



SERVIÇO PÚBLICO FEDERAL

SERVIÇO PÚBLICO FEDERAL

INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA SUL-RIO-GRANDENSE

PRÓ-REITORIA DE ADMINISTRAÇÃO E DE PLANEJAMENTO



PREGÃO ELETRÔNICO

90001/2025

CONTRATANTE (UA SG)

(158339)

MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO

SECRETARIA DE EDUCAÇÃO PROFISSIONAL E TECNOLÓGICA

INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA SUL-RIO-GRANDENSE

CAMPUS SAPUCAIA DO SUL

OBJETO

O objeto da presente licitação é a discriminação das condições mínimas para seleção de pessoa jurídica do ramo de preparo e venda de produtos alimentícios para exploração da cantina, localizada no interior do Campus Sapucaia do Sul do IFSul, situado na Avenida Copacabana, 100, em Sapucaia do Sul, RS, CEP 93216-120, através do regime de permissão de uso a título oneroso, conforme as disposições previstas na Lei n.º 14.133/2021 e suas alterações, conforme condições, quantidades e exigências estabelecidas neste Edital e seus anexos.

VALOR TOTAL DO CARDÁPIO

R\$ 190,63

DATA DA SESSÃO PÚBLICA

Dia 28/05/2025 às 09h (horário de Brasília)

CRITÉRIO DE JULGAMENTO:

Maior Desconto Global do grupo.

MODO DE DISPUTA:

Aberto e fechado.

PREFERÊNCIA ME/EPP/EQUIPARADAS

SIM



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

Instituto Federal de Educação , Ciência e Tecnologia Sul Rio-grandense

PREGÃO Nº 90001/2025

(Processo Administrativo n.º 23164.000625.2025-61)

Torna-se público que o **Instituto Federal Sul-rio-grandense - IFSul, Campus Sapucaia do Sul**, por meio do Coordenadoria de Licitações e Compras - COLIC, sediado na Av. Copacabana, 100, Bairro Piratini, Sapucaia do Sul - RS, realizará licitação, na modalidade **PREGÃO**, na forma **ELETRÔNICA**, nos termos da [Lei nº 14.133, de 1º de abril de 2021](#), e demais legislação aplicável e, ainda, de acordo com as condições estabelecidas neste Edital.

1. DO OBJETO

1.1. O objeto da presente licitação é adiscriminação das condições mínimas para seleção de pessoa jurídica do ramo de preparo e venda de produtos alimentícios para exploração da cantina, localizada no interior do Campus Sapucaia do Sul do IFSul, situado na Avenida Copacabana, 100, em Sapucaia do Sul, RS, CEP 93216-120, através do regime de permissão de uso a título oneroso, conforme as disposições previstas na Lei n.º 14.133/2021 e suas alterações, conforme condições, quantidades e exigências estabelecidas neste Edital e seus anexos.

1.2. A licitação será realizada em grupo único, formados por 02 itens, conforme tabela constante no Termo de Referência, devendo o licitante oferecer proposta para todos os itens que o compõem.

2. DA PARTICIPAÇÃO NA LICITAÇÃO

2.1. Poderão participar deste Pregão os interessados que estiverem previamente credenciados no Sistema de Cadastro Unificado de Fornecedores - SICAF e no Sistema de Compras do Governo Federal (www.gov.br/compras).

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

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

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

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

2.5. Para o item 1 e 2, a participação é exclusiva a microempresas e empresas de pequeno porte, nos termos do art. 48 da Lei Complementar nº 123, de 14 de dezembro de 2006.

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

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

2.7. Não poderão disputar esta licitação:

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

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

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

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

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

afinidade, até o terceiro grau;

2.7.6. empresas controladoras, controladas ou coligadas, nos termos da Lei nº 6.404, de 15 de dezembro de 1976, concorrendo entre si;

2.7.7. pessoa física ou jurídica que, nos 5 (cinco) anos anteriores à divulgação do edital, tenha sido condenada judicialmente, com trânsito em julgado, por exploração de trabalho infantil, por submissão de trabalhadores a condições análogas às de escravo ou por contratação de adolescentes nos casos vedados pela legislação trabalhista;

2.7.8. agente público do órgão ou entidade licitante;

2.7.9. pessoas jurídicas reunidas em consórcio;

2.7.10. Organizações da Sociedade Civil de Interesse Público - OSCIP, atuando nessa condição;

2.7.11. Não poderá participar, direta ou indiretamente, da licitação ou da execução do contrato agente público do órgão ou entidade contratante, devendo ser observadas as situações que possam configurar conflito de interesses no exercício ou após o exercício do cargo ou emprego, nos termos da legislação que disciplina a matéria, conforme § 1º do art. 9º da Lei nº 14.133, de 2021.

2.8. O impedimento de que trata o item 2.7.4 será também aplicado ao licitante que atue em substituição a outra pessoa, física ou jurídica, com o intuito de burlar a efetividade da sanção a ela aplicada, inclusive a sua controladora, controlada ou coligada, desde que devidamente comprovado o ilícito ou a utilização fraudulenta da personalidade jurídica do licitante.

2.9. A critério da Administração e exclusivamente a seu serviço, o autor dos projetos e a empresa a que se referem os itens 2.7.2 e 2.7.3 poderão participar no apoio das atividades de planejamento da contratação, de execução da licitação ou de gestão do contrato, desde que sob supervisão exclusiva de agentes públicos do órgão ou entidade.

2.10. Equiparam-se aos autores do projeto as empresas integrantes do mesmo grupo econômico.

2.11. O disposto nos itens 2.7.2 e 2.7.3 não impede a licitação ou a contratação de serviço que inclua como encargo do contratado a elaboração do projeto básico e do projeto executivo, nas contratações integradas, e do projeto executivo, nos demais regimes de execução.

2.12. Em licitações e contratações realizadas no âmbito de projetos e programas parcialmente financiados por agência oficial de cooperação estrangeira ou por organismo financeiro internacional com recursos do financiamento ou da contrapartida nacional, não poderá participar pessoa física ou jurídica que integre o rol de pessoas sancionadas por essas entidades ou que seja declarada inidônea nos termos da Lei nº 14.133/2021.

2.13. A vedação de que trata o item 2.7.8 estende-se a terceiro que auxilie a condução da contratação na qualidade de integrante de equipe de apoio, profissional especializado ou funcionário ou representante de empresa que preste assessoria técnica.

3. DA APRESENTAÇÃO DA PROPOSTA E DOS DOCUMENTOS DE HABILITAÇÃO

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

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

3.3. Caso a fase de habilitação anteceda as fases de apresentação de propostas e lances, os licitantes encaminharão, na forma e no prazo estabelecidos no item anterior, simultaneamente os documentos de habilitação e a proposta com o preço ou o percentual de desconto, observado o disposto nos itens 7.1.1 e 7.13.1 deste Edital.

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

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

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

3.4.3. não possui empregados executando trabalho degradante ou forçado, observando o disposto nos incisos III e IV do art. 1º e no inciso III do art. 5º da Constituição Federal;

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

3.5. O licitante organizado em cooperativa deverá declarar, ainda, em campo próprio do sistema eletrônico, que cumpre os

requisitos estabelecidos no artigo 16 da Lei nº 14.133, de 2021.

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

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

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

3.7. A falsidade da declaração de que trata os itens 3.4 ou 3.6 sujeitará o licitante às sanções previstas na Lei nº 14.133, de 2021, e neste Edital.

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

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

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

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

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

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

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

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

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

3.13. O valor final mínimo ou o percentual de desconto final máximo parametrizado na forma do item 4.11 possuirá caráter sigiloso para os demais fornecedores e para o órgão ou entidade promotora da licitação, podendo ser disponibilizado estrita e permanentemente aos órgãos de controle externo e interno.

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

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

4. DO PREENCHIMENTO DA PROPOSTA

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

4.1.1. o percentual de desconto sobre os preços dos produtos do cardápio básico constante no Termo de Referência.

4.1.2. O percentual de desconto registrado como lance vencedor, incidirá linearmente nos preços dos itens que compõem o cardápio básico.

4.1.2.1. A proposta assinada deverá conter a tabela abaixo discriminando os valores:

Percentual de Desconto Ofertado no Sistema para o Item 01				%	
				VALOR	

ITENS DO PREGÃO	ITENS DO CARDÁPIO	DESCRIÇÃO	UNID.	QUANT.	ESTIMADO UNITÁRIO R\$	VALOR UNITÁRIO APÓS DESCONTO R\$
1	1	Preço do Kg do buffet	Kg	1	R\$ 57,33	R\$
	2	Buffet preço fixo (poderá se servir à vontade, mas apenas uma vez, e fará jus a uma porção de proteína (Carne bovina, frango, peixe e porco).	Un	1	R\$ 27,06	R\$
TOTAL					R\$ 84,39	
Percentual de Desconto Ofertado no Sistema para o Item 02					%	
ITENS DO PREGÃO	ITENS DO CARDÁPIO	DESCRIÇÃO	UNID.	QUANT.	VALOR ESTIMADO UNITÁRIO R\$	VALOR UNITÁRIO APÓS DESCONTO R\$
2	3	Sanduíche Natural Integral. Unidade 200 g	Un	1	R\$ 10,30	R\$
	4	Torrada Completa. Unidade 180 g	Un	1	R\$ 9,66	R\$
	5	Lanches Assados. (recheio mínimo 100 g)	Un	1	R\$ 9,16	R\$
	6	Pão de queijo. (mínimo 80 g)	Un	1	R\$ 4,17	R\$
	7	Salada de Fruta, copo 300 ml	Un	1	R\$ 8,95	R\$
	8	Água com gás. Garrafa Pet 500 ml	Un	1	R\$ 3,10	R\$
	9	Água sem gás. Garrafa Pet 500 ml	Un	1	R\$ 3,08	R\$
	10	Café. Copo 180 ml	Un	1	R\$ 4,00	R\$
	11	Suco Natural. Copo 300 ml	Un	1	R\$ 6,83	R\$

12	Wrap - enrolado com recheios diversos (recheio mínimo 150g)	Un	1	R\$ 11,33	R\$
13	Fatia de pizza. Unidade 180g	Un	1	R\$ 9,03	R\$
14	Omelete com 2 ovos	Un	1	R\$ 7,33	R\$
15	Vitamina com leite e frutas e/ou granola/aveia, 300ml	Un	1	R\$ 8,97	R\$
16	Tapioca ou crepioca com recheio. Recheio 100g	Un	1	R\$ 10,33	R\$
TOTAL				R\$ 106,24	R\$

4.1.3. Os preços unitários dos produtos do cardápio básico deverão ter, no máximo, 2 (duas) casas decimais.

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

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

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

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

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

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

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

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

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

4.8.3. Caso o critério de julgamento seja o de maior desconto, o preço já decorrente da aplicação do desconto ofertado deverá respeitar os preços máximos previstos no item 3.9.

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

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

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

5.2. Os licitantes poderão retirar ou substituir a proposta ou os documentos de habilitação, quando for o caso, anteriormente

inseridos no sistema, até a abertura da sessão pública.

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

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

5.5. O lance deverá ser ofertado pelo percentual de desconto sobre os preços dos produtos do cardápio básico.

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

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

5.8. O intervalo mínimo de diferença de valores ou percentuais entre os lances, que incidirá tanto em relação aos lances intermediários quanto em relação à proposta que cobrir a melhor oferta deverá ser de **0,1% (um décimo por cento)**.

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

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

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

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

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

5.11.3. Não havendo novos lances na forma estabelecida nos itens anteriores, a sessão pública encerrar-se-á automaticamente, e o sistema ordenará e divulgará os lances conforme a ordem final de classificação.

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

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

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

5.12.1. A etapa de lances da sessão pública terá duração inicial de quinze minutos. Após esse prazo, o sistema encaminhará aviso de fechamento iminente dos lances, após o que transcorrerá o período de até dez minutos, aleatoriamente determinado, findo o qual será automaticamente encerrada a recepção de lances.

5.12.2. Encerrado o prazo previsto no subitem anterior, o sistema abrirá oportunidade para que o autor da melhor oferta e das ofertas com preços até 10% (dez por cento) superiores àquela possam ofertar um lance final e fechado em até cinco minutos, o qual será sigiloso até o encerramento deste prazo.

5.12.3. No procedimento de que trata o subitem supra, o licitante poderá optar por manter o seu último lance da etapa aberta, ou por ofertar melhor lance.

5.12.4. Não havendo pelo menos três ofertas nas condições definidas neste item, poderão os autores dos melhores lances subsequentes, na ordem de classificação, até o máximo de três, oferecer um lance final e fechado em até cinco minutos, o qual será sigiloso até o encerramento deste prazo.

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

5.13. Caso seja adotado para o envio de lances no pregão eletrônico o modo de disputa “fechado e aberto”, poderão participar da etapa aberta somente os licitantes que apresentarem a proposta de menor preço/ maior percentual de desconto e os das propostas até 10% (dez por cento) superiores/inferiores àquela, em que os licitantes apresentarão lances públicos e sucessivos, até o encerramento da sessão e eventuais prorrogações.

5.13.1. Não havendo pelo menos 3 (três) propostas nas condições definidas no item 5.13, poderão os licitantes que apresentaram as três melhores propostas, consideradas as empatadas, oferecer novos lances sucessivos.

5.13.2. A etapa de lances da sessão pública terá duração de dez minutos e, após isso, será prorrogada automaticamente

pelo sistema quando houver lance ofertado nos últimos dois minutos do período de duração da sessão pública.

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

5.13.4. Não havendo novos lances na forma estabelecida nos itens anteriores, a sessão pública encerrar-se-á automaticamente, e o sistema ordenará e divulgará os lances conforme a ordem final de classificação.

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

5.21.2.2. empresas brasileiras;

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

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

5.22. Encerrada a etapa de envio de lances da sessão pública, na hipótese da proposta do primeiro colocado permanecer acima do preço máximo ou inferior ao desconto definido para a contratação, o pregoeiro poderá negociar condições mais vantajosas, após definido o resultado do julgamento.

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

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

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

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

5.22.5. É facultado ao pregoeiro prorrogar o prazo estabelecido, a partir de solicitação fundamentada feita no chat pelo licitante, antes de findo o prazo.

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

6. DA FASE DE JULGAMENTO

6.1. Encerrada a etapa de negociação, o pregoeiro verificará se o licitante provisoriamente classificado em primeiro lugar atende às condições de participação no certame, conforme previsto no art. 14 da Lei nº 14.133/2021, legislação correlata e no item 3.7 do edital, especialmente quanto à existência de sanção que impeça a participação no certame ou a futura contratação, mediante a consulta aos seguintes cadastros:

6.1.1. SICAF;

6.1.2. Cadastro Nacional de Empresas Inidôneas e Suspensas - CEIS, mantido pela Controladoria-Geral da União (<https://www.portaltransparencia.gov.br/sancoes/ceis>); e

6.1.3. Cadastro Nacional de Empresas Punidas – CNEP, mantido pela Controladoria-Geral da União (<https://www.portaltransparencia.gov.br/sancoes/cnep>).

6.2. A consulta aos cadastros será realizada em nome da empresa licitante e também de seu sócio majoritário, por força da vedação de que trata o artigo 12 da Lei nº 8.429, de 1992.

6.3. Caso conste na Consulta de Situação do licitante a existência de Ocorrências Impeditivas Indiretas, o Pregoeiro diligenciará para verificar se houve fraude por parte das empresas apontadas no Relatório de Ocorrências Impeditivas Indiretas. (IN nº 3/2018, art. 29, caput)

6.3.1. A tentativa de burla será verificada por meio dos vínculos societários, linhas de fornecimento similares, dentre outros. (IN nº 3/2018, art. 29, §1º).

6.3.2. O licitante será convocado para manifestação previamente a uma eventual desclassificação. (IN nº 3/2018, art. 29, §2º).

6.3.3. Constatada a existência de sanção, o licitante será reputado inabilitado, por falta de condição de participação.

6.4. Caso o licitante provisoriamente classificado em primeiro lugar tenha se utilizado de algum tratamento favorecido às ME/EPPs, o pregoeiro verificará se faz jus ao benefício, em conformidade com os itens 2.5.1 e 3.6 deste edital.

6.6. Verificadas as condições de participação e de utilização do tratamento favorecido, o pregoeiro examinará a proposta

classificada em primeiro lugar quanto à adequação ao objeto e à compatibilidade do preço em relação ao máximo estipulado para contratação neste Edital e em seus anexos, observado o disposto no artigo 29 a 35 da IN SEGES nº 73, de 30 de setembro de 2022.

6.7. Será desclassificada a proposta vencedora que:

6.7.1. conter vícios insanáveis;

6.7.2. não obedecer às especificações técnicas contidas no Termo de Referência;

6.7.3. apresentar preços inexequíveis ou permanecerem acima do preço máximo definido para a contratação;

6.7.4. não tiverem sua exequibilidade demonstrada, quando exigido pela Administração;

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

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

6.8.1. A inexequibilidade, na hipótese de que trata o caput, só será considerada após diligência do pregoeiro, que comprove:

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

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

6.9. Em contratação de serviços de engenharia, além das disposições acima, a análise de exequibilidade e sobrepreço considerará o seguinte:

6.9.1. Nos regimes de execução por tarefa, empreitada por preço global ou empreitada integral, semi-integrada ou integrada, a caracterização do sobrepreço se dará pela superação do valor global estimado;

6.9.2. No caso de serviços de engenharia, serão consideradas inexequíveis as propostas cujos valores forem inferiores a 75% (setenta e cinco por cento) do valor orçado pela Administração, independentemente do regime de execução.

6.9.3. Será exigida garantia adicional do licitante vencedor cuja proposta for inferior a 85% (oitenta e cinco por cento) do valor orçado pela Administração, equivalente à diferença entre este último e o valor da proposta, sem prejuízo das demais garantias exigíveis de acordo com a Lei.

6.10. Se houver indícios de inexequibilidade da proposta de preço, ou em caso da necessidade de esclarecimentos complementares, poderão ser efetuadas diligências, para que a empresa comprove a exequibilidade da proposta.

6.11. Caso o custo global estimado do objeto licitado tenha sido decomposto em seus respectivos custos unitários por meio de Planilha de Custos e Formação de Preços elaborada pela Administração, o licitante classificado em primeiro lugar será convocado para apresentar Planilha por ele elaborada, com os respectivos valores adequados ao valor final da sua proposta, sob pena de não aceitação da proposta.

6.11.1. Em se tratando de serviços de engenharia, o licitante vencedor será convocado a apresentar à Administração, por meio eletrônico, as planilhas com indicação dos quantitativos e dos custos unitários, seguindo o modelo elaborado pela Administração, bem como com detalhamento das Bonificações e Despesas Indiretas (BDI) e dos Encargos Sociais (ES), com os respectivos valores adequados ao valor final da proposta vencedora, admitida a utilização dos preços unitários, no caso de empreitada por preço global, empreitada integral, contratação semi-integrada e contratação integrada, exclusivamente para eventuais adequações indispensáveis no cronograma físico-financeiro e para balizar excepcional aditamento posterior do contrato.

6.12. Erros no preenchimento da planilha não constituem motivo para a desclassificação da proposta. A planilha poderá ser ajustada pelo fornecedor, no prazo indicado pelo sistema, desde que não haja majoração do preço e que se comprove que este é o bastante para arcar com todos os custos da contratação;

6.12.1. O ajuste de que trata este dispositivo se limita a sanar erros ou falhas que não alterem a substância das propostas;

6.12.2. Considera-se erro no preenchimento da planilha passível de correção a indicação de recolhimento de impostos e contribuições na forma do Simples Nacional, quando não cabível esse regime.

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

6.14. Caso o Termo de Referência exija a apresentação de amostra, o licitante classificado em primeiro lugar deverá apresentá-la, conforme disciplinado no Termo de Referência, sob pena de não aceitação da proposta.

6.15. Por meio de mensagem no sistema, será divulgado o local e horário de realização do procedimento para a avaliação das

amostras, cuja presença será facultada a todos os interessados, incluindo os demais licitantes.

6.16. Os resultados das avaliações serão divulgados por meio de mensagem no sistema.

6.17. No caso de não haver entrega da amostra ou ocorrer atraso na entrega, sem justificativa aceita pelo Pregoeiro, ou havendo entrega de amostra fora das especificações previstas neste Edital, a proposta do licitante será recusada.

6.18. Se a(s) amostra(s) apresentada(s) pelo primeiro classificado não for(em) aceita(s), o Pregoeiro analisará a aceitabilidade da proposta ou lance ofertado pelo segundo classificado. Seguir-se-á com a verificação da(s) amostra(s) e, assim, sucessivamente, até a verificação de uma que atenda às especificações constantes no Termo de Referência.

7. DA FASE DE HABILITAÇÃO

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

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

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

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

7.4. Quando permitida a participação de consórcio de empresas, a habilitação técnica, quando exigida, será feita por meio do somatório dos quantitativos de cada consorciado e, para efeito de habilitação econômico-financeira, quando exigida, será observado o somatório dos valores de cada consorciado.

7.4.1. Se o consórcio não for formado integralmente por microempresas ou empresas de pequeno porte e o termo de referência exigir requisitos de habilitação econômico-financeira, haverá um acréscimo de 10% (dez por cento) para o consórcio em relação ao valor exigido para os licitantes individuais.

7.5. Os documentos exigidos para fins de habilitação poderão ser apresentados em original, por cópia ou por formato digital.

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

7.7. Será verificado se o licitante apresentou declaração de que atende aos requisitos de habilitação, e o declarante responderá pela veracidade das informações prestadas, na forma da lei (art. 63, I, da Lei nº 14.133/2021).

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

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

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

7.10.1. O licitante que optar por realizar vistoria prévia terá disponibilizado pela Administração data e horário exclusivos, a ser agendado através do e-mail: ss-deap@ifsul.edu.br, de modo que seu agendamento não coincida com o agendamento de outros licitantes.

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

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

7.11.1. Somente haverá a necessidade de comprovação do preenchimento de requisitos mediante apresentação dos documentos originais não-digitais quando houver dúvida em relação à integridade do documento digital ou quando a lei expressamente o exigir. (IN nº 3/2018, art. 4º, §1º, e art. 6º, §4º).

7.12. É de responsabilidade do licitante conferir a exatidão dos seus dados cadastrais no Sicafe e mantê-los atualizados junto

aos órgãos responsáveis pela informação, devendo proceder, imediatamente, à correção ou à alteração dos registros tão logo identifique incorreção ou aqueles se tornem desatualizados. (IN nº 3/2018, art. 7º, caput).

7.12.1. A não observância do disposto no item anterior poderá ensejar desclassificação no momento da habilitação. (IN nº 3/2018, art. 7º, parágrafo único).

7.13. A verificação pelo pregoeiro, em sítios eletrônicos oficiais de órgãos e entidades emissores de certidões constitui meio legal de prova, para fins de habilitação.

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

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

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

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

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

7.15. Após a entrega dos documentos para habilitação, não será permitida a substituição ou a apresentação de novos documentos, salvo em sede de diligência, para (Lei 14.133/21, art. 64, e IN 73/2022, art. 39, §4º):

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

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

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

7.17. Na hipótese de o licitante não atender às exigências para habilitação, o pregoeiro examinará a proposta subsequente e assim sucessivamente, na ordem de classificação, até a apuração de uma proposta que atenda ao presente edital, observado o prazo disposto no subitem 7.13.1.

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

7.19. A comprovação de regularidade fiscal e trabalhista das microempresas e das empresas de pequeno porte somente será exigida para efeito de contratação, e não como condição para participação na licitação (art. 4º do Decreto nº 8.538/2015).

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

8. DOS RECURSOS

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

8.10. Os autos do processo permanecerão com vista franqueada aos interessados no sítio eletrônico **www.sapucaia.ifsul.edu.br**.

9. DAS INFRAÇÕES ADMINISTRATIVAS E SANÇÕES

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

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

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

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

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

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

9.1.2.4. deixar de apresentar amostra;

9.1.2.5. apresentar proposta ou amostra em desacordo com as especificações do edital;

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

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

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

9.1.5. fraudar a licitação

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

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

9.1.6.2. induzir deliberadamente a erro no julgamento;

9.1.6.3. apresentar amostra falsificada ou deteriorada;

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

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

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

9.2.1. advertência;

9.2.2. multa;

9.2.3. impedimento de licitar e contratar e

9.2.4. declaração de inidoneidade para licitar ou contratar, enquanto perdurarem os motivos determinantes da punição

ou até que seja promovida sua reabilitação perante a própria autoridade que aplicou a penalidade.

9.3. Na aplicação das sanções serão considerados:

9.3.1. a natureza e a gravidade da infração cometida.

9.3.2. as peculiaridades do caso concreto

9.3.3. as circunstâncias agravantes ou atenuantes

9.3.4. os danos que dela provierem para a Administração Pública

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

9.4. A multa será recolhida em percentual de 0,5% a 30% incidente sobre o valor do contrato licitado, recolhida no prazo máximo de 5 (cinco) dias úteis, a contar da comunicação oficial.

9.4.1. Para as infrações previstas nos itens 9.1.1, 9.1.2 e 9.1.3, a multa será de 0,5% a 15% do valor do contrato licitado.

9.4.2. Para as infrações previstas nos itens 9.1.4, 9.1.5, 9.1.6, 9.1.7 e 9.1.8, a multa será de 15% a 30% do valor do contrato licitado.

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

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

9.7. A sanção de impedimento de licitar e contratar será aplicada ao responsável em decorrência das infrações administrativas relacionadas nos itens 9.1.1, 9.1.2 e 9.1.3, quando não se justificar a imposição de penalidade mais grave, e impedirá o responsável de licitar e contratar no âmbito da Administração Pública direta e indireta do ente federativo a qual pertencer o órgão ou entidade, pelo prazo máximo de 3 (três) anos.

9.8. Poderá ser aplicada ao responsável a sanção de declaração de inidoneidade para licitar ou contratar, em decorrência da prática das infrações dispostas nos itens 9.1.4, 9.1.5, 9.1.6, 9.1.7 e 9.1.8, bem como pelas infrações administrativas previstas nos itens 9.1.1, 9.1.2 e 9.1.3 que justifiquem a imposição de penalidade mais grave que a sanção de impedimento de licitar e contratar, cuja duração observará o prazo previsto no art. 156, §5º, da Lei n.º 14.133/2021.

9.9. A recusa injustificada do adjudicatário em assinar o contrato ou a ata de registro de preço, ou em aceitar ou retirar o instrumento equivalente no prazo estabelecido pela Administração, descrita no item 9.1.3, caracterizará o descumprimento total da obrigação assumida e o sujeitará às penalidades e à imediata perda da garantia de proposta em favor do órgão ou entidade promotora da licitação, nos termos do art. 45, §4º da IN SEGES/ME n.º 73, de 2022.

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

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

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

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

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

10. DA IMPUGNAÇÃO AO EDITAL E DO PEDIDO DE ESCLARECIMENTO

10.1. Qualquer pessoa é parte legítima para impugnar este Edital por irregularidade na aplicação da Lei nº 14.133, de 2021, devendo protocolar o pedido até 3 (três) dias úteis antes da data da abertura do certame.

10.2. A resposta à impugnação ou ao pedido de esclarecimento será divulgado em sítio eletrônico oficial no prazo de até 3 (três) dias úteis, limitado ao último dia útil anterior à data da abertura do certame.

10.3. A impugnação e o pedido de esclarecimento poderão ser realizados por forma eletrônica pelo e-mail sscolic@ifsul.edu.br.

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

10.4.1. A concessão de efeito suspensivo à impugnação é medida excepcional e deverá ser motivada pelo agente de contratação, nos autos do processo de licitação.

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

11. DAS DISPOSIÇÕES GERAIS

11.1. Será divulgada ata da sessão pública no sistema eletrônico.

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

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

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

11.5. As normas disciplinadoras da licitação serão sempre interpretadas em favor da ampliação da disputa entre os interessados, desde que não comprometam o interesse da Administração, o princípio da isonomia, a finalidade e a segurança da contratação.

11.6. Os licitantes assumem todos os custos de preparação e apresentação de suas propostas e a Administração não será, em nenhum caso, responsável por esses custos, independentemente da condução ou do resultado do processo licitatório.

11.7. Na contagem dos prazos estabelecidos neste Edital e seus Anexos, excluir-se-á o dia do início e incluir-se-á o do vencimento. Só se iniciam e vencem os prazos em dias de expediente na Administração.

11.8. O desatendimento de exigências formais não essenciais não importará o afastamento do licitante, desde que seja possível o aproveitamento do ato, observados os princípios da isonomia e do interesse público.

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

11.10. O Edital e seus anexos estão disponíveis, na íntegra, no Portal Nacional de Contratações Públicas (PNCP) e endereço eletrônico www.sapucaia.ifsul.edu.br.

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

11.11.1. ANEXO I - Termo de Referência

11.11.2. ANEXO II - Minuta de Termo de Contrato

11.11.3. ANEXO III – Modelo de Termo de Vistoria;

11.11.4. ANEXO IV - Modelo de Declaração de Renúncia à Vistoria;

Identificação e assinatura do servidor responsável

ANEXO I - TERMO DE REFERÊNCIA

PREGÃO ELETRÔNICO 90001/2025

ANEXO I

TERMO DE REFERÊNCIA

Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia Sul Rio-grandense
(Processo Administrativo n.º 23164.000625.2025-61)

1. CONDIÇÕES GERAIS DA CONTRATAÇÃO

1.1. O presente Termo de Referência tem como objeto a discriminação das condições mínimas para seleção de pessoa jurídica do ramo de preparo e venda de produtos alimentícios para exploração da cantina, localizada no interior do Campus Sapucaia do Sul do IFsul, situado na Avenida Copacabana, 100, em Sapucaia do Sul, RS, CEP 93216-120, através do regime de permissão de uso a título oneroso, conforme as disposições previstas na Lei n.º 14.133/2021 e suas alterações.

1.2. A concessão se dará por valor pré-estabelecido pela Administração na fase de planejamento de processo através de pesquisa de preço de mercado. O julgamento das propostas será feito pelo critério de maior desconto das cestas de itens.

1.3. A CESSIONÁRIA, durante a vigência do respectivo contrato, deverá preparar com qualidade e higiene e comercializar a preços razoáveis refeições, bufês, lanches rápidos (salgados, sanduíches, torradas, etc.), sucos, cafés, etc., sendo proibido o comércio e/ou a publicidade de cigarros, medicamentos e bebidas alcoólicas, bem como outros alimentos proibidos pela Lei Estadual 15.216 de 30 de julho de 2018 regulamentada pelo Decreto Estadual 54.994 de 2020.

1.4. A CESSIONÁRIA poderá solicitar o reajuste da cesta de produtos e dos valores relacionados ao Buffet, após decorrido o interregno mínimo de 1 (um) ano após a assinatura do contrato, tomando-se por base a variação do Índice de Preços ao Consumidor Amplo-IPCA;

1.5. O prazo de vigência da contratação é de 1 ano, contado do(a) da assinatura do termo de contrato, prorrogável por até 10 anos, na forma dos artigos 106 e 107 da Lei n.º 14.133, de 2021.

1.5.1. A concessão de espaço público a título oneroso para funcionamento de cantina é enquadrada como continuado tendo em vista que requer a ocupação do espaço com equipamentos de refrigeração e cozinha, de propriedade da CESSIONÁRIA, sendo a vigência plurianual mais vantajosa.

1.6. A área total da concessão é de aproximadamente 81,28 m² que compreende área de atendimento, despensa, área de circulação/mesas/buffet, área de preparo e cozinha, e de ao menos 99,10 m² de área externa que o campus Sapucaia do Sul disponibiliza para a CESSIONÁRIA dispor mesas e cadeiras aos usuários. Conforme layout constante no Anexo I, que faz parte deste Termo de Referência, as áreas são as seguintes:

Área interna de atendimento: 19,74 m².

Área despensa: 2,47 m².

Área de circulação interna/mesas/buffet: 37,50 m².

Área de preparo: 10 m².

Área de cozinha: 11,57 m².

1.7. O Instituto Federal de Educação, Ciência e Sul-Rio-Grandense – Campus Sapucaia do Sul possui um público interno de aproximadamente 1.800 pessoas, divididas entre servidoras(es) técnicas(os), docentes, discentes, trabalhadoras(es) terceirizados, bolsistas e estagiárias(os), sendo que com a expansão da Instituição, esses números vêm aumentando anualmente. Tendo em vista que esse grande público necessita de uma alimentação de qualidade e diversificada, essa contratação tem o objetivo principal de apoiar a comunidade do IFsul – Campus Sapucaia do Sul no desempenho de suas atividades, por intermédio da oferta de alimentos nas melhores condições possíveis quanto ao preço e a qualidade, em suas instalações, onde há expressivo fluxo de estudantes, servidoras(es), trabalhadores, além de visitantes que carecem dessa comodidade, o que justifica a concessão do espaço a ser explorado por empresa especializada no ramo de alimentação, com a cobrança direta do preço ao consumidor. O campus não conta com refeitório e possui atividade nos três turnos, sendo assim imprescindível a existência de um espaço para alimentação aberto durante todo o ano, nos horários de atendimento do campus.

2. FUNDAMENTAÇÃO E DESCRIÇÃO DA NECESSIDADE DA CONTRATAÇÃO

2.1. Para a Concessão do espaço físico, objeto deste Termo de Referência, cabe Licitação na modalidade **PREGÃO ELETRÔNICO**, observado o disposto nas Leis de nº 6.120, de 15 de outubro de 1974, Lei nº 14.133 DE 2021, e suas alterações posteriores, e em conformidade com a Lei Complementar nº 123, de 14 de dezembro de 2006, Decreto nº 3.722, de 09 de janeiro de 2001, do Decreto nº 8.538, de 06 de outubro de 2015 e da Instrução Normativa nº 02, de 11 de outubro de 2010 e demais legislação correlata.

3. REQUISITOS DA CONTRATAÇÃO

Sustentabilidade

3.1. O item de sustentabilidade está descrito juntamente aos requisitos de manutenção e limpeza do local.

Subcontratação

3.2. Não é admitida a subcontratação do objeto contratual.

Vistoria

3.3. A avaliação prévia do local de execução dos serviços é imprescindível para o conhecimento pleno das condições e peculiaridades do objeto a ser contratado, sendo assegurado ao interessado o direito de realização de vistoria prévia, acompanhado por servidor designado para esse fim, de segunda à sexta-feira, das 9 horas às 12 horas e das 14 horas às 16 horas.

3.4. Interessados deverão entrar em contato através do e-mail ss-deap@ifsul.edu.br. Serão disponibilizados data e horário diferentes aos interessados em realizar a vistoria prévia.

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

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

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

4. MODELO DE EXECUÇÃO DO OBJETO

4.1. Início da execução do objeto: 15 (quinze) dias da assinatura do contrato, nos termos apresentados neste Termo de Referência.

Local e horário da prestação dos serviços

4.2. Os serviços serão prestados no seguinte endereço: Av. Copacabana, 100, Bairro Piratini – Sapucaia do Sul/RS

4.3. A licitante vencedora sujeitar-se-á, no mínimo, à prestação de seus serviços de restaurante e lancheria de segunda a sexta-feira de forma ininterrupta, das 07h às 22h, além de eventuais sábados, conforme programação anual, podendo sofrer modificações de acordo com a necessidade da Instituição.

4.4. Mediante solicitação prévia da Instituição, poderá haver expediente nos domingos e feriados, em decorrência da realização de eventos no Campus, no horário da ocorrência destes.

4.5. No decorrer do contrato, a critério da Administração do IFSUL – Campus Sapucaia do Sul e mediante solicitação prévia do interessado, o horário de atendimento poderá ser alterado a fim de adaptar-se às demandas existentes.

4.6. O atendimento no período de férias deverá, no mínimo, acompanhar o expediente administrativo definido em Portaria específica. A CESSIONÁRIA, a critério do seu interesse, poderá solicitar juntamente à Administração do IFSUL – Campus Sapucaia do Sul, o oferecimento de Buffet reduzido, ou apenas pratos prontos (Ao menos duas variedades de pratos). A forma deste ajuste deverá ser discutida com a fiscalização do contrato e a Administração deverá estar de acordo.

Valor da concessão e dos preços dos produtos

4.7. As propostas deverão atender aos seguintes critérios de precificação:

4.7.1. O julgamento das propostas será feito pelo critério de **maior desconto** da cesta de itens.

4.7.2. Os preços da cesta de alimentos não estarão sujeitos a reajustes durante o prazo de vigência de 12 (doze) meses do contrato. A licitante não poderá cobrar valor superior a **R\$ 57,33** (cinquenta e sete reais e trinta e três centavos) para o quilograma do Buffet, e a **R\$ 27,06** (vinte e sete reais e seis centavos) para Buffet preço fixo. Os preços máximos para os lanches estão descritos na tabela do item 8.

4.7.3. O valor máximo foi encontrado aplicando-se a média dos orçamentos obtidos em estabelecimentos similares, os quais fazem parte do presente Edital independente de transcrição.

4.7.4. A licitante vencedora deverá oferecer, aos comprovadamente hipossuficientes, conforme orientação da Coordenadoria de Assistência Estudantil, refeições com, no mínimo, 10% de desconto sobre o valor do quilograma do Buffet (e preço do Buffet preço fixo, se for o caso) e do valor do prato feito (A La minuta, por exemplo).

4.7.5. A definição dos beneficiários do disposto no subitem anterior levará em conta a sua classificação conforme a vulnerabilidade do discente, sendo considerados beneficiários os que se enquadrarem nos Grupos 1 e 2, conforme orientação da Assistência Estudantil. Considerando o corrente semestre, virtualmente, poderão ser beneficiários cerca de 180 (Cento e oitenta) discentes hipossuficientes.

4.7.6. O valor da Concessão de uso do espaço objeto da presente licitação será fixo em R\$34,40 por m² de acordo com Índice Fipezap - Fundação Instituto de Pesquisas Econômicas – Fipe, acrescido de 15% (quinze por cento) devido à estrutura oferecida pelo Câmpus Sapucaia do Sul, que conta com segurança 24h e circuito interno de TV em todo o perímetro do câmpus, além de equipamentos na cantina, como por exemplo a coifa, totalizando R\$3.215,44 (três mil, duzentos e quinze reais e quarenta e quatro centavos) mensais. O acréscimo também se justifica pelo fato de a área

utilizada para a colocação de mesas para clientes não estar contabilizada na área da concessão, o que aumenta consideravelmente a área utilizada pela empresa.

4.7.7. O valor do aluguel não estará sujeito a reajustes durante o prazo de vigência de 12 (doze) meses do contrato.

4.7.8. Após o período de 12 (doze) meses da assinatura do contrato, o valor será reajustado tendo por base o Índice Geral de Preços do Mercado – Fundação Getúlio Vargas – IGPM/FGV ocorrido no período em caso de renovação contratual.

4.7.9. Nos meses que compreendem os períodos de férias e recesso escolar, o valor mensal da Concessão será proporcional aos dias em que a Instituição tiver aulas presenciais. Nos demais dias em que não for período letivo, mas nos quais as atividades administrativas permaneçam, a CESSIONÁRIA fará jus ao desconto proporcional, mas deverá manter-se aberta para atendimento às(aos) servidoras(es). No período entre as festas de final de ano, estendendo-se à primeira semana de janeiro, poderá haver a interrupção dos serviços, desde que a fiscalização do contrato assim entenda e acorde a respeito com a cessionária.

4.7.10. No valor do aluguel não estão inclusas quaisquer despesas, tais como: taxas, impostos, licenças, despesas de água, luz ou telefone, os quais serão de inteira responsabilidade da CESSIONÁRIA.

Da movimentação diária (estimativa de público)

4.8. A licitante vencedora deve estar capacitada, tecnicamente, para atender, no mínimo, a demanda geral programada do Campus. São estimativas importantes para a formação da proposta:

4.8.1. Considerando o número de discentes, docentes, servidoras(es) técnicos administrativos, estagiários, bolsistas, trabalhadores terceirizados, há aproximadamente 1.800 pessoas que compõem a comunidade IFSUL – Campus Sapucaia do Sul tendo como referência o corrente ano, além do público participante de eventos ocasionais.

4.8.2. O Auditório Pedro Kaiser tem capacidade para 300 pessoas, e nos dias em que ocorrerem eventos externos, a Cantina poderá atender ao público, tanto com buffet, quanto com lanches.

Instalações

4.9. Sobre as condições de recebimento, uso e devolução do espaço físico do IFSul Câmpus Sapucaia do Sul pela CESSIONÁRIA:

4.9.1. O espaço físico próprio e específico para o restaurante e lancheria - objeto da presente licitação – que será disponibilizado à empresa que vencer a Licitação é constituído do local específico conforme layout disponível no Anexo I.

4.9.2. A CESSIONÁRIA receberá as instalações, mediante contrato de Concessão de uso, após serem as mesmas vistoriadas pelas partes interessadas.

4.9.3. A CESSIONÁRIA não poderá, em hipótese alguma, utilizar as dependências do restaurante e da lancheria para produzir, estocar ou receber alimentos estranhos ao instrumento convocatório e que não sejam para o restaurante e cantina do IFSUL – Campus Sapucaia do Sul.

4.9.4. A CESSIONÁRIA se obriga a explorar a área cedida para prestar os serviços rigorosamente de acordo com as normas regidas por este Edital e seus Anexos, a legislação vigente do Ministério da Saúde, da ANVISA e demais normas legais pertinentes.

4.9.5. As adaptações que se fizerem necessárias para a execução dos serviços, desde que mantidos os padrões de acabamento do espaço concedido, serão realizadas pela CESSIONÁRIA sem que caiba, ao término do contrato, ressarcimentos quaisquer ou indenizações pelas adaptações realizadas, sem direito a retenção ou qualquer indenização. Todas as adaptações deverão/modificações deverão ser submetidas a apreciação da Administração, para sua devida aprovação.

4.9.6. A CESSIONÁRIA deverá manter em excelente estado de conservação todas as áreas da sua Concessão administrativa, inclusive, a arquitetura, o acabamento, as instalações elétricas e hidráulicas.

4.9.7. Quando do término ou da rescisão da presente Concessão, o espaço deverá ser entregue de acordo com as condições recebidas ou, sendo o caso, com as alterações aprovadas, desocupado em perfeito estado de conservação, condições estas em que declara haver recebido o imóvel, incluindo pintura nova, nas mesmas cores e padrão do original.

4.9.8. O momento da celebração do contrato será precedido de relatório de vistoria emitido pelo Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia Sul-Rio-Grandense – Campus Sapucaia do Sul com a descrição detalhada do estado de conservação da Concessão, podendo ser acompanhado de registros que demonstrem a situação destas.

4.9.9. Ocorrendo divergência entre as condições materiais, no momento da devolução do objeto licitatório, será a CESSIONÁRIA obrigada a restituir o prejuízo causado ou, por suas expensas, proceder aos ajustes necessários.

4.9.10. Toda e qualquer saída ou entrada de veículos ou de equipamentos da CESSIONÁRIA no Campus deverá ser precedida de identificação na portaria do campus, ou outra forma de controle considerada conveniente e adequada à CEDENTE.

Do mobiliário e equipamentos

4.10. A CESSIONÁRIA deverá disponibilizar utensílios, mobiliários e equipamentos de acordo com o que segue:

4.10.1. O Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Rio Grande do Sul - Campus Sapucaia do Sul não disponibilizará para o uso da CESSIONÁRIA qualquer equipamento ou mobiliário, além dos que constarem no relatório de vistoria.

4.10.2. Os mobiliários e equipamentos (mesas, balcões, cadeiras ou bancos) serão disponibilizados pela CESSIONÁRIA em número adequado para atender aos frequentadores, sendo que a CEDENTE poderá solicitar alteração nos quantitativos colocados à disposição, visando à melhoria do atendimento.

4.10.3. A montagem do restaurante e lancheria, bem como a instalação de botijões de gás, de telefone, de equipamentos eletrodomésticos, mobiliários, utensílios e vasilhames, necessários ao bom funcionamento dos serviços a serem desenvolvidos nos espaços concedidos, ficarão sob a responsabilidade da CESSIONÁRIA, devendo retirá-los do local quando do término ou rescisão do contrato.

4.10.4. A CESSIONÁRIA obriga-se a utilizar os utensílios de cozinhas necessários (louças, copos, talheres, facas, cortadeiras, panelas, frigideiras, máquinas para suco, freezer, copos, paliteiros, galheteiros e demais itens pertinentes) todos de sua propriedade, sem ônus para a CEDENTE, devendo ser adequados aos tipos de refeições e lanches servidos e apresentar perfeitas condições de qualidade e higiene.

4.10.5. É vedada a utilização de utensílios, mesas, balcões ou qualquer outro objeto de madeira que for entrar em contato direto com o alimento. A licitante vencedora deverá usar somente utensílios de inox, acrílico transparente, porcelana e vidro.

4.10.6. No caso de o Fiscal averiguar distorções e inadequações, o mesmo solicitará providências de adequação quantitativa ou qualitativa.

4.10.7. A instalação de qualquer material ou equipamento elétrico na área concedida, após a assinatura da presente Concessão, deverá ter a prévia aprovação da parte CEDENTE;

4.10.8. A CESSIONÁRIA deverá instalar aparelho(s) de ar condicionado no salão da cantina, devendo retirá-lo(s) do local quando do término ou rescisão do contrato. O(s) aparelho(s) deverá(ão) ser de potência apropriada ao ambiente, considerando o tamanho do espaço e a geração de calor inerente às atividades da cantina. Os aparelhos deverão ser ligados sempre que necessário para manter o ambiente agradável ao público.

Manutenção e limpeza do local

4.11. A CESSIONÁRIA será responsável pela limpeza das dependências da cantina de acordo com as seguintes orientações:

4.11.1. A CESSIONÁRIA deverá manter em permanente estado de limpeza, higiene e conservação as dependências e instalação do restaurante e lancheria, da copa, da cozinha, bem como as instalações auxiliares (despensas, depósitos de gás e lixo) nelas compreendidos os equipamentos, móveis, máquinas, utensílios etc., utilizando materiais de limpeza de boa qualidade.

4.11.2. As operações de higienização devem ser realizadas por funcionários devidamente orientados, seguindo as normas pertinentes, com frequência que garanta a manutenção dessas condições e minimize o risco de contaminação do alimento.

4.11.3. Os produtos saneantes utilizados deverão estar regulamentados pelo Ministério da Saúde. A diluição, o tempo de contato e modo de uso desses produtos deverá obedecer às instruções recomendadas pelo fabricante, devendo ser identificados e guardados em local reservado para essa finalidade, não mantendo, em hipótese alguma, contato com gêneros alimentícios.

4.11.4. Os utensílios utilizados na higienização deverão ser acondicionados em local diverso dos destinados aos alimentos e seu preparo, devendo todos estar conservados limpos, disponíveis em número suficiente e guardados em local reservado para essa finalidade.

4.11.5. Os produtos de limpeza utilizados devem ser adequados, tais como: produto com poder bactericida, ação fungicida e propriedade vermícida, de forma a se obter a ampla higienização do ambiente, equipamentos e utensílios de cozinha, bem como das mãos dos empregados que manipulem alimentos.

4.11.6. Nenhum produto ou utensílio de limpeza deve ser armazenado em contato direto com o chão.

4.11.7. Devem ser tomadas precauções para impedir a contaminação dos alimentos causada por produtos saneantes, pela suspensão de partículas e pela formação de aerossóis. Substâncias odorizantes e/ou desodorantes, em quaisquer das suas formas, não devem ser utilizadas nas áreas de preparação e armazenamento dos alimentos.

4.11.8. Os guardanapos, canudos, talheres e outros utensílios necessários ao serviço deverão estar dispostos de forma agrupada em locais de fácil acesso aos comensais. Estes itens deverão ser acondicionados de forma apropriada antes e durante a distribuição.

4.11.9. As mesas deverão apresentar-se sempre limpas, bem dispostas e organizadas.

4.11.10. As geladeiras e freezers devem ser mantidos, permanentemente, em condições adequadas de higiene e arrumação, armazenando os alimentos de forma adequada às recomendações técnicas.

4.11.11. Os utensílios utilizados para manipular alimentos deverão ser de fácil higienização.

4.11.12. Os empregados responsáveis pela atividade de higienização das instalações deverão utilizar uniformes apropriados e diferenciados daqueles utilizados na manipulação de alimentos, e realizá-lo em horários distintos.

4.11.13. O campus Sapucaia do Sul disponibiliza Caixa D'água exclusiva para as atividades da cantina e a CESSIONÁRIA deverá realizar a limpeza e higienização da mesma observando os critérios exigidos pela legislação vigente e pela ANVISA.

4.11.14. Periodicidade de higienização local:

a)Diário: pisos, rodapés e ralos se houver; todas as áreas de lavagem e de produção; pias, cadeiras e mesas; monoblocos e recipientes de lixo;

b)Diário ou de acordo com o uso: equipamentos, utensílios, bancadas e superfícies de manipulação;

c)Semanal: Paredes; portas e janelas; prateleiras (armários); coifa; geladeiras; câmaras e "freezers";

d)Quinzenal: Estoque; estrados;

e)Mensal: Luminárias; interruptores; tomadas; telas.

4.11.15. Não é permitido nos procedimentos de higiene:

a) Varrer a seco nas áreas de manipulação;

b) Usar escovas, esponjas ou similares de metal, lã, palha de aço, madeira, amianto e materiais rugosos e porosos;

c) Reaproveitar embalagens de produtos de limpeza.

4.11.16. O lixo ocasionado na área de serviço deverá ser transportado até o local designado pela CEDENTE.

a) A retirada do lixo deverá ocorrer em caráter regular, sistemático e acondicionado (lixeiras com tampa e sacos plásticos próprios) sendo este segregado em sacos plásticos adequados ao tipo de lixo (os orgânicos e inorgânicos), não podendo ser acumulado no interior do restaurante.

b) A implantação da coleta seletiva solidária (CORES) é obrigação que decorre do Decreto n. 5.940/06 e à CESSIONÁRIA incumbe o acondicionamento adequado dos resíduos recicláveis, que serão encaminhados pela Administração à cooperativa/associação de catadores.

c) A CESSIONÁRIA promoverá o descarte de seus resíduos observando a legislação ambiental.

4.11.17. Fica expressamente proibida a presença de animais domésticos nas dependências da cozinha e na área interna do balcão de atendimento ao cliente.

Controle integrado de vetores e pragas urbanas

4.12. A CESSIONÁRIA auxiliará a CEDENTE na construção de ações preventivas de controle de vetores e pragas urbanas, garantindo que haja um adequado manejo de resíduos e realização constante de procedimentos de higienização do espaço, dos equipamentos e dos utensílios.

4.12.1. A CESSIONÁRIA deverá providenciar a dedetização do espaço concedido, devendo ser realizada a cada 4 (quatro) meses. O período entre uma dedetização e outra poderá ser menor, caso as instalações apresentem-se infestadas com insetos e/ou pragas. A dedetização deverá ser feita sempre ao final do expediente da sexta-feira sendo que a cozinha deverá sofrer faxina geral no sábado posterior.

4.12.2. Quando houver aplicação de produtos saneantes, desinsetizantes e dedetizantes, a CESSIONÁRIA responsabiliza-se em higienizar, para a remoção dos resíduos de produtos desinfestantes, os equipamentos e os utensílios, antes de serem reutilizados.

Do consumo da água, energia elétrica e telefone

4.13. Sobre a medição e o pagamento dos consumos de água e energia elétrica da cantina:

4.13.1. Os custos com o consumo de energia elétrica ficarão sob a responsabilidade da CESSIONÁRIA. O valor será apurado multiplicando o quantitativo de KW/h pelo valor cobrado pela CESSIONÁRIA de energia elétrica, de acordo com os constantes das respectivas faturas.

4.13.2. Caso não seja possível a instalação de medidor de consumo de energia elétrica independente, a CEDENTE fará levantamento dos equipamentos instalados e consumo médio mensal total, para que a parcela de consumo da CESSIONÁRIA seja ressarcida à CEDENTE, calculado sobre o valor do KW/h cobrado a CEDENTE pela CESSIONÁRIA de energia elétrica.

4.13.3. Quanto ao consumo de água e rede de esgoto, este ficará, também, a cargo da CESSIONÁRIA. O valor será apurado multiplicando o consumo verificado pelo respectivo medidor, a ser providenciado pela CESSIONÁRIA. A leitura do medidor será realizada mensalmente pela CEDENTE até o 5º dia útil do mês.

4.13.4. Não será disponibilizada linha telefônica à CESSIONÁRIA. Caso deseje serviços de telefonia deverá tomar as providências para sua instalação. Os custos com telefonia ficarão sob a responsabilidade da CESSIONÁRIA.

Orientações a respeito das equipes de trabalho

4.14. Apresentar, na assinatura do contrato, comprovação de vínculo empregatício, ou contrato de trabalho, com Nutricionista responsável pela coordenação dos serviços, elaboração do cardápio e dos produtos comercializados, devidamente identificado(a) com o número de seu registro no Conselho Regional de Nutrição (CRN) e documento de identidade com foto. Todas as cópias devem ser autenticadas. O (a) nutricionista deverá fazer-se presente no estabelecimento em carga horária que não poderá ser inferior a 10 (dez) horas semanais, conforme estabelecido na Resolução CFN Nº 380/2005, do Conselho Federal de Nutricionistas.

4.14.1. A equipe de trabalho, que ficará responsável pelo bom andamento do restaurante e lancheria, será por conta da CESSIONÁRIA, e o seu quantitativo deverá ser suficiente para executar o atendimento dentro do horário de funcionamento pré-estabelecido, sem que haja transtornos, devendo a CESSIONÁRIA acatar parecer do IFSul - Campus Sapucaia do Sul quando este constatar que o número de empregados esteja insuficiente para o bom andamento dos serviços.

4.14.2. Nos horários de maior fluxo de pessoas na cantina, como almoço e intervalos das aulas (nos três turnos), deverá ter no mínimo duas pessoas atendendo no caixa, para que não ocorram atrasos por parte dos usuários devido às filas. Caso a CESSIONÁRIA não considere possível, deverá apresentar outra solução para as filas, que será analisada pela fiscalização do contrato.

4.14.3. A CESSIONÁRIA deverá manter os funcionários devidamente registrados, com carteira de trabalho atualizada e qualificados, se responsabilizando por todos os salários, impostos, taxas, encargos sociais e trabalhistas, e quaisquer outras exigências legais ou regulamentares que venham a incidir sobre a atividade.

4.14.4. A CESSIONÁRIA providenciará relatório detalhando a equipe de trabalho, com nome completo, função e CPF.

4.14.5. Ocorrendo qualquer alteração na equipe de trabalho o Fiscal será notificado da ocorrência.

4.14.6. As funcionárias(os) deverão estar uniformizadas(os), identificadas(os) e em correta condição de higiene e saúde. Dentre eles, deverá ser nomeado um funcionário encarregado (preposto), perante o órgão fiscalizador, apto a exercer o acompanhamento e cumprimento das normas da Concessão, quando não for o próprio representante da empresa.

4.14.7. A identificação será por meio de crachá plastificado e confeccionado por conta da CESSIONÁRIA, constando o logotipo da empresa, nome do funcionário e fotografia atualizada.

4.14.8. A CESSIONÁRIA apresentará, no início das atividades e sempre que solicitado, Exame Médico, na forma legal, das funcionárias(os) designados para os serviços nas dependências do restaurante e lancheria do IFSul – Campus Sapucaia do Sul em conformidade com a Portaria nº 3.214, de 08 de junho de 1978 (NR7), do Ministério do Trabalho e demais normas de segurança e medicina do trabalho em vigor, oferecendo a seus empregados as garantias e medidas indispensáveis de proteção, segurança e higiene do trabalho, mediante o uso de meios de proteção na execução dos serviços.

4.14.9. A CESSIONÁRIA deverá proporcionar treinamento continuado da equipe, visando aperfeiçoamento nas áreas de manipulação de alimentos, segurança alimentar, boas práticas e demais temas que sejam relevantes para o desempenho do objeto do contrato, conforme orientação da Resolução RDC nº 216/2004, da ANVISA.

4.14.10. A CESSIONÁRIA manterá seus trabalhadores sujeitos às normas disciplinares do IFSul, porém, sem qualquer vínculo empregatício com o órgão, devendo substituir em até 48 horas qualquer um deles que seja considerado inconveniente à boa ordem e às normas disciplinares do IFSul ou que não esteja em condições adequadas de saúde e incompatíveis com a sua função, independente de justificativa.

4.14.11. Os empregados da CESSIONÁRIA que trabalham nas dependências do restaurante e lancheria, deverão se apresentar com as unhas das mãos curtas, limpas e sem esmalte, não sendo permitido o uso de anéis, bijuterias ou maquiagem durante o desempenho de suas tarefas.

4.14.12. As funcionárias(os) encarregados de atender o balcão, as mesas, assim como fazer a reposição de alimentos, devem estar com os uniformes completos: jaleco ou assemelhado, cobertura na cabeça (gorro ou rede no cabelo) calça branca e avental e estes devem estar impecáveis.

4.14.13. A equipe que executa o trabalho na cozinha estará usando uniforme completo acrescido de luvas para os que trabalham com a limpeza das bandejas, e devem mantê-los em condições de uso e higiene.

4.14.14. A(o) trabalhadora(o) que atender na balança ou caixa também estará uniformizado.

4.14.15. Os uniformes deverão ser mantidos limpos e de acordo com as boas práticas de manipulação, e sua substituição deverá ser feita sempre que não apresentarem bom estado de conservação, garantindo a boa aparência dos empregados.

4.14.16. As(os) funcionárias(os) deverão atender com presteza, polidez, educação, higiene e ter responsabilidade com as atividades desenvolvidas.

4.14.17. As(os) funcionárias(os) devem ser orientados para proceder à correta lavagem das mãos, antes, durante e após a manipulação de alimentos, bem como para não fumar, espirrar, tossir, comer, manipular dinheiro ou praticar outros atos que possam contaminar o alimento, durante o desempenho de suas atividades.

4.14.18. A CESSIONÁRIA assumirá a responsabilidade por todas as providências e obrigações estabelecidas na legislação trabalhista e previdenciária, obrigando-se a saldá-los em época própria, vez que os seus empregados não manterão nenhum vínculo empregatício com o IFSul – Campus Sapucaia do Sul bem como pelas demais exigências legais para o exercício da função.

4.14.19. A CESSIONÁRIA assumirá todos os encargos de possível demanda trabalhista, cível ou penal, relacionados à execução dos serviços, originariamente ou vinculada por prevenção, conexão ou continência.

4.14.20. A inadimplência da CESSIONÁRIA, com referência aos encargos estabelecidos, não transfere a responsabilidade por seu pagamento à CEDENTE, nem poderá onerar o ente a qualquer vínculo de solidariedade, ativa ou passiva, para com a CEDENTE.

4.14.21. A CESSIONÁRIA deverá responsabilizar-se em caso de acidentes que venham a vitimar seus trabalhadores quando em serviço, ainda que acontecido nas dependências do IFSul – Campus Sapucaia do Sul, por tudo que as leis trabalhistas e previdenciárias lhes assegurem.

4.14.22. A CESSIONÁRIA deverá providenciar a instrução de seus trabalhadores, adotando todos os critérios de segurança quanto à prevenção de acidentes e incêndios nas dependências da CEDENTE.

Higiene dos alimentos e seus manipuladores, armazenamento e comercialização

4.15. A CESSIONÁRIA deverá seguir rigorosamente as orientações da CEDENTE e dos órgãos de controle a respeito da higienização dos alimentos.

4.15.1. A empresa deverá efetuar supervisão rigorosa do processo de higienização de bandejas, pratos e talheres, visando à garantia da sanidade microbiológica dos mesmos.

4.15.2. A lavagem das frutas e verduras deverá ser feita em água corrente. Estes itens deverão ser higienizados sem solução de hipoclorito, devendo ser própria para alimentos e de acordo com as instruções do fabricante.

4.15.3. Não será permitida a utilização de vegetais folhosos, verduras ou ovos em que os mesmos não sejam previamente higienizados.

4.15.4. Na limpeza das instalações, equipamentos e utensílios com os quais os alimentos possam ter contato, não será permitido o uso de produtos fenólicos, dando-se preferência àqueles à base de sais quaternários de amônio.

4.15.5. A CESSIONÁRIA deverá garantir a utilização de matéria-prima adequada, dentro das condições padrões quanto a critérios organolépticos, higiênicos-sanitários e nutricionais.

4.15.6. Os alimentos devem ser cozidos até atingir a temperatura interna mínima de 70º C (setenta graus Celsius) por pelo menos 15 (quinze) minutos, não sendo permitido que fiquem expostos por tempo prolongado à temperatura ambiente, devendo ser armazenados cuidadosamente em condições de calor em torno ou acima de 60º C (sessenta graus Celsius) ou de frio em torno ou abaixo de 10º C (dez graus Celsius), não permitindo o contato entre os alimentos crus e cozidos e evitando demasiada manipulação dos alimentos.

4.15.7. As mãos devem ser lavadas constantemente, com água, sabão e escova destinada exclusivamente a esta finalidade. A escova deverá ser substituída sempre que necessário. Após a lavagem, as mãos devem ser desinfecionadas, utilizando sabão e solução de álcool 70% (setenta por cento).

4.15.8. Na manipulação dos alimentos prontos devem ser utilizados sempre garfos ou pegadores. Os funcionários que apresentem manchas, machucados e alergias ou estiverem doentes devem ser afastados da manipulação dos alimentos.

4.15.9. Os recipientes de lixo devem ser conservados permanentemente tampados. Os funcionários devem lavar as mãos sempre que destampá-las ou removê-las.

4.15.10. Luvas descartáveis devem ser utilizadas obrigatoriamente para cortar carnes ou guarnições já prontas.

4.15.11. As panelas nunca devem ser apoiadas no chão, em caixotes, ou latões de lixo (mesmo quando vazias).

4.16. A CESSIONÁRIA deverá seguir rigorosamente as orientações da CEDENTE e dos órgãos de controle a respeito do armazenamento dos alimentos.

4.16.1. Os locais de armazenamento serão mantidos rigorosamente limpos, arejados e arrumados, não sendo admitido o armazenamento de gêneros impróprios para o consumo, de enlatados enferrujados, estufados, danificados, sem rótulo ou outro meio de identificação original. Todas as latas amassadas ou enferrujadas, alimentos infestados ou fora do prazo de validade devem ser rejeitados.

4.16.2. O armazenamento de gêneros perecíveis será feito em temperaturas e locais apropriados.

4.16.3. Os alimentos armazenados serão acondicionados em embalagens apropriadas e colocados em locais apropriados, de forma adequada, sobre estrados à altura mínima de 20 (vinte) cm do solo.

4.16.4. Os produtos armazenados deverão estar dentro do prazo de validade.

4.16.5. Os alimentos deverão ser armazenados separadamente, respeitando-se as devidas categorias:

- a) Alimentos secos ou não perecíveis;
- b) Frutas, verduras e legumes;
- c) Alimentos congelados;
- d) Leites, derivados e sobremesas a base de leite;
- e) Carnes, peixes e aves cruas;
- f) Alimentos cozidos.

4.16.6. Os produtos de limpeza, inseticidas, substâncias tóxicas e venenosas serão estocadas em dependência própria, rigorosamente isolados dos gêneros alimentícios.

4.17. A CESSIONÁRIA deverá seguir as seguintes orientações a respeito da forma de comercialização dos alimentos:

4.17.1. Os alimentos e bebidas comercializados devem ser de primeira qualidade, estar dentro do prazo de validade e dentro dos padrões de higiene exigidos, devendo ser retirado imediatamente de venda àqueles que forem considerados impróprios para o consumo.

4.17.2. O estoque de alimentos e bebidas deve garantir um atendimento satisfatório à demanda da CEDENTE.

4.17.3. As refeições deverão observar valores mínimos de calorias, respeitando as variedades mínimas de cada alimento do cardápio.

4.17.4. Os alimentos para elaboração dos cardápios de almoço e lanche poderão sofrer alterações, a critério da CEDENTE, levando-se em conta o comportamento dos usuários frente à alimentação servida.

4.17.5. Poderão ser ofertados ao consumidor material descartável ou de vidro, desde que devidamente esterilizado.

4.17.6. A CESSIONÁRIA deverá seguir as normas higiênico-sanitárias federais, estaduais e municipais sobre armazenamento, manutenção e fornecimento dos produtos a serem comercializados.

4.17.7. Não será permitido comercializar, em hipótese alguma, qualquer produto ou serviço estranho ao objeto, incluindo a venda ou exposição de bebidas alcoólicas e tabaco no restaurante e lancheria, sob pena de rescisão imediata e automática do contrato.

4.17.8. O pagamento de cada refeição/lanche será de responsabilidade de cada usuário/consumidor.

4.17.9. A fiscalização técnica poderá solicitar a inclusão e/ou a exclusão de itens na cesta de produtos ofertados, de acordo com as demandas identificadas.

4.17.10. A CESSIONÁRIA obriga-se a manter painel com os preços praticados em local visível e de acesso a todos os usuários. Recomenda-se que o painel seja instalado acima do balcão de atendimento.

4.17.11. O preço dos alimentos oferecidos deverá ser compatível com o praticado na região, por estabelecimentos similares, sendo aferido pelo fiscal que em caso de valores excessivos, solicitará sua adequação a realidade do mercado local.

4.17.12. A CESSIONÁRIA deverá aceitar, como pagamento de seus serviços, dinheiro em espécie ou cartões de débito e crédito e PIX.

4.17.13. Não será permitida a inclusão de taxas, tais como comissões e gorjetas, nos preços do cardápio.

4.17.14. A CESSIONÁRIA deverá fornecer nota física ou documentos equivalentes aos consumidores, conforme legislação vigente.

4.17.15. A CESSIONÁRIA deverá, sempre que solicitado pelo Gestor do contrato, disponibilizar “comandas” devidamente numeradas por impressão gráfica, para averiguação e acompanhamento dos quantitativos de refeições efetivamente servidas, por períodos que este solicitar, que será notificada com antecedência mínima de 48 (quarenta e oito) horas.

Especificações das refeições e lanches

4.18. A CESSIONÁRIA deverá seguir as seguintes orientações a respeito do fornecimento dos alimentos:

4.18.1. A CESSIONÁRIA deverá fornecer refeições e lanches de acordo com a necessidade do Campus e com os cardápios aprovados pela CEDENTE, em condições sadias, preparadas com gêneros de qualidade, dentro do prazo de validade e das melhores condições de higiene e técnicas culinárias, observando rigorosamente o valor nutritivo dos pratos.

4.18.2. Os itens que não puderem ser processados na cozinha do IFSUL– Campus Sapucaia do Sul deverão ser transportados, sob inteira responsabilidade da CESSIONÁRIA, para o restaurante e lancheria. Este transporte deverá ser feito com estrita observância das normas técnicas pertinentes.

4.18.3. A empresa vencedora deverá realizar, sempre que solicitado pela Administração, pesquisa de satisfação junto aos usuários do restaurante e da cantina, de modo a adequar o cardápio ao gosto dos usuários, sob a responsabilidade e anuência do Fiscal de Contrato designado pelo do IFSUL– Campus Sapucaia do Sul.

4.18.4. A CESSIONÁRIA deverá manter o padrão de qualidade dos cardápios diários com as reposições necessárias antes do término dos alimentos, de forma contínua, de todas as preparações, desde o início do horário estabelecido até o último usuário sair, ou término do horário de prestação dos serviços.

4.18.5. Deverá ser evitado o uso de condimentos ou temperos fortes (especiarias) no preparo das refeições, os quais devem ser servidos, separadamente, a pedido. A gordura a ser utilizada deve ser de origem vegetal, sem reaproveitamento, de preferência óleo de soja, de amendoim, de canola, de milho ou de arroz, de primeira qualidade e com grau de acidez mínima. O óleo disponibilizado no Buffet para tempero dos alimentos deverá ser de oliva extra-virgem.

4.18.6. Caberá a CESSIONÁRIA fazer ou substituir, no todo ou em parte, os alimentos, embora já preparados, desde que impugnados fundamentadamente pela Fiscalização, por estarem salgados excessivamente, apimentados, queimados, crus e/ou malcozidos, etc.

4.18.7. A CESSIONÁRIA conservará, por sua conta e risco, os estoques dos gêneros alimentícios e materiais necessários ao funcionamento do restaurante e da lancheria.

4.18.8. Caberá a CESSIONÁRIA responsabilizar-se pelos danos causados aos consumidores dos alimentos quando comprovada a inobservância das condições previstas no presente Edital, na legislação do Ministério da Saúde e da ANVISA.

4.18.9. A CESSIONÁRIA deverá garantir, obrigatoriamente, o cumprimento a todas as leis e normas (federais, estaduais e municipais) que regulamentam e disciplinam a condição higiênica e sanitária no preparo e fornecimento de refeições e lanches, a exemplo das que seguem:

4.18.10. Decreto-Lei Estadual nº 23.430, Portaria SVS/MS nº 326, Resolução ANVISA – RDC nº 275 e 216, e demais legislações aplicáveis.

4.18.11. Não será permitido, em hipótese alguma, o aproveitamento de qualquer componente da refeição preparada e não servida, para confecção dos produtos a serem comercializados na refeição seguinte. Em hipótese alguma haverá reaproveitamento de sobras de refeições.

4.18.12. A relação das refeições e lanches será fixada nos murais do prédio do Campus, o qual apresentará a assinatura do Nutricionista responsável por sua elaboração, devidamente identificado com o número de seu registro no Conselho Regional de Nutrição (CRN).

4.18.13. Os lanches deverão ser frescos e com boa aparência, dando atenção especial para lanches com baixo teor de gordura e açúcar.

4.18.14. A CESSIONÁRIA deverá disponibilizar cardápios com a composição dos lanches oferecidos, bem como o preço de cada um, em quantidade suficiente e mantendo-os sempre atualizados.

4.18.15. Na programação dos cardápios será exigida completa compatibilidade estacional, não sendo aconselhável a adoção de pratos inadequados às épocas de frio ou calor.

4.18.16. No atendimento deverão ser disponibilizados pratos de dimensões adequadas e bandejas em número

suficiente ao atendimento adequado, guardanapos de papel absorvente de tamanho médio, palitos e talheres distribuídos individualmente, acondicionadas em embalagens plásticas.

4.18.17. Todos os gêneros, condimentos ou quaisquer outros componentes utilizados na elaboração das refeições e lanches deverão ser, obrigatoriamente, de qualidade e estar em perfeitas condições de conservação, higiene e apresentação, devendo ser submetidos à fiscalização do IFSUL– Campus Sapucaia do Sul.

4.18.18. Fica expressamente proibida a comercialização de produtos que não ofereçam condições higiênico-sanitárias, bem como bebida alcoólica, tabaco e medicamento ou produto químico farmacêutico.

4.18.19. Os sucos naturais, vitaminas, refrigerantes, leite, café e outros devem ser servidos em copos descartáveis ou, se solicitado pelo usuário, em copos de vidro e xícaras de igual capacidade.

4.18.20. Os variados tipos de sobremesas, lanches frios e a salada oferecida no Buffet devem ser colocados em balcão refrigerado apropriado.

4.18.21. Na cantina é expressamente vedado:

- a) A utilização de alto falante e congênere que produza som ou ruídos que atrapalhem o desenvolvimento das atividades letivas;
- b) A guarda ou depósito de produtos inflamáveis, explosivos, corrosivos;
- c) A comercialização de cigarros, bebidas alcóolicas e quaisquer produtos tóxicos, além de itens proibidos pela legislação pertinente;
- d) A comercialização de produtos relacionados a quaisquer tipos de jogos de azar.

4.18.22. Os cardápios das refeições deverão ser variados, sem frequentes repetições de pratos.

4.18.23. Deverão ser oferecidos pelo menos 08 (oito) variedades de legumes e verduras e 4 (quatro) variedades de frutas (higienizadas e cortadas) no buffet refrigerado. No buffet quente, deverão ser oferecidos ao menos 6 (seis) pratos quentes mais 2 (dois) tipos de proteína (carne, frango, porco e peixe). Também deverá ser ofertada 1 (uma) variedade de sobremesa, que não será pesada juntamente com o buffet por quilo. A repetição das apresentações, numa mesma semana, das variedades tanto de pratos frios (saladas e frutas), quanto de pratos quentes, além da variedade das proteínas, não deve ocorrer. Arroz (integral ou branco), feijão (com e sem carne) e ovo não entram nessa regra, pois estes devem ser apresentados todos os dias. O ovo, apesar de poder ser oferecido todos os dias, não faz parte das duas proteínas obrigatórias.

4.18.24. A mesma variedade de alimento, mesmo que apresentados de formas diferentes, contarão como UMA variedade. Ex: O oferecimento de arroz integral e arroz branco equivale como UMA variedade de prato quente.

4.18.25. A qualidade da carne bovina oferecida, tanto no buffet, quanto em pratos prontos deverá ser de boa qualidade, conforme exemplos na tabela abaixo, livre de nervos e gorduras para escalopes, picadinhos, grelhados e outras apresentações similares. Serão aceitos cortes como Acém, Paleta, Fraldinha, Costela, Capa de filé, Coxão duro, Músculo dianteiro, para apresentações tipo “carne de panela”, ensopados e outras apresentações similares. Qualquer oferta diferente desta deverá ser solicitada ao Departamento de Administração e Planejamento e à fiscalização técnica com as devidas justificativas e esclarecimentos, podendo o departamento aceitar, ou não.

4.18.26. A oferta das preparações proteicas deve observar a qualidade e frequências da tabela abaixo:

GRUPO	QUALIDADE	FREQUÊNCIA MÁXIMA	FREQUÊNCIA MÍNIMA
Peixes	cação, tilápia, anjo, atum, dourado, namorado, congro, merluza, pescada	2x/semana	1x/semana
Aves	Peito, Coxa, sobrecoxa	3x/semana	2x/semana
Suínos	pernil, lombo, carré, filé, costela	2x/ semana	1x/ semana
Bovino	Patinho, Lagarto, Contrafilé, Coxão mole, Maminha Para carnes de segunda, como Acém, Paleta, Fraldinha, Costela, Capa de filé, Coxão duro,	5x/ semana	3x/semana

Músculo dianteiro deve-se observar o item 4.17.25

4.18.27. A CESSIONÁRIA oferecerá Buffet, diariamente, no horário do almoço, a partir das 11h até às 14h. O buffet deverá ser repostado, de acordo com a necessidade, até às 13h30. Os horários poderão sofrer alterações de acordo com a necessidade, e se a comissão de fiscalização estiver de acordo. À noite, será a critério da CESSIONÁRIA ou a pedido do CEDENTE.

a) A CESSIONÁRIA também deverá servir Buffet na modalidade “preço fixo”.

b) À noite poderá ser oferecido, como alternativa ao Buffet, os denominados “pratos comerciais”, além dos lanches, sendo que os alimentos devem ser de primeira qualidade, não podendo, sob-hipótese alguma, o reaproveitamento de alimentos.

c) A composição mínima do “prato comercial” deverá, obrigatoriamente, ter, no mínimo, 800g, devendo ser contemplada uma das carnes.

4.18.28. O usuário do Buffet terá direito a 01 (uma) sobremesa, diariamente, conforme sua livre escolha entre as opções disponíveis de sobremesa, a qual não será pesada, isto é, sem qualquer custo. A forma de apresentação da sobremesa fica à escolha da CESSIONÁRIA, podendo ser self service ou embalagens fechadas, com capacidade de no mínimo 100 ml.

4.18.29. A fim de favorecer a qualidade dos alimentos, e ao mesmo tempo a um bom custo ao usuário, estabelece-se que o usuário optante pelo buffet “preço fixo” poderá se servir à vontade, mas apenas uma vez, e fará jus a uma porção de proteína (Carne bovina, frango, peixe e porco). Caso o usuário deseje se servir novamente, o preço cobrado será o fixo, mais o valor pesado na repetição. O tamanho do prato a ser disponibilizado aos usuários do Buffet deverá ser de no mínimo 28 cm de diâmetro.

4.18.30. A CESSIONÁRIA apresentará a programação de cardápios das refeições a serem servidas, de forma a atender o solicitado pela fiscalização do contrato, organizados de acordo com as especificações deste Anexo.

4.18.31. Apresenta-se na sequência, a tabela com produtos alimentícios e lanches a serem oferecidos pela CESSIONÁRIA no Campus Sapucaia do Sul e cujos valores serão utilizados como critério de julgamento das propostas:

Item	Produto	Especificações
01	Sanduíche Natural Integral	Unidade 200 g
02	Torrada Completa	Unidade 180 g
03	Lanches Assados	(recheio mínimo 100 g)
04	Pão de queijo	(mínimo 80 g)
05	Salada de Fruta	copo 300 ml
06	Água com gás	Garrafa Pet 500 ml
07	Água sem gás	Garrafa Pet 500 ml
08	Café	Copo 180 ml
09	Suco Natural	Copo 300 ml
10	Wrap (enrolado com recheios diversos)	(recheio mínimo 150g)
11	Fatia de pizza	Unidade 180g
12	Omelete	2 ovos
13	Vitamina com leite e frutas e/ou granola/aveia	300ml

14	Tapioca ou crepioca com recheio	Recheio 100g
----	---------------------------------	--------------

4.18.32. Descrição mínima dos lanches a serem fornecidos, prontos e/ou com elaboração no momento do pedido:

- a) Sanduíche Natural Integral com no mínimo: pão integral, queijo, tomate, alface, cenoura. Peso mínimo 200 g.
- b) Torrada Completa com no mínimo: 1 (uma) fatia de queijo, 1 (um) ovo, alface, tomate, entre 2 (duas) fatias de pão de forma, aquecidos. Peso mínimo 180 g;
- c) Lanche Assado: por exemplo pastel ou bauru. Sabores diversos, sendo pelo menos um desses obrigatoriamente frango ou carne, com peso mínimo de 100g de recheio
- d) Pão de Queijo, com peso mínimo de 80 g;
- e) Salada de frutas, com no mínimo 3 (três) frutas diferentes. Embalagem com 250g (drenado);
- f) Café puro, não requentado, copo de 180 ml.
- g) Suco Natural/Polpa: copo de 300 ml.
- h) Wrap: enrolado de massa de panqueca integral, recheio mínimo de alface e tomate picados, 100g de proteína (frango, carne ou peixe).
- i) Fatia de pizza: cobertura mínima de queijo, tomate, molho e outros legumes, além de uma proteína.
- j) Omelete: ovos mexidos
- k) Vitamina: batida de leite com frutas, 300ml pronto (em média 180ml de leite)
- l) Tapioca/crepioca: panqueca feita de goma de tapioca, com ou sem ovo, com recheio contendo no mínimo 100g. Exemplos de recheio: queijo, tomate, frango, banana, pasta de amendoim, etc.

4.18.33. Deverão ser oferecidos pelo menos 2 (dois) sabores de sucos de fruta, 5 (cinco) variedades de doces, 5 (cinco) variedades de lanches preparados e 5 (cinco) variedades de salgados dentre as sugestões apresentadas no subitem anterior.

4.18.34. Os alimentos e bebidas constantes na tabela do item 4.17.32 deverão estar sempre disponíveis aos usuários, desde o horário de abertura até o de fechamento da cantina;

4.18.35. A CESSIONÁRIA deverá oferecer itens alimentícios para celíacos (com ausência de glúten), diabéticos e hipertensos, além de itens veganos.

5. MODELO DE GESTÃO DO CONTRATO

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

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

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

5.4. O órgão ou entidade poderá convocar representante da empresa para adoção de providências que devam ser cumpridas de imediato.

5.5. Após a assinatura do contrato ou instrumento equivalente, o órgão ou entidade poderá convocar o representante da empresa CESSIONÁRIA para reunião inicial para apresentação do plano de fiscalização, que conterà informações acerca das obrigações contratuais, dos mecanismos de fiscalização, das estratégias para execução do objeto, do plano complementar de execução da CESSIONÁRIA, quando houver, do método de aferição dos resultados e das sanções aplicáveis, dentre outros.

Preposto

5.6. A CESSIONÁRIA designará formalmente o preposto da empresa, antes do início da prestação dos serviços.

5.7. A CESSIONÁRIA não precisará manter preposto da empresa no local da execução do objeto durante todo o período de execução, porém o mesmo deverá estar disponível presencialmente, sempre que solicitado pela fiscalização.

5.8. A CEDENTE poderá recusar, desde que justificadamente, a indicação ou a manutenção do preposto da empresa, hipótese em que a CESSIONÁRIA designará outro para o exercício da atividade.

Fiscalização

5.9. A execução do contrato deverá ser acompanhada e fiscalizada pelo(s) fiscal(is) do contrato, ou pelos respectivos substitutos (Lei nº 14.133, de 2021, art. 117, caput).

Fiscalização Técnica

5.10. O fiscal técnico (ou comissão de fiscais) do contrato acompanhará a execução do contrato, para que sejam cumpridas todas as condições estabelecidas no contrato, de modo a assegurar os melhores resultados para a Administração. (Decreto nº 11.246, de 2022, art. 22, VI);

5.11. O fiscal técnico do contrato anotará no histórico de gerenciamento do contrato todas as ocorrências relacionadas à execução do contrato, com a descrição do que for necessário para a regularização das faltas ou dos defeitos observados. (Lei nº 14.133, de 2021, art. 117, §1º e Decreto nº 11.246, de 2022, art. 22, II);

5.12. Identificada qualquer inexistência ou irregularidade, o fiscal técnico do contrato emitirá notificações para a correção da execução do contrato, determinando prazo para a correção. (Decreto nº 11.246, de 2022, art. 22, III);

5.13. O fiscal técnico do contrato informará ao gestor do contrato, em tempo hábil, a situação que demandar decisão ou adoção de medidas que ultrapassem sua competência, para que adote as medidas necessárias e saneadoras, se for o caso. (Decreto nº 11.246, de 2022, art. 22, IV);

5.14. No caso de ocorrências que possam inviabilizar a execução do contrato nas datas aprazadas, o fiscal técnico do contrato comunicará o fato imediatamente ao gestor do contrato. (Decreto nº 11.246, de 2022, art. 22, V);

5.15. O fiscal técnico do contrato comunicará ao gestora(o) do contrato, em tempo hábil, o término do contrato sob sua responsabilidade, com vistas à tempestiva renovação ou à prorrogação contratual ([Decreto nº 11.246, de 2022, art. 22, VI](#)).

Fiscalização Administrativa

5.16. O fiscal administrativo do contrato verificará a manutenção das condições de habilitação da CESSIONÁRIA, acompanhará o empenho, o pagamento, as garantias, as glosas e a formalização de apostilamento e termos aditivos, solicitando quaisquer documentos comprobatórios pertinentes, caso necessário (Art. 23, I e II, do Decreto nº 11.246, de 2022).

5.17. Caso ocorra descumprimento das obrigações contratuais, o fiscal administrativo do contrato atuará tempestivamente na solução do problema, reportando a gestora(o) do contrato para que tome as providências cabíveis, quando ultrapassar a sua competência; (Decreto nº 11.246, de 2022, art. 23, IV).

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

5.18.1. Enviar à CESSIONÁRIA, por meio de GRU, o valor da concessão de espaço público que deverá ser recolhido aos cofres da União;

5.18.2. Aferir mensalmente os relógios medidores individualizados de energia elétrica, água e esgoto e emitir a GRU de ressarcimento do valor;

5.18.3. Receber e conferir a documentação pertinente à nutricionista, no ato da assinatura do contrato;

5.18.4. Receber e conferir a lista de funcionários que serão alocados na prestação de serviços, contendo nome, CPF e função, no ato da assinatura do contrato, sendo que qualquer alteração deverá ser notificada pela CESSIONÁRIA;

5.18.5. Receber os devidos Exames de Saúde Admissionais, de acordo com a listagem apresentada;

5.18.6. Receber o comprovante de dedetização e desratização, nos prazos definidos no Termo de Referência;

5.18.7. Receber o comprovante de limpeza da caixa d'água, nos prazos definidos no Termo de Referência;

5.18.8. Receber o Alvará Sanitário.

Gestor do Contrato

5.19. O gestor do contrato coordenará a atualização do processo de acompanhamento e fiscalização do contrato contendo todos os registros formais da execução no histórico de gerenciamento do contrato, a exemplo da ordem de serviço, do registro de ocorrências, das alterações e das prorrogações contratuais, elaborando relatório com vistas à verificação da necessidade de adequações do contrato para fins de atendimento da finalidade da administração. (Decreto nº 11.246, de 2022, art. 21, IV).

5.20. O gestor do contrato acompanhará os registros realizados pelos fiscais do contrato, de todas as ocorrências relacionadas à execução do contrato e as medidas adotadas, informando, se for o caso, à autoridade superior àquelas que ultrapassem a sua competência. (Decreto nº 11.246, de 2022, art. 21, II).

5.21. O gestor do contrato emitirá documento comprobatório da avaliação realizada pelos fiscais técnico, administrativo e setorial quanto ao cumprimento de obrigações assumidas pelo CESSIONÁRIA, com menção ao seu desempenho na execução

contratual, baseado nos indicadores objetivamente definidos e aferidos, e a eventuais penalidades aplicadas, devendo constar do cadastro de atesto de cumprimento de obrigações. (Decreto nº 11.246, de 2022, art. 21, VIII).

5.22. O gestor do contrato tomará providências para a formalização de processo administrativo de responsabilização para fins de aplicação de sanções, a ser conduzido pela comissão de que trata o art. 158 da Lei nº 14.133, de 2021, ou pelo agente ou pelo setor com competência para tal, conforme o caso. (Decreto nº 11.246, de 2022, art. 21, X).

5.23. O gestor do contrato deverá elaborar relatório final com informações sobre a consecução dos objetivos que tenham justificado a contratação e eventuais condutas a serem adotadas para o aprimoramento das atividades da Administração. (Decreto nº 11.246, de 2022, art. 21, VI).

6. CRITÉRIOS DE MEDIÇÃO E PAGAMENTO

6.1. A avaliação da execução do objeto utilizará o Instrumento de Medição de Resultado (IMR), conforme previsto no Anexo II.

6.1.1. Será indicada a alteração no valor do pagamento, proporcional à irregularidade verificada, sem prejuízo das sanções cabíveis, caso se constate que a CESSIONÁRIA:

6.1.1.1. não produzir os resultados acordados,

6.1.1.2. deixar de executar, ou não executar com a qualidade mínima exigida as atividades previstas em edital; ou

6.1.1.3. deixar de utilizar materiais e recursos humanos exigidos para a execução do serviço, ou utilizá-los com qualidade ou quantidade inferior à demandada.

6.2. A utilização do IMR não impede a aplicação concomitante de outros mecanismos para a avaliação da prestação dos serviços.

7. DAS RESPONSABILIDADES

7.1. Responsabilidade do CEDENTE - Caberá ao IFSul Campus Sapucaia do Sul:

7.1.1. Colocar à disposição da CESSIONÁRIA o espaço físico conforme definido no objeto deste Termo de Referência, cuja previsão máxima de ocupação pela CESSIONÁRIA é de 15 (quinze) dias corridos, com a aceitação da CEDENTE, a contar do início da vigência contratual ou outra data indicada no contrato.

7.1.2. Comunicar à CESSIONÁRIA toda e qualquer ocorrência relacionada com a execução do contrato firmado.

7.1.3. Proporcionar todas as facilidades para que a CESSIONÁRIA possa executar o serviço dentro das normas deste Edital, dos documentos que o acompanham e da legislação pertinente e em vigor.

7.1.4. Permitir o livre acesso dos funcionários da CESSIONÁRIA ao local da Concessão de uso, de acordo com as normas internas do IFSul.

7.1.5. Prestar as informações e os esclarecimentos que venham a ser solicitados pelo Preposto da licitante vencedora.

7.1.6. Acompanhar e fiscalizar o andamento da execução do contrato, por intermédio da Unidade fiscalizadora do IFSul e da atuação dos Fiscais de Contrato.

7.1.7. Examinar periodicamente as condições de conservação das instalações e do estado adequado de conservação e funcionamento dos equipamentos, mobiliário, aparelhos e instrumentos da área concedida, fornecidos pela CESSIONÁRIA, necessários à boa prestação dos serviços.

7.1.8. Autorizar quaisquer serviços pertinentes à adequação do espaço físico, ou decorrentes de imprevistos durante a sua execução, mediante orçamento detalhado e previamente submetido e aprovado pela Administração do IFSul – Campus Sapucaia do Sul, desde que comprovada a necessidade deles.

7.1.9. Rejeitar qualquer serviço executado equivocadamente ou em desacordo com as orientações passadas pelo IFSul – Campus Sapucaia do Sul ou com as especificações constantes no Edital e nos seus Anexos.

7.1.10. Verificar a regularidade fiscal da licitante e efetuar a conferência mensal do pagamento da Concessão, luz, água e impostos.

7.1.11. Providenciar a regularização dos pontos de energia elétrica, não se responsabilizando, porém, por quaisquer consequências decorrentes de interrupções no fornecimento provocado pelos fornecedores.

7.1.12. Fiscalizar a qualidade dos serviços prestados e averiguação da higiene do local, verificando diariamente as condições dos equipamentos onde são preparados os alimentos, bem como de todas as instalações.

7.1.13. Examinar a quantidade e a qualidade dos alimentos preparados e vendidos pela empresa.

7.1.14. Aplicar as sanções registradas pela fiscalização do contrato e quaisquer fatos praticados pela CESSIONÁRIA

contrários ao disposto no Edital e minuta contratual;

7.1.15. Aprovar a tabela de preços a ser praticada, de acordo com o preço de mercado, avaliando e emitindo parecer, anualmente, dos pedidos de atualização das tabelas de preços de praticados, não podendo ser superior ao Índice Nacional de Preços ao Consumidor - INPC do período e caracterizando o valor médio de mercado praticado na região, por estabelecimentos similares.

7.1.16. Estabelecer reuniões periódicas com a CESSIONÁRIA, de modo a garantir a qualidade da execução e o domínio dos resultados e processos já desenvolvidos por parte do corpo técnico do órgão CEDENTE.

7.1.17. Realizar ou solicitar à CESSIONÁRIA, quando considerar necessário, pesquisa de opinião com os usuários, para avaliar o grau de satisfação quanto à qualidade e o atendimento dos serviços prestados, que poderá servir para embasar a CEDENTE na decisão de prorrogar ou não o contrato.

7.1.18. Manifestar documentalmente a respeito do interesse de prorrogar ou não o contrato até 30 dias antes do término do mesmo.

7.2. Das obrigações da CESSIONÁRIA

7.2.1. Apresentar no prazo de até 15 (quinze) dias úteis o Alvará Sanitário ou protocolo correspondente, mantendo a CEDENTE atualizada a respeito do andamento do pedido de alvará, através de comunicação formal com a gestão do contrato;

7.2.2. Apresentar no prazo de até 15 (quinze) úteis a documentação pertinente à regularidade dos equipamentos de combate a incêndio;

7.2.3. Apresentar nos devidos prazos a comprovação de limpeza de caixa d'água e dedetização/desratização;

7.2.4. A CESSIONÁRIA deverá arcar com as despesas de adequação dos espaços a serem explorados comercialmente.

7.2.5. Adquirir e disponibilizar todos os utensílios de cozinha necessários à preparação e distribuição dos alimentos, tais como: panelas, travessas, pratos, talheres, copos, xícaras, guardanapos, paliteiros, e outros necessários ao perfeito funcionamento dos serviços.

7.2.6. Adquirir e pôr em uso os equipamentos necessários para o bom atendimento ao público, como mesas e cadeiras, liquidificadores, espremedores de sucos e centrífugas, chapas, máquinas de café expresso, forno elétrico, forno micro-ondas e demais equipamentos necessários à execução do objeto do contrato.

7.2.7. Manter os equipamentos refrigeradores permanentemente em condições adequadas de higiene e arrumação, armazenando os alimentos de forma adequada às técnicas, mantendo, por sua conta e risco, os estoques de gêneros alimentícios e materiais necessários à realização de serviços.

7.2.8. Manter a área concedida com o mais rigoroso padrão de higiene, limpeza e arrumação, como também as áreas de preparação e manipulação dos alimentos rigorosamente limpos e arrumados, incluindo mesas (os suportes horizontais e verticais), cadeiras (assento, encosto e suportes), portas e pisos, notadamente no período de maior utilização e frequência. Vedado o uso de produto químico de forma nociva ao ser humano.

7.2.9. Zelar pela boa qualidade dos produtos adquiridos e comercializados, utilizando somente aqueles de qualidade superior para o preparo dos alimentos.

7.2.10. Refazer ou substituir os lanches, considerados pelos responsáveis pela fiscalização sem condições de serem consumidos.

7.2.11. NÃO comercializar ou servir bebidas alcoólicas e cigarros nas dependências do IFSul - Campus Sapucaia do Sul

7.2.12. Responsabilizar-se pelo transporte dos alimentos encomendados pelo IFSul - Campus Sapucaia do Sul até o local em que serão servidos, arcando com todos os custos, e adotar, durante esse transporte, todos os métodos determinados pela legislação higiênico-sanitária vigente.

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

7.2.14. Utilizar tratamento eficiente e cortês com a comunidade do IFSul.

7.2.15. Fornecer notas fiscais ou documentos equivalentes, aos consumidores dos seus produtos, nos termos da legislação vigente.

7.2.16. Arcar com a despesa de consumo do gás necessário aos seus equipamentos, ficando o abastecimento e controle do estoque sob sua inteira e exclusiva responsabilidade.

7.2.17. Apresentar seus trabalhadores no local com pontualidade e asseio, conforme os horários fixados pela CEDENTE,

para fins de execução dos serviços.

7.2.18. Assumir todas as responsabilidades relativas a seus empregados, inclusive para atendimento em casos de emergência por acidentes ou qualquer mal súbito.

7.2.19. Substituir o trabalhador que apresentar sinais de qualquer doença incompatível com a sua função. Os manipuladores que apresentem lesões e ou sintomas de enfermidades que possam comprometer a qualidade higiênico-sanitária dos alimentos devem ser afastados da atividade de preparação de alimentos enquanto persistirem essas condições de saúde.

7.2.20. Assumir todos os encargos de possível demanda trabalhista, cível ou penal, relacionados aos serviços prestados.

7.2.21. Instruir seus trabalhadores e adotar todos os critérios de segurança quanto à prevenção de acidentes e incêndios nas dependências da CEDENTE.

7.2.22. Arcar com demais despesas com material e insumos necessários à sua execução dos serviços como: locomoção, seguros, impostos, e quaisquer outras despesas que venham a ser determinadas por lei ou por situação de fato.

7.2.23. Formalizar e manter preposto credenciado perante a CEDENTE, experiente e com poderes para representá-la na execução do contrato.

7.2.24. Atribuir ao preposto às tarefas de: coordenar, comandar e fiscalizar o bom andamento dos serviços, cuidar da disciplina, controlar a frequência, a apresentação pessoal dos empregados, fiscalizar o uso dos equipamentos, bem como manter contato com o Fiscal do Contrato.

7.2.25. Entregar ao Fiscal do Contrato relação que contenha nomes, funções e horário de trabalho dos trabalhadores, mantendo-a sempre atualizada.

7.2.26. Manter disponível para exame pelo IFSul - Campus Sapucaia do Sul, ou por fiscalização externa, toda documentação comprobatória da regularidade fiscal, trabalhista, previdenciária, comercial, administrativa e sanitária, inclusive licenças, autorização de funcionamento, Manual de Boas Práticas, Carteira de Saúde dos manipuladores e Alvará para o exercício de suas atividades comerciais resultantes da execução do contrato.

7.2.27. Informar ao Fiscal do Contrato, por escrito e de forma detalhada, toda e qualquer ocorrência de acidentes verificados no curso da execução contratual, bem como qualquer alteração da rotina dos serviços.

7.2.28. Sujeitar a mais ampla e irrestrita fiscalização por parte da CEDENTE, prestando todos os esclarecimentos solicitados e solucionando todas as reclamações formuladas;

7.2.29. Arcar com o pagamento de multas aplicadas por órgãos de fiscalização relacionadas à sua existência e funcionamento.

7.2.30. Cumprir com rigor as normas regulamentares sobre Higiene, Medicina e Segurança do Trabalho, sanitárias e sobre manipulação de alimentos.

7.2.31. Cumprir e fazer cumprir por seus trabalhadores normas e regulamentos disciplinares relativos à segurança dos edifícios da CEDENTE, assim como quaisquer determinações emanadas das autoridades competentes, pertinentes à matéria objeto do contrato, cabendo-lhe única e exclusiva responsabilidade pelas consequências de qualquer transgressão das normas em vigor.

7.2.32. Arcar com despesas decorrentes de qualquer infração praticada por seus trabalhadores quando da execução dos serviços objeto do contrato.

7.2.33. Não veicular publicidade acerca dos serviços, sem a anuência da CEDENTE;

7.2.34. Cumprir todas as orientações da CEDENTE para fiel desempenho das atividades especificadas;

7.2.35. Providenciar a imediata correção das deficiências apontadas pela CEDENTE quanto aos serviços prestados.

7.2.36. Utilizar as instalações fornecidas pelo IFSul - Campus Sapucaia do Sul exclusivamente no cumprimento do objeto deste Termo de Referência, correndo às suas expensas, o asseio, a conservação, a guarda e a manutenção das instalações e equipamentos.

7.2.37. Manter, durante a vigência do contrato, compatibilidade com as obrigações assumidas e todas as condições de habilitação e qualificação exigidas neste Anexo e no Edital.

7.2.38. Não transferir a outrem, no todo ou em parte, o objeto do contrato.

7.2.39. Cumprir, além dos postulados legais vigentes de âmbito federal, estadual ou municipal, as normas de segurança do IFSul.

7.2.40. Efetuar o pagamento da contraprestação (aluguel) na forma pactuada no presente Termo de Referência.

7.2.41. Manifiestar-se documentalmentem a respeito do interesse de prorrogar ou não o contrato até 90 dias antes do término do mesmo.

7.2.42. Os proprietários da empresa prestadora do serviço deverão demonstrar disponibilidade de se reunir mensalmente – ou a qualquer tempo em que se fizer necessário, com o Fiscal do Contrato, a fim de discutir e encaminhar melhorias nos procedimentos adotados.

7.2.43. Informar ao Fiscal do Contrato, por escrito e de forma detalhada, toda e qualquer ocorrência de acidentes verificados no curso da execução contratual, bem como, qualquer alteração da rotina dos serviços e no cumprimento das obrigatoriedades do termo.

7.2.44. Deverá apresentar, a qualquer momento, conforme solicitação da CEDENTE, quaisquer documentos comprobatórios que esta entender necessário ao cumprimento das obrigações estabelecidas no Edital e Contrato, sob pena de aplicação de penalidades e rescisão contratual, garantindo contraditório e ampla defesa.

8. ESTIMATIVAS DO VALOR DA CONTRATAÇÃO

8.1. O valor estimado mensal da concessão é de R\$ 3.215,44 (três mil e duzentos e quinze reais e quarenta e quatro centavos) e anual é de R\$ 38.585,28 (trinta e oito mil e quinhentos e oitenta e cinco reais e vinte e oito centavos), conforme pesquisas de preços, mais gastos com energia elétrica e água.

8.2. O valor de referência para aplicação do maior desconto corresponde às médias dos preços dos alimentos, conforme tabela abaixo:

GRUPO DO PREGÃO	ITENS DO PREGÃO	ITENS DO CARDÁPIO	DESCRIÇÃO	UNID.	QUANT.	VALOR UNIT. R\$
1	1	1	Preço do Kg do buffet	Kg	1	R\$ 57,33
		2	Buffet preço fixo (poderá se servir à vontade, mas apenas uma vez, e fará jus a uma porção de proteína (Carne bovina, frango, peixe e porco).	Un	1	R\$ 27,06
	TOTAL					R\$ 84,39
		3	Sanduíche Natural Integral. Unidade 200 g	Un	1	R\$ 10,30
		4	Torrada Completa. Unidade 180 g	Un	1	R\$ 9,66
		5	Lanches Assados. (recheio mínimo 100 g)	Un	1	R\$ 9,16
		6	Pão de queijo. (mínimo 80 g)	Un	1	R\$ 4,17
		7	Salada de Fruta, copo 300 ml	Un	1	R\$ 8,95
		8	Água com gás. Garrafa Pet 500 ml	Un	1	R\$ 3,10
			Água sem gás.	Un	1	

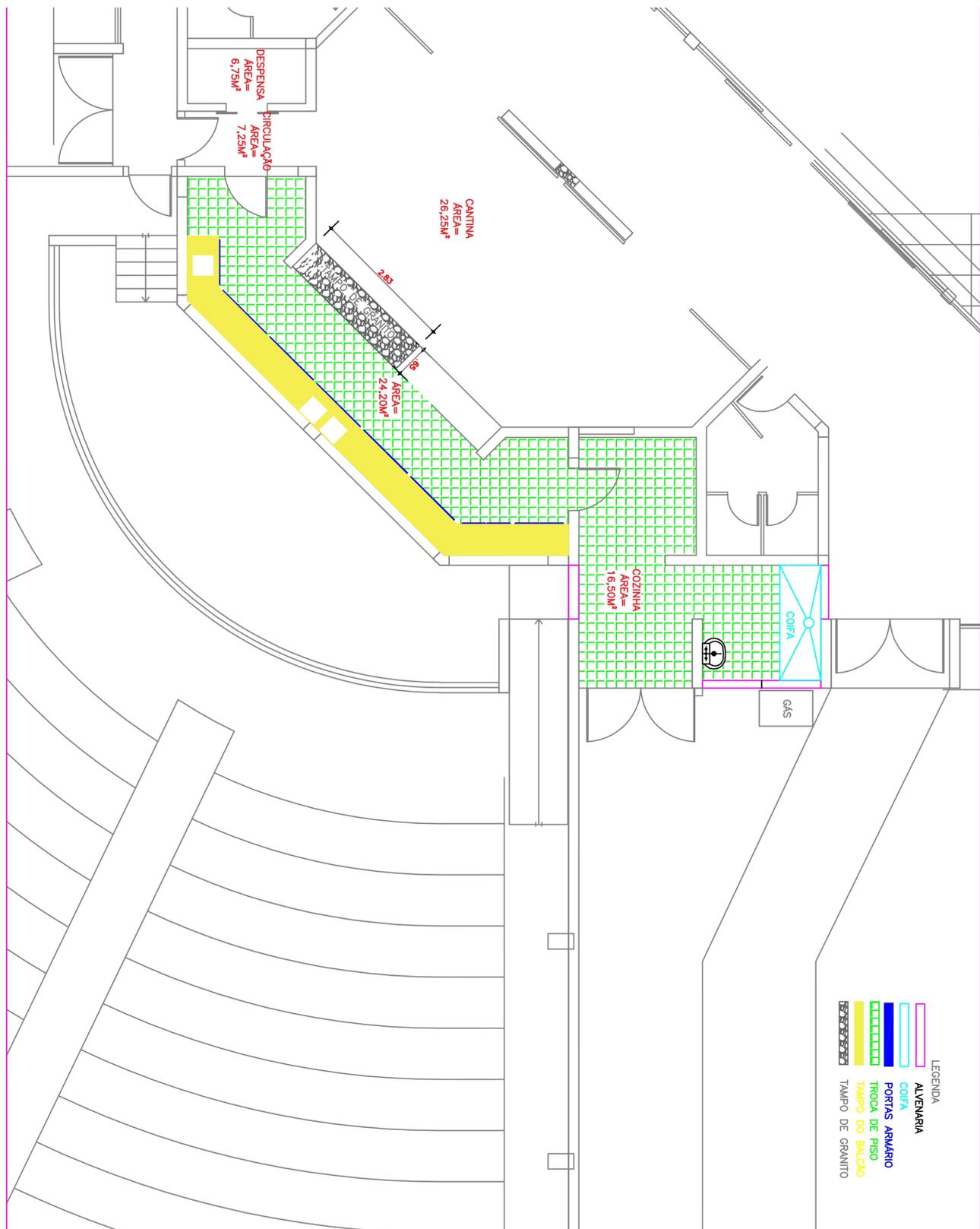
		9	Garrafa Pet 500 ml			R\$ 3,08	
	2	10	Café. Copo 180 ml	Un	1	R\$ 4,00	
		11	Suco Natural. Copo 300 ml	Un	1	R\$ 6,83	
		12	Wrap - enrolado com recheios diversos (recheio mínimo 150g)	Un	1	R\$ 11,33	
		13	Fatia de pizza. Unidade 180g	Un	1	R\$ 9,03	
		14	Omelete com 2 ovos	Un	1	R\$ 7,33	
		15	Vitamina com leite e frutas e/ou granola/aveia, 300ml	Un	1	R\$ 8,97	
		16	Tapioca ou crepioca com recheio. Recheio 100g	Un	1	R\$ 10,33	
		TOTAL					R\$ 106,24

8.3. Integra este Termo de Referência, para todos os fins e efeitos, os seguintes anexos :

8.3.1. ANEXO I - Layout Planta Cantina

8.3.2. ANEXO II - Medição de Resultado (IMR)

ANEXO I - Layout Planta Cantina



ANEXO II - Medição de Resultado (IMR)

Objeto: Cessão de uso do espaço destinado ao funcionamento da Cantina no IFSul campus Sapucaia do Sul,, conforme condições, quantidades e exigências estabelecidas no Edital, Termo de Referência e anexos.

1. DA DEFINIÇÃO

1.1. Este documento apresenta os critérios de avaliação da qualidade dos serviços, identificando indicadores, metas, mecanismos de cálculo, forma de acompanhamento e adequações de pagamento por eventual não atendimento das metas estabelecidas.

1.2. Este anexo é parte indissociável do Contrato firmado a partir do **Edital nº 90001 / 2025**, Termo de Referência e anexos.

2. DOS INDICADORES, DAS METAS E DOS MECANISMOS DE CÁLCULO

2.1. Os serviços e itens comercializados pela CONTRATADA serão avaliados por meio dos seguintes indicadores de qualidade:

Pontualidade no fornecimento das refeições;

Tempo de resposta às solicitações da contratante;

Higienização e limpeza das instalações da Cantina;

Uniformes, EPIs e Asseio no Trabalho;

Atendimento do Cardápio Mínimo Estipulado;

Entrega de documentação exigida no Edital e anexos.

2.2. Aos indicadores serão atribuídos pontos de qualidade, conforme critérios apresentados nas tabelas abaixo.

2.2.1. A pontuação sobre a qualidade dos serviços será medida de 0 (zero) e 10 (dez).

2.2.2. Nota 10 (dez) é o serviço prestado com máxima eficiência e qualidade.

2.2.3. Nota 0 (zero) o serviço apresentado está desprovido totalmente de eficiência e qualidade.

2.3. As tabelas abaixo apresentam os indicadores, as metas, os critérios, e os mecanismos de cálculo da pontuação de qualidade.

INDICADOR a) Pontualidade no fornecimento das refeições	
ITEM	DESCRIÇÃO
Finalidade	Obter pontualidade no fornecimento das refeições.
Meta a cumprir	Apresentar com pontualidade as refeições.
Instrumento de medição	Constatação formal de ausência de pontualidade com indicação de número de dias de atraso.
Forma de acompanhamento	Pela fiscalização do contrato por meio de registros formais.
Periodicidade	Verificação diária com relatório mensal.
Mecanismo de Cálculo	Verificação da quantidade de dias de atraso registrados no mês de referência.
Início de Vigência	A partir do início da prestação do serviço
Faixas de ajuste no pagamento	Sem ocorrências = 10 Pontos 5 dias = 9 Pontos 10 dias = 8 Pontos 15 dias = 7 Pontos 20 dias = 6 Pontos 21 ou mais dias = 0 Pontos
Sanções	Observar o item 3 deste IMR.

Observações	Dúvidas sobre este indicador devem ser retiradas com a fiscalização do contrato.
-------------	--

INDICADOR b) Tempo de resposta às solicitações da contratante	
ITEM	DESCRIÇÃO
Finalidade	Mensurar a eficiência com que a CONTRATADA atende aos chamados dentro do prazo hábil e assim, evitar que quaisquer impedimentos de cunho técnico no fornecimento da alimentação e na gestão do contrato.
Meta a cumprir	Até 72 (setenta e duas) horas para atendimento e solução da ocorrência, contadas a partir da comunicação pela CONTRATANTE. Ou total atendimento aos prazos estipulados nas comunicações.
Instrumento de medição	Contagem de tempo após a realização de cada chamado (e-mail).
Forma de acompanhamento	Pela fiscalização e gestão do contrato por meio de registros formais.
Periodicidade	Mensal.
Mecanismo de Cálculo	Verificação da quantidade de dias de atraso registrados no mês de referência.
Início de Vigência	A partir do início da prestação do serviço
Faixas de ajuste no pagamento	Até 72 (setenta e duas) horas para o atendimento = 10 Pontos Entre 72 horas e 1 minuto até 96 horas = 9 Pontos Entre 96 horas e 1 minuto até 120 horas = 8 Pontos Entre 120 horas e 1 minuto até 144 horas = 7 Pontos Entre 144 horas e 1 minuto até 168 horas = 6 Pontos 168 ou mais = 0 Pontos
Sanções	Observar o item 3 deste IMR.
Observações	Dúvidas sobre este indicador devem ser retiradas com a fiscalização do contrato

INDICADOR c) Higienização e limpeza das instalações da Cantina	
ITEM	DESCRIÇÃO
Finalidade	Mensurar o nível de higienização e limpeza das instalações da Cantina (mesas, pisos, talheres ou utensílios com resíduos alimentares antes do almoço, balcão, cozinha, depósito, banheiros, e demais ambientes que compõem a estrutura física para execução dos serviços).
Meta a cumprir	Nenhum apontamento durante o mês.
Instrumento de medição	Verificação semanal.
Forma de acompanhamento	Pela fiscalização do contrato por meio de registros formais. Poderá ser utilizado

	registro fotográfico.
Periodicidade	Verificação semanal com relatório mensal.
Mecanismo de Cálculo	Verificação da quantidade de vezes que foram apontadas inconformidades (ambiente ou móveis com resíduos de sujeira)
Início de Vigência	A partir do início da prestação do serviço
Faixas de ajuste no pagamento	Sem ocorrências = 10 Pontos 5 apontamentos = 9 Pontos 10 apontamentos = 8 Pontos 15 apontamentos = 7 Pontos 20 apontamentos = 6 Pontos 21 ou mais apontamentos = 0 Pontos
Sanções	Observar o item 3 deste IMR.
Observações	Dúvidas sobre este indicador devem ser retiradas com a fiscalização do contrato.

INDICADOR d) Uniformes, EPIs e Asseio dos funcionários(as)	
ITEM	DESCRIÇÃO
Finalidade	Garantir a utilização e/ou uso de uniformes, EPIs, e a apresentação asseada dos funcionários(as) da contratada.
Meta a cumprir	Nenhum apontamento durante o mês.
Instrumento de medição	Verificação semanal.
Forma de acompanhamento	Pela fiscalização do contrato por meio de registros formais.
Periodicidade	Verificação semanal com relatório mensal.
Mecanismo de Cálculo	Verificação da quantidade de vezes que foram apontadas inconformidades nos uniformes, EPIs, e na apresentação asseada dos funcionários (as) da contratada.
Início de Vigência	A partir do início da prestação do serviço
Faixas de ajuste no pagamento	Sem ocorrências = 10 Pontos 5 apontamentos = 9 Pontos 10 apontamentos = 8 Pontos 15 apontamentos = 7 Pontos 20 apontamentos = 6 Pontos 21 ou mais apontamentos = 0 Pontos
Sanções	Observar o item 3 deste IMR.
Observações	Dúvidas sobre este indicador devem ser retiradas com a fiscalização do contrato.

INDICADOR e) Atendimento do Cardápio Mínimo Estipulado	
ITEM	DESCRIÇÃO
Finalidade	Garantir o atendimento do Cardápio Mínimo Estipulado.
Meta a cumprir	Nenhum apontamento durante o mês.
Instrumento de medição	Verificação semanal.
Forma de acompanhamento	Pela fiscalização do contrato por meio de registros formais.
Periodicidade	Verificação semanal com relatório mensal.
Mecanismo de Cálculo	Verificação da quantidade de vezes que foram apontadas inconformidades no atendimento do Cardápio Mínimo Estipulado.
Início de Vigência	A partir do início da prestação do serviço
Faixas de ajuste no pagamento	Sem ocorrências = 10 Pontos 5 apontamentos = 9 Pontos 10 apontamentos = 8 Pontos 15 apontamentos = 7 Pontos 20 apontamentos = 6 Pontos 21 ou mais apontamentos = 0 Pontos
Sanções	Observar o item 3 deste IMR.
Observações	Dúvidas sobre este indicador devem ser retiradas com a fiscalização do contrato.

INDICADOR f) Entrega de documentação exigidas no Edital.	
ITEM	DESCRIÇÃO
Finalidade	Garantir a entrega de toda documentação exigida no Edital mensalmente ou periodicamente, conforme o caso.
Meta a cumprir	Nenhum apontamento durante o mês.
Instrumento de medição	Verificação mensal.
Forma de acompanhamento	Pela fiscalização do contrato por meio de registros formais.
Periodicidade	Verificação mensal com relatório mensal.
Mecanismo de Cálculo	Verificação da quantidade de vezes que foram apontadas inconformidades na entrega de documentos.
Início de Vigência	A partir do início da prestação do serviço
Faixas de ajuste no pagamento	Sem ocorrências = 10 Pontos 5 apontamentos = 9 Pontos

	10 apontamentos = 8 Pontos 15 apontamentos = 7 Pontos 20 apontamentos = 6 Pontos 21 ou mais apontamentos = 0 Pontos
Sanções	Observar o item 3 deste IMR.
Observações	Dúvidas sobre este indicador devem ser esclarecidas com a fiscalização administrativa do contrato.

Descrição	Pontuação (0 a 10)
1. Pontualidade no fornecimento das refeições	
2. Tempo de resposta às solicitações eventuais da contratante	
3. Higienização e limpeza das instalações do Restaurante e da Lanchonete	
4. Uniformes, EPIs e Asseio dos funcionários (as)	
5. Atendimento do Cardápio Mínimo Estipulado	
6. Entrega da documentação exigida em Edital	
Pontuação Média	

3. FAIXAS DE AJUSTE DE PAGAMENTO

3.1. Os pagamentos devidos, relativos a cada mês de referência, devem ser ajustados pela pontuação total média do serviço, conforme tabela e fórmula apresentadas abaixo:

Faixas de pontuação de qualidade dos serviços	Pagamento devido
De 8,6 a 10 pontos	0% de aumento no valor da GRU de pagamento pelo uso do espaço da cantina do IFSul Campus Sapucaia do Sul
De 8,1 a 8,5 pontos	1% de aumento no valor da GRU de pagamento pelo uso do espaço da cantina do IFSul Campus Sapucaia do Sul
De 7,1 a 8 pontos	2% de aumento no valor da GRU de pagamento pelo uso do espaço da cantina do IFSul Campus Sapucaia do Sul
De 6,1 a 7 pontos	3% de aumento no valor da GRU de pagamento pelo uso do espaço da cantina do IFSul Campus Sapucaia do Sul
De 5,1 a 6 pontos	5% de aumento no valor da GRU de pagamento pelo uso do espaço da cantina do IFSul Campus Sapucaia do Sul

Abaixo de 5,1 pontos	10% de aumento no valor da GRU de pagamento pelo uso do espaço da cantina do IFSul Campus Sapucaia do Sul e recomenda-se a abertura de processo administrativo para apuração das medidas cabíveis.
----------------------	--

3.2. Caso, no mês da avaliação, não haja pagamento pelo uso do espaço, o percentual de acréscimo será aplicado no mês subsequente ou quando houver subsídio.

3.3. Os descontos não aplicados nos meses anteriores por falta de fatura serão acumulados aos acréscimos das medições subsequentes.

3.4. A avaliação com pontuação média abaixo de 5,1 pontos, por 3 (três) meses consecutivos ou 5 (cinco) vezes alternadas no prazo de 12 (doze) meses, poderá ensejar em rescisão do contrato.

Sapucaia do Sul, xx/xx/20xx	Sapucaia do Sul, xx/xx/20xx xxxxxxx xxxxxxx - Siape xxxxx IFSul - <i>Campus</i> Sapucaia do Sul
Preposto da Empresa	Sapucaia do Sul, xx/xx/20xx xxxxxxxxxxx xxxxxxxxxxx - Siape xxxxxxx IFSul - <i>Campus</i> Sapucaia do Sul

ANEXO II - MINUTA DE TERMO DE CONTRATO

PREGÃO ELETRÔNICO 90001/2025

ANEXO II

MODELO DE MINUTA DE TERMO DE CONTRATO

MINUTA TERMO DE CONTRATO DE CESSÃO DE USO DE DEPENDÊNCIAS DO CAMPUS SAPUCAIA DO SUL A PESSOA JURÍDICA, A TÍTULO ONEROSO, PARA INSTALAÇÃO DA CANTINA

PROCESSO Nº 23164.000625.2025-61

TERMO CONTRATO DE CESSÃO DE USO Nº/ , QUE FAZEM ENTRE SI O INSTITUTO FEDERAL SUL- RIOGRANDENSE – CÂMPUS SAPUCAIA DO SUL, E A EMPRESA XXXXXXXX.

O INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA SUL-RIO-GRANDENSE CÂMPUS SAPUCAIA DO SUL, com sede no(a), na cidade de/Estado ..., inscrito(a) no CNPJ sob o nº, neste ato representado(a) pelo(a) (cargo e nome), nomeado(a) pela Portaria nº, de de de 20..., publicada no DOU de de de....., portador da Matrícula Funcional nº, doravante denominado CEDENTE, e o(a), inscrito(a) no CNPJ/MF sob o nº, sediado(a) na, emdoravante designado CESSIONÁRIA, neste ato representado(a) por..... (nome e função), conforme atos constitutivos da empresa OU procuração apresentada nos autos, tendo em vista o que consta no Processo nº e em observância às disposições da Lei nº 14.133, de 1º de abril de 2021, e demais legislação aplicável, resolvem celebrar o presente Termo de Contrato, decorrente do Pregão Eletrônico n. .../, mediante as cláusulas e condições a seguir enunciadas.

1. CLÁUSULA PRIMEIRA – OBJETO (art. 92, I e II)

1.1. O objeto do presente instrumento é a **concessão de uso, a título oneroso, da cantina nas dependências do IFSul, Campus Sapucaia do Sul**, nas condições estabelecidas no Termo de Referência.

1.2. A outorga da presente cessão de uso é feita por tempo determinado, intransferível, precária e de forma onerosa.

1.3. Vinculam esta contratação, independentemente de transcrição:

1.3.1. O Termo de Referência;

1.3.2. O Edital da Licitação;

1.3.3. A Proposta da cessionária;

1.3.4. Eventuais anexos dos documentos

2. CLÁUSULA SEGUNDA – VIGÊNCIA E PRORROGAÇÃO

2.1. O prazo de vigência da contratação é de 12 meses contados assinatura do Contrato, a saber xx de xxxx de xxx, prorrogável por até 10 anos, na forma dos artigos 106 e 107 da Lei nº 14.133, de 2021.

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

a) Estar formalmente demonstrado no processo que a forma de prestação dos serviços tem natureza continuada;

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

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

d) Haja manifestação expressa da cessionária informando o interesse na prorrogação;

e) Seja comprovado que a cessionária mantém as condições iniciais de habilitação.

2.3. A cessionária não tem direito subjetivo à prorrogação contratual.

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

2.5. O Contrato não poderá ser prorrogado quando a cessionária tiver sido penalizada nas sanções de declaração de inidoneidade ou impedimento de licitar e contratar com poder público, observadas as abrangências de aplicação.

3. CLÁUSULA TERCEIRA – MODELOS DE EXECUÇÃO E GESTÃO CONTRATUAIS (art. 92, IV, VII e XVIII)

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

4. CLÁUSULA QUARTA – SUBCONTRATAÇÃO

4.1. Não será admitida a subcontratação do objeto contratual.

5. CLÁUSULA QUINTA – VALOR DA RETRIBUIÇÃO

5.1. Fica a cessionária obrigada a pagar ao cedente, à título de retribuição mensal pelo uso do imóvel o valor de R\$ XXXXXXXXXXXX (XXXXXXXXXXXX), totalizando um valor anual de R\$ XXXXXXXXXXXX (XXXXXXXXXXXX).

5.2. O valor da referida retribuição deverá ser recolhido diretamente à União em parcelas mensais até o 5º (quinto) dia útil do mês subsequente por meio de Guia de Recolhimento da União (GRU) a ser fornecida pelo cedente.

5.3. A cessionária está obrigada a efetuar o ressarcimento mensal de despesas de consumo de energia elétrica, água e esgoto que serão calculadas mensalmente pelo cedente, por meio de Guia de Recolhimento da União (GRU).

5.4. O atraso no pagamento mensal da contraprestação à concessão onerosa objeto dessa cessão sujeitará a cessionária à multa moratória de 2% por dia de atraso injustificado sobre o valor da parcela inadimplida, até o limite de 30 (trinta) dias; independentemente de aplicação das demais penalidades cabíveis.

6. CLÁUSULA SEXTA - PAGAMENTO (art. 92, V e VI)

6.1. O presente contrato não gerará despesa para o cedente.

7. CLÁUSULA SÉTIMA - REAJUSTE (art. 92, V)

7.1. O valor a ser pago pela cessionária ao cedente para a Cessão de Uso, será corrigido anualmente, observado o interregno mínimo de um ano a contar do início da vigência do presente Contrato, pela variação do IGP-M (Índice Geral de Preços - Mercado).

7.2. Os preços consignados neste Contrato, referentes a cesta de produtos especificada no Termo de Referência, serão corrigidos anualmente, observado o interregno mínimo de um ano, contado a partir da data limite para a apresentação da proposta, pela variação do IPCA (Índice de Preços ao Consumidor Amplo), calculado pelo IBGE.

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

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

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

7.6. O reajuste será realizado por apostilamento.

8. CLÁUSULA OITAVA - OBRIGAÇÕES DO CEDENTE (art. 92, X, XI e XIV)

São obrigações do cedente, além das previstas no Termo de Referência:

8.1. Exigir o cumprimento de todas as obrigações assumidas pela cessionária, de acordo com o contrato e seus anexos;

8.2. Receber o objeto no prazo e condições estabelecidas no Termo de Referência;

8.3. Notificar a cessionária, por escrito, sobre vícios, defeitos ou incorreções verificadas no objeto fornecido, para que seja por ele substituído, reparado ou corrigido, no total ou em parte, às suas expensas;

8.4. Acompanhar e fiscalizar a execução do contrato e o cumprimento das obrigações pela cessionária;

8.5. Aplicar à cessionária as sanções previstas na lei e neste Contrato;

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

8.7. Explicitamente emitir decisão sobre todas as solicitações e reclamações relacionadas à execução do presente Contrato, ressalvados os requerimentos manifestamente impertinentes, meramente protelatórios ou de nenhum interesse para a boa execução do ajuste.

8.7.1. A Administração terá o prazo de 30 (trinta) dias, a contar da data do protocolo do requerimento para decidir, admitida a prorrogação motivada, por igual período.

8.8. Responder eventuais pedidos de reestabelecimento do equilíbrio econômico-financeiro feitos pela cessionária no prazo máximo de 30 (trinta) dias.

8.9. Comunicar a cessionária na hipótese de posterior alteração do projeto pelo cedente, no caso [do art. 93, §2º, da Lei nº 14.133, de 2021](#).

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

9. CLÁUSULA NONA - OBRIGAÇÕES DA CESSIONÁRIA (art. 92, XIV, XVI e XVII)

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

9.2. Manter preposto aceito pela Administração no local do serviço para representá-lo na execução do contrato, quando não for o próprio representante legal da empresa cessionária.

9.3. A indicação ou a manutenção do preposto da empresa poderá ser recusada pelo órgão ou entidade, desde que devidamente justificada, devendo a empresa designar outro para o exercício da atividade.

9.4. Atender às determinações regulares emitidas pelo fiscal do contrato ou autoridade superior ([art. 137, II](#)) e prestar todo esclarecimento ou informação por eles solicitados;

9.5. Alocar os empregados necessários ao perfeito cumprimento das cláusulas deste contrato, com habilitação e conhecimento adequados, fornecendo os materiais, equipamentos, ferramentas e utensílios demandados, cuja quantidade, qualidade e tecnologia deverão atender às recomendações de boa técnica e a legislação de regência;

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

9.7. Responsabilizar-se pelos vícios e danos decorrentes da execução do objeto, de acordo com o [Código de Defesa do Consumidor \(Lei nº 8.078, de 1990\)](#), bem como por todo e qualquer dano causado à Administração ou terceiros, não reduzindo essa responsabilidade a fiscalização ou o acompanhamento da execução contratual pelo cedente, que ficará autorizado a descontar da garantia, caso exigida no edital, ou acrescer na cobrança da GRU devida mensalmente, o valor correspondente aos danos sofridos;

9.8. Não contratar, durante a vigência do contrato, cônjuge, companheiro ou parente em linha reta, colateral ou por afinidade, até o terceiro grau, de dirigente do cedente ou do fiscal ou gestor do contrato, nos termos do [artigo 48, parágrafo único, da Lei nº 14.133, de 2021](#);

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

- 1) prova de regularidade relativa à Seguridade Social;
- 2) certidão conjunta relativa aos tributos federais e à Dívida Ativa da União;
- 3) certidões que comprovem a regularidade perante a Fazenda Municipal ou Distrital do domicílio ou sede da cessionária;
- 4) Certidão de Regularidade do FGTS – CRF;
- 5) Certidão Negativa de Débitos Trabalhistas – CNDT;

9.10. Responsabilizar-se pelo cumprimento das obrigações previstas em Acordo, Convenção, Dissídio Coletivo de Trabalho ou equivalentes das categorias abrangidas pelo contrato, por todas as obrigações trabalhistas, sociais, previdenciárias, tributárias e as demais previstas em legislação específica, cuja inadimplência não transfere a responsabilidade ao cedente;

9.11. 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.

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

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

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

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

9.16. Submeter previamente, por escrito, ao cedente, para análise e aprovação, quaisquer mudanças nos métodos executivos que fujam às especificações do memorial descritivo ou instrumento congênere.

9.17. Não permitir a utilização de qualquer trabalho do menor de dezesseis anos, exceto na condição de aprendiz para os maiores de quatorze anos, nem permitir a utilização do trabalho do menor de dezoito anos em trabalho noturno, perigoso ou insalubre;

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

9.19. Cumprir, durante todo o período de execução do contrato, a reserva de cargos prevista em lei para pessoa com deficiência, para reabilitado da Previdência Social ou para aprendiz, bem como as reservas de cargos previstas na legislação ([art. 116](#));

9.20. Comprovar a reserva de cargos a que se refere a cláusula acima, no prazo fixado pelo fiscal do contrato, com a indicação dos empregados que preencheram as referidas vagas ([art. 116, parágrafo único](#));

9.21. Guardar sigilo sobre todas as informações obtidas em decorrência do cumprimento do contrato;

9.22. Arcar com o ônus decorrente de eventual equívoco no dimensionamento dos quantitativos de sua proposta, inclusive quanto aos custos variáveis decorrentes de fatores futuros e incertos, devendo complementá-los, caso o previsto inicialmente em sua proposta não seja satisfatório para o atendimento do objeto da contratação, exceto quando ocorrer algum dos eventos arrolados no [art. 124, II, d, da Lei nº 14.133, de 2021](#);

9.23. Cumprir, além dos postulados legais vigentes de âmbito federal, estadual ou municipal, as normas de segurança do cedente.

10. CLÁUSULA DÉCIMA- OBRIGAÇÕES PERTINENTES À LGPD

10.1. As partes deverão cumprir a [Lei nº 13.709, de 14 de agosto de 2018 \(LGPD\)](#), quanto a todos os dados pessoais a que tenham acesso em razão do certame ou do contrato administrativo que eventualmente venha a ser firmado, a partir da apresentação da proposta no procedimento de contratação, independentemente de declaração ou de aceitação expressa.

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

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

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

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

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

10.7. A cessionária deverá exigir de suboperadores e subcontratados o cumprimento dos deveres da presente cláusula, permanecendo integralmente responsável por garantir sua observância.

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

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

10.10. Bancos de dados formados a partir de contratos administrativos, notadamente aqueles que se proponham a

armazenar dados pessoais, devem ser mantidos em ambiente virtual controlado, com registro individual rastreável de tratamentos realizados ([LGPD, art. 37](#)), com cada acesso, data, horário e registro da finalidade, para efeito de responsabilização, em caso de eventuais omissões, desvios ou abusos.

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

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

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

11. CLÁUSULA DÉCIMA PRIMEIRA – GARANTIA DE EXECUÇÃO ([art. 92, XII](#))

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

12. CLÁUSULA DÉCIMA SEGUNDA – INFRAÇÕES E SANÇÕES ADMINISTRATIVAS ([art. 92, XIV](#))

12.1. Comete infração administrativa, nos termos da [Lei nº 14.133, de 2021](#), a cessionária que:

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

12.2. Serão aplicadas à cessionária que incorrer nas infrações acima descritas as seguintes sanções:

- i) **Advertência**, quando a cessionária der causa à inexecução parcial do contrato, sempre que não se justificar a imposição de penalidade mais grave ([art. 156, §2º, da Lei nº 14.133, de 2021](#));
- ii) **Impedimento de licitar e contratar**, quando praticadas as condutas descritas nas alíneas “b”, “c” e “d” do subitem acima deste Contrato, sempre que não se justificar a imposição de penalidade mais grave ([art. 156, § 4º, da Lei nº 14.133, de 2021](#));
- iii) **Declaração de inidoneidade para licitar e contratar**, quando praticadas as condutas descritas nas alíneas “e”, “f”, “g” e “h” do subitem acima deste Contrato, bem como nas alíneas “b”, “c” e “d”, que justifiquem a imposição de penalidade mais grave ([art. 156, §5º, da Lei nº 14.133, de 2021](#)).

IV) Multa:

- 1) Moratória de **2% por dia de atraso injustificado sobre o valor da parcela inadimplida, até o limite de 30 (trinta) dias**, sendo que após os 30 (trinta) dias será aplicada advertência;
- 2) Compensatória de **0,5% a 3% do valor total do contrato** para a infração descrita na alínea “a” do subitem 12.1, conforme circunstâncias agravantes ou atenuantes.
- 3) Compensatória de **5% do valor total do contrato** para a infração descrita na alínea “b” do subitem 12.1;
- 4) Compensatória de **8% do valor total do contrato** para a infração descrita na alínea “c” do subitem 12.1;
- 5) Compensatória de **2,5% do valor total do contrato** para a infração descrita na alínea “d” do subitem 12.1;
- 6) Compensatória de **5% do valor total do contrato** para as infrações descritas nas alíneas “e” a “h” do subitem 12.1;

12.3. A aplicação das sanções previstas neste Contrato não exclui, em hipótese alguma, a obrigação de reparação integral do dano causado ao cedente ([art. 156, §9º, da Lei nº 14.133, de 2021](#))

12.4. Todas as sanções previstas neste Contrato poderão ser aplicadas cumulativamente com a multa ([art. 156, §7º, da Lei nº 14.133, de 2021](#)).

12.4.1. Antes da aplicação da multa será facultada a defesa do interessado no prazo de 15 (quinze) dias úteis, contado da data de sua intimação ([art. 157, da Lei nº 14.133, de 2021](#))

12.5. Se a multa aplicada e as indenizações cabíveis forem superiores ao valor do pagamento eventualmente devido pelo Cedente à cessionária, além da perda desse valor, a diferença será descontada da garantia prestada, se houver, ou será cobrada judicialmente ([art. 156, §8º, da Lei nº 14.133, de 2021](#)).

12.6. Previamente ao encaminhamento à cobrança judicial, a multa poderá ser recolhida administrativamente no prazo máximo de 10 dias, a contar da data do recebimento da comunicação enviada pela autoridade competente.

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

12.8. Na aplicação das sanções serão considerados ([art. 156, §1º, da Lei nº 14.133, de 2021](#)):

- a) a natureza e a gravidade da infração cometida;
- b) as peculiaridades do caso concreto;
- c) as circunstâncias agravantes ou atenuantes;
- d) os danos que dela provierem para o cedente;
- e) a implantação ou o aperfeiçoamento de programa de integridade, conforme normas e orientações dos órgãos de controle.

12.9. Os atos previstos como infrações administrativas na [Lei nº 14.133, de 2021](#), ou em outras leis de licitações e contratos da Administração Pública que também sejam tipificados como atos lesivos na [Lei nº 12.846, de 2013](#), serão apurados e julgados conjuntamente, nos mesmos autos, observados o rito procedimental e autoridade competente definidos na referida [Lei \(art. 159\)](#).

12.10. A personalidade jurídica da cessionária poderá ser desconsiderada sempre que utilizada com abuso do direito para facilitar, encobrir ou dissimular a prática dos atos ilícitos previstos neste Contrato ou para provocar confusão patrimonial, e, nesse caso, todos os efeitos das sanções aplicadas à pessoa jurídica serão estendidos aos seus administradores e sócios com poderes de administração, à pessoa jurídica sucessora ou à empresa do mesmo ramo com relação de coligação ou controle, de fato ou de direito, com a cessionária, observados, em todos os casos, o contraditório, a ampla defesa e a obrigatoriedade de análise jurídica prévia ([art. 160, da Lei nº 14.133, de 2021](#))

12.11. O cedente deverá, no prazo máximo de 15 (quinze) dias úteis, contado da data de aplicação da sanção, informar e manter atualizados os dados relativos às sanções por ela aplicadas, para fins de publicidade no Cadastro Nacional de Empresas Inidôneas e Suspensas (Ceis) e no Cadastro Nacional de Empresas Punidas (Cnep), instituídos no âmbito do Poder Executivo Federal. ([Art. 161, da Lei nº 14.133, de 2021](#))

12.12. As sanções de impedimento de licitar e contratar e declaração de inidoneidade para licitar ou contratar são passíveis de reabilitação na forma do [art. 163 da Lei nº 14.133/21](#).

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

13. CLÁUSULA DÉCIMA TERCEIRA – DA EXTINÇÃO CONTRATUAL ([art. 92, XIX](#))

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

13.2. O contrato poderá ser extinto antes do prazo nele fixado, sem ônus para o cedente, quando esta não dispuser de créditos orçamentários para sua continuidade ou quando entender que o contrato não mais lhe oferece vantagem.

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

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

13.5. O contrato poderá ser extinto antes de cumpridas as obrigações nele estipuladas, ou antes do prazo nele fixado, por algum dos motivos previstos no [artigo 137 da Lei nº 14.133/21](#), bem como amigavelmente, assegurados o contraditório e a ampla defesa.

13.5.1. Nesta hipótese, aplicam-se também os [artigos 138 e 139](#) da mesma Lei.

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

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

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

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

13.6.2. Relação dos pagamentos já efetuados e ainda devidos;

13.6.3. Indenizações e multas.

13.7. A extinção do contrato não configura óbice para o reconhecimento do desequilíbrio econômico-financeiro, hipótese em que será concedida indenização por meio de termo indenizatório ([art. 131, caput, da Lei n.º 14.133, de 2021](#)).

13.8. O contrato poderá ser extinto caso se constate que a cessionária mantém vínculo de natureza técnica, comercial, econômica, financeira, trabalhista ou civil com dirigente do órgão ou entidade cedente ou com agente público que tenha desempenhado função na licitação ou atue na fiscalização ou na gestão do contrato, ou que deles seja cônjuge, companheiro ou parente em linha reta, colateral ou por afinidade, até o terceiro grau (art. 14, inciso IV, da Lei n.º 14.133, de 2021).

14. CLÁUSULA DÉCIMA QUARTA – DOTAÇÃO ORÇAMENTÁRIA ([art. 92, VIII](#))

14.1. As despesas decorrentes da presente contratação correrão à conta de recursos específicos consignados no Orçamento Geral da União deste exercício, na dotação abaixo discriminada:

- I. **Gestão/Unidade:**
- II. **Fonte de Recursos:**
- III. **Programa de Trabalho:**
- IV. **Elemento de Despesa:**
- V. **Plano Interno:**
- VI. **Nota de Empenho:**

14.2. A dotação relativa aos exercícios financeiros subsequentes será indicada após aprovação da Lei Orçamentária respectiva e liberação dos créditos correspondentes, mediante apostilamento.

15.1 CLÁUSULA DÉCIMA QUINTA – DOS CASOS OMISSOS ([art. 92, III](#))

15.1. Os casos omissos serão decididos pelo cedente, segundo as disposições contidas na [Lei nº 14.133, de 2021](#), e demais normas federais aplicáveis e, subsidiariamente, segundo as disposições contidas na [Lei nº 8.078, de 1990 – Código de Defesa do Consumidor](#) – e normas e princípios gerais dos contratos.

16. CLÁUSULA DÉCIMA SEXTA – ALTERAÇÕES

16.1. Eventuais alterações contratuais reger-se-ão pela disciplina dos [arts. 124 e seguintes da Lei nº 14.133, de 2021](#).

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

16.3. As alterações contratuais deverão ser promovidas mediante celebração de termo aditivo, submetido à prévia aprovação da consultoria jurídica do cedente, salvo nos casos de justificada necessidade de antecipação de seus

efeitos, hipótese em que a formalização do aditivo deverá ocorrer no prazo máximo de 1 (um) mês (art. 132 da Lei nº 14.133, de 2021).

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

17. CLÁUSULA DÉCIMA SÉTIMA – PUBLICAÇÃO

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

18. CLÁUSULA DÉCIMA OITAVA – FORO ([art. 92, §1º](#))

18.1. Fica eleito o foro da Justiça Federal do Rio Grande do Sul, Seção Judiciária de Pelotas para dirimir os litígios que decorrerem da execução deste Termo de Contrato que não puderem ser compostos pela conciliação, conforme [art. 92, §1º, da Lei nº 14.133/21](#).

[Local], [dia] de [mês] de [ano].

Representante legal do CEDENTE

Representante legal da CESSIONÁRIA

TESTEMUNHAS:

1-

2-

ANEXO III – MODELO DE TERMO DE VISTORIA

PREGÃO ELETRÔNICO 90001/2025

ANEXO III

MODELO DE TERMO DE VISTORIA

O IFSul – Campus Sapucaia do Sul, através do servidor designado para acompanhamento da visita, e que abaixo assina dando o referido ateste, declara que:

A ___ (nome da empresa) ___, CNPJ/MF n.º ___, sediada ___ (endereço completo) ___, por intermédio de seu representante legal devidamente designado ou comprovado através de procuração com firma reconhecida, o(a) Sr(a). ___ (nome completo) ___, portador(a) da Carteira de Identidade n.º 0000000000 emitida pelo _____, data de expedição: 00/00/0000 e inscrito no CPF n.º 000.000.000-00, em cumprimento ao Edital da Pregão Eletrônico n.º **90001/2025**, esteve no local onde serão prestados os serviços descritos no Termo de referência e demais anexos do Edital do referido processo licitatório, localizado no Campus Sapucaia do Sul, Avenida Copacabana, 100, Bairro: Piratini em Sapucaia do Sul e tomou conhecimento do espaço e do

equipamento.

Obs.: Em caso de procuração, deverá ser entregue no momento da visitação uma cópia da mesma.

Sapucaia do Sul, XX de (nome do mês) de 20xx.

Assinatura Servidor IFSul – Campus Sapucaia do Sul

Colocar carimbo do Servidor abaixo

Assinatura Representante da Empresa

ANEXO IV – MODELO DE TERMO DE VISTORIA

PREGÃO ELETRÔNICO 90001/2025

ANEXO IV

MODELO DE TERMO DE RENÚNCIA À VISTORIA

(NOME DA EMPRESA, CNPJ, ENDEREÇO, etc.), neste ato representada por (REPRESENTANTE DA EMPRESA), DECLARAMOS que OPTAMOS por não realizar a vistoria a local de execução do serviço, que ASSUMIMOS todo e qualquer risco por esta decisão e que NOS COMPROMETEMOS a prestar fielmente o serviço nos termos do Edital, do Termo de Referência e dos demais anexos que compõem o processo na modalidade Pregão Eletrônico de n.º 90001/2025.

Obs.: Este documento deverá ser anexado juntamente com os outros documentos habilitatórios no Sistema Compras Governamentais.

Sapucaia do Sul, xx de xxxx de 20xx.

Empresa Licitante

(responsável: nome, cargo e assinatura)

Documento assinado eletronicamente por:

- **Carolina Soares da Silva, DIRETOR(A) - CD0003 - SS-DIRAPE**, em 09/05/2025 10:53:13.

Este documento foi emitido pelo SUAP em 08/05/2025. Para comprovar sua autenticidade, faça a leitura do QRCode ao lado ou acesse <https://suap.ifsul.edu.br/autenticar-documento/> e forneça os dados abaixo:

Código Verificador: 344250

Código de Autenticação: 684ad4e4c9



09/05/2025_____