de balconistas em número suficiente para atendimento nos horários de maior procura das lanchonetes, devendo sempre prestar aos usuários, um atendimento cordial, rápido e eficiente;
- 4.4.5 Deverão ser mantidos nos locais de trabalho somente empregados que tenham a idade permitida por lei para o exercício da atividade e que gozem de boa saúde física e mental;
- 4.4.6 Providenciar, sem qualquer ônus para o IFRS Campus Veranópolis, a obtenção de licenças, autorizações, alvarás e outros, junto às autoridades competentes, necessários ao funcionamento do espaço físico dentro das normas legais vigentes, respondendo por eventuais infrações a estas normas.
- 4.4.7 Prestar a qualquer momento, todos os esclarecimentos e informações administrativas ou técnicas, que lhes forem solicitadas pelo IFRS Campus Veranópolis.

IFRS – Veranópolis	
Fls. n°	Rubrica



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

BR 470, n° 6500, Bairro Sapopema – Veranópolis, RS – CEP: 95330-000, Fone: (54) 3437.2305 – <a href="mailto:www.ifrs.edu.br/veranopolis">www.ifrs.edu.br/veranopolis</a> - Email: <a href="mailto:gabinete@veranopolis.ifrs.edu.br">gabinete@veranopolis.ifrs.edu.br</a>

- 4.4.8 Manter quantidade suficiente de produtos ofertados, de forma a não prejudicar o atendimento aos clientes, no horário de funcionamento da lanchonete;
- 4.4.9 Colocar em local visível tabela de preços contendo os produtos postos à venda, obedecendo a legislação pertinente;
- 4.4.10 A Contratada assume integral responsabilidade por todos os atos ou omissões que venham a praticar seus empregados, durante a execução do contrato;
- 4.4.11 Todos os tributos, encargos, multas e penalidades, são da responsabilidade da Contratada;
- 4.4.12 Facilitar, amplamente, a fiscalização e supervisão permanente do IFRS Campus Veranópolis na execução dos serviços e no cumprimento das obrigações pactuadas.
- 4.4.13 Afastar qualquer funcionário a seu serviço que, a exclusivo juízo do IFRS Campus Veranópolis, não mantenha conduta compatível com a natureza da instituição, substituindo-
- 4.4.14 Proceder às manutenções preventivas e corretivas dos equipamentos, de forma a não ocasionar prejuízo à execução dos serviços.
- 4.4.15 Manter, durante toda a execução do contrato, em compatibilidade com as obrigações assumidas, todas as condições de habilitação e qualificação exigidas na licitação.
- 4.4.16 Pagar o valor da cessão via GRU, até o 5º dia útil do mês seguinte à cessão. A responsabilidade com esta operação é por conta da Contratada;
- 4.4.17 Os preços praticados pela Contratada em relação à prestação dos serviços deverão estar de acordo com os preços médios praticados no mercado.
- 4.4.18 Em nenhuma hipótese poderá ser transferido a terceiros a cessão do espaço físico do IFRS Campus Veranópolis .
- 4.4.19 A guarda e segurança dos equipamentos são de responsabilidade da Contratada, não cabendo ao IFRS Campus Veranópolis qualquer ressarcimento por furto ou danos.
- 4.4.20 A Contratada é a única responsável por qualquer acidente ou dano que venha a ocorrer no âmbito do espaço cedido envolvendo pessoas e/ou bens.
- 4.4.21 É vedado à Contratada utilizar as dependências do IFRS Campus Veranópolis para fins diversos do objeto contratado.

### 4.5 Demais Obrigações do Contrato

4.5.1 A lanchonete/cantina deverá estar aberta ao público em todos os dias letivos, de segunda à sexta-feira, de acordo com o estabelecido no momento da contratação, respeitando os horários de abertura e fechamento do campus. Em sábados letivos o horário será combinado com a CONTRATANTE;



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

BR 470, n° 6500, Bairro Sapopema – Veranópolis, RS – CEP: 95330-000, Fone: (54) 3437.2305 – www.ifrs.edu.br/veranopolis - Email: gabinete@veranopolis.ifrs.edu.br

- 4.5.2 Ficará a critério da empresa a abertura em outros horários além dos citados no item anterior, desde que, fique compreendido no horário de funcionamento do Campus;
- 4.5.3 Quando houver qualquer outro evento organizado pelo IFRS nos finais de semana, ou ainda, no período de férias escolares, a abertura da lanchonete ficará a critério da contratada; 4.5.4 A contratada poderá oferecer qualquer outro serviço relacionado com a atividade fim, desde que seja comunicado e autorizado previamente pelo IFRS Campus Veranópolis;
- 4.5.5 A Contratada deverá prover o espaço concedido com mesas e cadeiras para utilização do público em geral, estufas para conservação de salgados, balcão expositor refrigerado e lixeiras grandes com tampas;
- 4.5.6 Cabe à contratada buscar as atualizações da legislação sanitária em vigor, respondendo com exclusividade por todas e quaisquer multas ou interpelações das autoridades competentes, bem como por problemas causados aos usuários relativos aos alimentos fornecidos, configurando-se falta grave a interdição da unidade por qualquer motivo.
- 4.5.7 Providenciar e apresentar à fiscalização do contrato, o Alvará Sanitário, de acordo com a lei municipal, até 5 (cinco) dias úteis antes do início da execução do contrato, sendo esta regularização condição indispensável para o início do funcionamento do estabelecimento.

### 4.6 Caráter e Duração do Contrato

- 4.6.1 O serviço a ser contratado possui caráter continuado (PORTARIA № 1.487/2014 do MEC), pois tem o objetivo de assegurar a alimentação dos alunos e servidores do campus;
- 4.6.2 O serviço a ser contratado é caracterizado como comum de acordo com o Art. 1° da Lei no 10.520/2002;
- 4.6.3 De acordo, com IN MPDG 05/2017, anexo IX, optou-se pela vigência contratual de 12 meses podendo ser renovada até o limite de 60 meses, considerando que os serviços continuados de lancheria são essenciais para o funcionamento do campus, para atendimento dos discentes, docentes e técnicos, bem como pelo fato de não existir nenhum comércio deste gênero num raio de 5 km do campus.
- 4.6.4 Não há contrato vigente no Campus Veranópolis, que enseje transição com transferência de conhecimento, tecnologia ou técnicas empregadas.

### 4.7 Critérios de Sustentabilidade

4.7.1 Responsabilizar-se pela limpeza e conservação da área física para exploração comercial; 4.7.2 Utilizar produtos adequados, tais como: produto com poder bactericida, ação fungicida e propriedade vermicida, de forma a se obter a ampla higienização do ambiente,

IFRS – Veranópolis	
Rubrica	



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

BR 470, n° 6500, Bairro Sapopema – Veranópolis, RS – CEP: 95330-000, Fone: (54) 3437.2305 – <a href="mailto:www.ifrs.edu.br/veranopolis">www.ifrs.edu.br/veranopolis</a> - Email: <a href="mailto:gabinete@veranopolis.ifrs.edu.br">gabinete@veranopolis.ifrs.edu.br</a>

equipamentos e utensílios de cozinha, bem como das mãos dos empregados que manipulem alimentos:

- 4.7.3 A contratada deverá fazer a segregação de resíduos gerados na área de concessão, utilizando sacos de lixo adequados e retirá-los do Campus.
- 4.7.4 A contratada observará a Resolução RDC ANVISA 216, de 2004, bem como legislação e/ou normas de órgãos de vigilância sanitária estaduais, distrital e municipais

# 5 PESQUISA DAS SOLUÇÕES DISPONÍVEIS NO MERCADO

- 5.1 Soluções encontradas para suprir a demanda do Campus Veranópolis para que se possa disponibilizar um local para aquisição e consumo de lanches dentro do espaço físico do Campus:
- 5.1.1 Solução 01 Instalação de Refeitório Estudantil: Devido à restrição orçamentária esta opção foi descartada, pois a instalação de um refeitório demandaria adequação na infraestrutura (obras e reformas), bem como a contratação de empresa terceirizada para fornecer os alimentos e pessoal para trabalhar servindo e limpando o local.
- 5.1.2 Solução 02 Concessão de Uso de Espaço Físico a título remunerado destinado exclusivamente à exploração comercial de lanchonete/cantina.
- 5.2 A solução escolhida para suprir a necessidade da demanda é a opção 02; por ser a mais econômica, vantajosa e condizente com a realidade orçamentária do Campus.

### **6 ESTIMATIVAS DAS QUANTIDADES**

- 6.1 Uma lanchonete no espaço disponibilizado é suficiente para atendimento da demanda de todos os usuários estimados como público-alvo, considerando que é um contrato inédito para o IFRS Campus Veranópolis.
- 6.2 Estipulou-se os itens básicos, obrigatórios e saudáveis que devem ser vendidos na lanchonete de acordo com a Lei Estadual 15216/2018, inserindo 1 unidade de cada com o preço médio para que possa haver a disputa pelo menor lance no pregão. O fornecedor com menor preço, vencerá e venderá os itens no valor de sua proposta.

### 7 PARCELAMENTO DA SOLUÇÃO

- 7.1 O Objeto é indivisível, deve ser licitado integralmente como item: Concessão de Uso de Espaço Físico a título remunerado destinado exclusivamente à exploração comercial de lanchonete/cantina.
- 7.2 Os 8 (oito) itens que fazem parte do cardápio obrigatório ao fornecedor ofertar, formarão 1 (um) grupo, sendo que o após disputa na fase de lances do pregão o menor valor Global será



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

BR 470, n° 6500, Bairro Sapopema – Veranópolis, RS – CEP: 95330-000, Fone: (54) 3437.2305 – www.ifrs.edu.br/veranopolis - Email: gabinete@veranopolis.ifrs.edu.br

o vencedor, tendo o preço de venda unitário de venda estipulado conforme a melhor proposta. Portanto, não é possível a licitação de dar por item, visto que deve ser apenas um fornecedor vencedor para administrar a lanchonete.

### 8 ESTIMATIVAS DE PREÇOS

- 8.1 Para a obtenção de referência do preço para estimar a remuneração mensal da contratada à contratante a título de indenização pecuniária pela cessão do espaço para lanchonete, considerou-se os valores dispostos na Lei 7100/2017 do município de Veranópolis a qual trata de taxas de licenças para a utilização de áreas públicas por feirantes para a venda de mercadorias. Na referida Lei o valor cobrado é de 30%(trinta por cento) do Valor de Referência Municipal VRM, a serem pagos mensalmente pelo usuário do espaço público.
- 8.2 Conforme consta na tabela V da referida lei, ambientes com até 40m², terão a obrigação de pagamento de 30% (trinta por cento) do valor do VRM.
- 8.3 O valor da VRM do município de Veranópolis para o ano de 2017,conforme o artigo 537 da referida Lei foi é equivalente a R\$ 419,56. E ainda, conforme o parágrafo 1º Sua atualização será anual é efetuada por Decreto Executivo com base na variação positiva do IGP-M Índice Geral de Preços Mercado, ocorrida entre meses de janeiro a dezembro do ano anterior;
- 8.4 O valor de VRM do Município de Veranópolis está fixado para este ano de 2019 em R\$ 451,19;
- 8.5 Por este estudo tratar justamente da cessão de espaço para venda de gêneros alimentícios em espaço cedido para tal fim, pelo Campus Veranópolis, acredita-se tratar de objetos com bastante similaridade aos casos descritos na lei Municipal;
- 8.6 Então para chegar ao valor que irá nortear o edital para a contratação, calculou-se 30% sob o valor de R\$ 451,19, resultando no valor de R\$ 135,35;
- 8.7 Para concluir, tendo por base o referido cálculo, aliado à semelhança das situações de cessão de espaço público área exploração de atividade econômica, estimamos a contrapartida fixa mensal do vencedor do certame, no mesmo valor cobrado pela prefeitura desta cidade aos feirantes, para áreas menor de 40m² o valor de R\$ 135,35.
- 8.9 Quanto ao preço médio unitário de cada item/alimento que fará parte do Grupo para disputa na licitação, buscou orçamentos através de atas homologadas e preços com fornecedores locais. Os orçamentos e mapa comparativo estão em anexo ao processo.

# 9 ADEQUAÇÃO DO AMBIENTE DO IFRS

9.1 Não há necessidade de contratações/aquisições correlatas e/ou interdependentes para que o propósito desta contratação seja atingido, uma vez que os materiais, equipamentos e

IFRS – Veranópolis	
Fls. n°	Rubrica



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

BR 470, n° 6500, Bairro Sapopema – Veranópolis, RS – CEP: 95330-000, Fone: (54) 3437.2305 – <a href="mailto:www.ifrs.edu.br/veranopolis">www.ifrs.edu.br/veranopolis</a> - Email: <a href="mailto:gabinete@veranopolis.ifrs.edu.br">gabinete@veranopolis.ifrs.edu.br</a>

serviços a serem prestados, no objeto citado, serão de inteira responsabilidade da contratada. A Contratada poderá fazer adequações adequadas ao comércio dos lanches.

# 10 DECLARAÇÃO DA VIABILIDADE OU NÃO DA CONTRATAÇÃO

10.1 Declaramos, com base no estudo realizado, que a contratação pleiteada é viável, necessária, urgente e adequada a esta Instituição. A contratação visa suprir a necessidade de servidores e alunos nos intervalos de lanche e almoço. Conforme descrito anteriormente o Campus Veranópolis está localizado a 5 km do comércio da cidade e não possui pontos para lanches e ou almoço neste raio de distância. Assim normalmente nos intervalos os alunos e servidores não se deslocam até a cidade, em virtude do pequeno espaço de tempo, do meio de locomoção, pois nem todos possuem veículos e o transporte urbano (ônibus) é esporádico. Reiteramos que a solução pretendida é perfeitamente viável e suprirá as necessidades de servidores e principalmente de alunos.

Andréia Regina Mallmann Carneiro SIAPE 2305883

Renata Romanzini Ciello SIAPE 2335276

Adriana Tedesco SIAPE 1321826

Clisman Piazzetta SIAPE 2172397

Jonas Baronio SIAPE 2004803

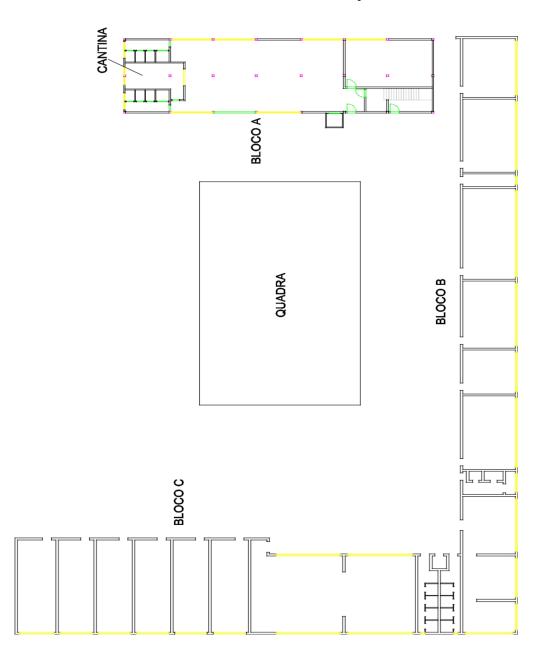
IFRS – Veranópolis	
Fls. n°	Rubrica



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

BR 470, n° 6500, Bairro Sapopema – Veranópolis, RS – CEP: 95330-000, Fone: (54) 3437.2305 – <a href="mailto:www.ifrs.edu.br/veranopolis">www.ifrs.edu.br/veranopolis</a> - Email: <a href="mailto:gabinete@veranopolis.ifrs.edu.br">gabinete@veranopolis.ifrs.edu.br</a>

# ANEXO II – PLANTA BAIXA E DE LOCALIZAÇÃO DA LANCHONETE



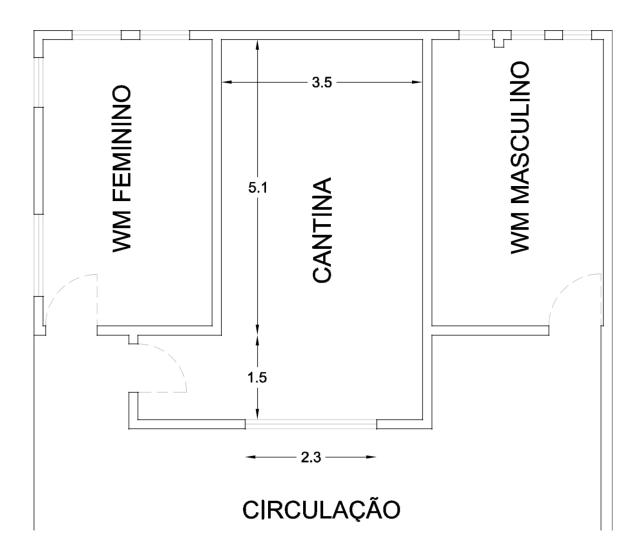
IFRS – Veranópolis	
Fls. n°	Rubrica



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

BR 470, n° 6500, Bairro Sapopema – Veranópolis, RS – CEP: 95330-000,

Fone: (54) 3437.2305 – <a href="mailto:www.ifrs.edu.br/veranopolis">www.ifrs.edu.br/veranopolis</a> - Email: <a href="mailto:gabinete@veranopolis.ifrs.edu.br">gabinete@veranopolis.ifrs.edu.br</a>





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

BR 470, n° 6500, Bairro Sapopema – Veranópolis, RS – CEP: 95330-000, Fone: (54) 3437.2305 – www.ifrs.edu.br/veranopolis - Email: gabinete@veranopolis.ifrs.edu.br

# ANEXO III MINUTA DE TERMO DE CONTRATO

TERMO DE CO	ONTRATO	DE F	PREST	Γ <b>AÇÃ</b> (	O DE	SERV	ÇOS	;
Nº/,	QUE FAZ	ZEM	ENTR	E SI	A UN	IÃO,	POR	Ľ
INTERMÉDIO	DO	INST	TITUT	0	FEDE	RAL	DE	:
EDUCAÇÃO	CIÊNCIA	E	TECN	10FO	GIA	DO	RIO	)
GRANDE DO	SUL -	CAM	PUS	VERA	NÓP	OLIS	E A	۱
EMPRESA		• • • • • • •						

### 1. CLÁUSULA PRIMEIRA – OBJETO

1.1. O objeto do presente instrumento é a contratação de Cessão Onerosa de espaço físico para a exploração comercial de Lanchonete para o IFRS- Campus Veranópolis, que será prestada nas condições estabelecidas no Termo de Referência, anexo do Edital.

IFRS – Veranópolis			
Fls. n°	Rubrica		



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

BR 470, n° 6500, Bairro Sapopema – Veranópolis, RS – CEP: 95330-000,

Fone: (54) 3437.2305 - www.ifrs.edu.br/veranopolis - Email: gabinete@veranopolis.ifrs.edu.br

- 1.2. Este Termo de Contrato vincula-se ao Edital do Pregão, identificado no preâmbulo e à proposta vencedora, independentemente de transcrição.
  - 1.2.1. O objeto será contratado mediante cessão de uso, a título precário e oneroso da área conforme Anexo II Planta baixa do local e planta de localização, medindo 23,10 M² (Vinte e três vírgula dez metros quadrados), localizada térreo no Bloco A do IFRS Campus Veranópolis, localizado na BR 470, n° 6500, Bairro Sapopema Veranópolis, RS CEP: 95330-000.
  - 1.2.2. O objeto da contratação também prevê a cesta básica de itens que deverão ser comercializados na lanchonete com seus respectivos valores de venda conforme tabela abaixo:

GRUPO	ITEM	DESCRIÇÃO/ ESPECIFICAÇÃO	Unidade de Medida	Quantidade	Valor Unitário de venda
01	1	Sanduíche Natural Simples ou Misto Quente/Torrada Simples deverá ser composto por: a) 01 (uma) unidade de pão francês, com aproximadamente 50g (cinquenta gramas), ou 02 (duas) fatias de pão de sanduíche, com aprox. 25g (vinte e cinco gramas) cada, branco ou integral; b) aprox. 7g (sete gramas) de manteiga ou margarina; c) 01 (uma) fatia, com aprox. 20g (vinte gramas), de presunto magro ou outro embutido que o substitua e d) 01 (uma) fatia, com aprox. 20g (vinte gramas), de queijo tipo prato ou mussarela. Não incluir ovos, salada, legumes ou vegetais. Peso neto: aprox. 100g.	UN	01	R\$
	2	Sanduíche Natural com Salada, deverá ser composto por: a) 02 (duas) fatias de pão de	UN	01	R\$

IFRS – Veranópolis			
Fls. n°	Rubrica		



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

BR 470, n° 6500, Bairro Sapopema – Veranópolis, RS – CEP: 95330-000, Fone: (54) 3437.2305 – <a href="mailto:www.ifrs.edu.br/veranopolis">www.ifrs.edu.br/veranopolis</a> - Email: <a href="mailto:gabinete@veranopolis.ifrs.edu.br">gabinete@veranopolis.ifrs.edu.br</a>

	andulaha ana anna 25- historia			<u> </u>
	sanduíche, com aprox. 25g (vinte e cinco			
	gramas) cada, branco ou integral; b) aprox.			
	7g (sete gramas) de manteiga ou			
	margarina; c) com aprox. 20g (vinte			
	gramas), de presunto magro fatiado, ou			
	carne de frango desfiados ; d) aprox. 20g			
	(vinte gramas), de queijo tipo prato ou			
	mussarela fatiado; e) 01 (uma) folha de			
	alface, com aproximadamente 6g (seis			
	gramas) inteira ou picada; f) aprox. 20g			
	(vinte gramas) de cenoura, crua e ralada; e			
	g) aprox. 20g (vinte gramas) de tomate cru			
	picado. Peso neto: aprox. 180g.			
	Lanches Salgados Assados Folheado,			
	Empada, Enroladinho de Salsicha, Esfiha,			
	Pão de Batata, Pão de queijo e Pastéis			
	assados. De massa à base de nata, iogurte			
	ou manteiga, folhada, simples, integral, do			
	tipo rissoles ou livre de <i>glúten</i> . Recheios à			
	base de proteína animal e/ou ovo-lacto-			
	vegetariana. Oferta mínima de 3 (Três)			
	opções por dia. Cada unidade de lanche			
	recheado deve ter entre 50 (cinquenta) e			
3	70 (setenta) gramas de recheio,	UN	01	R\$
	totalizando, com a massa,			
	aproximadamente 100g (cem gramas) de			
	peso neto unitário após assado ou frito.			
	Peso neto: aprox. 100g. Poderão ser			
	previamente preparados e congelados,			
	quando essa prática não implicar na			
	alteração de seu sabor ou qualidade final			
	do produto e desde que observados os			
	· · · · · · · · · · · · · · · · · · ·			
	·			
	congelamento, mas deverão ser assados			

IFRS – Veranópolis			
Fls. n°	Rubrica		



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

BR 470, n° 6500, Bairro Sapopema – Veranópolis, RS – CEP: 95330-000,

Fone: (54) 3437.2305 - www.ifrs.edu.br/veranopolis - Email: gabinete@veranopolis.ifrs.edu.br

	impreterivelmente no dia a que se destinam para consumo.  A definição do cardápio, variação de sabores, bem como receitas e modo de preparo dos lanches ficará a cargo da contratada e de seu responsável técnico (Nutricionista).			
4	Suco de Fruta. Natural ou preparado à base de polpa congelada ou concentrado diversos sabores. Porção individual: aprox. 200ml.  Quanto aos naturais, estes devem ser elaborados com frutas frescas e maduras, de primeira qualidade, e água mineral ou água potável ou purificada por sistema de filtração por membrana.  Para serem utilizados as frutas deverão apresentar-se: isentas de substâncias terrosas; sem sujidades ou corpos estranhos aderidos à superfície externa; sem parasitas, larvas ou outros animais, inclusive nas embalagens; sem umidade externa anormal; isentos de odor e sabor estranhos; e isentas de enfermidades, com grau de maturação que conserve seu sabor e consistência.  Na mistura observar-se-á uma proporção equilibrada de água e suco natural, de modo a garantir a qualidade do sabor.  Não deverá ser adicionada qualquer quantidade de açúcar ou adoçantes, os quais deverão ser disponibilizados gratuitamente e à parte, em sachês com	UN	01	R\$

IFRS – Veranópolis		
Fls. n°	Rubrica	



# Secretaria de Educação Profissional e Tecnológica Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Rio Grande do Sul Campus Veranópolis

BR 470, n° 6500, Bairro Sapopema – Veranópolis, RS – CEP: 95330-000, Fone: (54) 3437.2305 – <a href="mailto:www.ifrs.edu.br/veranopolis">www.ifrs.edu.br/veranopolis</a> - Email: <a href="mailto:gabinete@veranopolis.ifrs.edu.br">gabinete@veranopolis.ifrs.edu.br</a>

	porções individuais, para consumo ao gosto do cliente.  Os sucos vendidos em embalagens longa vida deverão ser naturais ou integrais, não podendo ser néctar ou outras misturas.			
5	Café Preto (em infusão) servido em copo de 200 ml. O café deverá ser elaborado pelo método de infusão, a partir de café em pó de primeira qualidade, e água mineral ou água potável ou purificada por sistema de filtração por membrana.  Não deverá ser adicionada qualquer quantidade de açúcar ou adoçantes, os quais deverão ser disponibilizados gratuitamente e à parte, em sachês com porções individuais, para consumo ao gosto do cliente.	UN	01	R\$
6	Café com leite servido em copo de 200 ml  O café deverá ser elaborado pelo método de infusão, a partir de café em pó de primeira qualidade, e água mineral ou água potável ou purificada por sistema de filtração por membrana.  O leite adicionado ao café deverá ser sem aditivos, pasteurizado em quantidade proporcional, de modo não descaracterizar o produto.  Não deverá ser adicionada qualquer quantidade de açúcar ou adoçantes, os quais deverão ser disponibilizados gratuitamente e à parte, em sachês com	UN	01	R\$

IFRS – Veranópolis			
Fls. n°	Rubrica		



# Secretaria de Educação Profissional e Tecnológica Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Rio Grande do Sul Campus Veranópolis

BR 470, n° 6500, Bairro Sapopema – Veranópolis, RS – CEP: 95330-000,

Fone: (54) 3437.2305 – <a href="mailto:www.ifrs.edu.br/veranopolis">www.ifrs.edu.br/veranopolis</a> - Email: <a href="mailto:gabinete@veranopolis.ifrs.edu.br">gabinete@veranopolis.ifrs.edu.br</a>

	porções individuais, para consumo ao gosto do cliente.			
7	Achocolatado (bebida preparada com leite e achocolatado) podendo ser servido quente ou frio, servido em copos de 200 ml A bebida achocolatada deverá ser elaborado a partir de leite pasteurizado sem aditivos, adicionada em achocolatado em pó.  Não deverá ser adicionada qualquer quantidade de açúcar ou adoçantes, os quais deverão ser disponibilizados gratuitamente e à parte, em sachês com porções individuais, para consumo ao gosto do cliente.	UN	01	R\$
8	Salada de Frutas com pelo menos 4 frutas da estação, devidamente refrigerada e com baixo teor de oxidação. Embalagens atóxicas tipo potes individuais com tampa de aproximadamente 100g. Pronto para o consumo. Embalados individualmente.  A salada de frutas deverá estar acondicionada em embalagem atóxica tipo potes individuais com tampa de aproximadamente.  Não deverá ser adicionada qualquer quantidade de açúcar ou adoçantes na salada de frutas.	UN	01	R\$
Valor total da Cesta Básica:			R\$	

IFRS – Veranópolis		
Fls. n°	Rubrica	



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

BR 470, n° 6500, Bairro Sapopema – Veranópolis, RS – CEP: 95330-000, Fone: (54) 3437.2305 – www.ifrs.edu.br/veranopolis - Email: gabinete@veranopolis.ifrs.edu.br

## 2. CLÁUSULA SEGUNDA – VIGÊNCIA

- 2.1. O prazo de vigência deste Termo de Contrato é aquele fixado no Edital, com início na data de ........../............ e encerramento em ......../........, podendo ser prorrogado por interesse das partes até o limite de 60 (sessenta) meses, desde que haja autorização formal da autoridade competente e observados os seguintes requisitos:
  - 2.1.1. Os serviços tenham sido prestados regularmente;
  - 2.1.2. Esteja formalmente demonstrado que a forma de prestação dos serviços tem natureza continuada;
  - 2.1.3. Seja juntado relatório que discorra sobre a execução do contrato, com informações de que os serviços tenham sido prestados regularmente;
  - 2.1.4. Seja juntada justificativa e motivo, por escrito, de que a Administração mantém interesse na realização do serviço;
  - 2.1.5. Seja comprovado que o valor do contrato permanece economicamente vantajoso para a Administração;
  - 2.1.6. Haja manifestação expressa da contratada informando o interesse na prorrogação;
  - 2.1.7. Seja comprovado que o contratado mantém as condições iniciais de habilitação.

# 3. CLÁUSULA TERCEIRA - PREÇO

3.1. O valor mensal a ser pago pela CONTRATADA à CONTRATANTE é de R\$ 135,35 (cento e trinta e cinco reais e trinta e cinco centavos) nos meses de março, abril, maio, junho, agosto, setembro, outubro e novembro, e de R\$ 67,67 (sessenta e sete reais e sessenta e sete centavos) nos meses de janeiro, fevereiro, julho e dezembro, perfazendo o valor total anual de R\$1.353,48 (Mil trezentos e cinquenta e três reais e quarenta e oito centavos).

VALORES DA CESSÃO DE USO		
Mês	Valor em R\$	Percentual do valor



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

BR 470, n° 6500, Bairro Sapopema – Veranópolis, RS – CEP: 95330-000,

Fone: (54) 3437.2305 - www.ifrs.edu.br/veranopolis - Email: gabinete@veranopolis.ifrs.edu.br

Janeiro	R\$ 67,67	50%
Fevereiro	R\$ 67,67	50%
Março	R\$ 135,35	100%
Abril	R\$ 135,35	100%
Maio	R\$ 135,35	100%
Junho	R\$ 135,35	100%
Julho	R\$ 67,67	50%
Agosto	R\$ 135,35	100%
Setembro	R\$ 135,35	100%
Outubro	R\$ 135,35	100%
Novembro	R\$ 135,35	100%
Dezembro	R\$ 67,67	50%

- 3.2. A contratada deverá ressarcir mensalmente, o valor correspondente ao seu consumo mensal de energia elétrica e água, devendo apresentar cópia do comprovante de quitação aos fiscais do contrato.
- 3.3. A medição das despesas mensais com consumo de energia elétrica e água da Cessionária na área concedida será realizada através de medidor individual, instalado por conta da Cessionária.

#### 4. CLÁUSULA QUARTA – PAGAMENTO

4.1. O prazo para pagamento da CONTRATADA à Administração Pública e demais condições a ele referentes encontram-se definidos no Termo de Referência.



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

BR 470, n° 6500, Bairro Sapopema – Veranópolis, RS – CEP: 95330-000, Fone: (54) 3437.2305 – www.ifrs.edu.br/veranopolis - Email: gabinete@veranopolis.ifrs.edu.br

#### 5. CLÁUSULA QUINTA- REAJUSTE

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

## 6. CLÁUSULA SEXTA – REGIME DE EXECUÇÃO DOS SERVIÇOS E FISCALIZAÇÃO

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

# 7. CLÁUSULA SÉTIMA – OBRIGAÇÕES DA CONTRATANTE E DA CONTRATADA

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

## 8. CLÁUSULA OITAVA - SANÇÕES ADMINISTRATIVAS

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

## 9. CLÁUSULA NONA - RESCISÃO

- 9.1. O presente Termo de Contrato poderá ser rescindido:
  - 9.1.1. por ato unilateral e escrito da Administração, nas situações previstas nos incisos I a XII e XVII do art. 78 da Lei nº 8.666, de 1993, e com as consequências indicadas no art. 80 da mesma Lei, sem prejuízo da aplicação das sanções previstas no Termo de Referência, anexo ao Edital;
    - 9.1.2. amigavelmente, nos termos do art. 79, inciso II, da Lei nº 8.666, de 1993.
- 9.2. Os casos de rescisão contratual serão formalmente motivados, assegurando-se à CONTRATADA o direito à prévia e ampla defesa.
- 9.3. A CONTRATADA reconhece os direitos da CONTRATANTE em caso de rescisão administrativa prevista no art. 77 da Lei nº 8.666, de 1993.

IFRS – Veranópolis		
Fls. n°	Rubrica	



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

BR 470, n° 6500, Bairro Sapopema – Veranópolis, RS – CEP: 95330-000, Fone: (54) 3437.2305 – <a href="mailto:www.ifrs.edu.br/veranopolis">www.ifrs.edu.br/veranopolis</a> - Email: <a href="mailto:gabinete@veranopolis.ifrs.edu.br">gabinete@veranopolis.ifrs.edu.br</a>

- 9.4. O termo de rescisão, sempre que possível, será precedido:
  - 9.4.1. Balanço dos eventos contratuais já cumpridos ou parcialmente cumpridos;
  - 9.4.2. Relação dos pagamentos já efetuados e ainda devidos;
  - 9.4.3. Indenizações e multas.

# 10. CLÁUSULA DÉCIMA - VEDAÇÕES

- 10.1. É vedado à CONTRATADA:
  - 10.1.1. Caucionar ou utilizar este Termo de Contrato para qualquer operação financeira;

## 11. CLÁUSULA DÉCIMA PRIMEIRA - ALTERAÇÕES

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

## 12. CLÁUSULA DÉCIMA SEGUNDA - DOS CASOS OMISSOS

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

## 13. CLÁUSULA DÉCIMA TERCEIRA - PUBLICAÇÃO

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

## 14. CLÁUSULA DÉCIMA QUARTA - FORO

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

IFRS – Veranópolis		
Fls. n°	Rubrica	



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

BR 470, n° 6500, Bairro Sapopema – Veranópolis, RS – CEP: 95330-000, Fone: (54) 3437.2305 – <a href="mailto:www.ifrs.edu.br/veranopolis">www.ifrs.edu.br/veranopolis</a> - Email: <a href="mailto:gabinete@veranopolis.ifrs.edu.br">gabinete@veranopolis.ifrs.edu.br</a>

Para firmeza e validade do pactuado, o presente Termo de Contrato foi lavrado em duas (duas)
vias de igual teor, que, depois de lido e achado em ordem, vai assinado pelos contraentes.
de 2019
Representante legal da CONTRATANTE
Representante legal da CONTRATADA
TESTEMUNHAS:

IFRS – Veranópolis		
Fls. n°	Rubrica	



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

BR 470, n° 6500, Bairro Sapopema – Veranópolis, RS – CEP: 95330-000, Fone: (54) 3437.2305 – <a href="mailto:www.ifrs.edu.br/veranopolis">www.ifrs.edu.br/veranopolis</a> - Email: <a href="mailto:gabinete@veranopolis.ifrs.edu.br">gabinete@veranopolis.ifrs.edu.br</a>

#### **ANEXO IV**

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

(NOME DA EMPRESA), (n.º do CNPJ), por intermédio do seu representante legal o(a)
Sr.(a), portador(a) da Carteira de Identidade n.º e do CPF n.º, declara
sob as penas da lei, para fins de participação na licitação do pregão n.º 22/2019 desta
UASG (158141) que:
1. Está ciente e concorda com as condições contidas no edital e seus anexos e
tomou conhecimento de todas as informações e das condições locais para o
cumprimento das obrigações objeto da licitação;
<ol> <li>Cumpre plenamente os requisitos de habilitação definidos no edital;</li> </ol>
3. Até a presente data inexistem fatos impeditivos para sua habilitação no
presente processo licitatório, ciente da obrigatoriedade de declarar ocorrências
posteriores;
4. Que não emprega menor de dezoito anos em trabalho noturno, perigoso ou
insalubre e não emprega menor de dezesseis anos, salvo na condição de aprendiz, a
partir de quatorze anos.
, de de

Assinatura do Representante Legal

IFRS – Veranópolis		
Fls. n°	Rubrica	



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

BR 470, n° 6500, Bairro Sapopema – Veranópolis, RS – CEP: 95330-000, Fone: (54) 3437.2305 – www.ifrs.edu.br/veranopolis - Email: gabinete@veranopolis.ifrs.edu.br

#### **ANEXO V**

# DECLARAÇÃO DE ELABORAÇÃO INDEPENDENTE DE PROPOSTA

(Identificação completa do representante da licitante), como representante devidamente constituído de (preencher com a identificação completa da licitante) doravante denominado Licitante, para fins do disposto no Edital do pregão n.º 22/2019 desta UASG (158141), declara, sob as penas da lei, em especial o art. 299 do Código Penal Brasileiro, que:

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

 , de	de	
Assinatura do Representa	nte Legal	

IFRS – Veranópolis		
Fls. n°	Rubrica	



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

BR 470, n° 6500, Bairro Sapopema – Veranópolis, RS – CEP: 95330-000, Fone: (54) 3437.2305 – <a href="mailto:www.ifrs.edu.br/veranopolis">www.ifrs.edu.br/veranopolis</a> - Email: <a href="mailto:gabinete@veranopolis.ifrs.edu.br">gabinete@veranopolis.ifrs.edu.br</a>

## **ANEXO VI**

# DECLARAÇÃO DE QUALIFICAÇÃO COMO ME/EPP

o(a) Sr.(a), po sob as penas da lei, UASG (158141) que /Empresa de Pequer nos artigos 42 a 49	da Empresa), (n.º do CNPJ), ortador(a) da Carteira de Ideo para fins de participação na cumpre os requisitos legai no Porte), estando apta a usu da Lei Complementar 123/20 exclusões de que trata o § 49	ntidade n.º e con Licitação de do press para a qualificação fruir do tratamento 206, em especial qu	lo CPF n.º gão n.º 22/20 o como <i>(Micro</i> favorecido esta	_, declara )19 desta p <i>empresa</i> abelecido
	, de	de	·	
-	Assinatura do Repre	esentante Legal		

IFRS – Veranópolis		
Fls. n°	Rubrica	



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

BR 470, n° 6500, Bairro Sapopema – Veranópolis, RS – CEP: 95330-000, Fone: (54) 3437.2305 - www.ifrs.edu.br/veranopolis - Email: gabinete@veranopolis.ifrs.edu.br

#### **ANEXO VII**

# MODELO DE PROPOSTA DE PREÇOS

Ao: Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Rio Grande do Sul - Campus Veranópolis

Ref.: Proposta Edital do Pregão 22/2019 - CESSÃO DE USO DE ESPAÇO FÍSICO destinado exclusivamente à exploração comercial de LANCHONETE

Prezados,
A empresa (NOME DA EMPRESA), cnpj (n.º do CNPJ), sediada na (endereço completo), (CEP), por intermédio do seu representante legal Sr.(a), (CARGO), portador(a) da Carteira de Identidade n.º e do CPF n.º, e-mail (E-MAIL), residente e domiciliado no (endereço completo), que será o responsável pela assinatura do contrato, tendo examinado as condições do edital e dos Anexos que o integram, declara que:
a) tem conhecimento do local onde a lanchonete deverá ser instalada e aceitamos todas as condições impostas pelo edital e seus anexos;
b) concorda em manter a validade desta proposta por um período de 60 (sessenta) dias, contado da data final prevista para sua entrega.
c) Para contato com a empresa, poderão ser utilizados os seguintes meios: telefone nº, e e-mail
d) O valor total da proposta é de R\$ () resultantes do somatório do valor unitário de cada item do quadro abaixo:

GRUPO	ITEM	DESCRIÇÃO/ ESPECIFICAÇÃO	Unidade de Medida	Quantidade	Valor Unitário de venda
01	1	Sanduíche Natural Simples ou Misto Quente/Torrada Simples deverá ser composto por: a) 01 (uma) unidade de pão	UN	01	R\$

IFRS – Veranópolis		
Fls. n°	Rubrica	



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

BR 470, n° 6500, Bairro Sapopema – Veranópolis, RS – CEP: 95330-000,

Fone: (54) 3437.2305 – <a href="mailto:www.ifrs.edu.br/veranopolis">www.ifrs.edu.br/veranopolis</a> - Email: <a href="mailto:gabinete@veranopolis.ifrs.edu.br">gabinete@veranopolis.ifrs.edu.br</a>

	francês, com aproximadamente 50g (cinquenta gramas), ou 02 (duas) fatias de pão de sanduíche, com aprox. 25g (vinte e cinco gramas) cada, branco ou integral; b) aprox. 7g (sete gramas) de manteiga ou margarina; c) 01 (uma) fatia, com aprox. 20g (vinte gramas), de presunto magro ou outro embutido que o substitua e d) 01 (uma) fatia, com aprox. 20g (vinte gramas), de queijo tipo prato ou mussarela. Não incluir ovos, salada, legumes ou vegetais. Peso neto: aprox. 100g.			
2	Sanduíche Natural com Salada, deverá ser composto por: a) 02 (duas) fatias de pão de sanduíche, com aprox. 25g (vinte e cinco gramas) cada, branco ou integral; b) aprox. 7g (sete gramas) de manteiga ou margarina; c) com aprox. 20g (vinte gramas), de presunto magro fatiado, ou carne de frango desfiados; d) aprox. 20g (vinte gramas), de queijo tipo prato ou mussarela fatiado; e) 01 (uma) folha de alface, com aproximadamente 6g (seis gramas) inteira ou picada; f) aprox. 20g (vinte gramas) de cenoura, crua e ralada; e g) aprox. 20g (vinte gramas) de tomate cru picado. Peso neto: aprox. 180g.	UN	01	R\$
3	Lanches Salgados Assados Folheado, Empada, Enroladinho de Salsicha, Esfiha, Pão de Batata, Pão de queijo e Pastéis assados. De massa à base de nata, iogurte ou manteiga, folhada, simples, integral, do tipo rissoles ou livre de <i>glúten</i> . Recheios à base de proteína animal e/ou ovo-lacto-	UN	01	R\$

IFRS – Veranópolis
Fls. n° Rubrica



#### MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO

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

BR 470, n° 6500, Bairro Sapopema – Veranópolis, RS – CEP: 95330-000, Fone: (54) 3437.2305 – <a href="mailto:www.ifrs.edu.br/veranopolis">www.ifrs.edu.br/veranopolis</a> - Email: <a href="mailto:gabinete@veranopolis.ifrs.edu.br">gabinete@veranopolis.ifrs.edu.br</a>

vegetariana. Oferta mínima de 3 (Três) opções por dia. Cada unidade de lanche recheado deve ter entre 50 (cinquenta) e (setenta) 70 gramas de recheio, totalizando, com massa, aproximadamente 100g (cem gramas) de peso neto unitário após assado ou frito. Peso neto: aprox. 100g. Poderão ser previamente preparados e congelados, quando essa prática não implicar na alteração de seu sabor ou qualidade final do produto e desde que observados os prazos máximos de validade congelamento, mas deverão ser assados impreterivelmente no dia a que se destinam para consumo. A definição do cardápio, variação de sabores, bem como receitas e modo de preparo dos lanches ficará a cargo da contratada e de seu responsável técnico (Nutricionista). Suco de Fruta. Natural ou preparado à base de polpa congelada ou concentrado diversos sabores. Porção individual: aprox. 200ml. Quanto aos naturais, estes devem ser elaborados com frutas frescas e maduras, 4 UN 01 RŚ de primeira qualidade, e água mineral ou água potável ou purificada por sistema de filtração por membrana. Para serem utilizados as frutas deverão isentas de substâncias apresentar-se:

sem

sujidades

corpos

terrosas;

IFRS – Veranópolis		
Fls. n°	Rubrica	



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

BR 470, n° 6500, Bairro Sapopema – Veranópolis, RS – CEP: 95330-000,

Fone: (54) 3437.2305 – <a href="mailto:www.ifrs.edu.br/veranopolis">www.ifrs.edu.br/veranopolis</a> - Email: <a href="mailto:gabinete@veranopolis.ifrs.edu.br">gabinete@veranopolis.ifrs.edu.br</a>

I		Г	Г	Γ
	estranhos aderidos à superfície externa; sem parasitas, larvas ou outros animais, inclusive nas embalagens; sem umidade externa anormal; isentos de odor e sabor estranhos; e isentas de enfermidades, com grau de maturação que conserve seu sabor e consistência.  Na mistura observar-se-á uma proporção equilibrada de água e suco natural, de modo a garantir a qualidade do sabor.  Não deverá ser adicionada qualquer quantidade de açúcar ou adoçantes, os quais deverão ser disponibilizados gratuitamente e à parte, em sachês com porções individuais, para consumo ao gosto do cliente.  Os sucos vendidos em embalagens longa vida deverão ser naturais ou integrais, não			
5	Café Preto (em infusão) servido em copo de 200 ml. O café deverá ser elaborado pelo método de infusão, a partir de café em pó de primeira qualidade, e água mineral ou água potável ou purificada por sistema de filtração por membrana.  Não deverá ser adicionada qualquer quantidade de açúcar ou adoçantes, os quais deverão ser disponibilizados gratuitamente e à parte, em sachês com porções individuais, para consumo ao gosto do cliente.	UN	01	R\$
6	Café com leite servido em copo de 200 ml	UN	01	R\$

IFRS – Veranópolis		
Fls. n°	Rubrica	



# Secretaria de Educação Profissional e Tecnológica Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Rio Grande do Sul Campus Veranópolis

BR 470, n° 6500, Bairro Sapopema – Veranópolis, RS – CEP: 95330-000, Fone: (54) 3437.2305 – <a href="www.ifrs.edu.br/veranopolis">www.ifrs.edu.br/veranopolis</a> - Email: <a href="mailto:gabinete@veranopolis.ifrs.edu.br">gabinete@veranopolis.ifrs.edu.br</a>

	O café deverá ser elaborado pelo método de infusão, a partir de café em pó de primeira qualidade, e água mineral ou água potável ou purificada por sistema de filtração por membrana.  O leite adicionado ao café deverá ser sem			
	aditivos, pasteurizado em quantidade proporcional, de modo não descaracterizar o produto.			
	Não deverá ser adicionada qualquer quantidade de açúcar ou adoçantes, os quais deverão ser disponibilizados gratuitamente e à parte, em sachês com porções individuais, para consumo ao gosto do cliente.			
7	Achocolatado (bebida preparada com leite e achocolatado) podendo ser servido quente ou frio, servido em copos de 200 ml A bebida achocolatada deverá ser elaborado a partir de leite pasteurizado sem aditivos, adicionada em achocolatado em pó.	UN	01	R\$
	Não deverá ser adicionada qualquer quantidade de açúcar ou adoçantes, os quais deverão ser disponibilizados gratuitamente e à parte, em sachês com porções individuais, para consumo ao gosto do cliente.			
8	Salada de Frutas com pelo menos 4 frutas da estação, devidamente refrigerada e com baixo teor de oxidação. Embalagens atóxicas tipo potes individuais com tampa	UN	01	R\$

IFRS – Veranópolis		
Fls. n°	Rubrica	



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

BR 470, n° 6500, Bairro Sapopema – Veranópolis, RS – CEP: 95330-000,

Fone: (54) 3437.2305 - www.ifrs.edu.br/veranopolis - Email: gabinete@veranopolis.ifrs.edu.br

de aproximadamente 100g. Pronto para o consumo. Embalados individualmente.  A salada de frutas deverá estar acondicionada em embalagem atóxica tipo potes individuais com tampa de aproximadamente.  Não deverá ser adicionada qualquer quantidade de açúcar ou adoçantes na salada de frutas.		
Valor total da Cesta Básica:		R\$

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

 de	de

Assinatura do Representante Legal

IFRS – Veranópolis	
Fls. n°	Rubrica



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

BR 470, n° 6500, Bairro Sapopema – Veranópolis, RS – CEP: 95330-000, Fone: (54) 3437.2305 – <a href="mailto:www.ifrs.edu.br/veranopolis">www.ifrs.edu.br/veranopolis</a> - Email: <a href="mailto:gabinete@veranopolis.ifrs.edu.br">gabinete@veranopolis.ifrs.edu.br</a>

# ANEXO VIII DECLARAÇÃO DE VISTORIA

(Razão Social da En	npresa), (n.º do CNPJ), por intermédio do seu repres	sentante legal o(a)
Sr.(a), portad	or(a) da Carteira de Identidade n.º e do CPF r	n.º, declara sob
as penas da lei, para	a fins de participação na Licitação do pregão n° 22/2	2019 desta UASG
(158141) que conhe	ece as condições locais para execução do objeto, de	sorte a assumir a
total responsabilida	de pela não realização da vistoria.	
	do	de
	, de	ue
-		. <u></u>
	Assinatura do Representante Legal	

IFRS – Veranópolis	
Fls. n°	Rubrica



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

BR 470, n° 6500, Bairro Sapopema – Veranópolis, RS – CEP: 95330-000, Fone: (54) 3437.2305 – <a href="mailto:www.ifrs.edu.br/veranopolis">www.ifrs.edu.br/veranopolis</a> - Email: <a href="mailto:gabinete@veranopolis.ifrs.edu.br">gabinete@veranopolis.ifrs.edu.br</a>

#### **ANEXO IX**

# DECLARAÇÃO QUE POSSUI PLENO CONHECIMENTO DO OBJETO

A Empresa [Razão Social da Licitante], através da presente declaração assinada por [Nome do Responsável Técnico], declara para os devidos fins, que possui pleno conhecimento do objeto não necessitando assim da realização de vistoria técnica.

_		
	Local, data	
	Assinatura	
Nome do	Responsável Técnico da En	npresa



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

BR 470, n° 6500, Bairro Sapopema – Veranópolis, RS – CEP: 95330-000, Fone: (54) 3437.2305 - www.ifrs.edu.br/veranopolis - Email: gabinete@veranopolis.ifrs.edu.br

#### **ANEXO X**

# DECLARAÇÃO DE QUALIDADE AMBIENTAL E SUSTENTABILIDADE SOCIOAMBIENTAL

Para fins de participação no Pregão 22/2019, a empresa (NOME COMPLETO D
PROPONENTE)
CNPJ nº, sediado(a)(ENDEREÇO COMPLETO DECLARA, sob as penas da Lei, notadamente o compromisso e responsabilidade com
Sustentabilidade Ambiental exigido para habilitação no edital do referido certame licitatório conforme previsão no artigo 5º da IN/SLTI/MPOG 01/2010, bem como respeitando as norma de proteção ambiental tais como a Lei 12.305/2010.
Local, data
Assinatura :
Nome do Representante Legal da Empresa:
RG:
CPF:
OBS.: a presente declaração deverá ser assinada por representante legal do PROPONENTE.

Comissão Permanente de Modelos de Licitações e Contratos Administrativos da Consultoria-Geral da União Edital modelo para Pregão Eletrônico: Serviços Continuados com mão de obra sem dedicação exclusiva Atualização: Dezembro/2018