

EDITAL
SERVIÇOS CONTINUADOS SEM DEDICAÇÃO EXCLUSIVA

PREGÃO ELETRÔNICO
Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia de Goiás
PREGÃO ELETRÔNICO Nº 06/2022
(Processo Administrativo n.º 23380.000682/2022-42)

Torna-se público que o Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia de Goiás, por meio da Coordenação de Gestão Orçamentária e Financeira, sediado na Rua C-198, Quadra 500, Jardim América, Goiânia, Goiás. CEP: 74270-040, realizará licitação, na modalidade PREGÃO, na forma ELETRÔNICA, do tipo MAIOR OFERTA, sob a forma de execução indireta, no regime de empreitada por preço global, 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 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: 05/12/2022

Horário: 08h30min

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

Critério de Julgamento: maior desconto por item

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 concessão administrativa, onerosa, de uso de espaço físico correspondente à área de 8,03 m², localizada em prédio de propriedade do Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia de Goiás- Câmpus Anápolis, situado na Avenida Pedro Ludovico, s/n, Bairro Reny Cury, Anápolis (GO), CEP: 75.131.457, objetivando a instalação e funcionamento de lanchonete pela Concessionária, conforme condições, quantidades e exigências estabelecidas neste Edital e seus anexos.

1.2. A licitação será realizada em único item.

1.3. O critério de julgamento adotado será o maior desconto do item, o qual resultará na MAIOR OFERTA, observadas as exigências contidas neste Edital e seus Anexos quanto às especificações do objeto.

2. DO CREDENCIAMENTO

2.1. 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.

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

2.3. 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.

2.4. 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

2.5. 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.

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

3. DA PARTICIPAÇÃO NO PREGÃO.

3.1. 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.

3.1.1. Os licitantes deverão utilizar o certificado digital para acesso ao Sistema

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

3.1.3. Será concedido tratamento favorecido para as microempresas e empresas de pequeno porte, 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.

3.2. Não poderão participar desta licitação os interessados:

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

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

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

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

3.2.5. entidades empresariais que estejam reunidas em consórcio;

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

3.3. 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 concedente.

3.3.1. 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);

3.4. 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 Concessionária que seja familiar de agente público ocupante de cargo em comissão ou função de confiança neste órgão concedente

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

3.5.1. 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.

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

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

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

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

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

3.5.5. 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;

3.5.6. que a proposta foi elaborada de forma independente;

3.5.7. 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;

3.5.8. 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.

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

4. DA APRESENTAÇÃO DA PROPOSTA E DOS DOCUMENTOS DE HABILITAÇÃO

4.1. 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.

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

4.3. 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.

4.4. 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.

4.5. 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.

4.6. Até a abertura da sessão pública, os licitantes poderão retirar ou substituir a proposta e os documentos de habilitação anteriormente inseridos no sistema

4.7. 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.

4.8. 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.

5. DO PREENCHIMENTO DA PROPOSTA

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

5.1.1. Descrição do objeto, contendo as informações similares à especificação do Termo de Referência;

5.1.2. O Percentual de Desconto (D) que, considerando-se a fórmula abaixo explicitada, indicará quantas vezes o licitante se propõe a pagar anualmente pela concessão da área objeto do certame, em relação ao Valor Estimado Anual (EST) pela Administração, na forma de Valor de Concessão (VC) que será paga em 12 (doze) contraprestações mensais.

5.1.2.1. Valor Estimado Anual da Concessão (EST) do espaço físico objeto desta licitação é de R\$ 1.800,00 (mil e oitocentos reais).

5.1.2.2. Ao elaborar sua proposta (Percentual de Desconto), a partir do valor anual de concessão que está disposto a pagar, o licitante deverá considerar a seguinte fórmula:

$D = (VC/100) \times (100/EST)$
Sendo: D = Percentual de Desconto (%) VC = Valor Anual de Concessão EST = Valor Estimado Anual da Concessão

5.1.2.3. Ao aplicar a fórmula, o licitante poderá partir do Valor Anual de Concessão (VC) que está disposto a pagar e do Valor Estimado Anual da Concessão (EST) para calcular o Percentual de Desconto (D) a ser registrado no sistema eletrônico COMPRASNET, como se observa no seguinte exemplo:

EXEMPLO:

Considerando que o Valor Estimado Anual da Concessão (EST) = R\$ 1.800,00.

a) Se o licitante quer ofertar um Valor Anual de Concessão (VC) = R\$ 2.000,00:

$D = (VC/100) \times (100/EST)$ $D = (2.000/100) \times (100/1.800)$ $D = 20 \times 0,05555555$ $D = 1,11111111\%$	<p>O licitante propôs pagar o valor de R\$ 1.800,00 como Valor Anual de Concessão (VC). Aplicado à fórmula, este valor resulta em um Percentual de Desconto (D) de 1,11111111%, que é o que o licitante deverá registrar como proposta no sistema eletrônico COMPRASNET.</p> <p>Ressalta-se que foi elaborada essa forma de lance, uma vez que o sistema aceita somente lances menores que o valor de referência ou percentual de desconto, dessa forma, o "percentual de desconto" registrado no sistema significa que o licitante se propõe a pagar 1,095 vezes o VALOR ESTIMADO ANUAL DA CONCESSÃO. A licitação será julgada pela MAIOR OFERTA, assim, quanto maior o desconto registrado no sistema, maior será o valor que o licitante está ofertando.</p>
--	---

5.1.2.4. O Percentual de Desconto (D) ofertado será o critério adotado para classificação e julgamento das propostas no sistema eletrônico COMPRASNET, indicando quantas vezes o licitante se propõe a pagar anualmente pela concessão da área objeto do certame, em relação ao Valor Estimado Anual (EST) pela Administração. Portanto, o Valor Anual de Concessão (VC) representa o valor a ser efetivamente pago pela Concessionária em contraprestações mensais, sendo resultante da aplicação da fórmula anteriormente mencionada.

5.1.2.5. Na elaboração de sua proposta e lances, o licitante deve considerar 4 (quatro) casas decimais.

5.1.2.6. Será desclassificada a proposta e/ou lance cujo Percentual de Desconto (D) seja menor do que 1% (um por cento), visto que, aplicado à fórmula, resultará em valor inferior ao valor mínimo estimado pela Administração.

5.1.2.7. Os licitantes deverão observar as orientações expostas nos subitens precedentes também no que se refere às disputas da fase de lances.

5.1.2.8. Após a etapa de lances, na fase de aceitação, o(a) Pregoeiro(a) aplicará o lance vencedor (melhor Percentual de Desconto) à fórmula para a apuração do Valor Anual de Concessão (VC).

5.2. Todas as especificações do objeto contidas na proposta vinculam a Concessionária.

5.3. 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, apurados mediante o preenchimento do modelo de Planilha de Custos e Formação de Preços, conforme anexo deste Edital;

5.3.1. A Concessionária deverá 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 artigo 57 da Lei nº 8.666, de 1993.

5.3.2. Caso o eventual equívoco no dimensionamento dos quantitativos se revele superior às necessidades da concedente, a Administração deverá efetuar o pagamento seguindo estritamente as regras contratuais de faturamento dos serviços demandados e executados, concomitantemente com a realização, se necessário e cabível, de adequação contratual do quantitativo necessário, com base na alínea "b" do inciso I do art. 65 da Lei n. 8.666/93.

5.4. A empresa é a única responsável pela cotação correta dos encargos tributários. Em caso de erro ou cotação incompatível com o regime tributário a que se submete, serão adotadas as orientações a seguir:

5.4.1. cotação de percentual menor que o adequado: o percentual será mantido durante toda a execução contratual;

5.4.2. cotação de percentual maior que o adequado: o excesso será suprimido, unilateralmente, da planilha e haverá glosa, quando do pagamento, e/ou redução, quando da repactuação, para fins de total ressarcimento do débito.

5.5. Se o regime tributário da empresa implicar o recolhimento de tributos em percentuais variáveis, a cotação adequada será a que corresponde à média dos efetivos recolhimentos da empresa nos últimos doze meses, devendo o licitante ou Concessionária apresentar ao pregoeiro ou à fiscalização, a qualquer tempo, comprovação da adequação dos recolhimentos, para os fins do previsto no subitem anterior.

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

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

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

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

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

5.10.1. 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: 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 Concessionária ao pagamento dos prejuízos ao erário, caso verificada a ocorrência de superfaturamento por sobrepreço na execução do contrato

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

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

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

6.2.1. Também será desclassificada a proposta que **identifique o licitante**.

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

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

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

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

6.5. 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.

6.5.1. O lance deverá ser ofertado como percentual de desconto em relação ao valor anual do item.

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

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

6.8. O intervalo mínimo de diferença de valores ou percentuais entre os lances, que incidirá tanto em relação aos lances intermediários quanto em relação à proposta que cobrir a melhor oferta deverá ser de 0,01000% (zero vírgula zero um por cento).

6.9. 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.

6.10. 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.

- 6.11. 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.
- 6.12. Não havendo novos lances na forma estabelecida nos itens anteriores, a sessão pública encerrar-se-á automaticamente.
- 6.13. 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.
- 6.14. Não serão aceitos dois ou mais lances de mesmo valor, prevalecendo aquele que for recebido e registrado em primeiro lugar.
- 6.15. Durante o transcurso da sessão pública, os licitantes serão informados, em tempo real, do valor do menor lance registrado, vedada a identificação do licitante.
- 6.16. 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.
- 6.17. 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.
- 6.18. O critério de julgamento adotado será o maior desconto, conforme definido neste Edital e seus anexos.
- 6.19. Caso o licitante não apresente lances, concorrerá com o valor de sua proposta.
- 6.20. Em relação a itens não exclusivos para participação de microempresas e empresas de pequeno porte, uma vez encerrada a etapa de lances, será efetivada a verificação automática, junto à Receita Federal, do porte da entidade empresarial. O sistema identificará em coluna própria as microempresas e empresas de pequeno porte participantes, procedendo à comparação com os valores da primeira colocada, se esta for empresa de maior porte, assim como das demais classificadas, para o fim de aplicar-se o disposto nos arts. 44 e 45 da LC nº 123, de 2006, regulamentada pelo Decreto nº 8.538, de 2015.
- 6.21. Nessas condições, as propostas de microempresas e empresas de pequeno porte que se encontrarem na faixa de até 5% (cinco por cento) acima da melhor proposta ou melhor lance serão consideradas empatadas com a primeira colocada.
- 6.22. A melhor classificada nos termos do item anterior terá o direito de encaminhar uma última oferta para desempate, obrigatoriamente em valor inferior ao da primeira colocada, no prazo de 5 (cinco) minutos controlados pelo sistema, contados após a comunicação automática para tanto.
- 6.23. Caso a microempresa ou a empresa de pequeno porte melhor classificada desista ou não se manifeste no prazo estabelecido, serão convocadas as demais licitantes microempresa e empresa de pequeno porte que se encontrem naquele intervalo de 5% (cinco por cento), na ordem de classificação, para o exercício do mesmo direito, no prazo estabelecido no subitem anterior.
- 6.24. No caso de equivalência dos valores apresentados pelas microempresas e empresas de pequeno porte que se encontrem nos intervalos estabelecidos nos subitens anteriores, será realizado sorteio entre elas para que se identifique aquela que primeiro poderá apresentar melhor oferta.
- 6.25. 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.
- 6.26. 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:
- 6.26.1. por empresas brasileiras;
 - 6.26.2. por empresas que invistam em pesquisa e no desenvolvimento de tecnologia no País;
 - 6.26.3. 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.
- 6.27. Persistindo o empate, a proposta vencedora será sorteada pelo sistema eletrônico dentre as propostas ou os lances empatados.
- 6.28. 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.
- 6.28.1. A negociação será realizada por meio do sistema, podendo ser acompanhada pelos demais licitantes.
 - 6.28.2. O pregoeiro solicitará ao licitante melhor classificado que, no prazo de 3 (três) horas, envie a proposta adequada ao último lance ofertado após a negociação realizada, acompanhada, se for o caso, dos documentos complementares, quando necessários à confirmação daqueles exigidos neste Edital e já apresentados.
 - 6.28.3. É facultado ao pregoeiro prorrogar o prazo estabelecido, a partir de solicitação fundamentada feita no chat pelo licitante, antes de findo o prazo.
- 6.29. Após a negociação do preço, o Pregoeiro iniciará a fase de aceitação e julgamento da proposta.

7. DA ACEITABILIDADE DA PROPOSTA VENCEDORA.

- 7.1. 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.
- 7.2. Será desclassificada a proposta ou o lance vencedor que:
- 7.2.1. não estiver em conformidade com os requisitos estabelecidos neste edital;
 - 7.2.2. contenha vício insanável ou ilegalidade;
 - 7.2.3. não apresente as especificações técnicas exigidas pelo Termo de Referência;
 - 7.2.4. 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;
 - 7.2.4.1. 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:
 - 7.2.4.1.1. 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.

7.2.4.1.2. apresentar um ou mais valores da planilha de custo que sejam inferiores àqueles fixados em instrumentos de caráter normativo obrigatório, tais como leis, medidas provisórias e convenções coletivas de trabalho vigentes.

7.3. Se houver indícios de inexecuibilidade 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.

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

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

7.5.1. 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

7.6. O Pregoeiro poderá convocar o licitante para enviar documento digital complementar, por meio de funcionalidade disponível no sistema, no prazo de 3 (três) horas, sob pena de não aceitação da proposta.

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

7.6.2. Dentre os documentos passíveis de solicitação pelo Pregoeiro, destacam-se as planilhas de custo readequadas com o valor final ofertado.

7.7. Todos os dados informados pelo licitante em sua planilha deverão refletir com fidelidade os custos especificados e a margem de lucro pretendida.

7.8. O Pregoeiro analisará a compatibilidade dos preços unitários apresentados na Planilha de Custos e Formação de Preços com aqueles praticados no mercado em relação aos insumos e também quanto aos salários das categorias envolvidas na contratação;

7.9. 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.

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

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

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

7.11. Se a proposta ou lance vencedor for desclassificado, o Pregoeiro examinará a proposta ou lance subsequente, e, assim sucessivamente, na ordem de classificação.

7.12. Havendo necessidade, o Pregoeiro suspenderá a sessão, informando no "chat" a nova data e horário para sua continuidade.

7.13. Encerrada a análise quanto à aceitação da proposta, o pregoeiro verificará a habilitação do licitante, observado o disposto neste Edital.

8. DA HABILITAÇÃO

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

a) SICAF;

b) Cadastro Nacional de Empresas Inidôneas e Suspensas - CEIS, mantido pela Controladoria-Geral da União (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).

d) Lista de Inidôneos, mantida pelo Tribunal de Contas da União - TCU (<https://contas.tcu.gov.br/ords/f?p=INABILITADO:CERTIDAO:0;>);

8.1.1. Para a consulta de licitantes pessoa jurídica poderá haver a substituição das consultas das alíneas "b", "c" e "d" acima pela Consulta Consolidada de Pessoa Jurídica do TCU (<https://certidoes-apf.apps.tcu.gov.br/>)

8.1.2. 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.

8.1.2.1. 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.

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

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

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

8.1.4. 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.

8.2. 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, e habilitação técnica, conforme o disposto na Instrução Normativa SEGES/MP nº 03, de 2018.

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

8.2.2. 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.

8.2.3. 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.

8.3. Havendo a necessidade de envio de documentos de habilitação complementares, necessários à confirmação daqueles exigidos neste Edital e já apresentados, o licitante será convocado a encaminhá-los, em formato digital, via sistema, no prazo de 03 (três) horas, sob pena de inabilitação.

8.4. 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.

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

8.6. 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.

8.6.1. 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.

8.7. Ressalvado o disposto no item 4.3, os licitantes deverão encaminhar, nos termos deste Edital, a documentação relacionada nos itens a seguir, para fins de habilitação

8.8. Habilitação jurídica:

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

8.8.2. 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;

8.8.3. 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;

8.8.4. 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;

8.8.5. 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;

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

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

8.9. Regularidade fiscal e trabalhista:

8.9.1. prova de inscrição no Cadastro Nacional de Pessoas Jurídicas ou no Cadastro de Pessoas Físicas, conforme o caso;

8.9.2. 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.

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

8.9.4. 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;

8.9.5. 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;

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

8.9.7. 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;

8.10. Qualificação Técnica:

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

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

8.11. 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.

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

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

8.13. 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.

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

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

8.16. 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.

8.17. Nos itens não exclusivos a microempresas e empresas de pequeno porte, em havendo inabilitação, 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 para aceitação da proposta subsequente.

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

9. DO ENCAMINHAMENTO DA PROPOSTA VENCEDORA

9.1. A proposta final do licitante declarado vencedor deverá ser encaminhada no prazo de 03 (três) horas, a contar da solicitação do Pregoeiro no sistema eletrônico e deverá:

9.1.1. ser redigida em língua portuguesa, datilografada ou digitada, em uma via, sem emendas, rasuras, entrelinhas ou ressalvas, devendo a última folha ser assinada e as demais rubricadas pelo licitante ou seu representante legal. Caso a proposta seja assinada com certificado digital, dispensa-se as rubricas nas demais folhas, devendo ser assinada somente a última, nesse caso equivalerá ao licitante assumir como legítima toda a proposta.

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

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

9.3. Todas as especificações do objeto contidas na proposta vinculam a Concessionária.

9.4. 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).

9.4.1. 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.

9.5. 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.

9.6. 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.

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

10. DOS RECURSOS

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

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

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

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

10.2.3. 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.

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

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

11. DA REABERTURA DA SESSÃO PÚBLICA

11.1. A sessão pública poderá ser reaberta:

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

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

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

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

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

12. DA ADJUDICAÇÃO E HOMOLOGAÇÃO

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

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

13. DA GARANTIA DE EXECUÇÃO

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

14. DO TERMO DE CONTRATO

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

14.2. O adjudicatário terá o prazo de 03 (três) 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.

14.2.1. Alternativamente à convocação para comparecer perante o órgão ou entidade para a assinatura do Termo de Contrato, a Administração poderá encaminhá-lo para assinatura, mediante correspondência postal com aviso de recebimento (AR), disponibilização de acesso a sistema de processo eletrônico para esse fim ou outro meio eletrônico, para que seja assinado e devolvido no prazo de 07 (sete) dias, a contar da data de seu recebimento ou da disponibilização do acesso ao sistema de processo eletrônico.

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

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

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

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

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

14.5. 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.

14.6. 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.

15. DO REAJUSTAMENTO EM SENTIDO GERAL

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

16. DO RECEBIMENTO DO OBJETO E DA FISCALIZAÇÃO

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

17. DAS OBRIGAÇÕES DA CONCEDENTE E DA CONCESSIONÁRIA

17.1. As obrigações da Concedente e da Concessionária são as estabelecidas no Termo de Referência.

18. DO PAGAMENTO

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

19. DAS SANÇÕES ADMINISTRATIVAS.

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

- 19.1.1. não assinar o termo de contrato ou aceitar/retirar o instrumento equivalente, quando convocado dentro do prazo de validade da proposta;
- 19.1.2. não assinar a ata de registro de preços, quando cabível;
- 19.1.3. apresentar documentação falsa;
- 19.1.4. deixar de entregar os documentos exigidos no certame;
- 19.1.5. ensejar o retardamento da execução do objeto;
- 19.1.6. não mantiver a proposta;
- 19.1.7. cometer fraude fiscal;
- 19.1.8. comportar-se de modo inidôneo;

19.2. 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.

19.3. 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.

19.4. O licitante/adjudicatário que cometer qualquer das infrações discriminadas nos subitens anteriores ficará sujeito, sem prejuízo da responsabilidade civil e criminal, às seguintes sanções:

- 19.4.1. Advertência por faltas leves, assim entendidas como aquelas que não acarretarem prejuízos significativos ao objeto da contratação;
- 19.4.2. Multa de 10% (dez por cento) sobre o valor estimado do(s) item(s) prejudicado(s) pela conduta do licitante;
- 19.4.3. 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;
- 19.4.4. Impedimento de licitar e de contratar com a União e descredenciamento no SICAF, pelo prazo de até cinco anos;
 - 19.4.4.1. A Sanção de impedimento de licitar e contratar prevista neste subitem também é aplicável em quaisquer das hipóteses previstas como infração administrativa neste Edital.
- 19.4.5. 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 Concessionária ressarcir a Concedente pelos prejuízos causados;

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

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

19.7. 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.

19.8. 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.

19.9. 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.

19.10. 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.

19.11. 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.

19.12. As penalidades serão obrigatoriamente registradas no SICAF.

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

20. DA IMPUGNAÇÃO AO EDITAL E DO PEDIDO DE ESCLARECIMENTO

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

20.2. A impugnação poderá ser realizada por forma eletrônica, pelo e-mail aquisicoes.anapolis@ifg.edu.br, ou protocolada no endereço: Avenida Pedro Ludovico, s/n, Reny Cury, Anápolis-Go, cep 75.131-457.

20.3. 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.

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

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

20.6. 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.

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

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

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

21. DAS DISPOSIÇÕES GERAIS

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

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

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

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

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

21.6. 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.

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

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

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

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

21.11. O Edital está disponibilizado, na íntegra, no endereço eletrônico <https://www.gov.br/compras/pt-br>, e também poderão ser lidos e/ou obtidos no endereço Avenida Pedro Ludovico, s/n, Remy Cury, Anápolis-Go, nos dias úteis, no horário das 7h às 16h, mesmo endereço e período no qual os autos do processo administrativo permanecerão com vista franqueada aos interessados.

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

21.12.1. ANEXO I - Termo de Referência e seus anexos;

21.12.2. ANEXO II – Minuta de Termo de Contrato.

Anápolis(GO), 18 de novembro de 2022.

[assinatura eletrônica]

DIEGO SILVA XAVIER

Pró-Reitor de Administração

[assinatura eletrônica]

KÁTIA CILENE COSTA FERNANDES

Diretora-Geral do Câmpus Anápolis

[assinatura eletrônica]

ROGÉRIO SIQUEIRA BORGES

Coordenador de Administração e Manutenção
Requisitante

Documento assinado eletronicamente por:

- **Katia Cilene Costa Fernandes, DIRETOR GERAL - CD2 - CP-ANAPOLI**, em 18/11/2022 15:45:50.
- **Diego Silva Xavier, PRO-REITOR - CD2 - REI-PROAD**, em 18/11/2022 14:29:09.
- **Rogério Siqueira Borges, COORDENADOR - FG2 - ANA-CAM**, em 18/11/2022 14:17:01.

Este documento foi emitido pelo SUAP em 26/10/2022. Para comprovar sua autenticidade, faça a leitura do QRCode ao lado ou acesse <https://suap.ifg.edu.br/autenticar-documento/> e forneça os dados abaixo:

Código Verificador: 338450

Código de Autenticação: b83abe90d1



Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia de Goiás
Avenida Pedro Ludovico, s/ nº, Reny Cury, ANÁPOLIS / GO, CEP 75131-457
(62) 3703-3354 (ramal: 3354)



TERMO DE REFERÊNCIA
INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DE GOIÁS- CÂMPUS ANÁPOLIS
PREGÃO Nº 06/2022
(Processo Administrativo n.º 23380.000682/2022-42)

1. DO OBJETO

1.1. Contratação de empresa especializada na prestação de serviços de Lanchonete, para a comunidade do Câmpus Anápolis do IFG (estudantes, servidores, trabalhadores terceirizados/os, estagiários e visitantes), mediante concessão de uso a título precário e oneroso de espaço público, conforme condições, quantidades e exigências estabelecidas neste instrumento e seus anexos:

ITEM	DESCRIÇÃO/ ESPECIFICAÇÃO	CATSER	QTD. MESES	ÁREA (M2)	VALOR MENSAL MÍNIMO DE REFERÊNCIA R\$	VALOR ANUAL DE REFERÊNCIA R\$
1	Concessão Uso - Área / Imóvel Público	19356	12	8,03	R\$ 150,00	R\$ 1.800,00

1.2. O objeto da licitação tem a natureza de serviço comum de fornecimento de lanche mediante concessão onerosa de espaço público.

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

1.4. A presente contratação adotará como regime de execução a Empreitada por Preço Individual.

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

2. JUSTIFICATIVA E OBJETIVO DA CONTRATAÇÃO

2.1 O Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia de Goiás - Câmpus Anápolis, oferece atualmente cursos Superiores (Bacharelado em Ciência da Computação, Bacharelado em Engenharia Civil da Mobilidade; Licenciatura em Ciências Sociais; Licenciatura em Química; Tecnologia em Logística); Cursos Técnicos Integrados ao Ensino Médio (Comércio Exterior, Edificações e Química); Modalidade de Educação de Jovens e Adultos – EJA (Técnico em Secretaria Escolar e Técnico em Transporte de Cargas). Além destes, na área de Pós-graduação, o Câmpus Anápolis do IFG é um dos polos do Mestrado Profissional em Educação Profissional e Tecnológica em Rede Nacional.

2.2 A concessão de uso de espaço destinado à prestação de serviços de lanchonete tem por objetivo atender às necessidades de alimentação e bem-estar da comunidade acadêmica, servidores e público externo em geral que utilizam as dependências do Câmpus Anápolis do Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia de Goiás (IFG), visando o aprimoramento da rede de serviços presente no ambiente educacional, propiciando a infraestrutura necessária para a boa prática do serviço ofertado.

2.3 Com a prestação destes serviços alcançaremos ainda qualidade, contribuição com hábitos alimentares saudáveis, condições higiênico sanitárias, boas práticas em Serviços de Alimentação, praticidade e socialização que reflitam na promoção da saúde e bem-estar da comunidade institucional.

2.4 Tudo isso de forma inter-relacionada com os atos normativos que regem a Segurança Alimentar e Nutricional e as especificações exigidas para Serviços de Alimentação instituídos pela Agência Nacional de Vigilância Sanitária (ANVISA).

2.5 O objeto da contratação prevê a oferta de itens básicos do grupo único de lanches e refeições que deverão ser obrigatoriamente comercializados na lanchonete.

2.6. O valor homologado e contratado de cada item do grupo único de lanches e refeições é o valor máximo que cada produto deverá ser obrigatoriamente comercializado na lanchonete.

3. DESCRIÇÃO DA SOLUÇÃO:

3.1. A descrição da solução como um todo abrange a contratação de empresa especializada na exploração dos serviços de

Lanchonete para o Campus Anápolis do IFG, mediante concessão de uso, a título precário e oneroso, de espaço público.

3.2. O fornecimento e a comercialização de lanches saudáveis e seguros engloba todos os processos relativos à produção e distribuição de alimentos, bem como das despesas geradas por esses processos.

3.3 A contratação do serviço de lanchonete é necessária para a comercialização acessível de lanches saudáveis, seguros e de baixo custo para a comunidade acadêmica do câmpus Anápolis. São partes da solução:

3.3.1. Disponibilização de pessoal técnico, operacional e administrativo, de modo a cumprir plenamente as obrigações contratuais assumidas, conforme determinação legal, e em número suficiente para suprir a quantidade de refeições produzidas e atender ao desenvolvimento de todas as atividades descritas.

3.3.2. Fornecimento de todos os móveis, equipamentos e utensílios necessários para o recebimento, preparação e distribuição dos alimentos;

3.3.3 Adaptações e manutenção preventiva e corretiva da estrutura física a fim de adequar às exigências legais pertinentes aos estabelecimentos produtores/manipuladores de alimentos bem como preservar os bens móveis e imóveis disponibilizados.

3.3.4 Fornecimento de materiais de consumo em geral (gêneros alimentícios, descartáveis, de higiene e limpeza);

3.3.5 Higienização das dependências da CONCEDENTE que serão utilizadas para a distribuição das refeições e higienização dos utensílios e equipamentos utilizados;

3.3.8 Adoção de processos de trabalho ambientalmente correto, visando à utilização adequada dos recursos necessários para a produção de refeições com características higiênico-sanitárias satisfatórias e para a proteção do meio ambiente e da saúde pública.

3.3.9 Realização de processos relativos à sustentabilidade ambiental como destinação adequada dos resíduos sólidos e economicidade de água e energia elétrica, por meio da adoção de estratégias para a otimização do uso da água e a energia e a gestão e o manejo adequados dos resíduos sólidos, de acordo com a legislação específica de produção de alimentos e de preservação do meio ambiente;

3.3.10 Cumprimento de todas as exigências documentais para o bom andamento do contrato;

3.3.11 Colaboração com as ações de ensino, pesquisa e extensão a serem desenvolvidas envolvendo a lanchonete como equipamento acadêmico.

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 CONCESSIONÁRIA e a Administração CONCEDENTE, vedando-se qualquer relação entre estes que caracterize pessoalidade e subordinação direta.

5. REQUISITOS DA CONTRATAÇÃO

5.1 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. Relação dos empregados da concessionária, contendo nome completo, cargo ou função, salário, horário de trabalho, números da carteira de identidade (RG) e da inscrição no Cadastro de Pessoas Físicas (CPF).

5.1.3. Comprovação de registro da firma na junta comercial, e de licenças, autorizações, alvarás e outros, junto às autoridades competentes, necessários ao funcionamento do espaço físico dentro das normas legais vigentes.

5.1.4. Nome do responsável técnico, acompanhada do certificado de conclusão de curso de nutrição e certidão de registro/inscrição profissional no Conselho Regional de Nutrição, relativa à situação profissional e responsabilidade técnica do nutricionista que será o preposto técnico junto ao IFG.

5.1.5. Apresentar o Manual de Boas Práticas de Fabricação e Manipulação de Alimentos (MBP) e os Procedimentos Operacionais Padronizados (POPs), elaborados por profissional nutricionista, e o comprovante de treinamento de todos os manipuladores de alimentos periodicamente (no mínimo a cada seis meses).

5.1.6. Apresentar a tabela de preços com a relação de todos os itens a serem ofertados na lanchonete, assinado por profissional nutricionista.

5.1.7. Providenciar e apresentar o Alvará Sanitário à fiscalização do contrato de acordo com a Lei Complementar Municipal de Anápolis nº 377, de 05 de junho de 2018 até 5 (cinco) dias úteis antes do início da execução do contrato, sendo esta regularização condição indispensável para o início do funcionamento do estabelecimento.

5.1.8. Indicação do preposto para representar a CONCESSIONÁRIA na execução do contrato.

5.1.10. Seguir o Protocolo de Procedimentos de Boas Práticas nas Operações de Restaurantes, Bares e Lanchonetes pós COVID-19 elaborado pela Associação Nacional de Restaurantes – ANR.

5.1.11. Vedado a contratação de empresa privada que tenha em seu quadro societário servidor público da ativa do órgão CONCEDENTE, com fundamento na Lei de Diretrizes Orçamentárias vigente.

5.2. Além dos pontos acima, o adjudicatário deverá apresentar declaração de que tem pleno conhecimento das condições necessárias para a prestação do serviço como requisito para celebração do contrato.

5.3 O referencial teórico que orienta as especificações e exigências técnicas consta a seguir:

- Ministério da Saúde – Agência Nacional de Vigilância Sanitária - Resolução RDC nº 216, de 15 de setembro de 2004. Dispõe sobre Regulamento técnico de Boas Práticas para Serviços de Alimentação e atos relacionados.

- PORTARIA CVS-6/99, de 10 DE MARÇO DE 1999 – ANVISA. Aprova o "Regulamento Técnico, que estabelece os Parâmetros e Critérios para o Controle Higiênico-Sanitário em Estabelecimentos de Alimentos".

- Secretaria da Saúde do Estado de Goiás - Portaria 1288/95 – SES/GO de 27 de fevereiro de 1995 - Norma Técnica de Comercialização De Alimentos.

- Ministério do Trabalho e Emprego - Norma Regulamentadora nº 7 e a Portaria nº 24 / 1994. Programa de Controle Médico de Saúde Ocupacional (PCMSO).

- Lei nº 12.305, de 02 de agosto de 2010. Institui a Política Nacional de Resíduos Sólidos; altera a Lei no 9.605, de 12 de fevereiro de 1998; e dá outras providências - Brasília, 2 de agosto de 2010; 189º da Independência e 122º da República.

- NORMA BRASILEIRA ABNT NBR 10004:2004. Classifica os resíduos sólidos quanto aos seus riscos potenciais ao meio ambiente e à saúde pública.

- Lei nº 10.295, de 17 de outubro de 2001. Dispõe sobre a Política Nacional de Conservação e Uso Racional de Energia e dá outras providências - Brasília, 17 de outubro de 2001; 180º da Independência e 113º da República.

- COLARES, L.G.T. et al. Contratação de Serviços Terceirizados de Alimentação e Nutrição: orientações técnicas. Rio de Janeiro: Rubio, 2014.

6. CRITÉRIOS DE SUSTENTABILIDADE

6.1 Respeitados os princípios da razoabilidade e da proporcionalidade, a CONCESSIONÁRIA deverá adotar práticas de sustentabilidade e de natureza ambiental na execução dos serviços e no fornecimento dos insumos, observando, no que for cabível, a Instrução Normativa nº 01, de 19 de janeiro de 2010, da Secretaria de Logística e Tecnologia da Informação do Ministério do Planejamento, Orçamento e Gestão, que versa sobre critérios de sustentabilidade ambiental na aquisição de bens, contratação ou obras pela Administração Pública Federal direta, autárquica e fundacional, e a Lei nº 12.305 de 02 de agosto de 2010, que Institui a Política Nacional de Resíduos Sólidos.

6.2 A CONCESSIONÁRIA deverá adotar um plano que descreva as estratégias que serão adotadas para a otimização do uso da água e a energia e a gestão e o manejo adequados dos resíduos sólidos conforme minimamente descrito:

6.2.1 Uso Racional da água:

- a) Adotar medidas para evitar o desperdício de água tratada, conforme instituído no Decreto nº 48.138, de 8 de outubro de 2003;
- b) Identificar e corrigir vazamentos na rede de água e nos equipamentos;
- c) Utilizar materiais de limpeza biodegradáveis;
- d) Utilizar estratégias de reaproveitamento e reuso de água, quando possível.

6.2.2 Eficiência Energética:

- a) Verificar sistematicamente os sistemas de aquecimento e refrigeração para identificação e correção de mau funcionamento dos equipamentos, manutenção inadequada ou utilização de combustível de má qualidade;
- b) Realizar a manutenção preditiva, preventiva e corretiva dos equipamentos e utensílios elétricos de modo a mantê-los em bom estado de conservação e funcionamento;
- c) Adotar medidas que possibilitem a redução do consumo de energia, tais como desligamento de sistemas de iluminação, instalação de interruptores, sensores de presença, rebaixamento de luminária, dentre outros.

6.2.3 Manejo de resíduos sólidos:

- a) Implantar Programa Interno de Gestão Integrada de Resíduos Sólidos (PIGRS), que inclua medidas de reeducação ambiental, diagnóstico dos resíduos sólidos gerados, metas para a redução da geração dos resíduos, descrição das formas de acondicionamento, armazenamento, transporte, tratamento e disposição final.
- b) Realizar a separação dos resíduos recicláveis descartados e a sua destinação às associações e cooperativas dos catadores de materiais recicláveis, nos termos da IN/MARE nº 6, de 3 de novembro de 1995 e do Decreto nº 5.940, de 25 de outubro de 2006.
- c) prever a destinação ambiental adequada das pilhas e baterias usadas ou inservíveis, segundo disposto na Resolução CONAMA nº 257, de 30 de junho de 1999.

6.3 As empresas CONCESSIONÁRIA deverão, ainda, adotar as seguintes práticas:

- a) utilizar produtos de limpeza e conservação de superfícies e objetos inanimados que obedeçam às classificações e especificações determinadas pela ANVISA;
- b) Observar a Resolução CONAMA nº 20, de 7 de dezembro de 1994, quanto aos equipamentos que gerem ruído no seu funcionamento;
- c) fornecer aos empregados os equipamentos de segurança que se fizerem necessários, para a execução de serviços;
- d) realizar um programa interno de treinamento de seus empregados, nos três primeiros meses de execução contratual, para redução de consumo de energia elétrica, de consumo de água e redução de produção de resíduos sólidos, observadas as normas ambientais vigentes;
- e) adotar medidas e planejamentos contra o desperdício de alimentos, podendo desenvolver projetos junto aos câmpus sobre a destinação das sobras e restos de alimentos
- f) Os materiais necessários para distribuição dos alimentos (copos de 200 mL, embalagens para sobremesa, guardanapos,

entre outros) deverão ser fornecidos pela empresa. Poderão ser utilizados copos não descartáveis, sendo sua higienização responsabilidade da empresa CONCESSIONÁRIA.

6.4 Foi consultado o Guia Nacional de contratações sustentáveis da Advocacia Geral da União (AGU), (4ª ed., agosto de 2021) e os serviços de alimentação constam do guia indicando a Resolução RDC nº 216/2004, que estabelece as boas práticas e constarão nos itens nesse termo de referência.

7. VISTORIA PARA A LICITAÇÃO

7.1 Para o correto dimensionamento e elaboração de sua proposta, o licitante poderá realizar vistoria nas instalações do local de execução dos serviços, acompanhado por servidor designado para esse fim, de segunda à sexta-feira, das 9 horas às 18 horas.

7.2 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.

7.2.1. 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.

7.3 Por ocasião da vistoria, ao licitante, ou ao seu representante legal, poderá ser entregue CD-ROM, “pen-drive” ou outra forma compatível de reprodução, contendo as informações relativas ao objeto da licitação, para que a empresa tenha condições de bem elaborar sua proposta.

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

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

7.6 O licitante também deverá preencher e assinar a declaração de vistoria ou de dispensa de vistoria, conforme Anexos III e II, respectivamente, deste Termo de Referência.

8. MODELO DE EXECUÇÃO DO OBJETO

8.1 O serviço deve assegurar o fornecimento de lanches e bebidas não alcoólicas saudáveis e em condições higiênico-sanitárias adequadas às exigências legais, respeitando a cultura e os hábitos alimentares do público atendido e as condições socioambientais locais.

8.2 A CONCESSIONÁRIA deverá assumir todos os processos envolvidos na produção e distribuição de alimentos: planejamento de cardápio; aquisição, recebimento e armazenamento de gêneros alimentícios; pré-preparo, preparo, e distribuição; higienização dos utensílios, dos equipamentos e do ambiente; elaboração e aplicação do Manual de Boas Práticas e dos Procedimentos Operacionais Padronizados; seletividade, guarda e destinação dos resíduos; acondicionamento e descarte dos dejetos; manutenção preditiva, preventiva e corretiva dos equipamentos; contratação de recursos humanos (pessoal técnico, operacional e administrativo) em número suficiente para desenvolver todas as atividades previstas; aquisição de móveis, equipamentos, utensílios e materiais de consumo em geral (descartáveis, de higiene e de limpeza), sendo disponibilizadas pelo IFG somente espaço físico.

8.3 A CONCESSIONÁRIA poderá oferecer qualquer outro serviço relacionado com a atividade fim, desde que seja comunicado previamente ao CONCEDENTE.

8.4 O CONCEDENTE poderá cancelar a venda de toda e qualquer mercadoria ou produto, quando julgar inconveniente ao interesse público e a sua imagem.

8.5 A CONCESSIONÁRIA deve utilizar as instalações concedidas pelo IFG, exclusivamente no cumprimento do objeto pactuado, correndo às suas expensas a conservação, guarda e manutenção.

8.6 A lanchonete se destinará unicamente de forma contínua e ininterrupta ao desempenho das atividades previstas no contrato de concessão onerosa de uso, sendo que qualquer outra atividade deverá ser autorizada pelo CONCEDENTE.

8.7 Os preços praticados pela CONCESSIONÁRIA em relação ao fornecimento de lanches e prestação de serviços não poderão ultrapassar os praticados no mercado.

8.8 Se houver interesse da CONCESSIONÁRIA, poderão ocorrer vendas a crédito, sob seu controle, eximindo-se o CONCEDENTE de qualquer responsabilidade por inadimplência dos credores.

8.9 Não será permitida a inclusão de taxas, tais como comissões e gorjetas, nos preços da tabela, nem a sua cobrança à parte.

8.10 A CONCESSIONÁRIA não poderá usar as instalações e equipamentos da lanchonete para produzir alimentos e serviços para outros estabelecimentos que não seja o do CONCEDENTE.

8.11 A execução dos serviços será iniciada no prazo de 10 (dez) dias após a assinatura do contrato.

Especificação da alimentação e planejamento de cardápio:

8.12 A lanchonete deverá oferecer lanches e bebidas não alcoólicas conforme composição e especificações mínimas definidas no Quadro 1.

8.13 O cardápio da lanchonete deverá estar disponível ao público usuário, constando as preparações e seus respectivos preços, e deverá ainda:

a) ser variado de maneira a evitar a monotonia alimentar, apresentando-se sempre bem aceito pelo público e atendendo as especificações mínimas previstas no Quadro 1

b) considerar as estações climáticas, a sazonalidade e o potencial agrícola da região, dando-se preferência aos produtos produzidos pela agricultura familiar local, a promoção de uma alimentação saudável tal como preconizada pelo Guia da Alimentação Saudável no Ministério da Saúde, a cultura e os hábitos alimentares locais, a segurança higiênico-alimentar, e com atenção aos aspectos socioambientais.

c) Ser submetidos à avaliação da CONCESSIONÁRIA sempre que sofrer alteração.

Quadro 1. Preparações mínimas do cardápio

PREPARAÇÕES MÍNIMAS DO CARDÁPIO
Bolo Simples sem/recheio Bolo simples, sem cobertura e/ou recheio, elaborado sem mistura pronta, de sabores variados (exemplos: milho, laranja, banana, limão, cenoura, arroz, chocolate, mesclado). Disponibilizar um sabor feito sem leite ou derivados.
Salgados assados e tortas Salgados assados com recheios variados sendo que no mínimo duas variedades (por dia) seja opção para vegetarianos (sem carne de nenhum tipo, presunto, salsichas, embutidos em geral).
Pão Pão francês e pão de forma integral na chapa para ser servido, de acordo com o pedido com: manteiga de leite, queijo branco e/ou ovo.
Pamonha (essa opção fica a critério do concessionário comercializar) Pamonha doce e de sal, à moda, de frango, etc.
Omelete (essa opção fica a critério do concessionário comercializar) Omelete de ovo com recheio de queijo, etc.
Frutas (essa opção fica a critério do concessionário comercializar) Fruta higienizada, embalada em plástico filme (exceto frutas com casca de fácil remoção como banana e mexerica), ou em embalagem descartável sem casca e sementes quando frutas fatiadas. Devem ser disponibilizadas no mínimo três variedades de frutas por dia. Poderá ser oferecida salada de frutas sem adição de açúcar e leite condensado (com no mínimo quatro tipos de frutas diferentes). As frutas deverão estar frescas, prontas para o consumo, com maturação uniforme, preservadas as características organolépticas (cor, odor, textura, sabor); com polpa firme e intacta, isenta de danos físicos, enfermidades, parasitas, larvas, material terroso e sujidades. Oriundas preferencialmente de produção agroecológica.
Sanduiche natural Sanduiche de pão (francês, de forma integral, de forma branco, pão folha, brioche ou outros tipos de pão) recheado com patê de alimento proteico (carne, frango, ricota, lentilha, grão de bico ou outros) e salada de vegetais (cenoura, alface, tomate, rúcula, pepino, cebola, pimentão ou outros). Deverá ser oferecido ao menos um sabor vegetariano. Deverá ser servido embalado em plástico filme ou papel alumínio constando data de fabricação e data de validade.
Leite Leite líquido ou em pó integral ou desnatado.
Café

Deverá ser disponibilizado opção sem açúcar.
Chás Opções de chás podendo ser oferecido em garrafa térmica ou sachê individual. Sem açúcar.
Suco de Fruta ou Polpa de Fruta Suco de fruta ou polpa de fruta, batido na hora, diversos sabores. Poderão ser oferecidos sucos mistos com frutas e verduras e legumes. Todos os vegetais utilizados deverão ser previamente higienizados conforme preconizado pela legislação de alimentos. Caso utilize polpa de fruta deverá ser natural integral, sem conservantes e aditivos e deverá seguir corretamente as instruções de diluição. O/a consumidor/a poderá solicitar com ou se adição de açúcar e a empresa deverá disponibilizar açúcar em sachê e adoçante dietético para quem solicitar.
Vitamina de fruta Fruta ou polpa de fruta batida com leite integral ou desnatado, líquido ou em pó diversos sabores. O/a consumidor/a poderá solicitar com ou se adição de açúcar e a empresa deverá disponibilizar açúcar em sachê e adoçante dietético para quem solicitar.

Seleção de matérias-primas utilizadas nas preparações das refeições:

8.14 As matérias-primas utilizadas deverão ser de boa qualidade, adquiridas de fornecedores idôneos, com selo de inspeção quando for o caso, e apresentar perfeitas condições de conservação.

8.15 A CONCESSIONÁRIA poderá comercializar outros produtos não previstos no quadro 01 desde que previamente autorizado pelo IFG.

8.16 A empresa deverá ser capaz de atender as demandas do câmpus durante todos os dias letivos e excepcionalmente nos feriados, finais de semana e durante os eventos institucionais, quando previamente acordado.

8.17 Somente poderão ser adquiridos alimentos prontos para o consumo (pão, bolo, queijo e outros) de estabelecimentos produtores e/ou industrializadores de alimentos que possuam licenciamento sanitário e sigam o estabelecido na RDC nº216, de 15 de setembro de 2004.

8.18 A CONCESSIONÁRIA deverá utilizar temperos e condimentos não artificiais, evitando-se os excessos. Deve-se dar preferência à utilização de ervas aromáticas e especiarias naturais (frescas ou desidratadas).

8.19 A equipe de fiscalização da CONCEDENTE poderá realizar análise sensorial de determinadas preparações com assinatura de ciência do preposto/nutricionista.

8.20 A equipe de fiscalização do IFG deverá acompanhar os processos de controle de qualidade, de acordo com materiais técnicos produzidos pela equipe de nutrição do IFG bem como o Manual de Boas práticas produzido pela CONCESSIONÁRIA.

Atendimento dos estudantes com necessidades alimentares especiais:

8.21 A CONCESSIONÁRIA deverá oferecer em seu cardápio preparações seguras, conforme orientação da equipe de nutrição do IFG, para estudantes que apresentarem necessidades alimentares especiais, mediante laudo médico apresentado ao setor específico no câmpus.

8.22 De acordo com interesse da CONCEDENTE, a mesma poderá adquirir frutas e/ou polpa de frutas, biscoitos, quitandas, iogurte e doces com recursos próprios da instituição, a CONCESSIONÁRIA será responsável pelo armazenamento, preparo e distribuição desses alimentos para os estudantes subsidiados pelo IFG.

8.23 O armazenamento, preparo e distribuição dos alimentos adquiridos com recursos institucionais poderão gerar custos adicionais que deverão ser arcados pela CONCESSIONÁRIA.

Funcionamento da cantina e público atendido:

8.24 O horário de funcionamento da lanchonete na sede do Campus Anápolis deverá ser das 07:00 às 21:00 horas, de segunda a sexta-feira, durante o período letivo estabelecido em calendário acadêmico pelo Campus Anápolis podendo sofrer alteração de acordo com a dinâmica das atividades acadêmicas.

8.25 O público da cantina será composto por: estudantes, servidores, profissionais terceirizados e visitantes durante as atividades rotineiras bem como eventos nos câmpus.

8.26 Durante o período de eventos realizados no câmpus, os quais deverão ser previamente informados pela CONCEDENTE, a demanda tende a aumentar devido ao número de visitantes, cabendo à CONCESSIONÁRIA providenciar medidas necessárias

para atender à demanda apresentada pela CONCEDENTE e pela comissão do evento.

Especificações da distribuição dos alimentos:

8.27 A distribuição dos alimentos ocorrerá na cantina do câmpus Anápolis do IFG, utilizando-se obrigatoriamente de balcões de distribuição quente, com aquecimento tipo banho-maria ou a seco; balcão refrigerado; balcão de apoio; distribuidores de líquidos obedecendo aos critérios de tempo/temperatura estabelecidos pela legislação em Serviços de Alimentos.

8.28 A CONCESSIONÁRIA deverá disponibilizar os seguintes itens: copos descartáveis, guardanapo, açúcar em sachê e adoçante em sachê, molhos em sachê (não será permitido disponibilizar molhos que não sejam de sachê) para atender a demanda das/os usuárias/os.

8.30 Os lanches quentes deverão ser cozidos no mesmo dia que serão servidos e devem ser expostos e servidos quentes à temperatura de 60°C ou mais por no máximo 6 horas. Lanches conservados frios deverão ser expostos em balcão refrigerado obedecendo à temperatura de 4°C ou menos por no máximo 5 dias. Vitaminas e sucos devem ser preparados na hora de servir. Alimentos na chapa deverão ser preparados na hora de servir.

Rotinas do controle de qualidade de alimentos:

8.31 Os critérios e a forma de controle de qualidade de alimentos, segundo critérios estabelecidos na RDC nº 216 de 2004, serão minimamente: limpeza e desinfecção de móveis, utensílios e equipamentos; limpeza da caixa de gordura; controle integrado de vetores e pragas urbanas; higienização do reservatório de água; controle de saúde dos manipuladores; capacitação periódica de manipuladores (todos esses com devido registro em planilhas); registro de recebimento de mercadorias com critérios de qualidade (validade, temperatura, condições da embalagem e do produto e condições de entrega); registro de funcionamento de câmaras de refrigeração e balcão térmico; controle de temperatura dos alimentos preparados e servidos feito em três momentos – início, meio e fim da distribuição.

8.32 Todos os procedimentos deverão seguir o estabelecido no Manual de Boas Práticas do estabelecimento que deverá ser elaborado pela CONCESSIONÁRIA e apresentado para a equipe de Nutrição do IFG, e ser periodicamente atualizado conforme a rotina do serviço. Todos os registros e planilhas deverão constar em anexo ao Manual.

8.33 Necessário afixar em locais visíveis e de fácil leitura as orientações dos procedimentos de limpeza e higiene tendo como referência os Procedimentos Operacionais Padronizados.

8.34 A CONCESSIONÁRIA deverá providenciar antes do funcionamento, considerando as características e dimensões da cantina, a emissão do Alvará de Localização e Funcionamento, alvará de Vigilância Sanitária e Alvará do Corpo de Bombeiros.

8.35 A CONCESSIONÁRIA deverá manter uma pia dotadas de sabonete líquido antisséptico inodoro, álcool gel e papel toalha descartável de material não reciclável para desinfecção de mãos dos funcionários.

8.36 A limpeza, manutenção, conservação e vigilância do espaço físico concedido, serão de responsabilidade da CONCESSIONÁRIA, e deverá ser diária.

8.37 Os detritos provenientes da lanchonete deverão ser acondicionados em sacos plásticos e retirados pela CONCESSIONÁRIA.

8.38 Caberá à CONCESSIONÁRIA providenciar periodicamente a dedetização e desinfecção completa do espaço físico objeto da concessão onerosa de uso, devendo estes serviços ser previamente comunicados e autorizados pela CONCEDENTE.

8.39 As empresas deverão apresentar informações seguras sobre o uso dos inseticidas utilizados, especialmente, quanto à toxicidade dos produtos utilizados nesses serviços e o tempo necessário de ausência do local. Os responsáveis pela aplicação desses produtos químicos deverão usar uniformes e outros equipamentos de segurança de acordo com a legislação em vigor.

8.40 A CONCESSIONÁRIA ficará responsável pela preparação do local a ser dedetizado e desratizado, providenciando-se a retirada de todos os alimentos e utensílios do local onde será realizado o serviço.

8.41 A CONCESSIONÁRIA deverá armazenar e manusear os equipamentos, utensílios e gêneros alimentícios, observando, no mínimo, os seguintes aspectos:

- a) os locais de armazenamento deverão ser mantidos rigorosamente limpos, arejados e arrumados;
- b) não será admitido o armazenamento de gêneros de forma imprópria ou fora de condições normais para o consumo, como, por exemplo, gêneros cuja data de vencimento esteja vencida, ou que não estejam embalados adequadamente;
- c) o armazenamento de gêneros perecíveis deverá ser feito em temperaturas apropriadas;
- d) os produtos de limpeza, inseticidas, substâncias tóxicas e venenosas deverão ser estocadas em dependência própria, rigorosamente isolada dos gêneros alimentícios, equipamentos e utensílios utilizados na elaboração dos alimentos.

8.42 A CONCESSIONÁRIA manterá a perfeita higienização das frutas, legumes, verduras, lavando-as em solução adequada, antes do pré-preparo devendo também zelar para que os gêneros alimentícios a serem utilizados, sejam de marcas conceituadas e de qualidade comprovada.

Contratação de recursos humanos:

8.43 A CONCESSIONÁRIA deverá realizar a contratação de pessoal de modo a cumprir plenamente as obrigações contratuais

assumidas, conforme determinação legal, e em número suficiente para atender ao desenvolvimento de todas as atividades descritas nesse instrumento.

8.44 A CONCESSIONÁRIA deverá manter em seu quadro de pessoal local um empregado habilitado para representá-la junto ao IFG.

8.45 A CONCESSIONÁRIA deverá manter o padrão de qualidade e uniformidade da alimentação e do serviço, independentemente das escalas de serviço e adotadas e absenteísmo.

8.46 A CONCESSIONÁRIA deverá promover capacitação das equipes operacional, administrativa e técnica no início da realização da prestação do serviço e toda vez que houver substituição ou nova contratação de funcionários, abordando no mínimo os seguintes temas: contaminantes alimentares; doenças transmitidas por alimentos (DTAs); boas práticas de manipulação de alimentos; higiene pessoal e ambiental; técnicas culinárias; manuseio de equipamentos; prevenção de acidentes de trabalho; combate à incêndios; relacionamento interpessoal; atendimento e acolhimento ao usuário; e qualidade de vida do trabalhador, bem como apresentar cronograma de demais capacitações ao longo da prestação dos serviços.

8.47 As formações e treinamentos de equipe deverão ser registradas e anexadas ao manual de boas práticas constando, no mínimo, data, temas trabalhados, ministrante, carga horária e lista de presença.

8.48 A CONCESSIONÁRIA deverá realizar às suas expensas, exames periódicos de saúde dos seus funcionários, inclusive exames específicos de acordo com as normas vigentes, a fim de que seu quadro de pessoal permaneça em condições de saúde compatível com suas atividades.

8.49 A CONCESSIONÁRIA deverá providenciar que seus funcionários atendam ao padrão de higiene recomendado pela legislação vigente, devendo os mesmos apresentar-se sem bigode, barbados, com cabelos protegidos e unhas aparadas, sendo vedado o uso de esmalte nas unhas, além de brincos, colares, pulseiras, relógios e outros adornos, bem como de telefone celular e fones de ouvido durante a execução do serviço.

8.50 A empresa deve fornecer aos empregados uniformes em perfeitas condições de higiene, predominantemente na cor branca, gorros, sapatos, tênis e outros que se fizerem necessários, bem como dispor, em local de fácil acesso, de equipamentos de proteção individual (EPI), limpos e em bom estado de conservação, em número suficiente e em tamanhos adequados.

8.51 Todos os funcionários da lanchonete deverão ser credenciados junto ao CONCEDENTE, o qual só permitirá a entrada de funcionários devidamente credenciados.

8.52 Deverão ser mantidos nos locais de trabalho, somente empregados que tenham a idade permitida por lei para o exercício da atividade e que gozem de boa saúde física e mental.

8.53 O pessoal necessário à execução dos serviços, objeto da presente concessão, será de exclusiva responsabilidade da CONCESSIONÁRIA, observando-se a legislação trabalhista e as normas de Segurança e Higiene do Trabalho, mediante as resoluções da ANVISA.

Condutas vedadas na cantina:

8.54 Na lanchonete será expressamente vedado:

- a) utilização de alto-falante ou congêneres que produzam som ou ruídos, prejudicial ao andamento das aulas;
- b) a guarda ou depósito de produtos inflamáveis, explosivos, corrosivos, tóxicos ou de forte odor;
- c) comercialização e consumo de bebidas alcoólicas;
- d) comercialização e consumo de cigarros e similares e quaisquer produtos tóxicos;
- e) comercialização de produtos relacionados a quaisquer tipos de jogos de azar.

Materiais a serem disponibilizados:

8.55 Para a perfeita execução dos serviços, a CONCESSIONÁRIA deverá disponibilizar todos os móveis, equipamentos e utensílios necessários para o recebimento de alimentos, produção e distribuição dos lanches.

8.56 Os móveis, equipamentos e utensílios disponibilizados pela CONCESSIONÁRIA devem ser de material que não transmitam substâncias tóxicas, odores e/ou sabores aos alimentos. Os materiais devem ser impermeáveis (não absorventes), resistentes à corrosão e capazes de resistir a repetidas operações de limpeza e desinfecção. As superfícies deverão ser lisas e estarem isentas de rugosidade e frestas e outras imperfeições. Não será permitido uso de materiais permeáveis e/ou porosos como madeira, barro e tecido.

9. MATERIAIS A SEREM DISPONIBILIZADOS

9.1. Para a perfeita execução dos serviços, a Concessionária deverá disponibilizar os materiais, equipamentos, ferramentas, utensílios e insumos, nas quantidades e qualidades necessárias para atender o público.

9.2. Os móveis, equipamentos e utensílios disponibilizados pela Concessionária devem ser de material que não transmitam

substâncias tóxicas, odores e/ou sabores aos alimentos. Os materiais devem ser impermeáveis (não absorventes), resistentes à corrosão e capazes de resistir a repetidas operações de limpeza e desinfecção. As superfícies deverão ser lisas e estarem isentas de rugosidade e frestas e outras imperfeições. Não será permitido uso de materiais permeáveis e/ou porosos como madeira, barro e tecido.

9.3. A Concessionária deverá fornecer todos os equipamentos de EPI, bem como acessórios de higiene ao trabalhador/funcionário que estiver no atendimento necessários para o correto manuseio dos alimentos.

10. INFORMAÇÕES RELEVANTES PARA O DIMENSIONAMENTO DA PROPOSTA

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

SERVIDORES - CÂMPUS ANÁPOLIS	TOTAL
Técnicos Administrativos	52
Docentes	82
Colaboradores Terceirizados	25
TOTAL	159

ALUNOS COM MATRÍCULA ATIVA - CÂMPUS ANÁPOLIS		
Nível	Curso	TOTAL
Graduação	Bacharelado em Ciência da Computação	136
	Engenharia Civil da Mobilidade	149
	Ciências Sociais	68
	Licenciatura em Química	100
	Tecnologia em Logística	112
Nível	Curso	
Técnico Integrado ao Ensino médio	Comércio Exterior	82
	Edificações	81
	Química	87
	Secretaria Escolar (Semestral)	51
	Transporte de cargas (Semestral)	34
Nível	Curso	
Pós - Graduação	Mestrado em Educação Profissional	82
TOTAL DE MATRICULADOS		982

CARACTERÍSTICAS ATUAIS DO IMÓVEL	
ÁREA	3,65mt X 2,20mt = 8,03 mt ²
PISO	Cerâmico 44cm X 44cm, cor Bege
PAREDES	Tinta Acrílica na cor Branco Gelo
PIA	2,10mt X 0,60mt em granito amarelo ornamental com cuba inox retangular com vazão para CookTop 50cmx36cm
TORNEIRAS	01 torneira abaixo da pia em metal para uso geral e 01 torneira metálica inox
PORTAS	01 porta de entrada confeccionada em metalon tipo veneziana toda fechada; 01 porta de abertura para atendimento de balcão confeccionado em metalon todo fechado
ABERTURA NO BALCÃO	1,70mt X 1,10mt = 1,87 mt ²
BALCÃO DE ATENDIMENTO	Confeccionado em granito amarelo ornamental
PARTE ELÉTRICA	Composição: 04 lâmpadas de 16watts com reator 2x16watts de partida rápida; 05 tomadas modelo padrão novo; 01 interruptor para acionamento das lâmpadas; e 01 quadro de distribuição com 02 disjuntores. 15 tomadas modelo padrão novo.

LOCAL	ENDEREÇO	HORÁRIO DE FUNCIONAMENTO
Câmpus Anápolis do IFG	Av. Pedro Ludovico, S/N, Remy Cury. Anápolis-GO, CEP 75.131-457.	Seg. a Sex das 7h às 22h30 Sábado: 07h às 13h

10.2. No Anexo I deste Termo de Referência contém as fotos do espaço comercial destinado à prestação destes serviços.

11. OBRIGAÇÕES DA CONCEDENTE

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

11.2 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;

11.3 Notificar a CONCESSIONÁRIA 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;

11.4 Não praticar atos de ingerência na administração da CONCESSIONÁRIA, tais como:

- exercer o poder de mando sobre os empregados da CONCESSIONÁRIA, 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;
- direcionar a contratação de pessoas para trabalhar nas empresas CONCESSIONÁRIA;
- promover ou aceitar o desvio de funções dos trabalhadores da CONCESSIONÁRIA, 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
- considerar os trabalhadores da CONCESSIONÁRIA como colaboradores eventuais do próprio órgão ou entidade responsável pela contratação, especialmente para efeito de concessão de diárias e passagens.

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

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

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

11.8 Arquivar, entre outros documentos, projetos, "as built", especificações técnicas, orçamentos, termos de recebimento, contratos e aditamentos, relatórios de inspeções técnicas após o recebimento do serviço e notificações expedidas;

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

11.10 Assegurar que o ambiente de trabalho, inclusive seus equipamentos e instalações, apresentem condições adequadas ao cumprimento, pela CONCESSIONÁRIA, das normas de segurança e saúde no trabalho, quando o serviço for executado em

suas dependências, ou em local por ela designado.

12. OBRIGAÇÕES DA CONCESSIONÁRIA

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

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

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

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

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

12.6 Quando não for possível a verificação da regularidade no Sistema de Cadastro de Fornecedores – SICAF, a empresa CONCESSIONÁRIA 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;

12.7 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 CONCEDENTE;

12.8 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.

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

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

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

12.12 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.

12.13 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.

12.14 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;

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

12.16 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 CONCESSIONÁRIA houver se beneficiado da preferência estabelecida pela Lei nº 13.146, de 2015.

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

12.18 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.

12.19 Cumprir, além dos postulados legais vigentes de âmbito federal, estadual ou municipal, as normas de segurança da CONCEDENTE;

12.20 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;

12.21 Executar todo e qualquer serviço necessário para preparar e servir os alimentos na lanchonete, incluindo todas as etapas anteriores e posteriores ao seu consumo no local, atendendo aos princípios da Qualidade, Sanidade, Palatabilidade e Nutrição, com base na Resolução RDC nº 216 de 15/09/04 e Portaria 6/99 da ANVISA, no do Programa de Alimentação Segura (PAS) do SEBRAE, e nos Procedimentos Operacionais Padronizados aplicados aos estabelecimentos produtores, industrializadores de alimentos, e na lista de verificação de boas práticas de fabricação em estabelecimentos produtores, industrializadores de alimentos, previsto na Resolução RDC nº 275 de 21/10/02 e Portaria nº 326 - SVS / MS.

12.22. Apresentar declaração formal de que é capaz de conservar o alimento em refrigeração e condições adequadas ao consumo e de que o transporte, caso necessário, será realizado em veículo dotado de compartimento hermeticamente fechado, protegidos contra insetos, roedores, poeira e conservados rigorosamente limpos até a sua efetiva entrega (Anexo IV).

12.23. Observar a Resolução RDC ANVISA 216, de 2004, alterada pela RDC 52/2014, bem como legislação e/ou normas de órgãos de vigilância sanitária estaduais, distrital e municipais e demais instrumentos normativos aplicáveis.

12.24. A CONCESSIONÁRIA observará a Resolução RDC ANVISA 216, de 2004 e a Resolução RDC ANVISA 182, de 2017, bem como legislação e/ou normas de órgãos de vigilância sanitária estaduais, distrital e municipais e demais instrumentos normativos aplicáveis.

12.25. Dispor de equipamentos, utensílios, maquinários, mobiliários tais como: mesas, cadeiras, armários, estantes e demais peças necessárias às atividades a serem desenvolvidas, além de outros que se fizerem necessários ao perfeito funcionamento dos serviços e ao pleno cumprimento do objeto da contratação.

12.26. Informará um e-mail (endereço eletrônico) para receber informações da gestão e fiscalização de contratos.

13. DA SUBCONTRATAÇÃO

13.1 Não será admitida a subcontratação do objeto licitatório.

14. ALTERAÇÃO SUBJETIVA

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

15. CONTROLE E FISCALIZAÇÃO DA EXECUÇÃO

15.1 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.

15.2 A conformidade do material/técnica/equipamento a ser utilizado na execução dos serviços deverá ser verificada juntamente com o documento da CONCESSIONÁRIA 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.

15.3 O representante da CONCEDENTE deverá promover o registro das ocorrências verificadas, adotando as providências necessárias ao fiel cumprimento das cláusulas contratuais, conforme o disposto nos §§ 1º e 2º do art. 67 da Lei nº 8.666, de 1993.

15.4 O descumprimento total ou parcial das obrigações e responsabilidades assumidas pela CONCESSIONÁRIA 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.

15.5 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 de contrato.

15.6 A fiscalização técnica dos contratos avaliará constantemente a execução do objeto.

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

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

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

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

15.11 Na hipótese de comportamento contínuo de desconformidade da prestação do serviço em relação à qualidade exigida, bem como quando esta ultrapassar os níveis mínimos toleráveis previstos nos indicadores, além dos fatores redutores, devem ser aplicadas as sanções à CONCESSIONÁRIA de acordo com as regras previstas neste Termo de Referência.

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

15.13 A fiscalização da execução dos serviços abrange, ainda, as seguintes rotinas:

- a) observar o funcionamento da Lanchonete, nos dias e horários estabelecidos, diligenciando para que não falte atendimento aos usuários;
- b) verificar se está sendo promovido a evacuação do lixo resultante de suas atividades, e a limpeza do espaço concedido;
- c) observar se está sendo disponibilizadas, diariamente, no mínimo, as preparações mínimas do cardápio, constantes do item 8.12 quadro 1, deste Termo de Referência.
- d) verificar o preço dos itens praticado pela lanchonete, para os itens da licitação o preço tem que ser o ofertado no pregão, para outros itens verificar o preço praticado no mercado;
- e) verificar se está sendo disponibilizado opção vegetariana;
- f) observar se o cardápio está visível e tabela de preços de todos os itens encontrados na lanchonete e assinado por profissional nutricionista;
- g) verificar se os empregados que manipularem alimentos estão usando uniformes apropriados, em perfeitas condições de higiene, predominantemente na cor branca, gorros, sapatos, tênis e outros que se fizerem necessários;
- h) verificar o uso de Equipamentos de Proteção Individual (EPI), em decorrência da sua condição de empregador.

15.14 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.

15.15 A fiscalização de que trata esta cláusula não exclui nem reduz a responsabilidade da CONCESSIONÁRIA, 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 CONCEDENTE ou de seus agentes, gestores e fiscais, de conformidade com o art. 70 da Lei nº 8.666, de 1993.

16. DO PAGAMENTO DA CONCESSÃO ONEROSA DE USO

16.1. O pagamento será efetuado pela CONCESSIONÁRIA até o 5º (quinto) dia útil do mês seguinte à utilização do espaço, através da Guia de Recolhimento da União – GRU que deverá ser retirada na Coordenação de Gestão Orçamentária e Financeira da CONCEDENTE.

16.1.1. O atraso no cumprimento desta obrigação acarretará para a CONCESSIONÁRIA multa de 2% (dois por cento) ao mês sobre o valor a ser pago, acrescido de juros de mora de 0,3% (três décimos por cento) ao dia, a ser contabilizado no período correspondente ao atraso.

16.1.2. O não pagamento após 30 (trinta) dias contados do vencimento do prazo, sem motivo justificado e aceito pela CONCEDENTE acarretará a aplicação das sanções previstas no artigo 87 da Lei 8.666/93.

16.1.3. Se o atraso no pagamento por parte da CONCESSIONÁRIA for superior a 60 (sessenta) dias, a Concedente procederá à rescisão contratual.

16.2. O valor mínimo cobrado para a presente concessão onerosa de uso de espaço para funcionamento do serviço de lanchonete será fixo e mensal, no valor de R\$150,00 (Cento e cinquenta reais) a título do uso do espaço físico.

16.3. Por haver no câmpus padrão de energia e hidrômetro separados/exclusivos para a lanchonete, o prestador dos serviços pagará por conta própria os valores mensais referentes às despesas de energia elétrica, água e esgoto.

16.4. Nos períodos de férias escolares oficiais, ou nos períodos nos quais os usuários não estejam com as atividades escolares em regime normal, o Valor do Espaço Físico, objeto desta concessão de uso, sofrerá um desconto de 50% (cinquenta por cento) do valor mensal.

17. REAJUSTE

17.1. Os preços são fixos e irrealizáveis no prazo de um ano contado da data limite para a apresentação das propostas.

17.1.1. Dentro do prazo de vigência do contrato e mediante solicitação da CONCESSIONÁRIA, os preços contratados poderão sofrer reajuste após o interregno de um ano, aplicando-se o índice abaixo exclusivamente para as obrigações iniciadas e concluídas após a ocorrência da anualidade.

17.1.1.1. O índice a ser aplicado para os preços contratados dos itens básicos do grupo único de lanches e refeições, na data de reajuste, será o Índice Geral de Preços Mercado (IGP-M), tendo em vista que não há índice específico para o presente objeto, aplicando-se a variação dos últimos 12 meses.

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

17.3. No caso de atraso ou não divulgação do índice de reajustamento, o CONCEDENTE pagará à CONCESSIONÁRIA a importância calculada pela última variação conhecida, liquidando a diferença correspondente tão logo seja divulgado o índice definitivo. Fica a CONCESSIONÁRIA obrigada a apresentar memória de cálculo referente ao reajustamento de preços do valor remanescente, sempre que este ocorrer.

17.4. Nas aferições finais, o índice utilizado para reajuste será, obrigatoriamente, o definitivo.

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

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

17.7. O reajuste será realizado por apostilamento.

18. GARANTIA DA EXECUÇÃO

18.1. A CONCESSIONÁRIA apresentará, no prazo máximo de 10 (dez) dias úteis, prorrogáveis por igual período, a critério do CONCEDENTE, 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 10 % (dez 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.

18.1.1. 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).

18.1.2. 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.

18.2. A garantia assegurará, qualquer que seja a modalidade escolhida, o pagamento de:

18.2.1. prejuízos advindos do não cumprimento do objeto do contrato e do não adimplemento das demais obrigações nele previstas;

18.2.2. prejuízos diretos causados à Administração decorrentes de culpa ou dolo durante a execução do contrato;

18.2.3. multas moratórias e punitivas aplicadas pela Administração à CONCESSIONÁRIA; e

18.2.4. obrigações trabalhistas e previdenciárias de qualquer natureza e para com o FGTS, não adimplidas pela CONCESSIONÁRIA, quando couber.

18.3. A modalidade seguro-garantia somente será aceita se contemplar todos os eventos indicados no item anterior, observada a legislação que rege a matéria.

18.4. A garantia em dinheiro deverá ser efetuada em favor da CONCEDENTE, em conta específica na Caixa Econômica Federal, com correção monetária.

18.5. 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.

18.6. No caso de garantia na modalidade de fiança bancária, deverá constar expressa renúncia do fiador aos benefícios do artigo 827 do Código Civil.

18.7. 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.

18.8. Se o valor da garantia for utilizado total ou parcialmente em pagamento de qualquer obrigação, a CONCESSIONÁRIA obriga-se a fazer a respectiva reposição no prazo máximo de 3 (três) dias úteis, contados da data em que for notificada.

18.9. A CONCEDENTE executará a garantia na forma prevista na legislação que rege a matéria.

18.10. Será considerada extinta a garantia:

18.10.1. 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 CONCEDENTE, mediante termo circunstanciado, de que a CONCESSIONÁRIA cumpriu todas as cláusulas do contrato;

18.10.2. 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.

18.11. O garantidor não é parte para figurar em processo administrativo instaurado pela CONCEDENTE com o objetivo de apurar prejuízos e/ou aplicar sanções à CONCESSIONÁRIA.

18.12. A CONCESSIONÁRIA autoriza a CONCEDENTE a reter, a qualquer tempo, a garantia, na forma prevista no neste Edital e no Contrato.

19. DAS SANÇÕES ADMINISTRATIVAS

19.13. Comete infração administrativa nos termos da Lei nº 10.520, de 2002, a CONCESSIONÁRIA 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.

19.14. Pela inexecução total ou parcial do objeto deste contrato, a Administração pode aplicar à CONCESSIONÁRIA 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 adjudicado 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 adjudicado, 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 adjudicado, em caso de inexecução total da obrigação assumida;

(4) 0,2% a 3,2% por dia sobre o valor mensal do contrato, 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 CONCEDENTE 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 CONCESSIONÁRIA ressarcir a CONCEDENTE pelos prejuízos causados;

19.15. 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.

19.16. As sanções previstas nos subitens "i", "iii", "iv" e "v" poderão ser aplicadas à CONCESSIONÁRIA juntamente com as de multa, descontando-a dos pagamentos a serem efetuados.

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

Tabela 1

GRAU	CORRESPONDÊNCIA
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

INFRAÇÃO		
ITEM	DESCRIÇÃO	GRAU
1	Permitir situação que crie a possibilidade de causar dano físico, lesão corporal ou consequências letais, por ocorrência;	05
2	Suspender ou interromper, salvo motivo de força maior ou caso fortuito, os serviços contratuais	04

por dia e por unidade de atendimento;

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 CONCEDENTE, por empregado e por dia;	03

Para os itens a seguir, deixar de:

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 CONCESSIONÁRIA	01

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

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

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

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

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

19.20. As multas devidas e/ou prejuízos causados à CONCEDENTE 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.

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

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

19.22. A autoridade competente, na aplicação das sanções, levará em consideração a gravidade da conduta do infrator, o

caráter educativo da pena, bem como o dano causado à Administração, observado o princípio da proporcionalidade.

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

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

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

19.26. As penalidades serão obrigatoriamente registradas no SICAF.

20. CRITÉRIOS DE SELEÇÃO DO FORNECEDOR.

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

20.2. Os critérios de qualificação econômico-financeira a serem atendidos pelo fornecedor estão previstos no edital.

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

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

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

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

20.4. Declaração de que é capaz de conservar o alimento em refrigeração e condições adequadas ao consumo e de que o transporte, caso necessário, será realizado em veículo dotado de compartimento hermeticamente fechado, protegidos contra insetos, roedores, poeira e conservados rigorosamente limpos até a sua efetiva entrega.

20.5. Os critérios de aceitabilidade de preços serão:

20.5.1. Valor Global mínimo: mensal de R\$ 150,00 (Cento e cinquenta reais); e anual de R\$ 1.800,00 (Mil e oitocentos reais).

20.6. O critério de julgamento da proposta é o maior desconto do item, o qual resultará na MAIOR OFERTA, observadas as exigências contidas no Edital e seus Anexos quanto às especificações do objeto.

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

21. ESTIMATIVA DE PREÇOS E PREÇOS REFERENCIAIS.

21.1. O **custo estimado** da contratação mediante concessão de uso, a título precário e oneroso, de espaço público para os possíveis 12 meses de vigência contratual é de 1.800,00(Mil e oitocentos reais).

22. DOS RECURSOS ORÇAMENTÁRIOS.

22.1. Não haverá disponibilização orçamentária, por se tratar de concessão de uso de espaço público.

Anexos:

Anexo I - FOTOS DO ESPAÇO DESTINADO À LANCHONETE

Anexo II - MODELO DE DECLARAÇÃO DE PLENO CONHECIMENTO DAS CONDIÇÕES NECESSÁRIAS PARA A PRESTAÇÃO DO SERVIÇO - DISPENSA DE VISTORIA

Anexo III - MODELO DE TERMO DE VISTORIA

Anexo IV - DECLARAÇÃO DE CONSERVAÇÃO DE ALIMENTOS

Anápolis GO, 18 de novembro de 2022

(assinado eletronicamente)

ROGÉRIO SIQUEIRA BORGES

Coordenador de Administração e Manutenção
Setor requisitante

APROVAÇÃO DO TERMO DE REFERÊNCIA

Em atendimento aos termos do art. 26 da Lei 8.666 de 21 de junho de 1993, AUTORIZO a presente Concessão onerosa, bem

como declaro ciência de toda a documentação que instrui os autos do processo até a presente data, uma vez que foi comprovado pelo Setor requisitante, nesse processo eletrônico de nº 23380.000682/2022-42, a necessidade de efetivação da concessão em questão.

(assinado eletronicamente)
KATIA CILENE COSTA FERNANDES
Diretora-Geral

ANEXO I

FOTOS DO ESPAÇO DESTINADO À LANCHONETE

(documento à parte)

ANEXO II

MODELO DE DECLARAÇÃO DE PLENO CONHECIMENTO DAS CONDIÇÕES NECESSÁRIAS PARA A PRESTAÇÃO DO SERVIÇO - DISPENSA DE VISTORIA

(Modelo a ser redigido em papel timbrado da Licitante)

A empresa (Identificação da empresa licitante), CNPJ (número do CNPJ), por intermédio do(a) Senhor(a) (nome do representante), indicado expressamente como seu representante, declara ter conhecimento dos serviços/atividades a serem prestados através do Edital e seus Anexos, dispensando a necessidade da vistoria "in loco" prevista no Edital do PREGÃO ELETRÔNICO 06/2022. Dessa forma, se responsabiliza pela dispensa da vistoria e por situações supervenientes.

Declaro, ainda, que me foi dado acesso às dependências do referido edifício, através de cláusula expressa no Edital e anexos, ao qual dispensei por ter pleno conhecimento das condições e peculiaridades inerentes à natureza do trabalho; que assume total responsabilidade por este fato; e, que não utilizará deste para quaisquer questionamentos futuros que ensejem avenças técnicas ou financeiras com o Instituto Federal de Goiás, Câmpus Anápolis.

Cidade (Estado), em ____ de _____ de _____.

(representante legal da licitante com identificação completa)

ANEXO III

MODELO DE TERMO DE VISTORIA

Ao Pregoeiro

Instituto Federal de Goiás – Câmpus Anápolis.

Certifico sob as penas da lei que a empresa (Identificação da empresa licitante), inscrita no Cadastro Nacional de Pessoa Jurídica (CNPJ) sob o número (número do CNPJ), com sede na (endereço da empresa licitante), por intermédio de seu representante legal, o Sr. (nome do representante que realizou a vistoria), portador da carteira de identidade número (número do RG), expedida pela (órgão expedidor do RG) e do cadastro de Pessoa Física (CPF) sob o número (número do CPF) visitou as dependências do Instituto Federal de Goiás – Câmpus Anápolis, tomando conhecimento dos locais onde serão prestados os serviços/atividades objeto do PREGÃO ELETRÔNICO 06/2022, estando plenamente consciente da infraestrutura que tem à disposição.

Anápolis (GO), ____ de _____ de _____.

Assinatura e Identificação

Empresa Visitante

Assinatura e Identificação

Representante IFG/Câmpus Anápolis

Anexo IV - DECLARAÇÃO DE CONSERVAÇÃO DE ALIMENTOS

(nome da empresa e qualificação da mesma, com CNPJ, endereço, etc), neste ato representada por (representante da empresa e qualificação do mesmo, constando inclusive qual é a sua função/cargo na empresa), DECLARAMOS que, seguimos todos os requisitos especificados no RDC nº 275 de 21 de outubro de 2002, para conservação e transporte de alimentos, conforme especificado no Termo de Referência e dos demais anexos que compõem o processo de licitação na modalidade Pregão, em sua forma eletrônica, de nº 06/22, Processo Administrativo nº 23380.000682/2022-42.

Anápolis (GO), ____ de _____ de _____.

carimbo e assinatura

Documento assinado eletronicamente por:

- **Katia Cilene Costa Fernandes, DIRETOR GERAL - CD2 - CP-ANAPOLI**, em 18/11/2022 15:02:05.
- **Rogério Siqueira Borges, COORDENADOR - FG2 - ANA-CAM**, em 18/11/2022 14:15:39.

Este documento foi emitido pelo SUAP em 18/11/2022. Para comprovar sua autenticidade, faça a leitura do QRCode ao lado ou acesse <https://suap.ifg.edu.br/autenticar-documento/> e forneça os dados abaixo:

Código Verificador: 346499

Código de Autenticação: 2838620e07



Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia de Goiás
Avenida Pedro Ludovico, s/ nº, Remy Cury, ANÁPOLIS / GO, CEP 75131-457
(62) 3703-3354 (ramal: 3354)



INSTITUTO FEDERAL
Goiás

MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
SECRETARIA DE EDUCAÇÃO PROFISSIONAL E TECNOLÓGICA
INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DE GOIÁS
CÂMPUS ANÁPOLIS

ANEXO I

FOTOS DO ESPAÇO DESTINADO À LANCHONETE







Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia de Goiás
Avenida Pedro Ludovico, s/ nº, Remy Cury, ANÁPOLIS / GO, CEP 75131-457
(62) 3703-3354 (ramal: 3354)



ANEXO II

MINUTA DO 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, Autarquia ou Fundação, por intermédio do(a) (*órgão contratante*), com sede no(a), na cidade de /Estado ..., inscrito(a) no CNPJ sob o nº, neste ato representado(a) pelo(a) (*cargo e nome*), nomeado(a) pela Portaria nº, de de de 20..., publicada no *DOU* de de de, portador da matrícula funcional nº, doravante denominada CONCEDENTE, e o(a) inscrito(a) no CNPJ/MF sob o nº, sediado(a) na em doravante designada CONCESSIONÁRIA, 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/20..., mediante as cláusulas e condições a seguir enunciadas.

1. CLÁUSULA PRIMEIRA – OBJETO

1.1. O objeto do presente instrumento é a concessão administrativa, onerosa, de uso de espaço físico correspondente à área de 8,03 m², localizada em prédio de propriedade do Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia de Goiás- Câmpus Anápolis, situado na Avenida Pedro Ludovico, s/n, Remy Cury, Anápolis (GO), CEP: 75.131-457, objetivando a instalação e funcionamento de lanchonete pela Concessionária, 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	Especificação	CATMAT	Unid.	Qtde.	Valor Mensal	Valor Total
1	Concessão Uso - Área / Imóvel Público	19356	Mês	12	R\$	R\$

2. CLÁUSULA SEGUNDA – VIGÊNCIA

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

2.1.1. Os serviços tenham sido prestados regularmente;

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

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

- 2.1.4. Seja juntada justificativa e motivo, por escrito, de que a Administração mantém interesse na realização do serviço;
- 2.1.5. Seja comprovado que o valor do contrato permanece economicamente vantajoso para a Administração;
- 2.1.6. Haja manifestação expressa da contratada informando o interesse na prorrogação;
- 2.1.7. Seja comprovado que o contratado mantém as condições iniciais de habilitação.

3. CLÁUSULA TERCEIRA – PREÇO

- 3.1. O valor mensal da contratação é de R\$..... (.....), perfazendo o valor total de R\$.....(.....).
- 3.2. No valor acima estão incluídas todas as despesas ordinárias diretas e indiretas decorrentes da execução do objeto, inclusive tributos e/ou impostos, encargos sociais, trabalhistas, previdenciários, fiscais e comerciais incidentes, taxa de administração, frete, seguro e outros necessários ao cumprimento integral do objeto da contratação.
- 3.3. O valor correspondente às despesas com gás, água, esgoto e energia elétrica serão de responsabilidade da Concessionária, conforme definido no Termo de Referência, anexo do Edital.

4. CLÁUSULA QUARTA – PAGAMENTO

- 4.1. O prazo para pagamento à Concedente e demais condições a ele referentes encontram-se definidos no Termo de Referência, anexo do Edital.

5. CLÁUSULA QUINTA – REAJUSTE

- 5.1. As regras acerca do reajuste do valor contratual são as estabelecidas no Termo de Referência, anexo do Edital.

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 Concessionária, os materiais que serão empregados e a fiscalização pela Concedente são aqueles previstos no Termo de Referência, anexo do Edital.

8. CLÁUSULA OITAVA – OBRIGAÇÕES DA CONCESSIONÁRIA E DA CONCEDENTE

- 8.1. As obrigações da Concedente e da Concessionária 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 Concessionária o direito à prévia e ampla defesa.
- 10.3. A Concessionária reconhece os direitos da Concedente 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

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

12. CLÁUSULA DÉCIMA SEGUNDA – ALTERAÇÕES

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

12.2. A Concessionária 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 Concedente, 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 Concedente 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 Goiás - 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.

Anápolis (GO), de de 2022.

Representante legal da CONCEDENTE

Representante legal da CONCESSIONÁRIA

TESTEMUNHAS:

1 –

2 –

Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia de Goiás
Avenida Pedro Ludovico, s/ nº, Remy Cury, ANÁPOLIS / GO, CEP 75131-457
(62) 3703-3354 (ramal: 3354)