



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

## **PREGÃO ELETRÔNICO**

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

**PREGÃO Nº 36/2022**

***Processo Administrativo n.º 23368.000879/2022-40***

Torna-se público que o Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Rio Grande do Sul – *Campus* Porto Alegre, por meio da Direção Geral, sediado na Rua Coronel Vicente, 281, Bairro Centro Histórico em Porto Alegre/RS, realizará licitação, na modalidade PREGÃO, na forma ELETRÔNICA, sob a forma de execução indireta, nos termos da Lei nº 10.520, de 17 de julho de 2002, do Decreto nº 10.024, de 20 de setembro de 2019, do Decreto 9.507, de 21 de setembro de 2018, do Decreto nº 7.746, de 05 de junho de 2012, das Instruções Normativas SEGES/MP nº 05, de 26 de maio de 2017 e nº 03, de 26 de abril de 2018 e da Instrução Normativa SLTI/MP nº 01, de 19 de janeiro de 2010, da Lei Complementar nº 123, de 14 de dezembro de 2006, do Decreto nº 8.538, de 06 de outubro de 2015, aplicando-se, subsidiariamente, a Lei nº 8.666, de 21 de junho de 1993 e as exigências estabelecidas neste Edital.

**Data da sessão: 09/02/2023**

**Horário: 9 horas**

**Local: Portal de Compras do Governo Federal – <https://www.gov.br/compras/pt-br>**

**Critério de Julgamento: Menor Preço Global**

**Regime de Execução: Empreitada por Preço Global**

### **1. DO OBJETO**

1.1. O objeto da presente licitação é a escolha da proposta mais vantajosa para a contratação de empresa especializada na prestação de serviços contínuos de cafeteria e lanchonete, sem dedicação de mão de obra para o IFRS – *Campus* Porto Alegre, mediante cessão onerosa de



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

espaço físico, conforme condições, quantidades e exigências estabelecidas neste Edital e seus anexos.

1.2. A licitação será realizada em grupo único, formado por 26 (vinte e seis) itens, conforme tabela constante no Termo de Referência, devendo o licitante oferecer proposta para todos os itens que o compõem.

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

## 2. DOS RECURSOS ORÇAMENTÁRIOS

2.1. Esta contratação não necessitará de recursos orçamentários da Administração contratante, pois não implicará em despesas ou investimentos a serem custeados pelo IFRS – *Campus* Porto Alegre.

2.2. A contratação se dará por meio de cessão onerosa de área do IFRS – *Campus* Porto Alegre onde será instalada a Cafeteria e Lanchonete.

2.3. As despesas e investimentos referentes a implementação da infraestrutura, bem como a contratação de pessoal para a prestação dos serviços na cantina serão providos pela contratada.

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

## 3. DO CREDENCIAMENTO

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

3.2. O cadastro no SICAF deverá ser feito no Portal de Compras do Governo Federal, no sítio <https://www.gov.br/compras/pt-br/> por meio de certificado digital conferido pela Infraestrutura de Chaves Públicas Brasileira – ICP - Brasil.

3.3. O credenciamento junto ao provedor do sistema implica a responsabilidade do licitante ou de seu representante legal e a presunção de sua capacidade técnica para realização das transações inerentes a este Pregão.

3.4. O 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

3.5. É de responsabilidade do cadastrado conferir a exatidão dos seus dados cadastrais no SICAF 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.

3.5.1 A não observância do disposto no subitem anterior poderá ensejar desclassificação no momento da habilitação



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

#### 4. DA PARTICIPAÇÃO NO PREGÃO

4.1. Poderão participar deste Pregão interessados cujo ramo de atividade seja compatível com o objeto desta licitação, e que estejam com Credenciamento regular no Sistema de Cadastramento Unificado de Fornecedores – SICAF, conforme disposto no art. 9º da IN SEGES/MP nº 3, de 2018.

4.1.1 Os licitantes deverão utilizar o certificado digital para acesso ao Sistema

4.1.2 A participação nesta licitação 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.

4.1.3 Será concedido tratamento favorecido para as microempresas e empresas de pequeno porte, mencionadas no artigo 34 da Lei nº 11.488, de 2007, 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.

4.2. Não poderão participar desta licitação os interessados:

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

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

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

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

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

4.2.6 entidades empresariais que estejam reunidas em consórcio;

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

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

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

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

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

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



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

4.4. Nos termos do art. 7º do Decreto nº 7.203, de 2010, é vedada, ainda, a utilização, na execução dos serviços contratados, de empregado da futura Contratada que seja familiar de agente público ocupante de cargo em comissão ou função de confiança neste órgão contratante.

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

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

4.5.1.1. nos itens exclusivos para participação de microempresas e empresas de pequeno porte, a assinalação do campo “não” impedirá o prosseguimento no certame;

4.5.2 que está ciente e concorda com as condições contidas no Edital e seus anexos;

4.5.3 que cumpre os requisitos para a habilitação definidos no Edital e que a proposta apresentada está em conformidade com as exigências editalícias;

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

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

4.5.6 que a proposta foi elaborada de forma independente;

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

4.5.8 que os serviços são prestados por empresas que comprovem cumprimento de reserva de cargos prevista em lei para pessoa com deficiência ou para reabilitado da Previdência Social e que atendam às regras de acessibilidade previstas na legislação, conforme disposto no art. 93 da Lei nº 8.213, de 24 de julho de 1991.

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

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

5.1. Os licitantes encaminharão, exclusivamente por meio do sistema, concomitantemente com os documentos de habilitação exigidos no edital, proposta com a descrição do objeto ofertado e o preço, até a data e o horário estabelecidos para abertura da sessão pública, quando, então, encerrar-se-á automaticamente a etapa de envio dessa documentação

5.2. O envio da proposta, acompanhada dos documentos de habilitação exigidos neste Edital, ocorrerá por meio de chave de acesso e senha.

5.3. Os licitantes poderão deixar de apresentar os documentos de habilitação que constem do SICAF, assegurado aos demais licitantes o direito de acesso aos dados constantes dos sistemas.



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

- 5.4. As Microempresas e Empresas de Pequeno Porte deverão encaminhar a documentação de habilitação, ainda que haja alguma restrição de regularidade fiscal e trabalhista, nos termos do art. 43, § 1º da LC nº 123, de 2006.
- 5.5. Incumbirá ao licitante acompanhar as operações no sistema eletrônico durante a sessão pública do Pregão, ficando responsável pelo ônus decorrente da perda de negócios, diante da inobservância de quaisquer mensagens emitidas pelo sistema ou de sua desconexão.
- 5.6. Até a abertura da sessão pública, os licitantes poderão retirar ou substituir a proposta e os documentos de habilitação anteriormente inseridos no sistema
- 5.7. Não será estabelecida, nessa etapa do certame, ordem de classificação entre as propostas apresentadas, o que somente ocorrerá após a realização dos procedimentos de negociação e julgamento da proposta.
- 5.8. Os documentos que compõem a proposta e a habilitação do licitante melhor classificado somente serão disponibilizados para avaliação do pregoeiro e para acesso público após o encerramento do envio de lances.

## 6. DO PREENCHIMENTO DA PROPOSTA

- 6.1. O licitante deverá enviar sua proposta mediante o preenchimento, no sistema eletrônico, dos seguintes campos:
- 6.1.1 valor unitário do item;
  - 6.1.2 Descrição do objeto, contendo as informações similares à especificação do Termo de Referência
- 6.2. Todas as especificações do objeto contidas na proposta vinculam a Contratada.
- 6.3. Nos valores propostos estarão inclusos todos os custos operacionais, encargos previdenciários, trabalhistas, tributários, comerciais e quaisquer outros que incidam direta ou indiretamente na prestação dos serviços.
- 6.4. A apresentação das propostas implica obrigatoriedade do cumprimento das disposições nelas contidas, em conformidade com o que dispõe o Termo de Referência, assumindo o proponente o compromisso de executar os serviços nos seus termos, bem como de fornecer os materiais, equipamentos, ferramentas e utensílios necessários, em quantidades e qualidades adequadas à perfeita execução contratual, promovendo, quando requerido, sua substituição.
- 6.5. Os preços ofertados, tanto na proposta inicial, quanto na etapa de lances, serão de exclusiva responsabilidade do licitante, não lhe assistindo o direito de pleitear qualquer alteração, sob alegação de erro, omissão ou qualquer outro pretexto.
- 6.6. O prazo de validade da proposta não será inferior a 60 (sessenta) dias, a contar da data de sua apresentação.
- 6.7. Os licitantes devem respeitar os preços máximos estabelecidos nas normas de regência de contratações públicas federais, quando participarem de licitações públicas.
- 6.7.1 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:



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

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.

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

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

7.2. O Pregoeiro verificará as propostas apresentadas, desclassificando desde logo aquelas que não estejam em conformidade com os requisitos estabelecidos neste Edital, contenham vícios insanáveis, ilegalidades, ou não apresentem as especificações exigidas no Termo de Referência.

7.2.1 Também será desclassificada a proposta que identifique o licitante.

7.2.2 A desclassificação será sempre fundamentada e registrada no sistema, com acompanhamento em tempo real por todos os participantes.

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

7.3. O sistema ordenará automaticamente as propostas classificadas, sendo que somente estas participarão da fase de lances.

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

7.5. 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.

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

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

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

7.8. O intervalo mínimo de diferença de valores ou percentuais entre os lances, que incidirá tanto em relação aos lances intermediários quanto em relação à proposta que cobrir a melhor oferta deverá ser de R\$ 0,10 (dez centavos).

7.9. Será adotado para o envio de lances no pregão eletrônico o modo de disputa "aberto", em que os licitantes apresentarão lances públicos e sucessivos, com prorrogações.

7.10. 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.



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

- 7.11. A prorrogação automática da etapa de lances, de que trata o item anterior, será de dois minutos e ocorrerá sucessivamente sempre que houver lances enviados nesse período de prorrogação, inclusive no caso de lances intermediários.
- 7.12. Não havendo novos lances na forma estabelecida nos itens anteriores, a sessão pública encerrar-se-á automaticamente.
- 7.13. Encerrada a fase competitiva sem que haja a prorrogação automática pelo sistema, poderá o pregoeiro, assessorado pela equipe de apoio, justificadamente, admitir o reinício da sessão pública de lances, em prol da consecução do melhor preço.
- 7.14. Não serão aceitos dois ou mais lances de mesmo valor, prevalecendo aquele que for recebido e registrado em primeiro lugar.
- 7.15. Durante o transcurso da sessão pública, os licitantes serão informados, em tempo real, do valor do menor lance registrado, vedada a identificação do licitante.
- 7.16. 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.
- 7.17. 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.
- 7.18. O critério de julgamento adotado será o menor preço, conforme definido neste Edital e seus anexos.
- 7.19. Caso o licitante não apresente lances, concorrerá com o valor de sua proposta.
- 7.20. Só poderá haver empate entre propostas iguais (não seguidas de lances), ou entre lances finais da fase fechada do modo de disputa aberto e fechado.
- 7.21. Havendo eventual empate entre propostas ou lances, o critério de desempate será aquele previsto no art. 3º, § 2º, da Lei nº 8.666, de 1993, assegurando-se a preferência, sucessivamente, ao objeto executado:
- 7.21.1 por empresas brasileiras;
  - 7.21.2 por empresas que invistam em pesquisa e no desenvolvimento de tecnologia no País;
  - 7.21.3 por empresas que comprovem cumprimento de reserva de cargos prevista em lei para pessoa com deficiência ou para reabilitado da Previdência Social e que atendam às regras de acessibilidade previstas na legislação.
- 7.22. Persistindo o empate, a proposta vencedora será sorteada pelo sistema eletrônico dentre as propostas ou os lances empatados.
- 7.23. Encerrada a etapa de envio de lances da sessão pública, o pregoeiro deverá encaminhar, pelo sistema eletrônico, contraproposta ao licitante que tenha apresentado o melhor preço, para que seja obtida melhor proposta, vedada a negociação em condições diferentes das previstas neste Edital.
- 7.23.1 A negociação será realizada por meio do sistema, podendo ser acompanhada pelos demais licitantes.
  - 7.23.2 O pregoeiro solicitará ao licitante melhor classificado que, no prazo de 2 (duas) horas, envie a proposta adequada ao último lance ofertado após a negociação



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

realizada, acompanhada, se for o caso, dos documentos complementares, quando necessários à confirmação daqueles exigidos neste Edital e já apresentados.

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

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

## 8. DA ACEITABILIDADE DA PROPOSTA VENCEDORA

8.1. Encerrada a etapa de negociação, 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 parágrafo único do art. 7º e no § 9º do art. 26 do Decreto n.º 10.024/2019.

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

8.2.1 não estiver em conformidade com os requisitos estabelecidos neste edital;

8.2.2 contenha vício insanável ou ilegalidade;

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

8.2.4 apresentar preço final superior ao preço máximo fixado (Acórdão nº 1455/2018 - TCU - Plenário), percentual de desconto inferior ao mínimo exigido, ou que apresentar preço manifestamente inexequível;

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

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

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

8.4. Quando o licitante apresentar preço final inferior a 30% (trinta por cento) da média dos preços ofertados para o mesmo item, e a inexequibilidade da proposta não for flagrante e evidente, não sendo possível a sua imediata desclassificação, será obrigatória a realização de diligências para aferir a legalidade e exequibilidade da proposta.

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





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

- 8.5.1 Na hipótese de necessidade de suspensão da sessão pública para a realização de diligências, com vistas ao saneamento das propostas, a sessão pública somente poderá ser reiniciada mediante aviso prévio no sistema com, no mínimo, vinte e quatro horas de antecedência, e a ocorrência será registrada em ata.
- 8.6. O Pregoeiro poderá convocar o licitante para enviar documento digital complementar, por meio de funcionalidade disponível no sistema, no prazo de 2 (duas) horas, sob pena de não aceitação da proposta.
- 8.6.1 É facultado ao pregoeiro prorrogar o prazo estabelecido, a partir de solicitação fundamentada feita no chat pelo licitante, antes de findo o prazo
- 8.6.2 Dentre os documentos passíveis de solicitação pelo Pregoeiro, destacam-se a proposta de preços conforme modelo Anexo III, deste Edital, readequadas com o valor final ofertado.
- 8.7. Erros no preenchimento da planilha não constituem motivo para a desclassificação da proposta. A planilha poderá ser ajustada pelo licitante, no prazo indicado pelo Pregoeiro, desde que não haja majoração do preço.
- 8.7.1 O ajuste de que trata este dispositivo se limita a sanar erros ou falhas que não alterem a substância das propostas;
- 8.8. Para fins de análise da proposta quanto ao cumprimento das especificações do objeto, poderá ser colhida a manifestação escrita do setor requisitante do serviço ou da área especializada no objeto.
- 8.9. Se a proposta ou lance vencedor for desclassificado, o Pregoeiro examinará a proposta ou lance subsequente, e, assim sucessivamente, na ordem de classificação.
- 8.10. Havendo necessidade, o Pregoeiro suspenderá a sessão, informando no “chat” a nova data e horário para sua continuidade.
- 8.11. Nos itens não exclusivos para a participação de microempresas e empresas de pequeno porte, sempre que a proposta não for aceita, e antes de o Pregoeiro passar à subsequente, haverá nova verificação, pelo sistema, da eventual ocorrência do empate ficto, previsto nos artigos 44 e 45 da LC nº 123, de 2006, seguindo-se a disciplina antes estabelecida, se for o caso.
- 8.12. Encerrada a análise quanto à aceitação da proposta, o pregoeiro verificará a habilitação do licitante, observado o disposto neste Edital.

## 9 DA HABILITAÇÃO

9.1. Como condição prévia ao exame da documentação de habilitação do licitante detentor da proposta classificada em primeiro lugar, o Pregoeiro verificará o eventual descumprimento das condições de participação, especialmente quanto à existência de sanção que impeça a participação no certame ou a futura contratação, mediante a consulta aos seguintes cadastros:

- a) SICAF;
- b) Cadastro Nacional de Empresas Inidôneas e Suspensas - CEIS, mantido pela Controladoria-Geral da União ([www.portaldatransparencia.gov.br/ceis](http://www.portaldatransparencia.gov.br/ceis));
- c) Cadastro Nacional de Condenações Cíveis por Atos de Improbidade Administrativa, mantido pelo Conselho Nacional de Justiça ([www.cnj.jus.br/improbidade\\_adm/consultar\\_requerido.php](http://www.cnj.jus.br/improbidade_adm/consultar_requerido.php)).
- d) Lista de Inidôneos, mantida pelo Tribunal de Contas da União - TCU(<https://contas.tcu.gov.br/ords/f?p=INABILITADO:CERTIDAO:0:>);

9.1.1. Para a consulta de licitantes pessoa jurídica poderá haver a substituição das consultas das alíneas “b”, “c” e “d” acima pela Consulta



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

Consolidada de Pessoa Jurídica do TCU  
(<https://certidoesapf.apps.tcu.gov.br/>)

**9.1.2.** A consulta aos cadastros será realizada em nome da empresa licitante e também de seu sócio majoritário, por força do artigo 12 da Lei nº 8.429, de 1992, que prevê, dentre as sanções impostas ao responsável pela prática de ato de improbidade administrativa, a proibição de contratar com o Poder Público, inclusive por intermédio de pessoa jurídica da qual seja sócio majoritário.

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

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

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

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

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

**9.2.** Caso atendidas as condições de participação, a habilitação dos licitantes será verificada por meio do SICAF, nos documentos por ele abrangidos, em relação à habilitação jurídica, à regularidade fiscal e trabalhista, à qualificação econômico-financeira e habilitação técnica, conforme o disposto na Instrução Normativa SEGES/MP nº 03, de 2018.

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

**9.2.2.** É dever do licitante atualizar previamente as comprovações constantes do SICAF para que estejam vigentes na data da abertura da sessão pública, ou encaminhar, em conjunto com a apresentação da proposta, a respectiva documentação atualizada.

**9.2.3.** O descumprimento do subitem acima implicará a inabilitação do licitante, exceto se a consulta aos sítios eletrônicos oficiais emissores de certidões feita pelo Pregoeiro lograr êxito em encontrar a(s) certidão(ões) válida(s), conforme art. 43, §3º, do Decreto 10.024, de 2019.

**9.3.** Havendo a necessidade de envio de documentos de habilitação complementares, necessários à confirmação daqueles exigidos neste Edital e já apresentados, o licitante será



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

convocado a encaminhá-los, em formato digital, via sistema, no prazo de 2 (duas) horas, sob pena de inabilitação.

**9.4.** 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.

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

**9.6.** Se o licitante for a matriz, todos os documentos deverão estar em nome da matriz, e se o licitante for a filial, todos os documentos deverão estar em nome da filial, exceto para atestados de capacidade técnica, e no caso daqueles documentos que, pela própria natureza, comprovadamente, forem emitidos somente em nome da matriz.

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

**9.7.** Ressalvado o disposto no item 5.3, os licitantes deverão encaminhar, nos termos deste Edital, a documentação relacionada nos itens a seguir, para fins de habilitação

**9.8.** Habilitação jurídica:

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

**9.8.2.** Em se tratando de Microempreendedor Individual – MEI: Certificado da Condição de Microempreendedor Individual - CCMEI, cuja aceitação ficará condicionada à verificação da autenticidade no sítio [www.portaldoempreendedor.gov.br](http://www.portaldoempreendedor.gov.br);

**9.8.3.** No caso de sociedade empresária ou empresa individual de responsabilidade limitada - EIRELI: ato constitutivo, estatuto ou contrato social em vigor, devidamente registrado na Junta Comercial da respectiva sede, acompanhado de documento comprobatório de seus administradores;

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

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

**9.8.6.** decreto de autorização, em se tratando de sociedade empresária estrangeira em funcionamento no País;

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

**9.9.** Regularidade fiscal e trabalhista:



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

- 9.9.1.** prova de inscrição no Cadastro Nacional de Pessoas Jurídicas ou no Cadastro de Pessoas Físicas, conforme o caso;
- 9.9.2.** prova de regularidade fiscal perante a Fazenda Nacional, mediante apresentação de certidão expedida conjuntamente pela Secretaria da Receita Federal do Brasil (RFB) e pela Procuradoria-Geral da Fazenda Nacional (PGFN), referente a todos os créditos tributários federais e à Dívida Ativa da União (DAU) por elas administrados, inclusive aqueles relativos à Seguridade Social, nos termos da Portaria Conjunta nº 1.751, de 02/10/2014, do Secretário da Receita Federal do Brasil e da Procuradora-Geral da Fazenda Nacional.
- 9.9.3.** prova de regularidade com o Fundo de Garantia do Tempo de Serviço (FGTS);
- 9.9.4.** prova de inexistência de débitos inadimplidos perante a Justiça do Trabalho, mediante a apresentação de certidão negativa ou positiva com efeito de negativa, nos termos do Título VII-A da Consolidação das Leis do Trabalho, aprovada pelo Decreto-Lei nº 5.452, de 1º de maio de 1943;
- 9.9.5.** prova de inscrição no cadastro de contribuintes municipal, relativo ao domicílio ou sede do licitante, pertinente ao seu ramo de atividade e compatível com o objeto contratual;
- 9.9.6.** prova de regularidade com a Fazenda Municipal do domicílio ou sede do licitante, relativa à atividade em cujo exercício contrata ou concorre;
- 9.9.7.** caso o licitante seja considerado isento dos tributos municipais relacionados ao objeto licitatório, deverá comprovar tal condição mediante a apresentação de declaração da Fazenda Municipal do seu domicílio ou sede, ou outra equivalente, na forma da lei;
- 9.10.** Qualificação Econômico-Financeira:
- 9.10.1.** certidão negativa de falência expedida pelo distribuidor da sede do licitante.
- 9.10.2.** balanço patrimonial e demonstrações contábeis do último exercício social, já exigíveis e apresentados na forma da lei, que comprovem a boa situação financeira da empresa, vedada a sua substituição por balancetes ou balanços provisórios, podendo ser atualizados por índices oficiais quando encerrado há mais de 3 (três) meses da data de apresentação da proposta;
- 9.10.2.1 no caso de empresa constituída no exercício social vigente, admite-se a apresentação de balanço patrimonial e demonstrações contábeis referentes ao período de existência da sociedade;
- 9.10.2.2 é admissível o balanço intermediário, se decorrer de lei ou contrato/estatuto social.
- 9.10.3.** comprovação da boa situação financeira da empresa mediante obtenção de índices de Liquidez Geral (LG), Solvência Geral (SG) e Liquidez Corrente (LC), superiores a 1 (um), obtidos pela aplicação das seguintes fórmulas:

$$LG = \frac{\text{Ativo Circulante} + \text{Realizável a Longo Prazo}}{\text{Passivo Circulante}}$$



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

$$\text{Passivo Circulante} + \text{Passivo Não Circulante}$$
$$\text{SG} = \frac{\text{Ativo Total}}{\text{Passivo Circulante} + \text{Passivo Não Circulante}}$$
$$\text{LC} = \frac{\text{Ativo Circulante}}{\text{Passivo Circulante}}$$

**9.10.4.** As empresas que apresentarem resultado inferior ou igual a 1(um) em qualquer dos índices de Liquidez Geral (LG), Solvência Geral (SG) e Liquidez Corrente (LC), deverão comprovar patrimônio líquido de 10% (dez por cento) do valor total estimado da contratação ou do item pertinente.

**9.11.** Qualificação Técnica:

**9.11.1.** As empresas, cadastradas ou não no SICAF, deverão apresentar:

9.11.1.1. Profissional Nutricionista, comprovação do licitante de possuir em seu quadro permanente, na data prevista para entrega da proposta, profissional de nível superior ou outro devidamente reconhecido pelo Conselho Federal/Regional de Nutrição

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

9.11.1.1.2. No decorrer da execução do serviço, os profissionais de que trata este subitem poderão ser substituídos, nos termos do artigo 30, §10, da Lei nº 8.666, de 1993, por profissionais de experiência equivalente ou superior, desde que a substituição seja aprovada pela Administração

9.11.1.2. Comprovação de aptidão para a prestação dos serviços em características, quantidades e prazos compatíveis com o objeto desta licitação, ou com o item pertinente, por período não inferior a um ano, mediante a apresentação de atestado(s) fornecido(s) por pessoas jurídicas de direito público ou privado.

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

9.11.1.2.2. Somente serão aceitos atestados expedidos após a conclusão do contrato ou se decorrido, pelo menos, um ano do início de sua execução, exceto se firmado para ser



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

executado em prazo inferior, conforme item 10.8 do Anexo VII-A da IN SEGES/MP n. 5, de 2017.

9.11.1.2.3. Para a comprovação da experiência mínima de 1 (ano) ano, será aceito o somatório de atestados de períodos diferentes, não havendo obrigatoriedade de o ano ser ininterrupto, conforme item 10.7.1 do Anexo VII-A da IN SEGES/MP n. 5/2017.

9.11.1.3. O licitante disponibilizará todas as informações necessárias à comprovação da legitimidade dos atestados apresentados, apresentando, dentre outros documentos, cópia do contrato que deu suporte à contratação, endereço atual da contratante e local em que foram prestados os serviços, consoante o disposto no item 10.10 do Anexo VII-A da IN SEGES/MP n. 5/2017.

9.11.1.4. Atestado de vistoria assinado pelo servidor responsável (Anexo V) ou Declaração emitida pelo licitante em que conste, alternativamente, ou que conhece as condições locais para execução do objeto; ou que tem pleno conhecimento das condições e peculiaridades inerentes à natureza do trabalho, assume total responsabilidade por este fato e não utilizará deste para quaisquer questionamentos futuros que ensejem desavenças técnicas ou financeiras com a contratante, conforme ANEXO VI.

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

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

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

**9.14.** Caso a proposta mais vantajosa seja ofertada por licitante qualificada como microempresa, empresa de pequeno porte ou sociedade cooperativa equiparada, e uma vez constatada a existência de alguma restrição no que tange à regularidade fiscal e trabalhista, a mesma será convocada para, no prazo de 5 (cinco) dias úteis, após a declaração do vencedor, comprovar a regularização. O prazo poderá ser prorrogado por igual período, a critério da administração pública, quando requerida pelo licitante, mediante apresentação de justificativa.

**9.15.** A não-regularização fiscal e trabalhista no prazo previsto no subitem anterior acarretará a inabilitação do licitante, sem prejuízo das sanções previstas neste Edital, sendo facultada a convocação dos licitantes remanescentes, na ordem de classificação. Se, na ordem de classificação, seguir-se outra microempresa, empresa de pequeno porte ou sociedade cooperativa com alguma restrição na documentação fiscal e trabalhista, será concedido o mesmo prazo para regularização.

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



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

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

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

## **10 DO ENCAMINHAMENTO DA PROPOSTA VENCEDORA**

**10.1.** A proposta final do licitante declarado vencedor deverá ser encaminhada no prazo de 2 (duas) horas, a contar da solicitação do Pregoeiro no sistema eletrônico e deverá:

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

**10.1.2.** apresentar a planilha de preços, devidamente ajustada ao lance vencedor, em conformidade com o modelo anexo a este Edital;

**10.1.3.** conter a indicação do banco, número da conta e agência do licitante vencedor, para fins de pagamento.

**10.2.** A proposta final deverá ser documentada nos autos e será levada em consideração no decorrer da execução do contrato e aplicação de eventual sanção à Contratada, se for o caso.

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

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

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

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

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

**10.7.** As propostas que contenham a descrição do objeto, o valor e os documentos complementares estarão disponíveis na internet, após a homologação.

## **11 DOS RECURSOS**

**11.1.** Declarado o vencedor e decorrida a fase de regularização fiscal e trabalhista da licitante qualificada como microempresa ou empresa de pequeno porte, se for o caso, será concedido o prazo de no mínimo trinta minutos, para que qualquer licitante manifeste a intenção



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

de recorrer, de forma motivada, isto é, indicando contra qual(is) decisão(ões) pretende recorrer e por quais motivos, em campo próprio do sistema.

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

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

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

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

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

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

## **12 DA REABERTURA DA SESSÃO PÚBLICA**

**12.1.** A sessão pública poderá ser reaberta:

**12.1.1.** Nas hipóteses de provimento de recurso que leve à anulação de atos anteriores à realização da sessão pública precedente ou em que seja anulada a própria sessão pública, situação em que serão repetidos os atos anulados e os que dele dependam.

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





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

procedimentos imediatamente posteriores ao encerramento da etapa de lances.

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

**12.2.1.** A convocação se dará por meio do sistema eletrônico ("chat") ou e-mail de acordo com a fase do procedimento licitatório.

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

### **13 DA ADJUDICAÇÃO E HOMOLOGAÇÃO**

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

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

### **14 DA GARANTIA DE EXECUÇÃO**

**14.1.** Não haverá exigência de garantia de execução para a presente contratação.

### **15 DO TERMO DE CONTRATO**

**15.1.** Após a homologação da licitação, em sendo realizada a contratação, será firmado Termo de Contrato.

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

**15.2.1** Alternativamente à convocação para comparecer perante o órgão ou entidade para a assinatura do Termo de Contrato, a Administração poderá encaminhá-lo para assinatura, mediante correspondência postal com aviso de recebimento (AR), disponibilização de acesso a sistema de processo eletrônico para esse fim ou outro meio eletrônico, para que seja assinado e devolvido no prazo de 5 (cinco) dias, a contar da data de seu recebimento ou da disponibilização do acesso ao sistema de processo eletrônico.

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

**15.3.** O prazo de vigência da contratação é de 20 (vinte) meses, prorrogável conforme previsão no instrumento contratual ou no Termo de Referência.

**15.4.** Previamente à contratação a Administração realizará consulta ao SICAF para identificar possível suspensão temporária de participação em licitação, no âmbito do órgão ou entidade, proibição de contratar com o Poder Público, bem como ocorrências impeditivas indiretas,



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

observado o disposto no art. 29, da Instrução Normativa nº 3, de 26 de abril de 2018, e nos termos do art. 6º, III, da Lei nº 10.522, de 19 de julho de 2002, consulta prévia ao CADIN.

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

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

15.5. Na assinatura do contrato ou da ata de registro de preços, será exigida a comprovação das condições de habilitação consignadas no edital, que deverão ser mantidas pelo licitante durante a vigência do contrato ou da ata de registro de preços.

15.6. Na hipótese de o vencedor da licitação não comprovar as condições de habilitação consignadas no edital ou se recusar a assinar o contrato ou a ata de registro de preços, a Administração, sem prejuízo da aplicação das sanções das demais cominações legais cabíveis a esse licitante, poderá convocar outro licitante, respeitada a ordem de classificação, para, após a comprovação dos requisitos para habilitação, analisada a proposta e eventuais documentos complementares e, feita a negociação, assinar o contrato ou a ata de registro de preços.

## **16 DO REAJUSTAMENTO EM SENTIDO GERAL**

16.1 As regras acerca do reajustamento em sentido geral do valor contratual são as estabelecidas no Termo de Referência, anexo a este Edital.

## **17 DO RECEBIMENTO DO OBJETO E DA FISCALIZAÇÃO**

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

## **18 DAS OBRIGAÇÕES DA CONTRATANTE E DA CONTRATADA**

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

## **19 DO PAGAMENTO**

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

19.1.1. É admitida a cessão de crédito decorrente da contratação de que trata este Instrumento Convocatório, nos termos do previsto na minuta contratual anexa a este Edital.

## **20 DAS SANÇÕES ADMINISTRATIVAS**

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



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

- 20.1.1 não assinar o termo de contrato ou aceitar/retirar o instrumento equivalente, quando convocado dentro do prazo de validade da proposta;
  - 20.1.2 não assinar a ata de registro de preços, quando cabível;
  - 20.1.3 apresentar documentação falsa;
  - 20.1.4 deixar de entregar os documentos exigidos no certame;
  - 20.1.5 ensejar o retardamento da execução do objeto;
  - 20.1.6 não mantiver a proposta;
  - 20.1.7 cometer fraude fiscal;
  - 20.1.8 comportar-se de modo inidôneo;
- 20.2. As sanções do item acima também se aplicam aos integrantes do cadastro de reserva, em pregão para registro de preços, que, convocados, não honrarem o compromisso assumido injustificadamente.
- 20.3. Considera-se comportamento inidôneo, entre outros, a declaração falsa quanto às condições de participação, quanto ao enquadramento como ME/EPP ou o conluio entre os licitantes, em qualquer momento da licitação, mesmo após o encerramento da fase de lances.
- 20.4. O licitante/adjudicatário que cometer qualquer das infrações discriminadas nos subitens anteriores ficará sujeito, sem prejuízo da responsabilidade civil e criminal, às seguintes sanções:
- 20.4.1 Advertência por faltas leves, assim entendidas como aquelas que não acarretarem prejuízos significativos ao objeto da contratação;
  - 20.4.2 Multa de 10% (dez por cento) sobre o valor mensal do contrato referente a locação da área cedida.
  - 20.4.3 Suspensão de licitar e impedimento de contratar com o órgão, entidade ou unidade administrativa pela qual a Administração Pública opera e atua concretamente, pelo prazo de até dois anos;
  - 20.4.4 Impedimento de licitar e de contratar com a União e descredenciamento no SICAF, pelo prazo de até cinco anos;
    - 20.4.4.1 A Sanção de impedimento de licitar e contratar prevista neste subitem também é aplicável em quaisquer das hipóteses previstas como infração administrativa neste Edital.
  - 20.4.5. Declaração de inidoneidade para licitar ou contratar com a Administração Pública, enquanto perdurarem os motivos determinantes da punição ou até que seja promovida a reabilitação perante a própria autoridade que aplicou a penalidade, que será concedida sempre que a Contratada ressarcir a Contratante pelos prejuízos causados;
- 20.5. A penalidade de multa pode ser aplicada cumulativamente com as demais sanções.
- 20.6. Se, durante o processo de aplicação de penalidade, houver indícios de prática de infração administrativa tipificada pela Lei nº 12.846, de 1º de agosto de 2013, como ato lesivo à administração pública nacional ou estrangeira, cópias do processo administrativo necessárias à apuração da responsabilidade da empresa deverão ser remetidas à autoridade competente, com



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

despacho fundamentado, para ciência e decisão sobre a eventual instauração de investigação preliminar ou Processo Administrativo de Responsabilização – PAR.

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

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

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

20.10. A aplicação de qualquer das penalidades previstas realizar-se-á em processo administrativo que assegurará o contraditório e a ampla defesa ao licitante/adjudicatário, observando-se o procedimento previsto na Lei nº 8.666, de 1993, e subsidiariamente na Lei nº 9.784, de 1999.

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

20.12. As penalidades serão obrigatoriamente registradas no SICAF.

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

## **21 DA IMPUGNAÇÃO AO EDITAL E DO PEDIDO DE ESCLARECIMENTO**

21.1. Até 03 (três) dias úteis antes da data designada para a abertura da sessão pública, qualquer pessoa poderá impugnar este Edital.

21.2. A impugnação poderá ser realizada por forma eletrônica, pelo e-mail [coordenadoria.licitacoes@poa.ifrs.edu.br](mailto:coordenadoria.licitacoes@poa.ifrs.edu.br), ou por petição dirigida ou protocolada no endereço Rua Coronel Vicente, 281, Centro Histórico, CEP 90030-041, Porto Alegre/RS, 9º andar - sala 918 - Coordenadoria de Compras, Licitações e Contratos.

21.3. Caberá ao Pregoeiro, auxiliado pelos responsáveis pela elaboração deste Edital e seus anexos, decidir sobre a impugnação no prazo de até 2 (dois) dias úteis contados da data de recebimento da impugnação.

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

21.5. Os pedidos de esclarecimentos referentes a este processo licitatório deverão ser enviados ao Pregoeiro, até 03 (três) dias úteis anteriores à data designada para abertura da sessão pública, exclusivamente por meio eletrônico via internet, no endereço indicado no Edital.

21.6. O Pregoeiro responderá aos pedidos de esclarecimentos no prazo de 2 (dois) dias úteis, contado da data de recebimento do pedido, e poderá requisitar subsídios formais aos responsáveis pela elaboração do Edital e dos anexos.

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



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

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

21.8. As respostas aos pedidos de esclarecimentos serão divulgadas pelo sistema e vincularão os participantes e a Administração.

## **22 DAS DISPOSIÇÕES GERAIS**

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

22.2. 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.

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

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

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

22.6. 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.

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

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

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

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

22.11. O Edital está disponibilizado, na íntegra, no endereço eletrônico <https://www.poa.ifrs.edu.br/index.php/licitacoes-e-contratos/pregoes-eletronicos-acesso-a-informacao> e também poderão ser lidos e/ou obtidos no endereço Rua Coronel Vicente, 281, Centro Histórico, CEP 90030-041, Porto Alegre/RS, 9º andar - sala 918 - Coordenadoria de Compras, Licitações e Contratos, nos dias úteis, no horário das 08 horas às 17 horas, mesmo endereço e período no qual os autos do processo administrativo permanecerão com vista franqueada aos interessados.

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

22.12.1. ANEXO I - Termo de Referência;



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

- 22.12.1.1. Apêndice do Anexo I – Estudo Técnico Preliminar
- 22.12.2. ANEXO II – Minuta de Termo de Contrato;
- 22.12.3. ANEXO III – Modelo da Proposta de Preços;
- 22.12.4. ANEXO IV – Planta Baixa da Cantina;
- 22.12.5. ANEXO V – Atestado de Vistoria;
- 22.12.6. ANEXO VI – Declaração de pleno conhecimento das condições do objeto;
- 22.12.7. ANEXO VII – Modelo de Instrumento de Medição de Resultado – IMR Anexo V-B da IN SEGES/MP nº 05/2017;
- 22.12.8. ANEXO VIII – Modelo de Carta de Anuência Profissional;
- 22.12.9. ANEXO IX – Declaração de qualidade ambiental e sustentabilidade socioambiental.

Porto Alegre/RS, 26 de janeiro de 2023

Assinatura da autoridade competente

Fabício Sobrosa Affeldt

SIAPE 1644988

Portaria nº 156, de 17 de fevereiro de 2020

## TERMO DE REFERÊNCIA

INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DO RIO GRANDE DO SUL –  
CAMPUS PORTO ALEGRE

PREGÃO Nº 36/2022

**Processo Administrativo n.º 23368.000879/2022-40**

### 1. DO OBJETO

- 1.1. O objeto da presente licitação é a escolha da proposta mais vantajosa para a contratação de empresa especializada na prestação de serviços contínuos de cafeteria e lanchonete, sem dedicação de mão de obra para o IFRS – Campus Porto Alegre, mediante cessão onerosa de espaço físico, conforme condições, quantidades e exigências estabelecidas neste Edital e seus anexos.
- 1.2. Abaixo segue a tabela com os produtos que devem ser obrigatoriamente comercializados e que devem ser objeto de proposta dos licitantes, sendo este o critério de julgamento da licitação.

Item	Descrição do objeto com especificações*	Un	Valor Unitário R\$
1	Água mineral sem gás	500 ml	R\$ 4,00
2	Água mineral com gás	500 ml	R\$ 4,33
3	Suco 100% natural de frutas de diversos sabores	300 ml	R\$ 8,33
4	Chá de diversos sabores	250 ml	R\$ 5,50
5	Café passado	250 ml	R\$ 4,17
6	Café com leite	250 ml	R\$ 5,83
7	Chocolate quente	250 ml	R\$ 8,33
8	Pão de queijo elaborado com ingredientes naturais e sem corantes ou aromatizantes.	80 g	R\$ 5,33
9	Sanduíche Simples - 2 fatias de pão de forma, manteiga, requeijão ou maionese e, no mínimo, 1 fatia de presunto magro e 1 fatia de queijo ou frango desfiado e 1 fatia de queijo. Oferecer opção com pão integral.	Unidade	R\$ 6,50
10	Sanduíche com salada - 2 fatias de pão de forma, manteiga, requeijão ou maionese e, no mínimo, 1 fatia de presunto magro e 1 fatia de queijo ou frango desfiado e 1 fatia de queijo. Alface e tomate. Pode ser incluído cenoura ralada. Oferecer opção com pão integral.	Unidade	R\$ 8,50
11	Sanduíche vegano - 2 fatias de pão de forma, margarina, maionese ou pasta vegana e, no mínimo, 1 porção de	Unidade	R\$ 11,83

	50g de fonte de proteína de origem vegetal, alface, tomate e cenoura ralada. Todos os ingredientes devem ser 100% de origem vegetal.		
12	Misto quente (torrada) - 2 fatias de pão de forma e, no mínimo, 1 fatia de queijo prato ou muçarela e 1 fatia de presunto magro.	Unidade	R\$ 7,17
13	Farroupilha - Pão francês (cacetinho) com recheio de manteiga, queijo e presunto. Prensado ou não.	Unidade	R\$ 8,17
14	Coxinha de, no mínimo, 150 gramas com recheio de frango ou frango com requeijão ou catupiry.	Unidade	R\$ 8,00
15	Croquete de carne de, no mínimo, 150 gramas com e sem recheio de requeijão ou catupiry.	Unidade	R\$ 8,50
16	Cachorro quente de, no mínimo, 150 gramas - pão massinha e molho de tomate caseiro com salsicha.	Unidade	R\$ 11,67
17	Empada com massa à base de manteiga, banha, margarina ou nata. Diversos sabores	Unidade	R\$ 8,33
18	Pastel assado com massa à base de nata, manteiga, margarina ou banha. Diversos sabores. Disponibilidade obrigatória de opção integral e de opção vegana.	Unidade	R\$ 7,67
19	Pastel frito tipo risoles de diversos sabores	Unidade	R\$ 7,67
20	Pastel frito tipo de feira de diversos sabores	Unidade	R\$ 9,00
21	Pizza broto ou em fatias de diversos sabores.	Unidade/Fat ia	R\$ 10,00
22	Salgados folhados de diversos sabores.	Unidade	R\$ 9,17
23	Bolo simples tipo caseiro com e sem coberturas de diversos sabores. Disponibilidade de 1 sabor no mínimo.	Fatia	R\$ 7,17
24	Bolo integral com sabores diversos de frutas e sem adição de açúcar (sacarose). Disponibilidade de 1 sabor pelo menos.	Fatia	R\$ 8,00
25	Salada de frutas com, no mínimo, 5 tipos diferentes de frutas e sem adição de açúcares (sacarose). 100% fruta e água ou suco 100% fruta.	Copo 250 ml	R\$ 9,67
26	Torta recheada de sabores diversos. Venda por fatia. Disponibilidade de, pelo menos, um sabor.	Fatia	R\$ 10,00
<b>TOTAL</b>			<b>R\$ 202,84</b>

1.3. O objeto da licitação tem a natureza de serviço comum de **natureza continuada sem dedicação exclusiva de mão de obra, a ser contratado mediante licitação na modalidade pregão, em sua forma eletrônica.**

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



- 1.5. A presente contratação adotará como regime de execução a **Empreitada por Preço Global**.
- 1.6. O prazo de vigência do contrato é de **20 (vinte) meses**, podendo ser prorrogado por interesse das partes até o limite de 60 (sessenta) meses, com base no artigo 57, II, da Lei 8.666, de 1993.

## **2. JUSTIFICATIVA E OBJETIVO DA CONTRATAÇÃO**

- 2.1. A Justificativa e objetivo da contratação encontram-se pormenorizados em Tópico específico dos Estudos Técnicos Preliminares, apêndice deste Termo de Referência.

## **3. DESCRIÇÃO DA SOLUÇÃO:**

- 1.1. A descrição da solução como um todo encontra-se pormenorizada em Tópico

específico dos Estudos Técnicos Preliminares, apêndice deste Termo de Referência.

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

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

#### **5. REQUISITOS DA CONTRATAÇÃO**

- 5.1. Conforme Estudos Preliminares, os requisitos da contratação abrangem o seguinte:
  - 5.1.1. serviço continuado, sem fornecimento de mão de obra em regime de dedicação exclusiva;
  - 5.1.2. ser empresa especializada no ramo de lanchonete/cafeeteria/restaurante, para preparação e comercialização de alimentos;
  - 5.1.3. prestar o serviço no horário de funcionamento da lanchonete que será de segunda a sexta-feira, das 08h00min às 21h30min, e, nos sábados letivos, quando houver e facultativamente, no horário das 08h00min às 12h00min. O horário de funcionamento da lanchonete e o fornecimento dos itens especificados podem sofrer alterações de acordo com a necessidade do IFRS – *Campus* Porto Alegre e desde que acordado entre a Contratante e a Contratada;
  - 5.1.4. manter fixado no espaço da lanchonete a lista dos produtos fornecidos com a respectiva tabela de preços;
  - 5.1.5. disponibilizar aos usuários no espaço da lanchonete e em quantidade adequada: palitos em embalagens individuais, guardanapos de papel em embalagens individuais, palheta plástica para café de no mínimo 11 cm, copos descartáveis, dispenser de álcool em gel 70° para higienização das mãos;
  - 5.1.6. vedar o fornecimento/comercialização de bebidas alcoólicas de qualquer natureza e cigarros nas dependências da lanchonete;
  - 5.1.7. disponibilizar pessoal suficiente e devidamente capacitado para o serviço de lanchonete;
  - 5.1.8. os funcionários só poderão circular na área de preparação dos alimentos devidamente uniformizados, com proteção para os cabelos e com higiene pessoal adequada e de acordo com a legislação vigente;
  - 5.1.9. será exigido dos funcionários o uso de calçados fechados e não permitido o uso de bonés como proteção para os cabelos;
  - 5.1.10. disponibilizar recipientes adequados para o descarte de cada tipo de lixo de acordo com as normas ambientais vigentes;
  - 5.1.11. acondicionar os alimentos em geladeira, balcão refrigerado, freezer e todos os outros equipamentos indispensáveis à prestação dos serviços e de acordo com a legislação vigente;
  - 5.1.12. identificar os alimentos expostos no balcão refrigerado e aquecido;
  - 5.1.13. utilizar matéria prima de qualidade que se enquadrem nos padrões e critérios organolépticos, de higiene e nutricionais;

- 5.1.14. preparar os alimentos utilizando a menor quantidade de sódio e gordura possível, a fim de prevenir as doenças crônico-degenerativas. Não sendo permitido fazer substituições por produtos inferiores, tais como: presunto por apresentado, margarina por creme vegetal, etc;
- 5.1.15. manter estoque suficiente para reposição dos itens comercializados de forma a evitar o desabastecimento e reclamação dos usuários;
- 5.1.16. disponibilizar caixa registradora ou outro dispositivo que atenda às normas da legislação vigente e deverá manter numerário suficiente para troca;
- 5.1.17. custear onerosamente a cessão de uso em razão do disposto no art. 5º da Lei nº 6.120, de 15 de outubro de 1974;
- 5.1.18. os custos com água e energia elétrica, serão por conta da contratada;
- 5.1.19. observar todas as legislações e normativos pertinentes a atividade que executará, como, por exemplo, as diretrizes mencionadas ao início deste documento;
- 5.1.20. providenciar e custear toda e qualquer máquina, material, mobiliário, utensílio ou equipamento que venha a ser necessário para o atendimento do fim público a que se destina esta contratação;
- 5.1.21. disponibilizar meios de pagamento com cartão de débito e crédito, além de disponibilização de chave para o envio de pix;
- 5.1.22. a lista dos produtos a serem disponibilizados serve como sugestão, sendo o mínimo exigível para a oferta de lanches. É facultado à Contratada preparar outra lista e oferecer outros produtos dentro do atendimento às legislações vigentes aplicáveis, desde que os preços estejam de acordo com os praticados no mercado e que seja disponibilizado, no mínimo, o que segue na lista abaixo. Lista sugestiva:

#### **Bebidas**

Água mineral sem gás
Água mineral com gás
Suco 100% natural de frutas de diversos sabores
Chá de diversos sabores
Café passado
Café com leite
Chocolate quente

#### **Doces e Salgados**

Pão de queijo de, no mínimo, 60 gramas. Elaborado com ingredientes naturais e sem corantes ou aromatizantes.
Sanduíche Simples - pão de forma, manteiga, requeijão ou maionese e, no mínimo, 1 fatia de presunto magro e 1 fatia de queijo ou frango desfiado e 1 fatia de queijo. Oferecer opção com pão integral.
Sanduíche com salada - 2 fatias de pão de forma, manteiga, requeijão ou maionese e, no mínimo, 1 fatia de presunto magro e 1 fatia de queijo ou frango desfiado e 1 fatia de queijo. Alface e tomate. Pode ser incluído cenoura ralada. Oferecer opção com pão integral.
Sanduíche vegano - 2 fatias de pão de forma, margarina, maionese ou pasta vegana e, no mínimo, 1 porção de 50g de fonte de proteína de origem vegetal, alface, tomate e cenoura ralada. Todos os ingredientes devem ser 100% de origem vegetal.
Misto quente (torrada) - 2 fatias de pão de forma e, no mínimo, 1 fatia de queijo prato ou muçarela e 1 fatia de presunto magro.
Farroupilha - Pão francês (cacetinho) com recheio de manteiga, queijo e presunto. Prensado ou não.
Coxinha de, no mínimo, 150 gramas com recheio de frango ou frango com requeijão ou catupiry.
Croquete de carne de, no mínimo, 150 gramas com e sem recheio de requeijão ou catupiry.
Cachorro quente de, no mínimo, 150 gramas - pão massinha e molho de tomate caseiro com salsicha.
Empada com massa à base de manteiga, banha, margarina ou nata. Diversos sabores
Pastel assado com massa à base de nata, manteiga, margarina ou banha. Diversos sabores. Disponibilidade obrigatória de opção integral e de opção vegana.
Pastel frito tipo risoles de diversos sabores
Pastel frito tipo de feira de diversos sabores
Pizza broto ou em fatias de diversos sabores.
Salgados folhados de diversos sabores.
Bolo simples tipo caseiro com e sem coberturas de diversos sabores. Disponibilidade de 1 sabor no mínimo.
Bolo integral com sabores diversos de frutas e sem adição de açúcar (sacarose). Disponibilidade de 1 sabor pelo menos.
Salada de frutas com, no mínimo, 5 tipos diferentes de frutas e sem adição de açúcares (sacarose). 100% fruta e água ou suco 100% fruta.
Torta recheada de sabores diversos. Venda por fatia. Disponibilidade de, pelo menos, um sabor.

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

5.1.24. o IFRS – *Campus* Porto Alegre poderá solicitar análise em laboratório microbiológico de amostras de alimentos sob suspeita de contaminação, devendo a contratada arcar com ônus proveniente da emissão de laudo microbiológico;

5.1.25. a execução dos serviços será iniciada quando o processo licitatório for finalizado;

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

- 5.1.27. o licitante deverá obrigatoriamente apresentar Declaração de que tem pleno conhecimento das condições e peculiaridades inerentes à natureza do trabalho, que assume total responsabilidade por este fato e que não utilizará deste para quaisquer questionamentos futuros que ensejam avenças técnicas ou financeiras com este órgão.
- 5.1.28. a licitante deverá ter Responsável Técnico inscrito no órgão fiscalizador de sua profissão, cuja categoria profissional seja competente e regulamentada para a área de alimentos, com prestação de serviços de, no mínimo, duas horas semanais, na data prevista para entrega da proposta, se responsabilizando pela segurança alimentar de acordo com a legislação vigente e pela empresa, sempre que necessário.
- 5.1.29. a contratada é responsável pela emissão do(s) alvará(s) junto aos órgãos competentes viabilizando o pleno funcionamento dos serviços de lanchonete no IFRS – *Campus* Porto Alegre.
- 5.1.30. O serviço possui caráter continuado e tem como objetivo o cumprimento da missão educativa e social de facilitar acesso, no local de estudo/trabalho, a uma refeição nutricional adequada, em termos qualitativos e quantitativos, tanto para o estudante, quanto para os servidores e público em geral do *campus*.
- 5.1.31. A contratada deverá contribuir para a promoção do desenvolvimento nacional sustentável no cumprimento de diretrizes e critérios de sustentabilidade ambiental, devendo ser priorizado o emprego de mão de obra, materiais, tecnologias e matérias primas de origem local para sua execução, de acordo com o art. 225 da Constituição Federal/88, e em conformidade com o art. 3º da Lei nº 8.666/93 e com o art. 6º da Instrução Normativa/MP nº 01, de 19 de janeiro de 2010.
- 5.1.32. A vigência contratual inicial será de 20 (vinte) meses, podendo ser prorrogado por interesse da Contratante até o limite de 60 (sessenta) meses, por tratar-se de serviço continuado.
- 5.1.33. Os layouts dos espaços (**vide ANEXO IV do Edital**) somente poderão ser alterados mediante aprovação da Coordenadoria de Infraestrutura, Manutenção, Projetos e Logística.
- 5.1.34. Para a perfeita execução dos serviços, a Contratada deverá disponibilizar os materiais, equipamentos, ferramentas e utensílios, nas quantidades e qualidade necessários para a perfeita execução e funcionamento da Lanchonete no IFRS – *Campus* Porto Alegre, promovendo sua substituição quando necessário, observando em especial os seguintes itens de fornecimento:
- 5.1.35. 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;
- 5.1.36. Mobiliários necessários para o bom atendimento ao público, como mesas e cadeiras, balcões para acomodar estufas, máquinas de café, balcão de atendimento, pia para higienização de utensílios, pia para higienização das mãos e outros necessários ao perfeito funcionamento dos serviços.
- 5.1.37. Equipamentos como máquinas de café expresso (facultativo), estufas, expositores de bebidas verticais, sanduicheira elétrica, refrigerador, freezer, forno elétrico, forno micro-ondas e demais equipamentos necessários à execução do objeto do contrato.
- 5.1.38. A CONTRATADA deverá manter em permanente estado de limpeza, higiene e conservação as dependências e instalações cedidas pela CONTRATANTE, bem como as instalações auxiliares (vestiário, despensas, depósitos de gás e lixo) nelas compreendidos equipamentos, móveis, máquinas, utensílios etc., utilizando materiais de limpeza de boa qualidade, com ações bactericidas específicos para cada caso.

5.1.39. O IFRS emitirá a Ordem de Serviço, inicialmente, para o “ESPAÇO 1”. O “ESPAÇO 2”, terá a sua liberação para cessão de uso, no caso de interesse da empresa CONTRATADA, após o estudo de viabilidade de implantação. Este estudo deverá ser realizado pela empresa CONTRATADA e analisado pelo IFRS. A Ordem de Serviço para o “ESPAÇO 2” só será emitida se houver acordo entre as partes.

## **6. DO PÚBLICO ESTIMADO**

- 6.1. O público que frequenta o campus onde está localizada a lanchonete/cafeteria, durante o período letivo, é de aproximadamente 1.517 pessoas.
- 6.2. Cabe a observação de que no recesso de final de ano e durante o mês de janeiro, a CONTRATADA poderá prestar serviços diferenciados, no intuito de atender o público reduzido da comunidade acadêmica, mediante prévia autorização da Administração, fato que será comunicado com antecedência à CONTRATADA.

## **7. CRITÉRIOS DE SUSTENTABILIDADE**

- 7.1. No que couber, solicita-se que a CONTRATADA adote boas práticas de sustentabilidade baseadas na otimização e economia de recursos e na redução da poluição ambiental, conforme previsto na IN 06/2013/SLTI/MPOG, tais como:
  - 7.1.1. Uso de produtos de limpeza e conservação que obedeçam às classificações e especificações determinadas pela Agência Nacional de Vigilância Sanitária – ANVISA.
  - 7.1.2. Racionalização do consumo de energia elétrica e de água;
  - 7.1.3. Destinação adequada dos resíduos gerados nas atividades de limpeza, asseio e conservação.
  - 7.1.4. Utilização, na lavagem de pisos, sempre que possível, de água de reuso ou outras fontes (águas de chuva e poços), desde que certificada de não contaminação por metais pesados ou agentes bacteriológicos, minas e outros.
  - 7.1.5. Treinamento periódico dos empregados sobre práticas de sustentabilidade, em especial sobre redução de consumo de energia elétrica, de consumo de água e destinação de resíduos sólidos, observadas as normas ambientais vigentes.
  - 7.1.6. Observação da Resolução CONAMA (Conselho Nacional do Meio Ambiente) nº 20, de 7 de dezembro de 1994, quanto aos equipamentos de limpeza que gerem ruído no seu funcionamento.
  - 7.1.7. Desenvolver ou adotar manuais de procedimentos de descarte de materiais potencialmente poluidores, tais como, pilhas e baterias dispostas para descarte que contenham em suas composições chumbo, cádmio, mercúrio e seus compostos, em estabelecimentos que as comercializam ou na rede de assistência técnica autorizada pelas respectivas indústrias, para repasse aos fabricantes ou importadores, conforme disposto na legislação vigente.
  - 7.1.8. Conferir o tratamento previsto no item anterior a lâmpadas fluorescentes, óleo de cozinha e frascos de aerossóis em geral. Estes produtos, quando descartados, deverão ser separados e acondicionados em recipientes adequados para destinação específica.
  - 7.1.9. Nos palitos e demais acessórios feitos com madeira, sempre que possível utilizar materiais feitos com madeira 100% de reflorestamento.

7.1.10. Conforme prevê o Decreto Presidencial nº7.746 de 05 de junho de 2012, que regulamenta o Art. 3º da Lei 8.666/93, a Administração Pública Federal direta, autárquica e fundacional e as empresas estatais dependentes poderão adquirir bens e contratar serviços e obras considerando critérios e práticas de sustentabilidade objetivamente definidos no instrumento convocatório, conforme o disposto neste Decreto:

Parágrafo Único. A adoção de critérios e práticas de sustentabilidade deverá ser justificada nos autos e preservar o caráter competitivo do certame.

Art. 3º Os critérios e práticas de sustentabilidade de que trata o art. 2º serão veiculados como especificação técnica do objeto ou como obrigação da contratada.

Art. 4º São diretrizes de sustentabilidade, entre outras:

I – menor impacto sobre recursos naturais como flora, fauna, ar, solo e água;

II – preferência para materiais, tecnologias e matérias-primas de origem local;

III – maior eficiência na utilização de recursos naturais como água e energia;

IV – maior geração de empregos, preferencialmente com mão de obra local;

V – maior vida útil e menor custo de manutenção do bem e da obra;

VI - uso de inovações que reduzam a pressão sobre recursos naturais; e

VII - origem ambientalmente regular dos recursos naturais utilizados nos bens, serviços e obras.

Art. 5º A Administração Pública Federal direta, autárquica e fundacional e as empresas estatais dependentes poderão exigir no instrumento convocatório para a aquisição de bens que estes sejam constituídos por material reciclado, atóxico ou biodegradável, entre outros critérios de sustentabilidade.

(...)

Art. 8º A comprovação das exigências contidas no instrumento convocatório poderá ser feita mediante certificação emitida por instituição pública oficial ou instituição credenciada, ou por qualquer outro meio definido no instrumento convocatório.

§ 1º Em caso de inexistência da certificação referida no caput, o instrumento convocatório estabelecerá que, após a seleção da proposta e antes da adjudicação do objeto, o CONTRATANTE poderá realizar diligências para verificar a adequação do bem ou serviço às exigências do instrumento convocatório.

(...)

Art. 16º A Administração Pública Federal direta, autárquica e fundacional e as empresas estatais dependentes deverão elaborar e implementar Planos de Gestão de Logística Sustentável, no prazo estipulado pela Secretaria de Logística e Tecnologia da Informação, prevendo, no mínimo:

I – atualização do inventário de bens e materiais do órgão e identificação de similares de menor impacto ambiental para substituição;

II – práticas de sustentabilidade e de racionalização do uso de materiais e serviços;

III – responsabilidades, metodologia de implementação e

avaliação do plano; e  
IV – ações de divulgação, conscientização e capacitação.

7.1.11. O certame está em consonância com o Plano de Logística Sustentável do IFRS, contemplam em suas ações a adoção de critérios de sustentabilidade para avaliação e compras de bens, materiais ou serviços em função de seu impacto ambiental, social e econômico e observando, também, a separação de resíduos recicláveis conforme legislação vigente.

7.1.12. Deverá a contratada atender de maneira integral às orientações da Administração quanto à gestão de resíduos.

## **8. DO CONTROLE DE QUALIDADE E DE PRODUÇÃO DA ALIMENTAÇÃO E DA PRESTAÇÃO DE SERVIÇOS**

- 8.1. A saúde dos comensais é responsabilidade do manipulador de alimentos, por isso, este deve tomar cuidado com o reconhecimento da qualidade do produto, a conservação e o preparo correto do mesmo.
- 8.2. A CONTRATADA se compromete a obedecer e praticar TODAS as exigências das legislações sanitárias que regulamentam os serviços de alimentação prioritariamente a Resolução RDC nº 216, 15 de Setembro de 2004 – ANVISA (Agência Nacional de Vigilância Sanitária), Portaria 78/2009 da Secretaria Estadual da Saúde e demais legislações pertinentes.
- 8.3. A CONTRATADA deverá providenciar e manter na Lanchonete/Cafeteria, o alvará da Vigilância Sanitária, bem como alvará de funcionamento em até 60 (sessenta) dias contados da assinatura do contrato, além de manter constantemente todas as dependências internas e externas pertencentes às instalações por ela administrada, no mais rigoroso padrão de higiene, limpeza e conservação, dentro dos padrões exigidos pela autoridade sanitária e pelo IFRS, assim como se obriga à limpeza e conservação das áreas de circulação ocupadas e utilizadas por esta, bem como os equipamentos e utensílios envolvidos na prestação de serviço.
- 8.4. A CONTRATADA deverá utilizar gêneros e produtos alimentícios de primeira qualidade, observando o registro no Ministério da Saúde (MS) ou Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (MAPA), Agência Nacional de Vigilância Sanitária (ANVISA) ou órgão competente, bem como o prazo de validade das mercadorias, sendo vedada a utilização de produtos com prazo de validade expirado ou com alterações de características, ainda que dentro do prazo de validade.
- 8.5. Deve ser utilizada somente água potável para manipulação de alimentos. Quando utilizada solução alternativa de abastecimento de água, a potabilidade deve ser atestada semestralmente mediante laudos laboratoriais, sem prejuízo de outras exigências previstas em legislação específica. O gelo para utilização em alimentos deve ser fabricado a partir de água potável, mantido em condição higiênico-sanitária que evite sua contaminação.
- 8.6. A CONTRATADA deve utilizar ovos limpos, íntegros e com registro no órgão competente. São proibidas as preparações nas quais os ovos permaneçam crus ou mal cozidos como em maioneses caseiras, mousses, merengues entre outras preparações de alimentos. Os alimentos devem ser preparados somente com ovos pasteurizados, desidratados ou tratados termicamente, assegurando-se sua inocuidade. Os ovos submetidos à cocção devem apresentar a gema toda dura.
- 8.7. O correto armazenamento dos alimentos é fundamental para que se evite o deterioramento dos produtos alimentícios, formação de bolor ou infestação por insetos e roedores, portanto a CONTRATADA deverá executar o controle de gêneros e de produtos alimentícios utilizados quanto ao controle de validade, à qualidade, ao estado de conservação, ao acondicionamento, às condições de higiene, observando as exigências vigentes na legislação.
- 8.8. Deve-se fazer, diariamente, cuidadoso exame das condições dos alimentos para se evitar o deterioramento e a contaminação de outros gêneros.



- 8.9. Todos os equipamentos, utensílios e superfícies de trabalho, usados para a preparação de carnes cruas e aves, devem ser desinfetados por completo após o uso.
- 8.10. Utilizar, em contato com os alimentos, apenas materiais não porosos, que não transmitam substâncias tóxicas, odores, nem sabores aos alimentos e de fácil higienização, como utensílios em aço inox, caixas em polietileno, entre outros que garantam a inocuidade do alimento. Devem ser mantidos em adequado estado de conservação e ser resistentes à corrosão e a repetidas operações de limpeza e desinfecção.
- 8.11. Os produtos saneantes utilizados na higienização devem estar regularizados no órgão competente do Ministério da Saúde. A diluição, o tempo de contato e modo de uso/aplicação dos produtos saneantes devem obedecer às instruções recomendadas pelo fabricante.
- 8.12. Os produtos saneantes devem ser identificados e guardados em local reservado para esta finalidade, distante dos alimentos. Além disto, os produtos de limpeza utilizados devem ser adequados, tais como: produtos com poder bactericida, com ação fungicida e com propriedade vermícida de maneira a se obter a ampla higienização do ambiente, equipamentos e utensílios de cozinha, bem como das mãos dos manipuladores de alimentos.
- 8.13. A CONTRATADA deverá dispor de Manual de Boas Práticas (MBP) e de Procedimentos Operacionais Padronizados (POPs), conforme estabelece a Resolução nº 216/04 – ANVISA, relacionados aos seguintes itens:
- 8.14. Higienização de instalações, equipamentos e móveis;
- Controle integrado de vetores e pragas;
  - Higiene e saúde dos manipuladores;
  - Manejo de resíduos; e
  - Controle e garantia de agente físico, químico ou biológico que comprometa a qualidade higiênico-sanitária do alimento.
- 8.15. A CONTRATADA deverá apresentar os documentos acima (MBP e POPs) à Comissão Fiscalizadora no prazo máximo de 60 (sessenta) dias, contados do início da execução do contrato, e devem estar disponíveis para fiscalizações pela CONTRATANTE, auditorias e autoridades sanitárias bem como, serem mantidos em local de fácil acesso e consulta para os funcionários.
- 8.16. Os POPs devem conter instruções sequenciais das operações, a frequência de execução e as ações corretivas, especificando o cargo e ou a função dos responsáveis pelas atividades e aprovados, datados e rubricados pelo responsável do estabelecimento. As operações de limpeza e, se for o caso, desinfecção das instalações e equipamentos, quando não forem realizadas rotineiramente, devem ser registradas. Os registros devem ser armazenados por um período mínimo de 30 (trinta) dias a partir da data de realização.
- 8.17. Os POPs referentes às operações de higienização de instalações, equipamentos e móveis devem conter as seguintes informações: natureza da superfície a ser higienizada, método de higienização, princípio ativo selecionado e sua concentração, tempo de contato dos agentes químicos e ou físicos utilizados na operação de higienização, temperatura e outras informações que se fizerem necessárias. Quando aplicável, os POPs devem contemplar a operação de desmonte dos equipamentos.
- 8.18. A CONTRATADA deverá, durante a execução dos serviços, realizar controle de temperatura de todas as etapas produtivas das refeições (desde o recebimento de mercadorias até a distribuição) visando atender à legislação vigente, acondicionando as preparações em equipamentos adequados ou em recipientes isotérmicos devidamente tampados até o momento da distribuição. Os registros diários das temperaturas deverão ficar arquivados, no próprio restaurante, por período mínimo de 30 (trinta) dias, a partir da data de preparação dos alimentos, e estar disponível para consulta pela autoridade sanitária e fiscalização da CONTRATANTE.
- 8.18.1. Os registros devem ser datados e rubricados pelo funcionário que realizou o registro.

- 8.19. É responsabilidade da CONTRATADA realizar controle de temperatura de equipamentos como: geladeiras, freezers, balcões de distribuição de refeições, estufas e outros, bem como manter registros destes procedimentos arquivados no restaurante pelo período mínimo de 30 (trinta) dias a partir da data de preparação dos alimentos, disponibilizando-os para as fiscalizações, sempre que solicitado.
- 8.19.1. Os registros devem ser datados e rubricados pelo funcionário que realizou o registro.
- 8.20. Deverão ser coletadas, diariamente, em todos os turnos, pelo menos 100g/100mL (cem gramas/mililitros) de amostra de todos os alimentos e bebidas servidos. As amostras devem ser acondicionadas em embalagens próprias para alimentos, de primeiro uso, identificadas com, no mínimo, a denominação e data da preparação e mantidos sob refrigeração pelo prazo de 72 (setenta e duas) horas, em temperatura inferior a 5°C (cinco graus Celsius) para eventuais análises microbiológicas, às suas expensas, apresentando o resultado do laudo de análise à CONTRATANTE, quando solicitado.
- 8.21. A CONTRATANTE terá, a qualquer tempo, acesso a todas as dependências de serviço da CONTRATADA, bem como os documentos, para proceder à fiscalização sobre a execução dos serviços.
- 8.22. O manuseio dos alimentos e preparações deverão obedecer ao Manual de Boas Práticas de Fabricação (BPF) e os seguintes documentos oficiais: resolução RDC 216 de 15/09/04, Portaria RS/SES 78/2009, Resolução CNNPA n° 33 de 09/11/1977, além de outras normativas e legislações oficiais sobre alimentos.
- 8.23. A fiscalização da CONTRATANTE não exclui nem diminui a completa responsabilidade da CONTRATADA por qualquer inobservância ou omissão às cláusulas do contrato.
- 8.24. Fica proibida a exposição e distribuição de qualquer tipo de propaganda sem prévia autorização por parte do IFRS, bem como a comercialização de cigarros e semelhantes.
- 8.25. Somente poderão ser veiculados anúncios de quaisquer tipos, institucionais ou não, avisos, propagandas diversas, convocações, ou outros aqui não especificados, após a aprovação da CONTRATANTE.

## **9. VISTORIA PARA A LICITAÇÃO**

- 9.1. Para o correto dimensionamento e elaboração de sua proposta, o licitante poderá realizar vistoria nas instalações do local de execução dos serviços, acompanhado por servidor designado para esse fim, de segunda à sexta-feira, das 08h às 16h30min.
- 9.1.1. A vistoria **deverá ser agendada** por meio do telefone (51) 3930-6005 ou através do e-mail: [coordenadoria.licitacoes@poa.ifrs.edu.br](mailto:coordenadoria.licitacoes@poa.ifrs.edu.br).
- 9.2. O prazo para vistoria iniciar-se-á no dia útil seguinte ao da publicação do Edital, estendendo-se até o dia útil anterior à data prevista para a abertura da sessão pública.
- 9.2.1. Para a vistoria o licitante, ou o seu representante legal, deverá estar devidamente identificado, apresentando documento de identidade civil e documento expedido pela empresa comprovando sua habilitação para a realização da vistoria.
- 9.3. A não realização de visita não admitirá à licitante qualquer futura alegação de óbice, dificuldade ou custo não previsto para a execução do objeto ou obrigação decorrente desta licitação. Caso não realizada a vistoria, o atestado de visita deverá ser substituído por declaração formal assinada pelo responsável técnico da licitante, sob as penas da lei, de que tem pleno conhecimento das condições e peculiaridades inerentes à natureza dos trabalhos, assumindo total responsabilidade por esse fato e informando que não o utilizará para quaisquer questionamentos futuros.
- 9.3.1. É obrigatória a apresentação da declaração de vistoria (**vide ANEXO V do Edital**) ou a declaração de efetivo conhecimento das condições do local onde serão prestados os serviços (**vide ANEXO VI do Edital**).
- 9.4. Todos os custos associados à visita e à inspeção serão de inteira responsabilidade do licitante.

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

- 10.1. A execução do objeto seguirá a seguinte dinâmica:
  - 10.1.1. Os lanches deverão ser preparados e servidos em conformidade com os procedimentos técnicos culinários e higiênicos preconizados para serviços de alimentação.
  - 10.1.2. A empresa deverá oferecer lanches e bebidas não alcoólicas em todo o horário de funcionamento da cantina.
- 10.2. A Administração fornecerá desconto de 50% sobre o valor fixado do aluguel da área cedida, nos meses em que o calendário escolar aprovado mencione período de férias escolares. Durante o período de férias escolares, não haverá a necessidade de a lanchonete permanecer aberta.
- 10.3. Os preços contratados poderão sofrer reajuste após o interregno de um ano, aplicando-se:
  - 10.3.1. Para os itens da Cesta de Produtos - O Índice Nacional de Preços ao Consumidor Amplo – IPCA.
  - 10.3.2. Para o valor do aluguel - o Índice Geral de Preços – Mercado (IGP-M).
- 10.4. Deverá a contratada ressarcir mensalmente o valor correspondente a seu consumo mensal de energia elétrica e água, através de GRU emitida pela contratante, devendo apresentar cópia do comprovante de quitação aos fiscais do contrato sempre que solicitado. Além disso, deverá pagar o valor correspondente ao aluguel do espaço.
- 10.5. Durante a execução dos serviços, os preços estabelecidos pela empresa deverão ser compatíveis com os praticados no comércio local considerando a equivalência de alimentos com a mesma qualidade dos produtos ofertados.
- 10.6. Sempre que necessário o ajuste dos valores acima do especificado na proposta inicial da contratada, por motivos econômicos e necessários ao bom desempenho das atividades, este estará sujeito à aprovação da CONTRATANTE.
- 10.7. A execução dos serviços será iniciada quando for emitida a Ordem de Início dos Serviços.
- 10.8. Previamente ao início da execução, a fiscalização do Contrato convocará a CONTRATADA para a reunião de implantação, a fim de ajustar as obrigações contratuais, estratégias para a execução do objeto, procedimentos de fiscalização e gerenciamento do Contrato, método de aferição dos resultados e sanções aplicáveis, registrando os assuntos em ata.
- 10.9. Caso ocorram divergências entre a descrição do item cadastrado no sistema eletrônico em relação ao exposto neste Termo de Referência, prevalecerão a descrição, quantitativos e valores mencionados neste Termo de Referência.
- 10.10. A tabela dos preços praticados deverá ser exposta para os usuários, conforme prevê o Código de Defesa do Consumidor.

## **11. MATERIAIS A SEREM DISPONIBILIZADOS**

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

11.1.2. Estes materiais deverão ser substituídos pela CONTRATADA quando quebrados, trincados, lascados, entortados ou danificados de tal forma que possam comprometer a qualidade do serviço ou oferecer algum risco aos usuários

11.1.3. Mobiliários necessários para o bom atendimento ao público, como mesas e cadeiras, balcões para acomodar alimentos, máquinas de café, balcão de atendimento, pia para higienização das mãos e outros necessários ao perfeito funcionamento dos serviços.

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

11.2. Os equipamentos utilizados devem ser os que possuam maior eficiência energética de acordo com a Etiqueta Nacional de Conservação de Energia - ENCE do INMETRO.

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

ITEM	NOME	QUANTIDADE
1	Balcão de atendimento	1
2	Mesa tipo bistrô com banquetas	3
3	Balcão/Vitrine refrigerada de alimentos	1
4	Estufa para salgados Elétrica	1
5	Expositor de bebidas	1
6	Fogão	1
7	Forno	1
8	Forno micro-ondas	1
9	Chapa para torrada/misto quente	1

10	Fritadeira	1
11	Refrigerador	1
12	Freezer	1
13	Liquidificador	1
14	Espremedor de frutas	1
15	Armários ou estantes para alimentos	1
16	Máquina de cartão com emissão de NFC ou Máquina de cartão e um emissor de NFC separadamente	1
17	Caixa registradora ou computador	1

## **12. INFORMAÇÕES RELEVANTES PARA O DIMENSIONAMENTO DA PROPOSTA**

- 12.1. A demanda do órgão tem como base as seguintes características:
- 12.1.1. O espaço a ser locado contempla uma área de 18,55m<sup>2</sup> denominada cozinha e uma área de 54,16 m<sup>2</sup> denominada área de atendimento, resultando em uma área total de 72,71m<sup>2</sup>, localizada na Torre Norte – Sobreloja do IFRS Campus Porto Alegre, endereço Rua Coronel Vicente, 281, Bairro Centro Histórico - Porto Alegre/RS, atendendo prioritariamente ao público aproximado de 1.517 pessoas, incluindo alunos, servidores, funcionários terceirizados e estagiários, sendo que apenas excepcionalmente ocorre a circulação de público externo;
  - 12.1.2. A locação comercial é limitada, exclusivamente, para fins de prestação de serviços de cafeteria e lanchonete;
  - 12.1.3. O atendimento ao público é condicionado ao calendário acadêmico da instituição, mas especificamente de segunda a sexta-feira, não considerando finais de semana e feriados, apenas excepcionalmente poderá haver atividade aos sábados. A Administração poderá disponibilizar locais de apoio para elaboração e a venda e distribuição de produtos a fim de possibilitar maior abrangência de atendimento ao público dentro do prédio e de melhor qualidade dos serviços prestados pela contratada que deverá solicitar o espaço e autorização da Administração.
  - 12.1.4. A Administração fornecerá desconto de 50% sobre o valor fixado do aluguel da área cedida, nos meses em que o calendário escolar aprovado mencione período de férias escolares. Durante o período de férias escolares, não haverá a necessidade de a lanchonete permanecer aberta.
  - 12.1.5. Os preços contratados poderão sofrer reajuste após o interregno de um ano, aplicando-se:
    - 12.1.5.1. Para os itens da Cesta de Produtos - O Índice Nacional de Preços ao Consumidor Amplo – IPCA.
    - 12.1.5.2. Para o valor do aluguel - o Índice Geral de Preços – Mercado (IGP-M).

## **13. OBRIGAÇÕES DA CONTRATANTE**

- 13.1. Exigir o cumprimento de todas as obrigações assumidas pela Contratada, de acordo com as cláusulas contratuais e os termos de sua proposta;
- 13.2. Exercer o acompanhamento e a fiscalização dos serviços, por servidor ou comissão especialmente designados, anotando em registro próprio as falhas detectadas, indicando dia, mês e ano, bem como o nome dos empregados eventualmente envolvidos, e encaminhando os apontamentos à autoridade competente para as providências cabíveis;
- 13.3. Notificar a Contratada por escrito da ocorrência de eventuais imperfeições, falhas ou irregularidades constatadas no curso da execução dos serviços, fixando prazo para a sua correção, certificando-se que as soluções por ela propostas sejam as mais adequadas;
- 13.4. Não praticar atos de ingerência na administração da Contratada, tais como:
  - 13.4.1. exercer o poder de mando sobre os empregados da Contratada, devendo reportar-se somente aos prepostos ou responsáveis por ela indicados, exceto quando o objeto da contratação prever o atendimento direto, tais como nos serviços de recepção e apoio ao usuário;
  - 13.4.2. direcionar a contratação de pessoas para trabalhar nas empresas Contratadas;
  - 13.4.3. promover ou aceitar o desvio de funções dos trabalhadores da Contratada, mediante a utilização destes em atividades distintas daquelas previstas no objeto da contratação e em relação à função específica para a qual o trabalhador foi contratado; e

- 13.4.4. considerar os trabalhadores da Contratada como colaboradores eventuais do próprio órgão ou entidade responsável pela contratação, especialmente para efeito de cessão de diárias e passagens.
- 13.5. Fornecer por escrito as informações necessárias para o desenvolvimento dos serviços objeto do contrato;
- 13.6. Realizar avaliações periódicas da qualidade dos serviços, após seu recebimento;
- 13.7. Cientificar o órgão de representação judicial da Advocacia-Geral da União para adoção das medidas cabíveis quando do descumprimento das obrigações pela Contratada;
- 13.8. Fiscalizar o cumprimento dos requisitos legais, quando a contratada houver se beneficiado da preferência estabelecida pelo art. 3º, § 5º, da Lei nº 8.666, de 1993.
- 13.9. Assegurar que o ambiente de trabalho, inclusive seus equipamentos e instalações, apresentem condições adequadas ao cumprimento, pela contratada, das normas de segurança e saúde no trabalho, quando o serviço for executado em suas dependências, ou em local por ela designado.
- 13.10. Providenciar a emissão da GRU – Guia de Recolhimento da União, para pagamento das despesas de consumo e alugue, quando aplicável.
- 13.11. Exigir da CONTRATADA apresentação de documentação comprobatória da quitação das obrigações trabalhistas mensais, tais como: contracheque, recibos, folha ponto, extratos de FGTS e outros que forem solicitados.
- 13.12. Efetuar as retenções tributárias devidas sobre o valor da Nota Fiscal/Fatura da contratada, no que couber, em conformidade com o item 6 do Anexo XI da IN SEGES/MP n. 5/2017.
- 13.13. A fiscalização poderá realizar pesquisa de satisfação com o público usuário e os dados levantados serão analisados e os resultados apresentados à empresa Contratada.
- 13.13.1. Havendo necessidade de adequações, a Administração determinará o prazo para que a empresa as realize.

#### **14. OBRIGAÇÕES DA CONTRATADA**

- 14.1. Executar os serviços conforme especificações deste Termo de Referência e de sua proposta, com a alocação dos empregados necessários ao perfeito cumprimento das cláusulas contratuais, além de fornecer e utilizar os materiais e equipamentos, ferramentas e utensílios necessários, na qualidade e quantidade mínimas especificadas neste Termo de Referência e em sua proposta;
- 14.2. Reparar, corrigir, remover ou substituir, às suas expensas, no total ou em parte, no prazo fixado pelo fiscal do contrato, os serviços efetuados em que se verificarem vícios, defeitos ou incorreções resultantes da execução ou dos materiais empregados;
- 14.3. Responsabilizar-se pelos vícios e danos decorrentes da execução do objeto, bem como por todo e qualquer dano causado à União ou à entidade federal, devendo ressarcir imediatamente a Administração em sua integralidade, ficando a Contratante autorizada a descontar da garantia, caso exigida no edital, ou dos pagamentos devidos à Contratada, o valor correspondente aos danos sofridos;
- 14.4. Utilizar empregados habilitados e com conhecimentos básicos dos serviços a serem executados, em conformidade com as normas e determinações em vigor;
- 14.5. Vedar a utilização, na execução dos serviços, de empregado que seja familiar de agente público ocupante de cargo em comissão ou função de confiança no órgão Contratante, nos termos do artigo 7º do Decreto nº 7.203, de 2010;

- 14.6. Quando não for possível a verificação da regularidade no Sistema de Cadastro de Fornecedores – SICAF, a empresa contratada 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/Estadual ou Distrital do domicílio ou sede do contratado; 4) Certidão de Regularidade do FGTS – CRF; e 5) Certidão Negativa de Débitos Trabalhistas – CNDT, conforme alínea "c" do item 10.2 do Anexo VIII-B da IN SEGES/MP n. 5/2017;
- 14.7. 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 à Contratante;
- 14.8. 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.
- 14.9. Prestar todo esclarecimento ou informação solicitada pela Contratante ou por seus prepostos, garantindo-lhes o acesso, a qualquer tempo, ao local dos trabalhos, bem como aos documentos relativos à execução do empreendimento.
- 14.10. Paralisar, por determinação da Contratante, qualquer atividade que não esteja sendo executada de acordo com a boa técnica ou que ponha em risco a segurança de pessoas ou bens de terceiros.
- 14.11. Promover a guarda, manutenção e vigilância de materiais, ferramentas, e tudo o que for necessário à execução dos serviços, durante a vigência do contrato.
- 14.12. Promover a organização técnica e administrativa dos serviços, de modo a conduzi-los eficaz e eficientemente, de acordo com os documentos e especificações que integram este Termo de Referência, no prazo determinado.
- 14.13. 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.
- 14.14. Não permitir a utilização de qualquer trabalho do menor de dezesseis anos, exceto na condição de aprendiz para os maiores de quatorze anos; nem permitir a utilização do trabalho do menor de dezoito anos em trabalho noturno, perigoso ou insalubre;
- 14.15. Manter durante toda a vigência do contrato, em compatibilidade com as obrigações assumidas, todas as condições de habilitação e qualificação exigidas na licitação;
- 14.16. Cumprir, durante todo o período de execução do contrato, a reserva de cargos prevista em lei para pessoa com deficiência ou para reabilitado da Previdência Social, bem como as regras de acessibilidade previstas na legislação, quando a contratada houver se beneficiado da preferência estabelecida pela Lei nº 13.146, de 2015.
- 14.17. Guardar sigilo sobre todas as informações obtidas em decorrência do cumprimento do contrato;
- 14.18. 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, tais como os valores providos com o quantitativo de vale transporte, devendo complementá-los, caso o previsto inicialmente em sua proposta não seja satisfatório para o atendimento do objeto da licitação, exceto quando ocorrer algum dos eventos arrolados nos incisos do § 1º do art. 57 da Lei nº 8.666, de 1993.
- 14.19. Cumprir, além dos postulados legais vigentes de âmbito federal, estadual ou municipal, as normas de segurança da Contratante;
- 14.20. Prestar os serviços dentro dos parâmetros e rotinas estabelecidos, fornecendo todos os materiais, equipamentos e utensílios em quantidade, qualidade e tecnologia adequadas, com a observância às recomendações aceitas pela boa técnica, normas e legislação;



- 14.21. Assegurar à CONTRATANTE, em conformidade com o previsto no subitem 6.1, “a” e “b”, do Anexo VII – F da Instrução Normativa SEGES/MP nº 5, de 25/05/2017:
- 14.21.1. O direito de propriedade intelectual dos produtos desenvolvidos, inclusive sobre as eventuais adequações e atualizações que vierem a ser realizadas, logo após o recebimento de cada parcela, de forma permanente, permitindo à Contratante distribuir, alterar e utilizar os mesmos sem limitações;
  - 14.21.2. Os direitos autorais da solução, do projeto, de suas especificações técnicas, da documentação produzida e congêneres, e de todos os demais produtos gerados na execução do contrato, inclusive aqueles produzidos por terceiros subcontratados, ficando proibida a sua utilização sem que exista autorização expressa da Contratante, sob pena de multa, sem prejuízo das sanções civis e penais cabíveis.
- 14.22. Apresentar à CONTRATANTE, quando for o caso, a relação nominal dos empregados que adentrarão o Órgão para a execução do serviço.
- 14.23. Credenciar, por escrito, junto à CONTRATANTE, um preposto idôneo, com experiência e poderes para representá-la em tudo que se refere à execução dos serviços, inclusive sua supervisão.
- 14.24. Providenciar para o local da prestação dos serviços, sem ônus para a CONTRATANTE, serviço especializado que possa realizar reparos eventualmente necessários ao perfeito funcionamento e conservação das instalações e equipamentos de execução dos serviços. Em casos emergenciais e a qualquer tempo, o técnico deverá manter-se no local até a solução do problema.
- 14.25. A CONTRATADA será responsável pelo conserto de pisos, azulejos e paredes que se encontram nas dependências da Lanchonete/Cafeteria e/ou do Restaurante Acadêmico, quando necessário.
- 14.26. Realizar a troca/conserto de tomadas, lâmpadas, calhas e outros que se fizerem necessários no espaço da cessão.
- 14.27. As benfeitorias a serem realizadas pela CONTRATADA nas dependências da Lanchonete/Cafeteria e/ou do Restaurante Acadêmico dependerão de prévia e expressa autorização da CONTRATANTE e ficarão incorporadas ao imóvel, sem que assista à CONTRATADA o direito de retenção ou de reclamar indenização a qualquer título.
- 14.28. Indenizar o IFRS por quaisquer danos causados às suas instalações, pela execução inadequada dos serviços, por parte de seus empregados, colaboradores ou fornecedores.
- 14.29. Retirar diariamente do local dos serviços as sobras sujas, os lixos e os dejetos, de acordo com as normas fixadas pelo órgão de fiscalização competente.
- 14.30. É de responsabilidade da CONTRATADA manter os alimentos prontos e não dispostos para consumo em condições de conservação adequadas, seja para serviço imediato ou futuro, visando assim redução do desperdício e a manutenção da qualidade higiênico-sanitária do alimento. A não atenção a estes princípios resultará em penalidades.
- 14.31. Manter o quadro de pessoal sempre completo, substituindo quem estiver de férias ou licença, e apresentar à CONTRATANTE, relação completa e atualizada com quantitativo, funções e nomes dos funcionários que irão compor o quadro de pessoal.
- 14.32. A CONTRATADA deve recolher todas as obrigações patronais inerentes às relações de trabalho de seus empregados, e apresentar mensalmente documentos comprobatórios ao fiscal do contrato para ciência.
- 14.33. A CONTRATADA deve cumprir todas as normas trabalhistas cabendo assim a anotação da CTPS e pagamento dos respectivos encargos sociais e cumprimento das normas de higiene e segurança trabalhista isentando assim a CONTRATANTE de qualquer responsabilidade quanto aos funcionários contratados.
- 14.34. Providenciar para que todos os seus empregados cumpram as normas internas relativas à segurança do prédio no qual estão sendo prestados os serviços.

- 14.35. Zelar para que os empregados cumpram as regras de higiene e boas maneiras, substituindo aquele cuja conduta, a juízo da CONTRATANTE, se evidencie inconveniente ou inadequada à perfeita execução dos serviços.
- 14.36. Responsabilizar-se por quaisquer acidentes que venham a vitimar seus empregados, quando em serviço, em obediência ao assegurado pelas leis trabalhistas e previdenciárias, e pela observância das demais exigências legais para o exercício da atividade.
- 14.37. Realizar 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.
- 14.38. Quando houver aplicação de produtos saneantes, desinsetizantes e dedetizantes, a CONTRATADA responsabiliza-se em higienizar, para a remoção dos resíduos de produtos desinfestantes, os equipamentos e os utensílios, antes de serem reutilizados.
- 14.39. As instalações, os equipamentos, os móveis e os utensílios devem ser livres de vetores e pragas urbanas. Deve existir um conjunto de ações eficazes e contínuas de controle de vetores e pragas urbanas, tais como ralos com sistema de proteção, janelas teladas, quando for o caso, e lixos bem acondicionados e vedados, com o objetivo de impedir a atração, o abrigo, o acesso e ou proliferação dos mesmos.
- 14.40. Os POPs relacionados ao controle integrado de vetores e pragas urbanas devem contemplar as medidas preventivas e corretivas destinadas a impedir a atração, o abrigo, o acesso e/ou a proliferação de vetores e pragas urbanas. No caso da adoção de controle químico, o estabelecimento deve apresentar comprovante de execução de serviço fornecido pela empresa especializada contratada, contendo as informações estabelecidas em legislação sanitária específica.
- 14.41. Quando as medidas de prevenção adotadas não forem eficazes, o controle químico (desratização e desinsetização) deve ser empregado e executado por empresa especializada, conforme legislação específica, com produtos regularizados pelo Ministério da Saúde e com ônus da CONTRATADA. Tais serviços deverão ser em dias e horários compatíveis, que não venham a interromper os serviços do objeto contratual.
- 14.42. Quando da aplicação do controle químico, a empresa especializada deve estabelecer procedimentos pré e pós-tratamento a fim de evitar a contaminação dos alimentos, equipamentos e utensílios. Quando aplicável, os equipamentos e os utensílios, antes de serem utilizados, devem ser higienizados para a remoção dos resíduos de produtos.
- 14.43. A CONTRATADA deverá permitir a mais ampla e irrestrita fiscalização por parte do representante da CONTRATANTE, encarregado (a) de acompanhar a execução dos serviços, prestando todos os esclarecimentos solicitados e corrigir no prazo determinado, as eventuais imperfeições no curso da execução dos serviços, a partir da ocorrência verificada pelo fiscal do contrato; atender prontamente às reclamações formuladas.
- 14.44. Arcar com as reclamações levadas ao seu conhecimento por parte da fiscalização do contrato, cuidando imediatamente das providências necessárias para a correção, evitando repetição dos fatos.
- 14.45. Facilitar a fiscalização de órgãos de Vigilância Sanitária, INMETRO e Conselho Regional de Nutricionistas (CRN) no cumprimento de normas, cientificando por escrito o fiscal do contrato acerca das inspeções.
- 14.46. É vedada a inclusão de valores extras nos preços acordados com o IFRS.
- 14.47. É vedada a subcontratação de empresa para a execução dos serviços objeto do contrato.
- 14.48. Fazer vistoria para recebimento do imóvel da CONTRATANTE.
- 14.49. Conhecer e executar as normas previstas na Resolução RDC 216/2004, Portaria 78/2009 da Secretaria Estadual da Saúde do RS e demais normativas e legislações vigentes.

- 14.50. A CONTRATADA receberá o espaço cedido e a relação completa de todos os móveis, equipamentos e utensílios de propriedade da CONTRATANTE, colocados para seu uso, pelo que deverá, também, assinar Termo de Recebimento e Responsabilidade, obrigando-se a devolvê-los no mesmo estado em que foram recebidos, ressalvado, entretanto, o desgaste pelo uso normal dos bens.
- 14.51. É da responsabilidade da CONTRATADA a guarda, conservação e manutenção de todos os bens destinados à execução dos serviços, sejam os de sua(s) propriedade(s), sejam os da propriedade da CONTRATANTE, não se responsabilizando este por eventual avaria, desaparecimento, inutilização, fragmentação, deterioração ou perecimento.
- 14.52. A Contratada deverá ter Responsável Técnico inscrito no órgão fiscalizador de sua profissão, cuja categoria profissional seja competente e regulamentada para a área de alimentos, se responsabilizando pela segurança alimentar e pela empresa contratada sempre que necessário.
- 14.53. A Contratada é responsável pela emissão do(s) Alvará(s) junto aos órgãos competentes viabilizando o pleno funcionamento dos serviços da Lanchonete/Cafeteria.
- 14.54. Possuir documento comprobatório de que possui compromisso com a sustentabilidade ambiental, nos tempos da IN SLTI/MPOG nº 01/2010, assinada pelo representante legal da empresa. Para tanto, a empresa poderá se valer do modelo disposto no Anexo IX.

## **15. DA SUBCONTRATAÇÃO**

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

## **16. ALTERAÇÃO SUBJETIVA**

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

## **17. CONTROLE E FISCALIZAÇÃO DA EXECUÇÃO**

- 17.1. A fiscalização do contrato, ao verificar que houve subdimensionamento da produtividade pactuada, sem perda da qualidade na execução do serviço, deverá comunicar à autoridade responsável para que esta promova a adequação contratual à produtividade efetivamente realizada, respeitando-se os limites de alteração dos valores contratuais previstos no § 1º do artigo 65 da Lei nº 8.666, de 1993.
- 17.2. A conformidade do material/técnica/equipamento a ser utilizado na execução dos serviços deverá ser verificada juntamente com o documento da Contratada que contenha a relação detalhada dos mesmos, de acordo com o estabelecido neste Termo de Referência, informando as respectivas quantidades e especificações técnicas, tais como: marca, qualidade e forma de uso.
- 17.3. O representante da Contratante deverá promover o registro das ocorrências verificadas, adotando as providências necessárias ao fiel cumprimento das cláusulas contratuais, conforme o disposto nos §§ 1º e 2º do art. 67 da Lei nº 8.666, de 1993.
- 17.4. O descumprimento total ou parcial das obrigações e responsabilidades assumidas pela Contratada ensejará a aplicação de sanções administrativas, previstas neste Termo de Referência e na legislação vigente, podendo culminar em rescisão contratual, conforme disposto nos artigos 77 e 87 da Lei nº 8.666, de 1993.

- 17.5. As atividades de gestão e fiscalização da execução contratual devem ser realizadas de forma preventiva, rotineira e sistemática, podendo ser exercidas por servidores, equipe de fiscalização ou único servidor, desde que, no exercício dessas atribuições, fique assegurada a distinção dessas atividades e, em razão do volume de trabalho, não comprometa o desempenho de todas as ações relacionadas à Gestão do Contrato.
- 17.6. A fiscalização técnica dos contratos avaliará constantemente a execução do objeto.
- 17.7. Durante a execução do objeto, o fiscal técnico deverá monitorar constantemente o nível de qualidade dos serviços para evitar a sua degeneração, devendo intervir para requerer à CONTRATADA a correção das faltas, falhas e irregularidades constatadas.
- 17.8. O fiscal técnico deverá apresentar ao preposto da CONTRATADA a avaliação da execução do objeto ou, se for o caso, a avaliação de desempenho e qualidade da prestação dos serviços realizada.
- 17.9. Em hipótese alguma, será admitido que a própria CONTRATADA materialize a avaliação de desempenho e qualidade da prestação dos serviços realizada.
- 17.10. A CONTRATADA poderá apresentar justificativa para a prestação do serviço com menor nível de conformidade, que poderá ser aceita pelo fiscal técnico, desde que comprovada a excepcionalidade da ocorrência, resultante exclusivamente de fatores imprevisíveis e alheios ao controle do prestador.
- 17.11. Na hipótese de comportamento contínuo de desconformidade da prestação do serviço em relação à qualidade exigida, bem como quando esta ultrapassar os níveis mínimos toleráveis previstos nos indicadores, além dos fatores redutores, devem ser aplicadas as sanções à CONTRATADA de acordo com as regras previstas neste Termo de Referência.
- 17.12. O fiscal técnico poderá realizar avaliação diária, semanal ou mensal, desde que o período escolhido seja suficiente para avaliar ou, se for o caso, aferir o desempenho e qualidade da prestação dos serviços.
- 17.13. As disposições previstas nesta cláusula não excluem o disposto no Anexo VIII da Instrução Normativa SEGES/MP nº 05, de 2017, aplicável no que for pertinente à contratação.
- 17.14. A fiscalização de que trata esta cláusula não exclui nem reduz a responsabilidade da CONTRATADA, inclusive perante terceiros, por qualquer irregularidade, ainda que resultante de imperfeições técnicas, vícios redibitórios, ou emprego de material inadequado ou de qualidade inferior e, na ocorrência desta, não implica corresponsabilidade da CONTRATANTE ou de seus agentes, gestores e fiscais, de conformidade com o art. 70 da Lei nº 8.666, de 1993.

## **18. DOS CRITÉRIOS DE AFERIÇÃO E MEDIÇÃO PARA FATURAMENTO**

- 18.1. A avaliação da execução do objeto utilizará o Instrumento de Medição de Resultado (IMR), conforme previsto no Anexo VII, ou outro instrumento substituto para aferição da qualidade da prestação dos serviços, devendo haver o redimensionamento no pagamento com base nos indicadores estabelecidos, sempre que a CONTRATADA:
- a) não produzir os resultados, deixar de executar, ou não executar com a qualidade mínima exigida as atividades contratadas; ou
  - b) deixar de utilizar materiais e recursos humanos exigidos para a execução do serviço, ou utilizá-los com qualidade ou quantidade inferior à demandada.
- 18.1.1. A utilização do IMR não impede a aplicação concomitante de outros mecanismos para a avaliação da prestação dos serviços.
- 18.2. Ao fim da aferição do IMR, a Contratante deverá enviar à Contratada, por escrito, preferencialmente por meio eletrônico, o resultado da avaliação do cumprimento das metas por meio dos indicadores, devendo o preposto apor assinatura no documento, para fins de ciência;

18.2.1. no prazo de 2 (dois) dias úteis, contado a partir da ciência da avaliação pelo IMR, a Contratada poderá apresentar justificativa para a prestação do serviço com menor nível de conformidade, que poderá ser aceita pelo fiscal técnico, desde que comprovada a excepcionalidade da ocorrência, resultante exclusivamente de fatores imprevisíveis e alheios ao controle do prestador;

## 19. DO PAGAMENTO

- 19.1. Este contrato não gerará despesa para a contratante. Os serviços prestados na Lanchonete/Cafeteria serão pagos diretamente pelo usuário à contratada.
- 19.2. Será realizada consulta ao SICAF para verificar a manutenção das condições de habilitação exigidas no edital.
- 19.3. Constatando-se, junto ao SICAF, a situação de irregularidade da contratada, será providenciada sua notificação, por escrito, para que, no prazo de 5 (cinco) dias úteis, regularize sua situação ou, no mesmo prazo, apresente sua defesa. O prazo poderá ser prorrogado uma vez, por igual período, a critério da contratante.
- 19.4. Não havendo regularização ou sendo a defesa considerada improcedente, a contratante deverá comunicar aos órgãos responsáveis pela fiscalização da regularidade fiscal quanto à inadimplência da contratada, bem como quanto à existência de pagamento a ser efetuado, para que sejam acionados os meios pertinentes e necessários para garantir o recebimento de seus créditos.
- 19.5. Persistindo a irregularidade, a contratante deverá adotar as medidas necessárias à rescisão contratual nos autos do processo administrativo correspondente, assegurada à contratada a ampla defesa.
- 19.6. Será rescindido o contrato em execução com a contratada inadimplente no SICAF, salvo por motivo de economicidade, segurança nacional ou outro de interesse público de alta relevância, devidamente justificado, em qualquer caso, pela máxima autoridade da contratante.
- 19.7. Nos casos de eventuais atrasos de pagamento do valor da cessão do espaço público e ressarcimento das demais despesas, desde que a Contratante não tenha concorrido, de alguma forma, para tanto, fica convencionado que a taxa de compensação financeira devida pela Contratada, entre a data do vencimento e o efetivo adimplemento da parcela é calculada mediante a aplicação da seguinte fórmula:

$EM = I \times N \times VP$ , sendo:

EM = Encargos moratórios;

N = Número de dias entre a data prevista para o pagamento e a do efetivo pagamento;

VP = Valor da parcela a ser paga.

I = Índice de compensação financeira = 0,00016438, assim apurado:

$$I = (TX) \quad I = \frac{(6 / 100)}{365} \quad I = 0,00016438 \quad TX = \text{Percentual da taxa anual} = 6\%$$

- 19.8. A contratada pagará à Administração, a título de indenização pecuniária (aluguel) pela cessão de uso, o valor mensal de R\$ 1.043,89 (mil e quarenta e três reais e oitenta e nove centavos).

1.1.1. O valor do aluguel deverá ser pago à Administração até o 5º (quinto) dia útil do mês subsequente, através de Guia de Recolhimento da União (GRU) emitida pela Coordenação de Orçamento e Finanças do IFRS – Campus Porto Alegre.

19.9. A Administração fornecerá desconto de 50% sobre o valor fixado do aluguel da área cedida, nos meses em que o calendário escolar aprovado mencione período de férias escolares. Durante o período de férias escolares, não haverá a necessidade de a lanchonete permanecer aberta.

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

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

- 19.10. Para o valor do aluguel - o Índice Geral de Preços – Mercado (IGP-M).
- 19.11. O valor do aluguel pela cessão de uso da área poderá ser revisto pela Administração, de ofício ou a pedido da contratada, quando da ocorrência de fatos supervenientes que impactem diretamente as atividades do *campus*, paralisando-as por um período superior a 5 (cinco) dias úteis.
- 19.12. **Do pagamento de água, energia elétrica e gás:**
- 19.12.1. As leituras de água e energia elétrica serão realizadas através de medidores próprios e o pagamento das respectivas taxas será de responsabilidade da CONTRATADA.
- 19.12.2. A importância a ser paga será apurada pela CONTRATANTE mediante verificação dos medidores de água e luz alocados no espaço da cedência, devendo a CONTRATADA retirar no 1º dia útil do mês, junto a Coordenadoria de Orçamento e Finanças do *campus* a Guia de Recolhimento da União (GRU).
- 19.12.2.1. O comprovante do pagamento deverá ser entregue ao fiscal do contrato até o dia 15 (quinze) do mês.
- 19.12.2.2. O não pagamento após 30 (trinta) dias contados do vencimento do prazo, sem motivo justificado e aceito pela Administração, será motivo de aplicação das sanções previstas na Lei 8.666/93.
- 19.12.2.3. O CNPJ constante na GRU deverá ser o mesmo da empresa que apresentou a proposta.
- 19.12.2.4. As despesas com gás correrão por conta da empresa CONTRATADA.

## 20. REAJUSTE

- 20.1. Os preços inicialmente contratados são fixos e irrevogáveis no prazo de um ano contado da data limite para a apresentação das propostas.
- 20.2. Após o interregno de um ano, e independentemente de pedido da CONTRATADA, os preços iniciais serão reajustados, mediante a aplicação, pela CONTRATANTE, do índice IPCA para os itens da cesta e IGP-M para o valor da cessão onerosa, exclusivamente para as obrigações iniciadas e concluídas após a ocorrência da anualidade, com base na seguinte fórmula (art. 5º do Decreto n.º 1.054, de 1994):
- $$R = V (I - I^0) / I^0$$
, onde:
- R = Valor do reajuste procurado;
- V = Valor contratual a ser reajustado;
- $I^0$  = índice inicial - refere-se ao índice de custos ou de preços correspondente à data fixada para entrega da proposta na licitação;
- I = Índice relativo ao mês do reajustamento;
- 20.3. Nos reajustes subsequentes ao primeiro, o interregno mínimo de um ano será contado a partir dos efeitos financeiros do último reajuste.
- 20.4. No caso de atraso ou não divulgação do índice de reajustamento, a CONTRATADA pagará à CONTRATANTE a importância calculada pela última variação conhecida, liquidando a diferença correspondente tão logo seja divulgado o índice definitivo.
- 20.5. Nas aferições finais, o índice utilizado para reajuste será, obrigatoriamente, o definitivo.
- 20.6. Caso o índice estabelecido para reajustamento venha a ser extinto ou de qualquer forma não possa mais ser utilizado, será adotado, em substituição, o que vier a ser determinado pela legislação então em vigor.
- 20.7. Na ausência de previsão legal quanto ao índice substituto, as partes elegerão novo índice oficial, para reajustamento do preço do valor remanescente, por meio de termo aditivo.
- 20.8. O reajuste será realizado por apostilamento.

## **21. GARANTIA DA EXECUÇÃO**

- 21.1. A Contratada apresentará, no prazo máximo de 10 (dez) dias úteis, prorrogáveis por igual período, a critério do Contratante, contado da assinatura do contrato, comprovante de prestação de garantia, podendo optar por caução em dinheiro ou títulos da dívida pública, seguro-garantia ou fiança bancária, em valor correspondente a 5 % (cinco por cento) do valor total do contrato, com validade durante a execução do contrato e 90 (noventa) dias após término da vigência contratual, devendo ser renovada a cada prorrogação.
- 21.1.1. A inobservância do prazo fixado para apresentação da garantia acarretará a aplicação de multa de 0,07% (sete centésimos por cento) do valor total do contrato por dia de atraso, até o máximo de 2% (dois por cento).
- 21.1.2. O atraso superior a 25 (vinte e cinco) dias autoriza a Administração a promover a rescisão do contrato por descumprimento ou cumprimento irregular de suas cláusulas, conforme dispõem os incisos I e II do art. 78 da Lei n. 8.666 de 1993.
- 21.2. A garantia assegurará, qualquer que seja a modalidade escolhida, o pagamento de:
- 21.2.1. prejuízos advindos do não cumprimento do objeto do contrato e do não adimplemento das demais obrigações nele previstas;
- 21.2.2. prejuízos diretos causados à Administração decorrentes de culpa ou dolo durante a execução do contrato;
- 21.2.3. multas moratórias e punitivas aplicadas pela Administração à contratada; e
- 21.2.4. obrigações trabalhistas e previdenciárias de qualquer natureza e para com o FGTS, não adimplidas pela contratada, quando couber.
- 21.3. A modalidade seguro-garantia somente será aceita se contemplar todos os eventos indicados no item anterior, observada a legislação que rege a matéria.
- 21.4. A garantia em dinheiro deverá ser efetuada em favor da Contratante, em conta específica na Caixa Econômica Federal, com correção monetária.
- 21.5. Caso a opção seja por utilizar títulos da dívida pública, estes devem ter sido emitidos sob a forma escritural, mediante registro em sistema centralizado de liquidação e de custódia autorizado pelo Banco Central do Brasil, e avaliados pelos seus valores econômicos, conforme definido pelo Ministério da Economia.
- 21.6. No caso de garantia na modalidade de fiança bancária, deverá constar expressa renúncia do fiador aos benefícios do artigo 827 do Código Civil.
- 21.7. No caso de alteração do valor do contrato, ou prorrogação de sua vigência, a garantia deverá ser ajustada à nova situação ou renovada, seguindo os mesmos parâmetros utilizados quando da contratação.
- 21.8. Se o valor da garantia for utilizado total ou parcialmente em pagamento de qualquer obrigação, a Contratada obriga-se a fazer a respectiva reposição no prazo máximo de 10 (dez) dias úteis, contados da data em que for notificada.
- 21.9. A Contratante executará a garantia na forma prevista na legislação que rege a matéria.
- 21.10. Será considerada extinta a garantia:
- 21.10.1. com a devolução da apólice, carta fiança ou autorização para o levantamento de importâncias depositadas em dinheiro a título de garantia, acompanhada de declaração da Contratante, mediante termo circunstanciado, de que a Contratada cumpriu todas as cláusulas do contrato;
- 21.10.2. no prazo de 90 (noventa) dias após o término da vigência do contrato, caso a Administração não comunique a ocorrência de sinistros, quando o prazo será ampliado, nos termos da comunicação, conforme estabelecido na alínea "h2" do item 3.1 do Anexo VII-F da IN SEGES/MP n. 05/2017.
- 21.11. O garantidor não é parte para figurar em processo administrativo instaurado pela contratante com o objetivo de apurar prejuízos e/ou aplicar sanções à contratada.
- 21.12. A contratada autoriza a contratante a reter, a qualquer tempo, a garantia, na forma prevista no neste Edital e no Contrato.



## 22. DAS SANÇÕES ADMINISTRATIVAS

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

- a) falhar na execução do contrato, pela inexecução, total ou parcial, de quaisquer das obrigações assumidas na contratação;
- b) ensejar o retardamento da execução do objeto;
- c) fraudar na execução do contrato;
- d) comportar-se de modo inidôneo; ou
- e) cometer fraude fiscal.

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

- i) **Advertência por escrito**, quando do não cumprimento de quaisquer das obrigações contratuais consideradas faltas leves, assim entendidas aquelas que não acarretam prejuízos significativos para o serviço contratado;
- ii) **Multa de:**
  - (1) 0,1% (um décimo por cento) até 0,2% (dois décimos por cento) por dia sobre o valor do contrato, em caso de atraso na execução dos serviços, limitada a incidência a 15 (quinze) dias. Após o décimo quinto dia e a critério da Administração, no caso de execução com atraso, poderá ocorrer a não-aceitação do objeto, de forma a configurar, nessa hipótese, inexecução total da obrigação assumida, sem prejuízo da rescisão unilateral da avença;
  - (2) 0,1% (um décimo por cento) até 10% (dez por cento) sobre o valor do contrato, em caso de atraso na execução do objeto, por período superior ao previsto no subitem acima, ou de inexecução parcial da obrigação assumida;
  - (3) 0,1% (um décimo por cento) até 15% (quinze por cento) sobre o valor do contrato, em caso de inexecução total da obrigação assumida;
  - (4) 0,2% a 3,2% por dia sobre o valor mensal do contrato referente a locação da área cedida, conforme detalhamento constante das **tabelas 1 e 2**, abaixo; e
  - (5) 0,07% (sete centésimos por cento) do valor do contrato por dia de atraso na apresentação da garantia (seja para reforço ou por ocasião de prorrogação), observado o máximo de 2% (dois por cento). O atraso superior a 25 (vinte e cinco) dias autorizará a Administração CONTRATANTE a promover a rescisão do contrato;
  - (6) as penalidades de multa decorrentes de fatos diversos serão consideradas independentes entre si.
- iii) Suspensão de licitar e impedimento de contratar com o órgão, entidade ou unidade administrativa pela qual a Administração Pública opera e atua concretamente, pelo prazo de até dois anos;
- iv) Sanção de impedimento de licitar e contratar com órgãos e entidades da União, com o consequente descredenciamento no SICAF pelo prazo de até cinco anos.
- v) Declaração de inidoneidade para licitar ou contratar com a Administração Pública, enquanto perdurarem os motivos determinantes da punição ou até que seja promovida a reabilitação perante a própria autoridade que aplicou a penalidade, que será concedida sempre que a Contratada ressarcir a Contratante pelos prejuízos causados;

- 22.3. A Sanção de impedimento de licitar e contratar prevista no subitem “iv” também é aplicável em quaisquer das hipóteses previstas como infração administrativa neste Termo de Referência.
- 22.4. As sanções previstas nos subitens “i”, “iii”, “iv” e “v” poderão ser aplicadas à CONTRATADA juntamente com as de multa, descontando-a dos pagamentos a serem efetuados.
- 22.5. Para efeito de aplicação de multas, às infrações são atribuídos graus, de acordo com as tabelas 1 e 2:

**Tabela 1**

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

**Tabela 2**

<b>INFRAÇÃO</b>		
<b>ITEM</b>	<b>DESCRIÇÃO</b>	<b>GRAU</b>
1	Permitir situação que crie a possibilidade de causar dano físico, lesão corporal ou conseqüências letais, por ocorrência;	05
2	Suspender ou interromper, salvo motivo de força maior ou caso fortuito, os serviços contratuais por dia e por unidade de atendimento;	04
3	Manter funcionário sem qualificação para executar os serviços contratados, por empregado e por dia;	03
4	Recusar-se a executar serviço determinado pela fiscalização, por serviço e por dia;	02
5	Retirar funcionários ou encarregados do serviço durante o expediente, sem a anuência prévia do CONTRATANTE, por empregado e por dia;	03
<b>Para os itens a seguir, deixar de:</b>		
6	Registrar e controlar, diariamente, a assiduidade e a pontualidade de seu pessoal, por funcionário e por dia;	01
7	Cumprir determinação formal ou instrução complementar do órgão fiscalizador, por ocorrência;	02
8	Substituir empregado que se conduza de modo inconveniente ou não atenda às necessidades do serviço, por funcionário e por dia;	01
9	Cumprir quaisquer dos itens do Edital e seus Anexos não previstos nesta tabela de multas, após reincidência formalmente notificada pelo órgão fiscalizador, por item e por ocorrência;	03
10	Indicar e manter durante a execução do contrato os prepostos previstos no edital/contrato;	01

11	Providenciar treinamento para seus funcionários conforme previsto na relação de obrigações da CONTRATADA	01
----	--	----

- 22.6. Também ficam sujeitas às penalidades do art. 87, III e IV da Lei nº 8.666, de 1993, as empresas ou profissionais que:
- 22.6.1. tenham sofrido condenação definitiva por praticar, por meio dolosos, fraude fiscal no recolhimento de quaisquer tributos;
- 22.6.2. tenham praticado atos ilícitos visando a frustrar os objetivos da licitação;
- 22.6.3. demonstrem não possuir idoneidade para contratar com a Administração em virtude de atos ilícitos praticados.
- 22.7. A aplicação de qualquer das penalidades previstas realizar-se-á em processo administrativo que assegurará o contraditório e a ampla defesa à CONTRATADA, observando-se o procedimento previsto na Lei nº 8.666, de 1993, e subsidiariamente a Lei nº 9.784, de 1999.
- 22.8. As multas devidas e/ou prejuízos causados à Contratante serão deduzidos dos valores a serem pagos, ou recolhidos em favor da União, ou deduzidos da garantia, ou ainda, quando for o caso, serão inscritos na Dívida Ativa da União e cobrados judicialmente.
- 22.8.1. Caso a Contratante determine, a multa deverá ser recolhida no prazo máximo de 15 (quinze) dias, a contar da data do recebimento da comunicação enviada pela autoridade competente.
- 22.9. Caso o valor da multa não seja suficiente para cobrir os prejuízos causados pela conduta do licitante, a União ou Entidade poderá cobrar o valor remanescente judicialmente, conforme artigo 419 do Código Civil.
- 22.10. A autoridade competente, na aplicação das sanções, levará em consideração a gravidade da conduta do infrator, o caráter educativo da pena, bem como o dano causado à Administração, observado o princípio da proporcionalidade.
- 22.11. Se, durante o processo de aplicação de penalidade, houver indícios de prática de infração administrativa tipificada pela Lei nº 12.846, de 1º de agosto de 2013, como ato lesivo à administração pública nacional ou estrangeira, cópias do processo administrativo necessárias à apuração da responsabilidade da empresa deverão ser remetidas à autoridade competente, com despacho fundamentado, para ciência e decisão sobre a eventual instauração de investigação preliminar ou Processo Administrativo de Responsabilização - PAR.
- 22.12. A apuração e o julgamento das demais infrações administrativas não consideradas como ato lesivo à Administração Pública nacional ou estrangeira nos termos da Lei nº 12.846, de 1º de agosto de 2013, seguirão seu rito normal na unidade administrativa.
- 22.13. O processamento do PAR não interfere no seguimento regular dos processos administrativos específicos para apuração da ocorrência de danos e prejuízos à Administração Pública Federal resultantes de ato lesivo cometido por pessoa jurídica, com ou sem a participação de agente público.
- 22.14. As penalidades serão obrigatoriamente registradas no SICAF.

### **23. CRITÉRIOS DE SELEÇÃO DO FORNECEDOR**

- 23.1. As exigências de habilitação jurídica e de regularidade fiscal e trabalhista são as usuais para a generalidade dos objetos, conforme disciplinado no edital.
- 23.2. Os critérios de qualificação econômico-financeira a serem atendidos pelo fornecedor estão previstos no edital.
- 23.3. Os critérios de qualificação técnica a serem atendidos pelo fornecedor estão previstos no edital.
- 23.4. Os critérios de aceitabilidade de preços serão:
- 23.4.1. Valor Global: **R\$ 202,84** (duzentos e dois reais e oitenta e quatro centavos).

- 23.4.2. Valores unitários: conforme planilha de preços constante no subitem 1.1 deste Termo de Referência.
- 23.5. O critério de julgamento da proposta é o **menor preço global**.
- 23.6. As regras de desempate entre propostas são as discriminadas no edital.

#### **24. ESTIMATIVA DE PREÇOS E PREÇOS REFERENCIAIS**

- 24.1. O custo estimado da contratação é de **R\$ 202,84 (duzentos e dois reais e oitenta e quatro centavos)**.

#### **25. Apêndices:**

- I – Estudo Técnico Preliminar;

Porto Alegre, 26 de janeiro de 2023.

#### **Equipe de Planejamento da Contratação:**

João Adriano Müller Pereira Müller, matrícula SIAPE nº 2170778

Lenon Gomes Medeiros, matrícula SIAPE nº 2031869

Milena Ivanoska da Rosa Soria, matrícula SIAPE nº 2053671

Thaís Carlesso Dutra da Silva, matrícula SIAPE nº 289416.

**Despacho:** Aprovo os Estudos Preliminares e o Termo de Referência, ANEXO I do Edital do Pregão Eletrônico nº 36/2022, Processo Administrativo n.º 23368.000879/2022-40, o qual tem como objeto: escolha da proposta mais vantajosa para a contratação de empresa especializada na prestação de serviços contínuos de cafeteria e lanchonete, sem dedicação de mão de obra para o IFRS – Campus Porto Alegre.

Autorizo a realização do procedimento licitatório para a respectiva contratação, nos termos do art.13, inciso III, do art. 8º, V, art. 14, II do Decreto 10.024/19 e art. 7º, §2º, I da Lei 8.666/93.

Ainda, autorizo a celebração de contrato em atendimento ao Decreto nº 10.193, de 27 de dezembro de 2019.

**Fabício Sobrosa Affeldt**  
Ordenador de Despesas  
Portaria nº 156/2020

## ANEXO II

### TERMO DE CONTRATO

#### PRESTAÇÃO DE SERVIÇO SEM DISPONIBILIZAÇÃO DE MÃO DE OBRA

**TERMO DE CONTRATO DE PRESTAÇÃO DE SERVIÇOS Nº ...../....., QUE FAZEM ENTRE SI A UNIÃO, POR INTERMÉDIO DO (A) ..... E A EMPRESA .....**

A União, por intermédio do(a) Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Rio Grande do Sul, com sede no(a) Rua Coronel Vicente, nº 281, na cidade de Porto Alegre/RS, inscrito(a) no CNPJ sob o nº 10.637.926/0003-08, neste ato representado(a) pelo(a) Diretor-geral Sr. Fabrício Sobrosa Affeldt, nomeado(a) pela Portaria nº 156, de 17 de fevereiro de 2020, publicada no *DOU* de 27 de fevereiro de 2020, portador da matrícula funcional nº 1644988, doravante denominada CONTRATANTE, e o(a) ..... inscrito(a) no CNPJ/MF sob o nº ....., sediado(a) na ....., em ..... doravante designada CONTRATADA, neste ato representada pelo(a) Sr.(a) ....., portador(a) da Carteira de Identidade nº ....., expedida pela (o) ....., e CPF nº ....., tendo em vista o que consta no Processo nº ..... e em observância às disposições da Lei nº 8.666, de 21 de junho de 1993, da Lei nº 10.520, de 17 de julho de 2002., do Decreto nº 9.507, de 21 de setembro de 2018 e da Instrução Normativa SEGES/MP nº 5, de 26 de maio de 2017 e suas alterações, resolvem celebrar o presente Termo de Contrato, decorrente do Pregão nº 36/2022, mediante as cláusulas e condições a seguir enunciadas.

#### 1. CLÁUSULA PRIMEIRA – OBJETO

1.1. O objeto do presente instrumento é a contratação de empresa especializada na prestação de serviços contínuos de cafeteria e lanchonete, sem dedicação de mão de obra para o IFRS – Campus Porto Alegre, que serão prestados nas condições estabelecidas no Termo de Referência, anexo do Edital.

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

1.3. Objeto da contratação:

Item	Descrição do objeto	Valor mensal do aluguel a ser pago pela Contratada
1	Contratação de empresa especializada na prestação de serviços contínuos de cafeteria e lanchonete, sem dedicação de mão de obra para o IFRS – Campus Porto Alegre, mediante cessão onerosa de espaço físico. <u>Especificações da área a ser cedida/locada:</u> uma área de 18,55m <sup>2</sup> denominada cozinha e uma área de 54,16 m denominada área de atendimento, resultando em uma área total de 72,71m <sup>2</sup> , localizada na Torre Norte – Sobreloja do IFRS Campus Porto Alegre, endereço Rua Coronel Vicente, 281, Bairro Centro Histórico - Porto Alegre/RS	R\$

1.4. A lista de produtos a serem disponibilizados é o mínimo exigível para a oferta de lanches, devendo a empresa vencedora fornecer obrigatoriamente os itens abaixo. As quantidades expressas por item não correspondem à demanda real, servindo apenas para registro de preço unitário.

Item	Descrição do objeto com especificações*	Un	Valor Unitário R\$
1	Água mineral sem gás	500 ml	
2	Água mineral com gás	500 ml	
3	Suco 100% natural de frutas de diversos sabores	300 ml	
4	Chá de diversos sabores	250 ml	
5	Café passado	250 ml	

6	Café com leite	250 ml	
7	Chocolate quente	250 ml	
8	Pão de queijo elaborado com ingredientes naturais e sem corantes ou aromatizantes.	80 g	
9	Sanduíche Simples - 2 fatias de pão de forma, manteiga, requeijão ou maionese e, no mínimo, 1 fatia de presunto magro e 1 fatia de queijo ou frango desfiado e 1 fatia de queijo. Oferecer opção com pão integral.	Unidade	
10	Sanduíche com salada - 2 fatias de pão de forma, manteiga, requeijão ou maionese e, no mínimo, 1 fatia de presunto magro e 1 fatia de queijo ou frango desfiado e 1 fatia de queijo. Alface e tomate. Pode ser incluído cenoura ralada. Oferecer opção com pão integral.	Unidade	
11	Sanduíche vegano - 2 fatias de pão de forma, margarina, maionese ou pasta vegana e, no mínimo, 1 porção de 50g de fonte de proteína de origem vegetal, alface, tomate e cenoura ralada. Todos os ingredientes devem ser 100% de origem vegetal.	Unidade	
12	Misto quente (torrada) - 2 fatias de pão de forma e, no mínimo, 1 fatia de queijo prato ou muçarela e 1 fatia de presunto magro.	Unidade	
13	Farroupilha - Pão francês (cacetinho) com recheio de manteiga, queijo e presunto. Prensado ou não.	Unidade	
14	Coxinha de, no mínimo, 150 gramas com recheio de frango ou frango com requeijão ou catupiry.	Unidade	



15	Croquete de carne de, no mínimo, 150 gramas com e sem recheio de requeijão ou catupiry.	Unidade	
16	Cachorro quente de, no mínimo, 150 gramas - pão massinha e molho de tomate caseiro com salsicha.	Unidade	
17	Empada com massa à base de manteiga, banha, margarina ou nata. Diversos sabores	Unidade	
18	Pastel assado com massa à base de nata, manteiga, margarina ou banha. Diversos sabores. Disponibilidade obrigatória de opção integral e de opção vegana.	Unidade	
19	Pastel frito tipo risoles de diversos sabores	Unidade	
20	Pastel frito tipo de feira de diversos sabores	Unidade	
21	Pizza broto ou em fatias de diversos sabores.	Unidade/Fatia	
22	Salgados folhados de diversos sabores.	Unidade	
23	Bolo simples tipo caseiro com e sem coberturas de diversos sabores. Disponibilidade de 1 sabor no mínimo.	Fatia	
24	Bolo integral com sabores diversos de frutas e sem adição de açúcar (sacarose). Disponibilidade de 1 sabor pelo menos.	Fatia	

25	Salada de frutas com, no mínimo, 5 tipos diferentes de frutas e sem adição de açúcares (sacarose). 100% fruta e água ou suco 100% fruta.	Copo 250 ml	
26	Torta recheada de sabores diversos. Venda por fatia. Disponibilidade de, pelo menos, um sabor.	Fatia	

## 2. CLÁUSULA SEGUNDA – VIGÊNCIA

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

2.1.1. Os serviços tenham sido prestados regularmente;

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

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

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

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

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

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

## 3. CLÁUSULA TERCEIRA – PREÇO

3.1. O valor mensal da contratação (aluguel da área cedida) é de R\$..... (.....), perfazendo o valor total de R\$.....(.....).

3.1.1. A Contratada deverá ressarcir a Administração referente às despesas com consumo de água e energia elétrica da Lanchonete/Cafeteria.

3.2. A Administração fornecerá desconto de 50% sobre o valor fixado do aluguel da área cedida, nos meses em que o calendário escolar aprovado mencione período de férias escolares. Durante o período de férias escolares, não haverá a necessidade de a lanchonete permanecer aberta.

## 4. CLÁUSULA QUARTA – PAGAMENTO

4.1. O prazo para pagamento à CONTRATADA e demais condições a ele referentes encontram-se definidos no Termo de Referência e no Anexo XI da IN SEGES/MP n. 5/2017.

**5. CLÁUSULA QUINTA – REAJUSTE**

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

**6. CLÁUSULA SEXTA – GARANTIA DE EXECUÇÃO**

6.1. Será exigida a prestação de garantia na presente contratação, conforme regras constantes do Termo de Referência.

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

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

**8. CLÁUSULA OITAVA – OBRIGAÇÕES DA CONTRATANTE E DA CONTRATADA**

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

**9. CLÁUSULA NONA – SANÇÕES ADMINISTRATIVAS.**

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

**10. CLÁUSULA DÉCIMA – RESCISÃO**

10.1. O presente Termo de Contrato poderá ser rescindido:

10.1.1. por ato unilateral e escrito da Administração, nas situações previstas nos incisos I a XII e XVII do art. 78 da Lei nº 8.666, de 1993, e com as consequências indicadas no art. 80 da

mesma Lei, sem prejuízo da aplicação das sanções previstas no Termo de Referência, anexo ao Edital;

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

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

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

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

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

10.4.2. Relação dos pagamentos já efetuados e ainda devidos;

10.4.3. Indenizações e multas.

## **11. CLÁUSULA DÉCIMA PRIMEIRA – VEDAÇÕES E PERMISSÕES**

11.1. É vedado à CONTRATADA interromper a execução dos serviços sob alegação de inadimplemento por parte da CONTRATANTE, salvo nos casos previstos em lei.

11.2. É permitido à CONTRATADA caucionar ou utilizar este Termo de Contrato para qualquer operação financeira, nos termos e de acordo com os procedimentos previstos na Instrução Normativa SEGES/ME nº 53, de 8 de Julho de 2020.

11.2.1. A cessão de crédito, a ser feita mediante celebração de termo aditivo, dependerá de comprovação da regularidade fiscal e trabalhista da cessionária, bem como da certificação de que a cessionária não se encontra impedida de licitar e contratar com o Poder Público, conforme a legislação em vigor, nos termos do Parecer JL-01, de 18 de maio de 2020.

11.2.2. A crédito a ser pago à cessionária é exatamente aquele que seria destinado à cedente (contratada) pela execução do objeto contratual, com o desconto de eventuais multas, glosas e prejuízos causados à Administração, sem prejuízo da utilização de institutos tais como os da conta vinculada e do pagamento direto previstos na IN SEGES/ME nº 5, de 2017, caso aplicáveis.

## **12. CLÁUSULA DÉCIMA SEGUNDA – ALTERAÇÕES**

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

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

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

## **13. CLÁUSULA DÉCIMA TERCEIRA – DOS CASOS OMISSOS**

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

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

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

**15. CLÁUSULA DÉCIMA QUINTA – FORO**

15.1. O Foro para solucionar os litígios que decorrerem da execução deste Termo de Contrato será o da Seção Judiciária de Porto Alegre - Justiça Federal.

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

....., ..... de..... de 2023

\_\_\_\_\_  
Representante legal da CONTRATANTE

\_\_\_\_\_  
Representante legal da CONTRATADA

TESTEMUNHAS:



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

**ANEXO III**  
**MODELO DE PROPOSTA COMERCIAL**  
**PREGÃO ELETRÔNICO nº 36/2022**

Processo administrativo nº: 23368.000879/2022-40

**A planilha deverá ser encaminhada em papel timbrado da empresa participante do processo licitatório ou papel oficial, bem como, conter carimbo e assinatura do responsável.**

(Para elaboração da proposta de preços é necessária a leitura do Edital e Termo de Referência)

Informações

Razão Social: \_\_\_\_\_

Nome Fantasia: \_\_\_\_\_

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

Endereço: \_\_\_\_\_

Telefone: \_\_\_\_\_ E-mail: \_\_\_\_\_

Responsável legal: \_\_\_\_\_

**Dados Bancários:**

Banco: \_\_\_\_\_ Agência: \_\_\_\_\_ Conta Corrente: \_\_\_\_\_

Item	Descrição do objeto com especificações*	Un	Valor Unitário R\$
1	Água mineral sem gás	500 ml	
2	Água mineral com gás	500 ml	
3	Suco 100% natural de frutas de diversos sabores	300 ml	
4	Chá de diversos sabores	250 ml	
5	Café passado	250 ml	
6	Café com leite	250 ml	
7	Chocolate quente	250 ml	
8	Pão de queijo elaborado com ingredientes naturais e sem corantes ou aromatizantes.	80 g	
9	Sanduíche Simples - 2 fatias de pão de forma, manteiga, requeijão ou maionese e, no mínimo, 1 fatia de presunto magro e 1 fatia de queijo ou frango desfiado e 1 fatia de queijo. Oferecer opção com pão integral.	Unidade	



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

10	Sanduíche com salada - 2 fatias de pão de forma, manteiga, requeijão ou maionese e, no mínimo, 1 fatia de presunto magro e 1 fatia de queijo ou frango desfiado e 1 fatia de queijo. Alface e tomate. Pode ser incluído cenoura ralada. Oferecer opção com pão integral.	Unidade	
11	Sanduíche vegano - 2 fatias de pão de forma, margarina, maionese ou pasta vegana e, no mínimo, 1 porção de 50g de fonte de proteína de origem vegetal, alface, tomate e cenoura ralada. Todos os ingredientes devem ser 100% de origem vegetal.	Unidade	
12	Misto quente (torrada) - 2 fatias de pão de forma e, no mínimo, 1 fatia de queijo prato ou muçarela e 1 fatia de presunto magro.	Unidade	
13	Farroupilha - Pão francês (cacetinho) com recheio de manteiga, queijo e presunto. Prensado ou não.	Unidade	
14	Coxinha de, no mínimo, 150 gramas com recheio de frango ou frango com requeijão ou catupiry.	Unidade	
15	Croquete de carne de, no mínimo, 150 gramas com e sem recheio de requeijão ou catupiry.	Unidade	
16	Cachorro quente de, no mínimo, 150 gramas - pão massinha e molho de tomate caseiro com salsicha.	Unidade	
17	Empada com massa à base de manteiga, banha, margarina ou nata. Diversos sabores	Unidade	
18	Pastel assado com massa à base de nata, manteiga, margarina ou banha. Diversos sabores. Disponibilidade obrigatória de opção integral e de opção vegana.	Unidade	
19	Pastel frito tipo risoles de diversos sabores	Unidade	
20	Pastel frito tipo de feira de diversos sabores	Unidade	
21	Pizza broto ou em fatias de diversos sabores.	Unidade/Fatias	
22	Salgados folhados de diversos sabores.	Unidade	
23	Bolo simples tipo caseiro com e sem coberturas de diversos sabores. Disponibilidade de 1 sabor no mínimo.	Fatia	
24	Bolo integral com sabores diversos de frutas e sem adição de açúcar (sacarose). Disponibilidade de 1 sabor pelo menos.	Fatia	
25	Salada de frutas com, no mínimo, 5 tipos diferentes de frutas e sem adição de açúcares (sacarose). 100% fruta e água ou suco 100% fruta.	Copo 250 ml	
26	Torta recheada de sabores diversos. Venda por fatia. Disponibilidade de, pelo menos, um sabor.	Fatia	
<b>TOTAL</b>			



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

Declaramos que nos preços cotados estão incluídas todas as despesas, tais como, frete (CIF), impostos, taxas, seguro, tributos e demais encargos de qualquer natureza incidentes sobre o objeto do Pregão Eletrônico.

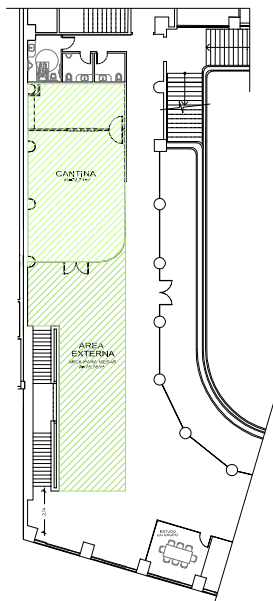
Declaramos cumprir todas as normas legais e regulamentares relativas à documentação, obtendo todas as autorizações que se fizerem necessárias junto aos órgãos públicos competentes.

Esta proposta é válida por 60 (sessenta) dias, a contar da data da realização da licitação.

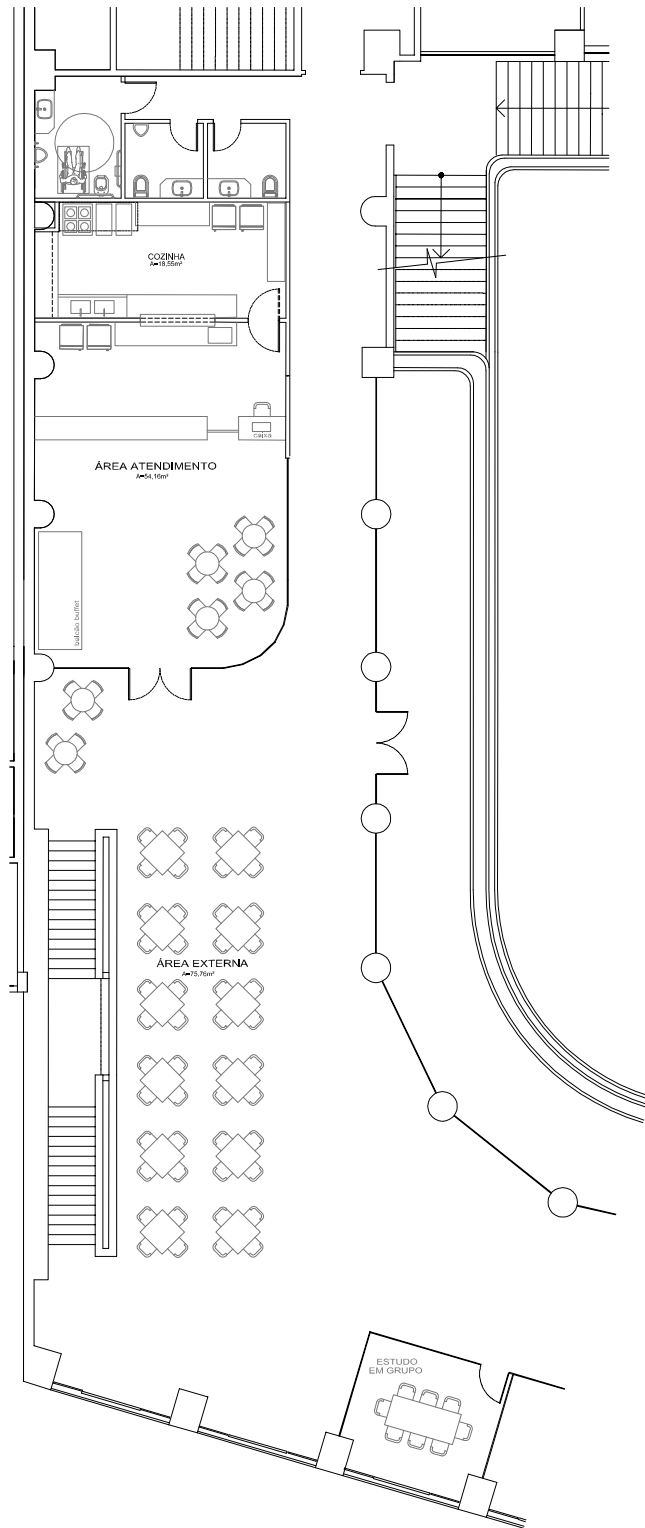
\_\_\_\_\_, \_\_\_\_ de \_\_\_\_\_ de 2023.

Nome do declarante  
CPF do declarante

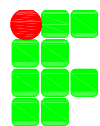




PLANTA BAIXA ESPAÇO 1 - CANTINA  
DELIMITAÇÃO DAS ÁREAS  
SEM ESCALA



PLANTA BAIXA ESPAÇO 1 - CANTINA  
SUGESTÃO DE LAYOUT  
ESC.:1/250



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

**CAMPUS PORTO ALEGRE**

Rua Coronel Vicente, 281, Bairro Centro,  
Porto Alegre, RS

**PROJETO:**

MILENE LISKA  
Arquiteta e Urbanista - CAU/RS A29.335-0

**ESCALA:** INDICADA

**ARQUIVO:** .DWG

**DESENHO:** MILENE

**DATA:** 03.04.2017



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

**ANEXO V**

**ATESTADO DE VISTORIA**

**PREGÃO ELETRÔNICO N.º 36/2022**

CONTRATAÇÃO DE EMPRESA ESPECIALIZADA NA PRESTAÇÃO DE SERVIÇOS TERCEIRIZADOS DE LANCHONETE/CAFETERIA, SEM DISPONIBILIZAÇÃO DE MÃO DE OBRA EM REGIME DE DEDICAÇÃO EXCLUSIVA, MEDIANTE CONCESSÃO ÔNEROSA DE ESPAÇO FÍSICO, PARA O IFRS – CAMPUS PORTO ALEGRE

Atesto que a empresa \_\_\_\_\_, CNPJ \_\_\_\_\_, por intermédio de seu Representante, Sr(a). \_\_\_\_\_, portador do CPF/RG nº \_\_\_\_\_, vistoriou as instalações da Unidade do IFRS – Campus Porto Alegre, localizada no endereço: Rua Coronel Vicente, nº 281, Porto Alegre - RS, CEP 90.030-041, para os fins previstos no Instrumento Convocatório correspondente ao Pregão Eletrônico acima referenciado.

Porto Alegre/RS, de \_\_\_\_\_ de 2023.

Carimbo e Assinatura do Servidor  
SIAPE

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

Porto Alegre/RS, de \_\_\_\_\_ de 2023.

(ass.) \_\_\_\_\_

Nome do declarante \_\_\_\_\_

Número da Cédula de Identidade \_\_\_\_\_

CPF \_\_\_\_\_



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

**ANEXO VI**  
**DECLARAÇÃO DE PLENO CONHECIMENTO DAS CONDIÇÕES DO OBJETO**

PREGÃO ELETRÔNICO N.º 36/2022

CONTRATAÇÃO DE EMPRESA ESPECIALIZADA NA PRESTAÇÃO DE SERVIÇOS TERCEIRIZADOS DE LANCHONETE/CAFETERIA, SEM DISPONIBILIZAÇÃO DE MÃO DE OBRA EM REGIME DE DEDICAÇÃO EXCLUSIVA, MEDIANTE CONCESSÃO ONEROSA DE ESPAÇO FÍSICO, PARA O IFRS – CAMPUS PORTO ALEGRE

(nome da empresa) \_\_\_\_\_ inscrita no CNPJ nº: \_\_\_\_\_ (nº de inscrição),  
com sede \_\_\_\_\_, por intermédio de seu representante legal, o(a) Sr.(a)  
\_\_\_\_\_, infra-assinado, portador(a) da Carteira de Identidade nº  
\_\_\_\_\_ e do CPF/MF nº \_\_\_\_\_, **DECLARA** que optou  
por não realizar a Vistoria Prévia no IFRS – *Campus* Porto Alegre, e ainda que tem pleno conhecimento  
das condições e peculiaridades inerentes à natureza do trabalho, que assume total responsabilidade  
por este fato e que não utilizará deste para quaisquer questionamentos futuros que ensejam avenças  
técnicas ou financeiras com este (órgão ou entidade).

Porto Alegre/RS, de \_\_\_\_\_ de 2023.

(ass.) \_\_\_\_\_

Nome do declarante \_\_\_\_\_

Número da Cédula de Identidade \_\_\_\_\_

CPF \_\_\_\_\_



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

**ANEXO VII**

**INSTRUMENTO DE MEDIÇÃO DE RESULTADOS (IMR)**

**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 do Pregão Eletrônico nº 36/2022 e de seus demais anexos.

**1.3.** Na utilização do referido Instrumento de Medição serão observadas as cláusulas e disposições contidas no Termo de Referência - Anexo I deste Edital.

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

**2.1.** Os serviços e produtos da CONTRATADA serão avaliados por meio de dois indicadores de qualidade: tempo de resposta às solicitações da contratante e formulário de qualidade dos serviços prestados.

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

**2.2.1.** Cada indicador contribui com uma quantidade diferenciada de pontos de qualidade. Essa diferença está relacionada à essencialidade do indicador para a qualidade dos serviços.

**2.2.2.** A pontuação final de qualidade dos serviços pode resultar em valores entre 0 (zero) e 100 (cem), correspondentes, respectivamente, às situações de serviço desprovido de qualidade e serviço com qualidade elevada.

**2.2.3.** Para ajuste de pagamento não será necessário a abertura de processo administrativo. Para aplicação das multas acima estabelecidas será garantida a ampla defesa e o contraditório.

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

<b>INDICADOR 1 – TEMPO DE RESPOSTA ÀS SOLICITAÇÕES DA CONTRATANTE</b>	
<b>ITEM</b>	<b>DESCRIÇÃO</b>
Finalidade	Mensurar o tempo de resposta às solicitações da contratante.
Meta a cumprir	Até dia útil posterior à solicitação.
Instrumento de medição	Constatação formal de ocorrências
Forma de Acompanhamento	Pessoal. Pelo fiscal do contrato.



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

Periodicidade	Por evento/solicitação à contratante.
Mecanismo de Cálculo	Verificação da quantidade de ocorrências registradas com tempo de resposta superior a meta.
Início de Vigência	A partir do início da prestação do serviço
Faixas de ajuste no pagamento	Sem atrasos: 30 pontos 1 resposta com atraso: 20 pontos 2 respostas com atraso: 15 pontos 3 respostas com atraso: 10 pontos 4 respostas com atraso: 5 pontos 5 ou mais com atraso: 0 pontos
Sanções	
Observações	

<b>INDICADOR 2 – QUALIDADE DOS SERVIÇOS PRESTADOS</b>	
ITEM	DESCRIÇÃO
Finalidade	Garantir o nível de qualidade global na prestação do serviço.
Meta a cumprir	Garantir a excelência no serviço prestado.
Instrumento de medição	Pesquisa de satisfação por meio de formulário eletrônico ou ferramenta similar.
Forma de Acompanhamento	Aplicação de pesquisa de satisfação com o público usuário.
Periodicidade	Quando houver necessidade e motivado pelo interesse público
Mecanismo de Cálculo	Descrita na Planilha de Avaliação da Qualidade dos Serviços Prestados.
Início de Vigência	A partir do início da prestação do serviço
Faixas de ajuste no pagamento	De 0 a 70 pontos conforme resultados da pesquisa.
Sanções	
Observações	Quesitos avaliados na pesquisa encontram-se no formulário abaixo.

<b>PLANILHA DE AVALIAÇÃO DA QUALIDADE DOS SERVIÇOS PRESTADOS</b>		
ÓRGÃO/UNIDADE:		
Nº CONTRATO:		
GESTOR / RESPONSÁVEL:		
CONTRATADA:	MÊS DE REFERÊNCIA:	
LEGENDA DO GRAU DE SATISFAÇÃO: <b>O</b> = OTIMO <b>B</b> = BOM <b>R</b> = REGULAR <b>I</b> = INSATISFATÓRIO <b>N</b> = NÃO SE APLICA/NÃO SEI RESPONDER		
Descrição	Serviços/Procedimentos/Especificações	Grau de satisfação
Rotina Geral	Cortesia, educação, prestatividade, proatividade e agilidade no atendimento ao público usuário.	
	Zelo pela higiene do alimento preparado, adoção de medidas de Boas Práticas na produção e distribuição dos itens da lanchonete e refeições.	
	Condições de higiene das áreas utilizadas pela Contratada, louças e talheres e demais utensílios utilizados.	



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

	Pontualidade na prestação do serviço, respeitando os horários estabelecidos, quantitativo necessário de lanches .				
	Cumprimento da lista de itens, qualidade e apresentação dos alimentos servidos.				
Deixe aqui seu comentário ou observação para melhorar a qualidade dos serviços prestados ou queira esclarecer sua avaliação.					
A – Número de quesitos pontuados, por grau de satisfação		O	B	R	I
B – Total de quesitos avaliados (excluindo-se os N – Não se aplica/Não sei responder)					
C - Índice de Avaliação, por quesito (*)		O	B	R	I
(*) Dividir o número correspondente a cada grau de satisfação (O,B,R,I), pelo total de quesitos avaliados . [A/B]					
D- Pontuação Total (**)					
(**) Somatório dos índices de avaliação (item C) para os graus e satisfação (Ótimo e Bom), multiplicados pela pontuação limite 70. [(O+B)x70]					

### 3. FAIXAS DE AJUSTE DE PAGAMENTO

3.1. As pontuações de qualidade devem ser totalizadas para o mês de referência, conforme métodos apresentados nas tabelas acima.

3.1.1. A aplicação dos critérios de averiguação da qualidade resultará em uma pontuação final no intervalo de 0 a 100 pontos, correspondente à soma das pontuações obtidas para cada indicador, conforme fórmula abaixo:

Pontuação total do serviço =	Pontos "Indicador 1" + Pontos "Indicador 2".
------------------------------	--

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

Faixas de pontuação de qualidade da ordem de serviço	Pagamento devido	Fator de ajuste de nível de serviço
De 80 a 100 pontos	100% do valor previsto	1,00
De 70 a 79 pontos	105% do valor previsto	1,05
De 60 a 69 pontos	110% do valor previsto	1,10
De 50 a 59 pontos	115% do valor previsto	1,15
De 40 a 49 pontos	120% do valor previsto	1,20
Abaixo de 40 pontos	120% do valor previsto +	1,20 + avaliar necessidade de



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

	multa	aplicação de multa contratual
Valor devido por ordem de serviço = [(Valor mensal previsto) X (Fator de ajuste de nível de serviço)]		

**3.3.** A avaliação abaixo de 40 pontos por três vezes poderá ensejar a rescisão do contrato.

**4. CHECK LIST PARA A AVALIAÇÃO DE NÍVEL DE SERVIÇOS**

<b>Indicador</b>	<b>Critério (Faixas de Pontuação)</b>	<b>Pontos</b>	<b>Avaliação</b>
1 – Tempo de resposta às solicitações da contratante	Sem atrasos	30	30
	1 resposta com atraso	20	
	2 respostas com atraso	15	
	3 respostas com atraso	10	
	4 respostas com atraso	5	
	5 respostas com atraso ou mais	0	
2 – Qualidade dos serviços prestados	Conforme resultados da pesquisa	0-70	70
Pontuação Total do Serviço			100



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

## ANEXO VIII

### CARTA DE ANUÊNCIA DO PROFISSIONAL

À Comissão de Licitação IFRS

Referência: Pregão nº 36/2022

Eu, (nome do profissional), abaixo assinado, portador do documento de identidade número ....., CRN nº ..... e CPF nº ....., residente na (...endereço completo...) , na cidade ....., Estado ....., declaro para os devidos fins que concordo em participar da equipe técnica da empresa ....., inscrita sob o CNPJ nº ....., no processo de licitação que tem como objeto a prestação de serviços contínuos de lanchonete/cafeteria para o IFRS - *Campus* Porto Alegre.

(Município), ..... de ..... de 2023.

Assinatura do Profissional





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

#### ANEXO IX

#### DECLARAÇÃO DE QUALIDADE AMBIENTAL E SUSTENTABILIDADE SOCIOAMBIENTAL

(em papel timbrado da licitante)

Para fins de participação, na Licitação Pregão Eletrônico nº 36/2022, a empresa (NOME COMPLETO DA PROPONENTE) ....., CNPJ nº ....., sediado(a) (ENDEREÇO COMPLETO)....., DECLARA, sob as penas da Lei, notadamente o compromisso e responsabilidade com a Sustentabilidade Ambiental exigido para habilitação no edital do referido certame licitatório conforme previsto no artigo 5º da IN/SLTI/MP 01/2010, respeitando as normas de proteção do meio ambiente.

Local, data

Assinatura:

Nome do Representante Legal da Empresa:

RG:

CPF:

Carimbo

Telefone/e-mail para eventual contato:

**OBS.: a presente declaração deverá ser assinada por representante legal da empresa.**