

**MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO  
SECRETARIA DE EDUCAÇÃO PROFISSIONAL E TECNOLÓGICA  
INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA SUL-RIO-GRANDENSE**

**Errata nº 01**

**PROCESSO Nº 23340.000381.2023-76**

1. O Instituto Federal Sul-rio-grandense faz saber aos licitantes e aos interessados em geral que foram feitas as seguintes alterações no Edital:
2. Informamos, por oportuno, que:
  - a) A errata do edital da Concorrência nº 01/2023 será publicada no site [www.gov.br/compras/pt-br/](http://www.gov.br/compras/pt-br/) no dia 17/08/2023.
  - b) O edital sofreu alteração em sua data de abertura que será dia 22/08/2023 às 10h, no mesmo endereço eletrônico.

Giulia D'Avila Vieira

Diretora-Geral

Instituto Federal Sul-rio-grandense- Câmpus Bagé

Bagé, 14 de julho de 2023.



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

# CONCORRÊNCIA

01/2023

**CONTRATANTE** (Instituto Federal Sul-rio-grandense Campus Bagé)  
(158126)

## OBJETO

Licitação para concessão de espaço físico no Instituto Federal Sul-rio-grandense campus Bagé para exploração de serviços de lanchonete a partir da instalação de food-truck.

## VALOR TOTAL DA CONTRATAÇÃO

R\$ 600,00 A CONCESSIONÁRIA, a título de indenização pela utilização dos espaços referenciados neste instrumento. Esses valores são fixos e não serão objeto de disputa deste processo.

## DATA DA SESSÃO PÚBLICA

Dia 22/08/2023 às 10h (horário de Brasília)

## CRITÉRIO DE JULGAMENTO:

menor preço

## MODO DE DISPUTA:

aberto e fechado

## PREFERÊNCIA ME/EPP/EQUIPARADAS

SIM

## Sumário

1. DO OBJETO	3
2. DA PARTICIPAÇÃO NA LICITAÇÃO	3
3. DA APRESENTAÇÃO DA PROPOSTA E DOS DOCUMENTOS DE HABILITAÇÃO	5
4. DO PREENCHIMENTO DA PROPOSTA	6
5. DA ABERTURA DA SESSÃO, CLASSIFICAÇÃO DAS PROPOSTAS E FORMULAÇÃO DE LANCES	7
6. DA FASE DE JULGAMENTO	11
7. DA FASE DE HABILITAÇÃO	12
8. DOS RECURSOS	14
9. DAS INFRAÇÕES ADMINISTRATIVAS E SANÇÕES	15
10. DA IMPUGNAÇÃO AO EDITAL E DO PEDIDO DE ESCLARECIMENTO	17
11. DAS DISPOSIÇÕES GERAIS	17

**MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO**  
**SECRETARIA DE EDUCAÇÃO PROFISSIONAL E TECNOLÓGICA**  
**INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA SUL-  
RIO-GRANDENSE**  
**CONCORRÊNCIA Nº 01/2023**

Processo Administrativo nº23340.000381.2023-76

Torna-se público que o **INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA SUL-RIO-GRANDENSE Campus Bagé**, por meio da Coordenadoria de Licitações e Compras, sediado na Avenida Leonel Brizola 2501, Bagé - RS, realizará licitação, na modalidade CONCORRÊNCIA, na forma ELETRÔNICA, nos termos da [Lei nº 14.133, de 2021](#), e demais legislação aplicável e, ainda, de acordo com as condições estabelecidas neste Edital.

**1. DO OBJETO**

O objeto da presente licitação é a concessão de uso da área física para exploração de serviço de lanchonete com instalação de food-truck no IFSul Câmpus Bagé, conforme condições, quantidades e exigências estabelecidas neste Edital e seus anexos.

1.1. A licitação será realizada em grupo único, formado por 16 itens, conforme tabela constante no apêndice 1 do Termo de Referência, devendo o licitante oferecer proposta para todos os itens que o compõem.

**2. DA PARTICIPAÇÃO NA LICITAÇÃO**

2.1. Poderão participar desta licitação os interessados que estiverem previamente credenciados no Sistema de Cadastramento Unificado de Fornecedores - SICAF e no Sistema de Compras do Governo Federal ([www.gov.br/compras](http://www.gov.br/compras)).

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

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

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

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

2.5. Não poderão disputar esta licitação:

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

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

2.5.3. empresa, isoladamente ou em consórcio, responsável pela elaboração do projeto básico ou do projeto executivo, ou empresa da qual o autor do projeto seja dirigente, gerente, controlador, acionista ou detentor de mais de 5% (cinco por cento) do capital com direito a voto,

responsável técnico ou subcontratado, quando a licitação versar sobre serviços ou fornecimento de bens a ela necessários;

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

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

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

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

2.5.8. agente público do órgão ou entidade licitante;

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

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

2.6. O impedimento de que trata o item 2.5.4 será também aplicado ao licitante que atue em substituição a outra pessoa, física ou jurídica, com o intuito de burlar a efetividade da sanção a ela aplicada, inclusive a sua controladora, controlada ou coligada, desde que devidamente comprovado o ilícito ou a utilização fraudulenta da personalidade jurídica do licitante.

2.7. A critério da Administração e exclusivamente a seu serviço, o autor dos projetos e a empresa a que se referem os itens 2.5.2 e 2.5.3 poderão participar no apoio das atividades de planejamento da contratação, de execução da licitação ou de gestão do contrato, desde que sob supervisão exclusiva de agentes públicos do órgão ou entidade.

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

2.9. O disposto nos itens 2.5.2 e 2.5.3 não impede a licitação ou a contratação de serviço que inclua como encargo do contratado a elaboração do projeto básico e do projeto executivo, nas contratações integradas, e do projeto executivo, nos demais regimes de execução.

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

2.11. A vedação de que trata o item 2.5.8 estende-se a terceiro que auxilie a condução da contratação na qualidade de integrante de equipe de apoio, profissional especializado ou funcionário ou representante de empresa que preste assessoria técnica.

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

3.13. O valor final mínimo ou o percentual de desconto final máximo parametrizado na forma do item 3.12 possuirá caráter sigiloso para os demais fornecedores e para o órgão ou entidade promotora da licitação, podendo ser disponibilizado estrita e permanentemente aos órgãos de controle externo e interno.

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

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

**4. DO PREENCHIMENTO DA PROPOSTA**

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

4.1.1. valor unitário do item;

4.1.2. Tabela 1:

Item	Descrição	Unidade	Quantidade	Valor Unitário	Valor Unitário Anual
1	Concessão a título oneroso – Campus Bagé – situada na Rua Avenida Leonel Brizola, nº 2501, Bagé-RS,. Hoje conta com uma média de 100 servidores e 500 alunos que circulam diariamente pelas suas dependências e representam público em potencial, podendo variar para mais ou para menos durante o período de vigência do contrato. Os dias e horários de funcionamento do trailer/food truck para atendimento à unidade deverão ser de segunda-feira à sexta-feira, das 9h às 21h.	Mensalidade	12	R\$ 50,00	R\$ 600,00

A CONCESSIONÁRIA, a título de indenização pela utilização dos espaços referenciados neste instrumento, pagará os valores fixos mensais conforme disposto na tabela acima. Esses valores são fixos e não serão objeto de disputa deste processo.

Cardápio:

GÊNEROS ALIMENTÍCIOS	Valor Final
SANDUICHES RECHEADA SIMPLES (pão francês, presunto, queijo e manteiga)	R\$
RECHEADA PRENSADA (pão francês,	R\$

<i>presunto, queijo e manteiga)</i>	
<i>SANDUICHE NATURAL (pão de forma, maionese ou requeijão, frango ou presunto, queijo, cenoura, beterraba e alface)</i>	R\$
<i>TORRADA SIMPLES (pão de forma, presunto, queijo e manteiga)</i>	R\$
<i>TORRADA COMPLETA (pão de forma, presunto, queijo, manteiga, ovo, alface e tomate)</i>	R\$
<i>SALGADOS PÃO DE QUEIJO (peso mínimo 60gr)</i>	R\$
<i>PASTEL (recheio mínimo 60 gr – de queijo, frango ou carne)</i>	R\$
<i>ESFIRA (recheio mínimo 60 gr – de queijo, frango ou carne)</i>	R\$
<i>EMPADA (recheio mínimo 60 gr – de queijo, frango ou carne)</i>	R\$
<i>PIZZA BROTINHO (calabresa, frango, presunto)</i>	R\$
<i>BEBIDAS CAFÉ PRETO (180 ml)</i>	R\$
<i>CAPPUCINO (180 ml)</i>	R\$
<i>CHOCOLATE QUENTE (180 ml)</i>	R\$
<i>AGUA MINERAL COM E SEM GÁS (500ml)</i>	R\$
<i>BOLO SIMPLES (fatia de 150 gr – cenoura, chocolate, baunilha)</i>	R\$
<i>SALADA DE FRUTAS (copo 300ml)</i>	R\$

*Valor total cardápio mínimo*

Item único	Total
Cardápio mínimo	R\$

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

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

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

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

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

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

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

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

4.9.1. Caso o critério de julgamento seja o de maior desconto, o preço já decorrente da aplicação do desconto ofertado deverá respeitar os preços máximos previstos no item 4.9.

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

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

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

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

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

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

5.5. O lance deverá ser ofertado pelo valor unitário.

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

5.7. O licitante somente poderá oferecer lance *de valor inferior* ao último por ele ofertado e registrado pelo sistema.

5.8. O intervalo mínimo de diferença de valores ou percentuais entre os lances, que incidirá tanto em relação aos lances intermediários quanto em relação à proposta que cobrir a melhor oferta deverá ser de 0,5% (meio por cento).

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

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

5.11. Caso seja adotado para o envio de lances na licitação o modo de disputa “aberto”, os licitantes apresentarão lances públicos e sucessivos, com prorrogações.

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

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

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

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

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

5.12. Caso seja adotado para o envio de lances na licitação o modo de disputa “aberto e fechado”, os licitantes apresentarão lances públicos e sucessivos, com lance final e fechado.

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

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

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

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

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

5.13. Caso seja adotado para o envio de lances na licitação o modo de disputa “fechado e aberto”, poderão participar da etapa aberta somente os licitantes que apresentarem a proposta de menor preço/ maior percentual de desconto e os das propostas até 10% (dez por cento) superiores/inferiores àquela, em que os licitantes apresentarão lances públicos e sucessivos, até o encerramento da sessão e eventuais prorrogações.

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

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

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

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

- 5.13.5. Definida a melhor proposta, se a diferença em relação à proposta classificada em segundo lugar for de pelo menos 5% (cinco por cento), o Agente de Contratação/Comissão, auxiliado pela equipe de apoio, poderá admitir o reinício da disputa aberta, para a definição das demais colocações.
- 5.13.6. Após o reinício previsto no subitem supra, os licitantes serão convocados para apresentar lances intermediários.
- 5.14. Após o término dos prazos estabelecidos nos subitens anteriores, o sistema ordenará e divulgará os lances segundo a ordem crescente de valores.
- 5.15. Não serão aceitos dois ou mais lances de mesmo valor, prevalecendo aquele que for recebido e registrado em primeiro lugar.
- 5.16. Durante o transcurso da sessão pública, os licitantes serão informados, em tempo real, do valor do menor lance registrado, vedada a identificação do licitante.
- 5.17. No caso de desconexão com o Agente de Contratação/Comissão, no decorrer da etapa competitiva da licitação, o sistema eletrônico poderá permanecer acessível aos licitantes para a recepção dos lances.
- 5.18. Quando a desconexão do sistema eletrônico para o Agente de Contratação/Comissão persistir por tempo superior a dez minutos, a sessão pública será suspensa e reiniciada somente após decorridas vinte e quatro horas da comunicação do fato pelo Agente de Contratação/Comissão aos participantes, no sítio eletrônico utilizado para divulgação.
- 5.19. Caso o licitante não apresente lances, concorrerá com o valor de sua proposta.
- 5.20. Em relação a itens não exclusivos para participação de microempresas e empresas de pequeno porte, uma vez encerrada a etapa de lances, será efetivada a verificação automática, junto à Receita Federal, do porte da entidade empresarial. O sistema identificará em coluna própria as microempresas e empresas de pequeno porte participantes, procedendo à comparação com os valores da primeira colocada, se esta for empresa de maior porte, assim como das demais classificadas, para o fim de aplicar-se o disposto nos [arts. 44 e 45 da Lei Complementar nº 123, de 2006](#), regulamentada pelo [Decreto nº 8.538, de 2015](#).
- 5.20.1. Nessas condições, as propostas de microempresas e empresas de pequeno porte que se encontrarem na faixa de até 10% (dez por cento) acima da melhor proposta ou melhor lance serão consideradas empatadas com a primeira colocada.
- 5.20.2. A melhor classificada nos termos do subitem anterior terá o direito de encaminhar uma última oferta para desempate, obrigatoriamente em valor inferior ao da primeira colocada, no prazo de 5 (cinco) minutos controlados pelo sistema, contados após a comunicação automática para tanto.
- 5.20.3. Caso a microempresa ou a empresa de pequeno porte melhor classificada desista ou não se manifeste no prazo estabelecido, serão convocadas as demais licitantes microempresa e empresa de pequeno porte que se encontrem naquele intervalo de 10% (dez por cento), na ordem de classificação, para o exercício do mesmo direito, no prazo estabelecido no subitem anterior.
- 5.20.4. No caso de equivalência dos valores apresentados pelas microempresas e empresas de pequeno porte que se encontrem nos intervalos estabelecidos nos subitens anteriores, será realizado sorteio entre elas para que se identifique aquela que primeiro poderá apresentar melhor oferta.
- 5.21. Só poderá haver empate entre propostas iguais (não seguidas de lances), ou entre lances finais da fase fechada do modo de disputa aberto e fechado.
- 5.21.1. Havendo eventual empate entre propostas ou lances, o critério de desempate será aquele previsto no [art. 60 da Lei nº 14.133, de 2021](#), nesta ordem:
- 5.21.1.1. disputa final, hipótese em que os licitantes empatados poderão apresentar nova proposta em ato contínuo à classificação;

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

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

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

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

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

5.21.2.2. empresas brasileiras;

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

5.21.2.4. empresas que comprovem a prática de mitigação, nos termos da [Lei nº 12.187, de 29 de dezembro de 2009](#).

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

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

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

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

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

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

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

## 6. DA FASE DE JULGAMENTO

6.1. Encerrada a etapa de negociação, o Agente de contratação/Comissão verificará se o licitante provisoriamente classificado em primeiro lugar atende às condições de participação no certame, conforme previsto no [art. 14 da Lei nº 14.133/2021](#), legislação correlata e no item 2.5 do edital, especialmente quanto à existência de sanção que impeça a participação no certame ou a futura contratação, mediante a consulta aos seguintes cadastros:

6.1.1. SICAF;

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

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

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

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

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

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

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

6.4. Caso o licitante provisoriamente classificado em primeiro lugar tenha se utilizado de algum tratamento favorecido às ME/EPPs, o Agente de Contratação/Comissão verificará se faz jus ao benefício, em conformidade com o item 3.7 deste edital.

6.5. Verificadas as condições de participação e de utilização do tratamento favorecido, o Agente de Contratação/Comissão examinará a proposta classificada em primeiro lugar quanto à adequação ao objeto e à compatibilidade do preço em relação ao máximo estipulado para contratação neste Edital e em seus anexos, observado o disposto no [artigo 29 a 35 da IN SEGES nº 73, de 30 de setembro de 2022](#).

6.6. Será desclassificada a proposta vencedora que:

6.6.1. contiver vícios insanáveis;

6.6.2. não obedecer às especificações técnicas contidas no Projeto Básico/Termo de Referência;

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

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

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

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

6.7.1. A inexequibilidade, na hipótese de que trata o **caput**, só será considerada após diligência do Agente de Contratação/Comissão, que comprove:

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

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

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

6.9. 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. DA FASE DE HABILITAÇÃO

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

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

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

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

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

7.3.1. Se o consórcio não for formado integralmente por microempresas ou empresas de pequeno porte e o projeto básico/termo de referência exigir requisitos de habilitação econômico-financeira, haverá um acréscimo de 30 %, para o consórcio em relação ao valor exigido para os licitantes individuais.

7.4. Os documentos para habilitação poderão ser apresentados em original, por qualquer processo de cópia autenticada por cartório competente ou por servidor da Administração, ou publicação em órgão da imprensa oficial.

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

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

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

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

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

7.9.1. O licitante que optar por realizar vistoria prévia terá disponibilizado pela Administração data e horário exclusivos, a ser agendado pelo telefone: 53 999694779, de modo que seu agendamento não coincida com o agendamento de outros licitantes.

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

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

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

7.11. É de responsabilidade do licitante conferir a exatidão dos seus dados cadastrais no Sicafe e mantê-los atualizados junto aos órgãos responsáveis pela informação, devendo proceder, imediatamente, à correção ou à alteração dos registros tão logo identifique incorreção ou aqueles se tornem desatualizados. ([IN nº 3/2018, art. 7º, caput](#)).

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

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

7.12.1. Os documentos exigidos para habilitação que não estejam contemplados no Sicafe serão enviados por meio do sistema, em formato digital, no prazo de **02 (duas) horas**, prorrogável por igual período, contado da solicitação do Agente de Contratação/Comissão.

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

## 8. DOS RECURSOS

- 8.1. A interposição de recurso referente ao julgamento das propostas, à habilitação ou inabilitação de licitantes, à anulação ou revogação da licitação, observará o disposto no [art. 165 da Lei nº 14.133, de 2021](#).
- 8.2. O prazo recursal é de 3 (três) dias úteis, contados da data de intimação ou de lavratura da ata.
- 8.3. Quando o recurso apresentado impugnar o julgamento das propostas ou o ato de habilitação ou inabilitação do licitante:
- 8.3.1. a intenção de recorrer deverá ser manifestada imediatamente, sob pena de preclusão;
- 8.3.2. o prazo para a manifestação da intenção de recorrer não será inferior a 10 (dez) minutos.
- 8.3.3. o prazo para apresentação das razões recursais será iniciado na data de intimação ou de lavratura da ata de habilitação ou inabilitação;
- 8.3.4. na hipótese de adoção da inversão de fases prevista no [§ 1º do art. 17 da Lei nº 14.133, de 2021](#), o prazo para apresentação das razões recursais será iniciado na data de intimação da ata de julgamento.
- 8.4. Os recursos deverão ser encaminhados em campo próprio do sistema.
- 8.5. O recurso será dirigido à autoridade que tiver editado o ato ou proferido a decisão recorrida, a qual poderá reconsiderar sua decisão no prazo de 3 (três) dias úteis, ou, nesse mesmo prazo, encaminhar recurso para a autoridade superior, a qual deverá proferir sua decisão no prazo de 10 (dez) dias úteis, contado do recebimento dos autos.
- 8.6. Os recursos interpostos fora do prazo não serão conhecidos.
- 8.7. O prazo para apresentação de contrarrazões ao recurso pelos demais licitantes será de 3 (três) dias úteis, contados da data da intimação pessoal ou da divulgação da interposição do recurso, assegurada a vista imediata dos elementos indispensáveis à defesa de seus interesses.
- 8.8. O recurso e o pedido de reconsideração terão efeito suspensivo do ato ou da decisão recorrida até que sobrevenha decisão final da autoridade competente.
- 8.9. O acolhimento do recurso invalida tão somente os atos insuscetíveis de aproveitamento.
- 8.10. Os autos do processo permanecerão com vista franqueada aos interessados no sítio eletrônico <https://www.gov.br/compras/pt-br>.

## 9. DAS INFRAÇÕES ADMINISTRATIVAS E SANÇÕES

- 9.1. Comete infração administrativa, nos termos da lei, o licitante que, com dolo ou culpa:
- 9.1.1. deixar de entregar a documentação exigida para o certame ou não entregar qualquer documento que tenha sido solicitado pelo Agente de Contratação/Comissão durante o certame;
- 9.1.2. Salvo em decorrência de fato superveniente devidamente justificado, não mantiver a proposta em especial quando:
- 9.1.2.1. não enviar a proposta adequada ao último lance ofertado ou após a negociação;
- 9.1.2.2. recusar-se a enviar o detalhamento da proposta quando exigível;
- 9.1.2.3. pedir para ser desclassificado quando encerrada a etapa competitiva;
- 9.1.2.4. deixar de apresentar amostra; ou
- 9.1.2.5. apresentar proposta ou amostra em desacordo com as especificações do edital;
- 9.1.3. não celebrar o contrato ou não entregar a documentação exigida para a contratação, quando convocado dentro do prazo de validade de sua proposta;

- 9.1.3.1. recusar-se, sem justificativa, a assinar o contrato ou a ata de registro de preço, ou a aceitar ou retirar o instrumento equivalente no prazo estabelecido pela Administração;
- 9.1.4. apresentar declaração ou documentação falsa exigida para o certame ou prestar declaração falsa durante a licitação
- 9.1.5. fraudar a licitação
- 9.1.6. comportar-se de modo inidôneo ou cometer fraude de qualquer natureza, em especial quando:
- 9.1.6.1. induzir deliberadamente a erro no julgamento;
- 9.1.6.2. apresentar amostra falsificada ou deteriorada;
- 9.1.7. praticar atos ilícitos com vistas a frustrar os objetivos da licitação
- 9.1.8. praticar ato lesivo previsto no [art. 5º da Lei n.º 12.846, de 2013](#).
- 9.2. Com fulcro na [Lei nº 14.133, de 2021](#), a Administração poderá, garantida a prévia defesa, aplicar aos licitantes e/ou adjudicatários as seguintes sanções, sem prejuízo das responsabilidades civil e criminal:
- 9.2.1. advertência;
- 9.2.2. multa;
- 9.2.3. impedimento de licitar e contratar; e
- 9.2.4. declaração de inidoneidade para licitar ou contratar, enquanto perdurarem os motivos determinantes da punição ou até que seja promovida sua reabilitação perante a própria autoridade que aplicou a penalidade.
- 9.3. Na aplicação das sanções serão considerados:
- 9.3.1. a natureza e a gravidade da infração cometida.
- 9.3.2. as peculiaridades do caso concreto;
- 9.3.3. as circunstâncias agravantes ou atenuantes;
- 9.3.4. os danos que dela provierem para a Administração Pública;
- 9.3.5. a implantação ou o aperfeiçoamento de programa de integridade, conforme normas e orientações dos órgãos de controle.
- 9.4. A multa será recolhida em percentual de 0,5% a 30% incidente sobre o valor do contrato licitado, recolhida no prazo máximo de quinze **(15) dias** úteis, a contar da comunicação oficial.
- 9.4.1. Para as infrações previstas nos itens 9.1.1, 9.1.2 e 9.1.3, a multa será de **0,5% a 15%** do valor do contrato licitado.
- 9.4.2. Para as infrações previstas nos itens 9.1.4, 9.1.5, 9.1.6, 9.1.7 e 9.1.8, a multa será de **15% a 30%** do valor do contrato licitado.
- 9.5. As sanções de advertência, impedimento de licitar e contratar e declaração de inidoneidade para licitar ou contratar poderão ser aplicadas, cumulativamente ou não, à penalidade de multa.
- 9.6. Na aplicação da sanção de multa será facultada a defesa do interessado no prazo de 15 (quinze) dias úteis, contado da data de sua intimação.
- 9.7. A sanção de impedimento de licitar e contratar será aplicada ao responsável em decorrência das infrações administrativas relacionadas nos itens 9.1.1, 9.1.2 e 9.1.3, quando não se justificar a imposição de penalidade mais grave, e impedirá o responsável de licitar e contratar no âmbito da Administração Pública direta e indireta do ente federativo a qual pertencer o órgão ou entidade, pelo prazo máximo de 3 (três) anos.
- 9.8. Poderá ser aplicada ao responsável a sanção de declaração de inidoneidade para licitar ou contratar, em decorrência da prática das infrações dispostas nos itens 9.1.4, 9.1.5, 9.1.6, 9.1.7 e 9.1.8, bem como pelas infrações administrativas previstas nos itens 9.1.1, 9.1.2 e 9.1.3 que

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

10.3. A impugnação e o pedido de esclarecimento poderão ser realizados por forma eletrônica, pelo endereço eletrônico: [pregaobage@ifsul.edu.br](mailto:pregaobage@ifsul.edu.br).

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

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

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

## **11. DAS DISPOSIÇÕES GERAIS**

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

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

- 11.3. Todas as referências de tempo no Edital, no aviso e durante a sessão pública observarão o horário de Brasília - DF.
- 11.4. A homologação do resultado desta licitação não implicará direito à contratação.
- 11.5. As normas disciplinadoras da licitação serão sempre interpretadas em favor da ampliação da disputa entre os interessados, desde que não comprometam o interesse da Administração, o princípio da isonomia, a finalidade e a segurança da contratação.
- 11.6. Os licitantes assumem todos os custos de preparação e apresentação de suas propostas e a Administração não será, em nenhum caso, responsável por esses custos, independentemente da condução ou do resultado do processo licitatório.
- 11.7. Na contagem dos prazos estabelecidos neste Edital e seus Anexos, excluir-se-á o dia do início e incluir-se-á o do vencimento. Só se iniciam e vencem os prazos em dias de expediente na Administração.
- 11.8. O desatendimento de exigências formais não essenciais não importará o afastamento do licitante, desde que seja possível o aproveitamento do ato, observados os princípios da isonomia e do interesse público.
- 11.9. Em caso de divergência entre disposições deste Edital e de seus anexos ou demais peças que compõem o processo, prevalecerá as deste Edital.
- 11.10. O Edital e seus anexos estão disponíveis, na íntegra, no Portal Nacional de Contratações Públicas (PNCP) e endereço eletrônico <http://editais.ifsul.edu.br>
- 11.11. Integram este Edital, para todos os fins e efeitos, os seguintes anexos:
- 11.11.1. ANEXO I – Termo de Referência
    - 11.11.1.1. Apêndice 1 do Anexo I – Cardápio Mínimo
    - 11.11.1.2. Apêndice 2 do Anexo I – Estudo Técnico Preliminar
  - 11.11.2. ANEXO II – Minuta de Termo de Contrato

Bagé, 14 de julho de 2023.

Giulia D Avila Viera

Diretora-Geral

**[ASSINATURA DA AUTORIDADE COMPETENTE]**

**ANEXO I - TERMO DE REFERÊNCIA**

### 1. 1. OBJETO

O presente Termo de Referência tem como objeto a concessão de uso de área física para exploração de serviços de lanchonete, com instalação de trailer/food truck em espaço do Campus Bagé do IFSul conforme condições, quantidades e exigências estabelecidas neste instrumento, através do regime de concessão de uso a título oneroso, conforme as disposições previstas na Lei nº. 14133/21 e suas alterações. Os espaços e as condições para instalação do trailer/food truck são especificados neste instrumento e em seus anexos.

### 2. DESCRIÇÃO DETALHADA

Tabela 1:

Item	Descrição	Unidade	Quantidade	Valor Unitário Mensal	Valor Unitário Anual
1	Concessão a título oneroso – <b>Campus Bagé</b> – situado na Avenida Leonel Brizola, nº 2501, <b>Bagé RS</b> . Hoje conta com uma média de 100 servidores e 500 alunos que circulam diariamente pelas suas dependências e representam público em potencial, podendo variar para mais ou para menos durante o período de vigência do contrato. Os dias e horários de funcionamento do trailer/food truck para atendimento à unidade deverão ser de segunda-feira à sexta-feira, das 9h às 21h30min	mensalidade	12	R\$ 50,00	R\$ 600,00

A CONCESSIONÁRIA, a título de indenização pela utilização dos espaços referenciados neste instrumento, pagará os valores fixos mensais conforme disposto na tabela acima. **Esses valores são fixos e não serão objeto de disputa deste processo.**

### 3. JUSTIFICATIVA OBJETIVO DA CONTRATAÇÃO

Considerando o público interno que diariamente ocupa os espaços físicos do Campus Bagé, englobando discentes, servidores e terceirizados, e ainda o público externo eventual, justifica-se o interesse da Administração em permitir o uso a título oneroso de espaço público para exploração comercial de atividades no ramo de preparo e venda de produtos alimentícios por meio de instalação de trailer/food truck em sua unidade a fim de oferecer lanches variados e alimentos de qualidade aos seus usuários.

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

#### **4. DEFINIÇÃO DE TRAILER E FOOD TRUCK**

4.1. Entende-se por TRAILER: equipamento rebocado, acoplado à traseira de automóvel ou camioneta de tamanho máximo de 4,00 x 2,50m, permitida a colocação de toldo de no máximo 1,20m de avanço com estrutura própria e sem apoio, projetado e construído especificamente para o uso determinado, tendo fonte de calor distante do tanque de combustível, provido de reservatório para adequado suprimento de água corrente, com espaço interno suficiente para a permanência do manipulador, no caso de utilização de gás de cozinha será permitida a utilização de no máximo dois botijões de gás de 13kg, provido de reservatório de esgoto removível para esgotamento em local adequado, fora das dependências do IFSul.

4.2. Entende-se por FOOD TRUCK: equipamento automotor, independente, de tamanho máximo 8,00 x 2,50m, permitido toldo de no máximo 1,20m de avanço com estrutura própria, sem apoio, projetado e construído especificamente para o uso determinado, tendo fonte de calor distante do tanque de combustível, provido de reservatório para adequado suprimento de água corrente, com espaço interno suficiente para a permanência do manipulador, provido de reservatório de esgoto removível para esgotamento em local adequado, fora das dependências do IFSul, no caso de utilização de gás de cozinha, será permitida a utilização de no máximo dois botijões de gás de 13kg.

4.3. Estão vedados os seguintes equipamentos:

4.3.1. Food bike (equipamento de tração humana, independente);

4.3.2. Gazebo (cobertura em estrutura leve sem fechamento nas laterais);

4.3.3. Automóvel de passeio e veículo de passageiros;

4.3.4. Caminhonete e camioneta; Motocicletas e motonetas;

4.3.5. Ônibus;

4.3.6. Utilitário;

4.3.7. Veículo de grande porte.

#### **5. FORMA DE PAGAMENTO**

5.1. A CONCESSIONÁRIA deverá recolher ao IFSul, via Guia de Recolhimento da União (GRU), até o 5º dia útil do mês seguinte à concessão, a taxa referenciada na tabela 1.

5.2. A CONCESSIONÁRIA deverá pagar pela despesa de energia através de Guia de Recolhimento da União (GRU) emitidas pela CONCEDENTE e com prazo máximo até o dia 20 (vinte) de cada mês.

5.3 A despesa com energia elétrica será calculada mediante a instalação de medidor próprio que permitirá a verificação adequada do consumo;

5.4 Até a instalação do medidor referido no item 5.3, será cobrada taxa no valor de R\$ 50,00 a título de indenização pelo consumo de energia utilizado pela concessionária.

#### **6. CONCESSÃO E SELEÇÃO DO FORNECEDOR**

6.1. Trata-se de concessão de uso a título oneroso de área física para exploração de serviços de lanchonete, com instalação de trailer/food truck em espaços pré-determinados das unidades do IFSul. O processo se dará mediante licitação, na modalidade CONCORRÊNCIA, do tipo MENOR PREÇO (neste caso, representado pelo critério de menor valor referente à soma dos valores unitários dos itens constantes no CARDÁPIO MÍNIMO), observado o disposto na Lei 14133/21, e suas alterações posteriores.

6.2. A concessão de uso de área física não gera vínculo empregatício entre os empregados da CONCESSIONÁRIA e a CONCEDENTE, vedando-se qualquer relação entre estes que caracterize personalidade e subordinação direta.

## **7. REQUISITOS DA CONCESSÃO**

7.1. A CONCESSIONÁRIA, durante a vigência do respectivo contrato, deverá preparar com qualidade e higiene, e comercializar a preços razoáveis, lanches rápidos (conforme especificações do cardápio mínimo – apêndice 1), sendo proibido o comércio e/ou a publicidade de cigarros, medicamentos e bebidas alcoólicas.

7.2. A CONCESSIONÁRIA deverá utilizar a área concedida exclusivamente para a prestação de serviços de lanchonete.

7.3. Os serviços a que se refere este Termo de Referência compreendem o fornecimento de lanches variados, conforme Anexo 1 – Cardápio mínimo, contemplando cada um dos itens pelo menos uma vez na semana.

7.4. Na hipótese de necessidade de alteração de itens fornecidos é necessária prévia autorização dos fiscais de contrato.

7.5. A CONCESSIONÁRIA poderá oferecer qualquer outro serviço relacionado a atividade fim, desde que seja comunicado e autorizado previamente pelos fiscais responsáveis pelo contrato nomeados pelo IFSUL.

7.6. A lanchonete deverá estar aberta ao público de segunda a sexta-feira nos horários de funcionamento exigidos para prestação dos serviços dispostos na tabela 1, respeitando o horário de fechamento da unidade. Nos finais de semana ou feriados em que houver atividade na unidade os horários de funcionamento da lanchonete devem ser combinados com os fiscais da CONCEDENTE previamente.

7.7. O espaço concedido para instalação do trailer/food truck e a localização do mesmo deverão ser combinados diretamente com a unidade.

7.8. A área será entregue à CONCESSIONÁRIA nas condições em que se encontram, salvo quanto à rede de energia elétrica que será disponibilizada pela CONCEDENTE, mediante ressarcimento do valor consumido.

7.9. Os fiscais de contrato farão a verificação do consumo de energia através dos medidores da lanchonete, conforme o período de medição das faturas da CONCEDENTE.

7.10. As adequações a serem realizadas nas áreas concedidas, serão consideradas de interesse único e exclusivo da CONCESSIONÁRIA, razão pela qual não caberá amortização ou qualquer tipo de indenização. No entanto, qualquer alteração, necessariamente deverá ser previamente autorizada pela direção do campus.

7.11. A CONCESSIONÁRIA deverá instalar trailer/food truck, podendo providenciar a retirada desse do local no período em que não houver a prestação do serviço. Caso opte pela manutenção do trailer/food truck no local de instalação durante os períodos em que não houver a

prestação dos serviços, a CONCESSIONÁRIA permanece responsável por qualquer eventual dano causado a estrutura.

7.12. A CONCESSIONÁRIA deverá atender apenas o público interno da Instituição.

7.13. A CONCESSIONÁRIA poderá disponibilizar para os usuários mesas e cadeiras que deverão estar dispostas dentro do espaço de concessão, mediante aprovação pelos fiscais do contrato.

7.14. A CONCESSIONÁRIA deverá dispor dos equipamentos necessários à prestação do serviço.

7.15. A CONCESSIONÁRIA deverá elaborar cardápio semanal e disponibilizá-lo aos fiscais da CONCEDENTE, devendo ofertar, pelo menos uma vez por semana, cada um dos itens constantes no Anexo 1 - Cardápio mínimo.

7.16 A CONCESSIONÁRIA deverá apresentar no prazo de 30 dias contados do início da execução do contrato cópia autenticada do Alvará Sanitário da empresa;

7.17 Providenciar e apresentar à fiscalização do contrato: cópia autenticada do alvará de localização contendo o endereço em que o trailer/food truck será instalado, até 2 (dois) dias úteis antes do início da execução do contrato, sendo esta regularização condição indispensável para o início do funcionamento do estabelecimento.

## **8. OBRIGAÇÕES DA CONCEDENTE**

8.1. Prestar as informações e os esclarecimentos que venham a ser solicitados pela CONCESSIONÁRIA.

8.2. Autorizar ou negar quando comunicado, o pedido da CONCESSIONÁRIA para oferecer qualquer outro serviço relacionado com a atividade fim.

8.3. Cancelar a oferta de todo e qualquer serviço ou produto, quando julgar inconveniente ao interesse público e a sua imagem.

8.4. Os reajustes dos preços dos produtos ofertados deverão ser avaliados e aprovados ou não previamente pela fiscalização do contrato.

8.5. Realizar o reajuste de preços da mensalidade estipulada no contrato, baseado no IPCA (Índice Nacional de Preços ao Consumidor Amplo). O primeiro reajuste só poderá ser autorizado após transcorrido 1 (um) ano de contrato

8.6. Fiscalizar os serviços.

## **9. OBRIGAÇÕES DA CONCESSIONÁRIA**

9.1 Elaborar cardápio semanal e disponibilizá-lo aos fiscais da CONCEDENTE, devendo ofertar, pelo menos uma vez por semana, cada um dos itens constantes no Anexo 1 – Cardápio mínimo.

9.2. Quanto ao controle de qualidade dos serviços e produtos:

9.2.1. O padrão de referência para a qualidade dos gêneros alimentícios utilizados deverá estar em conformidade com as normas em vigência, da Secretarias de Vigilância Sanitária, do

Ministério da Saúde e devem ser adquiridos de empresas legalmente constituídas, tecnicamente qualificadas e aprovadas pelos órgãos públicos competentes.

9.2.2. As matérias primas alimentares e os produtos alimentícios devem ser de primeira qualidade e somente devem ser utilizados ou comercializados se apresentarem características próprias adequadas e estiverem dentro do prazo de validade.

9.2.3. Todos os lanches servidos deverão ser, obrigatoriamente, preparados no dia correspondente a venda direta aos usuários. Os sucos naturais e as vitaminas devem ser preparados na hora, se ofertados.

9.3. Quanto às normas de higiene e segurança alimentar:

9.3.1. Seguir todos os procedimentos adequados ao pré-preparo, preparo e distribuição dos alimentos garantindo a qualidade higiênico-sanitária, nutritiva e organoléptica.

9.3.2. Seguir a legislação da ANVISA no que diz respeito as boas práticas para serviços de alimentação contidas na Resoluções da ANVISA: RDC nº 275 de 21/10/2002 e RDC nº 216 de 15/09/2004 (Regulamento Técnico de Boas Práticas para Serviços de Alimentação), na Portaria nº 1428 de 26/11/1993 (Manual de Boas Práticas para Serviços de Alimentação) e demais legislações pertinentes.

9.3.4 O transporte de gêneros alimentícios e demais materiais necessários ao funcionamento do trailer/food truck deverá ser feito em consonância com a legislação sanitária vigente.

9.3.5. Fornecer os lanches de acordo com o estabelecido no Contrato, seguindo rigorosamente as normas de nutrição e higiene.

9.3.6. Manter a excelência de padrões de higiene e limpeza dos equipamentos e área concedida, observando as exigências de ordem higiênico-sanitárias.

9.3.7. Manter os equipamentos necessários à prestação do serviço permanentemente em condições adequadas de higiene e organização, armazenando os alimentos em embalagens apropriadas, mantendo-as adequadamente tampadas.

9.3.8. Os produtos saneantes utilizados deverão estar regulamentados pelo Ministério da Saúde. A diluição, o tempo de contato e o modo de uso/aplicação desses produtos deverão obedecer às instruções recomendadas pelo fabricante.

9.3.9. Cabe à CONCESSIONÁRIA buscar as atualizações da legislação sanitária em vigor, respondendo com exclusividade por todas e quaisquer multas ou interpelações das autoridades competentes, bem como por problemas causados aos usuários relativos aos alimentos fornecidos, configurando-se falta grave a interdição da Unidade por qualquer motivo.

9.4. Quanto à higiene ambiental:

9.4.1. Manter a excelência de padrões de higiene e limpeza dos equipamentos, utensílios, do veículo e da área ocupada bem como seu entorno, instalando recipientes apropriados para receber o lixo produzido observando a totalidade das exigências de ordem higiênico-sanitárias.

9.4.2. O IFSul poderá realizar vistorias periódicas para exame das condições de conservação das instalações utilizadas e do estado de conservação e funcionamento dos equipamentos, mobiliário, aparelhos e instrumentos fornecidos pela CONCESSIONÁRIA,

necessários à boa prestação dos serviços, bem como das condições higiênico-sanitárias e boas práticas de manipulação.

9.4.3. Utilizar produtos de limpeza adequados, tais como: produto com poder bactericida, ação fungicida e propriedade vermicida, de forma a se obter a ampla higienização do ambiente, equipamentos e utensílios de cozinha, bem como das mãos dos empregados que manipulem os alimentos.

9.4.4. Fazer a segregação de resíduos gerados na área de cessão, utilizando sacos de lixo adequados ao retirá-los das unidades do IFSul e observar as legislações pertinentes.

9.4.5. Caso haja a instalação de pia de cozinha, a contratada deverá instalar também caixa retentora de gordura e após o início das operações, deverá efetuar a limpeza periódica da referida caixa.

9.4.6. Implantar para o controle integrado de pragas, procedimentos de prevenção e eliminação de insetos e roedores. O controle integrado de pragas será realizado, sempre que necessário, por pessoal treinado ou empresa qualificada, utilizando-se de produtos autorizados pelo Ministério da Saúde.

9.5. Quanto aos funcionários que atuam na manipulação de alimentos:

9.5.1. Exigir que se apresentem com trajés dentro das normas e padrões de segurança e higiene da Vigilância Sanitária, utilizando de acessórios de higiene, tais como aventais, luvas, máscara e touca para os manipuladores de alimentos, bem como orientá-los sobre as normas e perfeitas condições de higiene pessoal e urbanidade no trato com as pessoas.

9.5.2. Afastar do serviço os empregados que apresentarem condições de saúde incompatíveis com a atividade a ser desenvolvida, bem como deverá providenciar a substituição imediata dos funcionários sem ocasionar prejuízo à prestação dos serviços.

9.5.3. Contratar, manter e dirigir sob sua inteira responsabilidade, pessoal especializado à perfeita execução dos serviços, em todos os níveis, cabendo-lhe efetuar todos os pagamentos, inclusive os encargos previstos na Legislação Trabalhista, Previdenciária e Fiscal, seguro e quaisquer outros não mencionados, inclusive Equipamentos de Proteção Individual (EPI), em decorrência da sua condição de empregador.

9.5.4. Dispor de balconistas em número suficiente para atendimento nos horários de maior procura das lanchonetes, devendo sempre prestar aos usuários, um atendimento cordial, rápido e eficiente.

9.5.5. Manter nos locais de trabalho somente empregados aptos para o trabalho e que tenham a idade permitida por lei.

9.5.6. Assumir integral responsabilidade por todos os atos ou omissões que venham a praticar seus empregados, durante a execução do contrato.

9.5.7. Substituir qualquer funcionário a seu serviço que, a exclusivo juízo da CONCEDENTE, não mantenha conduta compatível com a natureza da instituição.

9.5.8 Responsabilizar-se por toda e qualquer despesa trabalhistas e previdenciárias de seus funcionários.

9.5.9 Responsabilizar-se integralmente por eventuais acidentes de trabalho que possam vir a ocorrer.

9.6. Manter a lanchonete aberta ao público conforme os dias e horários estabelecidos;

9.7. Nos períodos de férias e/ou horário reduzido das unidades os horários de funcionamento da lanchonete deverão ser previamente acordados com o fiscal do contrato.

9.8. Providenciar, sem qualquer ônus para o IFSul, a obtenção de licenças, autorizações, alvarás e outros, junto às autoridades competentes, necessários ao funcionamento do espaço físico dentro das normas legais vigentes, respondendo por eventuais infrações a estas normas.

9.9. Prestar, a qualquer momento, todos os esclarecimentos e informações administrativas ou técnicas, que lhes forem solicitadas pelos fiscais da CONCEDENTE.

9.10. Manter quantidade suficiente de produtos ofertados, de forma a não prejudicar o atendimento aos clientes, no horário de funcionamento da lanchonete.

9.11. Colocar em local visível tabela de preços contendo os produtos postos à venda.

9.12. Responsabilizar-se por todos os tributos, encargos, multas e penalidades alheios ao contrato.

9.13. Pagar o valor da cessão via GRU, até o 5º dia útil do mês seguinte à concessão.

9.14. Ressarcir à CONCEDENTE até o dia 20 do mês seguinte, o valor gasto com energia.

9.15. Facilitar a supervisão da CONCEDENTE, na execução dos serviços e no cumprimento das obrigações pactuadas.

9.16. Proceder as manutenções preventivas e corretivas dos equipamentos, de forma a não ocasionar prejuízo à execução dos serviços.

9.17. Manter, durante toda a execução do contrato, em compatibilidade com as obrigações assumidas, todas as condições de habilitação e qualificação exigidas na licitação.

9.18. Responsabilizar-se pela guarda e segurança dos equipamentos, não cabendo à CONCEDENTE qualquer ressarcimento por furto ou danos.

9.19. Responsabilizar-se por qualquer acidente ou dano que venha a ocorrer no âmbito do espaço cedido envolvendo pessoas e /ou bens.

9.20. Iniciar os serviços de lanchonete até 30 (trinta) dias após a assinatura do contrato, sob pena de descumprimento do item.

9.21. A pedido da CONCESSIONÁRIA, justificadamente, este prazo poderá ser prorrogado por mais 30 (trinta) dias.

9.22. Retirar toda a estrutura instalada até 15 (quinze) dias após o término do contrato. 9.23. É vedado à CONCESSIONÁRIA:

9.23.1. Transferir a terceiros a cessão do espaço;

9.23.2. Utilizar as dependências da CONCEDENTE para fins diversos do objeto contratado;

9.23.3. A comercialização de bebidas alcoólicas, cigarros, cigarrilhas, charutos, cachimbos ou qualquer outro produto fumígeno derivado ou não do tabaco.

9.23.4. A utilização de equipamentos de som dentro ou fora do food truck.

**10. SANÇÕES ADMINISTRATIVAS**

10.1 A infringência pela CONCESSIONÁRIA de quaisquer obrigações contratuais, culminará na aplicação, pelo IFSul, das seguintes penalidades:

10.1.1 Advertência;

10.1.2 Multa (no valor de equivalente à 20 mensalidades para o caso de rescisão contratual por culpa da CONCESSIONÁRIA)

10.1.3 Suspensão temporária do direito de contratar com o IFSul pelo prazo de 02 (dois) anos

10.1.4 Declaração de inidoneidade, nos termos da Lei 14.133/21.

**11. NÍVEIS DE SERVIÇO**

11.1. A CONCEDENTE realizará a fiscalização do contrato e em casos de descumprimento, utilizará os seguintes critérios objetivos:

	<b>Descumprimento</b>	<b>Ajustes</b>
<b>A</b>	<b>Deixar de disponibilizar cardápio da semana vigente (item 9.1)</b>	<b>1ª ocorrência: Advertência</b> <b>2ª ocorrência: Multa de R\$ 10,00 por produto.</b>
<b>B</b>	<b>Não ofertar algum dos produtos do Anexo 1 – Cardápio mínimo pelo menos uma vez na semana (cada semana equivale a 1 (uma) ocorrência)</b>	<b>1ª ocorrência: Advertência</b> <b>2ª ocorrência: Multa de R\$ 10,00 por produto</b> <b>3ª ocorrência: Multa de R\$ 30,00 por produto</b> <b>4ª ocorrência: Multa de R\$ 50,00 por produto</b> <b>A partir da 5ª ocorrência: Multa de R\$ 100,00 por produto por dia, estando a CONCEDENTE autorizada a promover a rescisão do contrato, aplicando a multa decorrente de rescisão por culpa da CONCESSIONÁRIA (item 10.1.2)</b>
<b>C</b>	<b>Não abrir a lanchonete nos horários exigidos ou não abrir nos dias obrigatórios</b>	<b>1ª ocorrência: Advertência</b> <b>2ª ocorrência: Multa de R\$</b>

	(tabela constante no item 2, por unidade), salvo casos autorizados previamente pela CONCEDENTE. (Cada dia equivale a 1 (uma) ocorrência)	<p>20,00</p> <p>3ª ocorrência: Multa de R\$ 40,00</p> <p>4ª ocorrência: Multa de R\$ 60,00</p> <p>A partir da 5ª ocorrência: Multa de R\$ 80,00 por ocorrência, estando a CONCEDENTE autorizada a promover a rescisão do contrato, aplicando a multa decorrente de rescisão por culpa da CONCESSIONÁRIA (item 10.1.2)</p>
D	Deixar de pagar o valor da cessão até o 5º dia útil do mês seguinte (item 9.13)	<p>Até 30 dias de atraso: Multa de R\$ 5,00 por dia de atraso</p> <p>Acima de 30 dias de atraso: Além da multa do item acima, a CONCEDENTE estará autorizada a promover a rescisão do contrato, aplicando a multa decorrente de rescisão por culpa da CONCESSIONÁRIA (item 10.1.2)</p>
E	Deixar de ressarcir à CONCEDENTE, até o dia 20 do mês seguinte, o valor referente às despesas de energia (item 9.14)	<p>Até 30 dias de atraso: Multa de R\$ 5,00 por dia de atraso</p> <p>Acima de 30 dias de atraso: Além da multa do item acima, a CONCEDENTE estará autorizada a promover a rescisão do contrato, aplicando a multa decorrente de rescisão por culpa da CONCESSIONÁRIA (item 10.1.2)</p>
F	Vender produto com validade vencida (item 9.2.2)	<p>1ª ocorrência: Advertência</p> <p>A partir da 2ª ocorrência: Multa de R\$ 10,00 por produto</p>
G	Não manter a área limpa ou não retirar o lixo (item 9.4.3 e 9.4.4)	<p>1ª ocorrência: Advertência</p> <p>A partir da 2ª ocorrência: Multa de R\$ 10,00 por dia</p>
H	Não instalar ou não efetuar a limpeza da caixa de gordura (item 9.4.5)	<p>1ª ocorrência: Advertência</p> <p>A partir da 2ª ocorrência: Multa de R\$ 10,00 por dia</p>

## **12. AVALIAÇÃO DAS PROPOSTAS**

12.1. A Comissão de Licitação apreciará a Proposta da licitante, desclassificando aquela que:

12.1.1. Apresentar proposta para exploração de atividade distinta ao do objeto em licitação; 13.1.2. Apresentar proposta com valor superior ao preço máximo estabelecido no Anexo 1 – Cardápio mínimo, deste termo de referência.

12.2. O julgamento se dará pelo critério de MENOR PREÇO (neste caso, representado pelo critério de menor valor referente à soma dos valores unitários dos itens constantes no CARDÁPIO MÍNIMO).

## **13. CONTRATAÇÃO**

O prazo de vigência do contrato será de 12 (doze) meses, podendo o mesmo ser prorrogado a critério do IFSul, até o limite de 60 (sessenta) meses.

## **14. DA SUBCONTRATAÇÃO**

Não será admitida a subcontratação do objeto licitatório.

## **15. VISTORIA**

Para ter conhecimento de todos os aspectos que envolvem esta cessão de uso e poder lançar sua proposta comercial, o interessado em participar desta licitação poderá efetuar a vistoria técnica nos locais onde serão concedidos os espaços. 12.2. Caso o interessado opte pela visita técnica, esta deverá ser feita através de contato prévio com o campus, até o primeiro dia útil imediatamente anterior à data da abertura da licitação e para isto, o interessado deverá dirigir-se ao Departamento de Administração e Planejamento, OU entrar em contato pelos telefones 53 999477902.

## **16. Responsáveis**

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

**EMILENA TEIXEIRA MUNHOZ**

Membro da comissão de contratação

**DANIEL GONCALVES EMMANUELLI**

Membro da comissão de contratação

**MANOEL ANTONIO MADRUGA DA SILVEIRA**

Membro da comissão de contratação

**CINTIA GOULART TEIXEIRA GOMES**

Pregoeiro

**SILVANA EINHARDT RIOS**

Pregoeiro

**CAROLINA CORADINI DE SOUZA**

Equipe de apoio

**ISRAEL LEMOS DOS SANTOS**

Equipe de apoio

**Apêndice 1 DO ANEXO I- CARDÁPIO MÍNIMO**

Grupo	Itens	GÊNEROS ALIMENTÍCIOS	PREÇO MÉDIO
1		<b>SANDUÍCHES</b>	
	1	RECHEADA SIMPLES (pão francês, presunto, queijo e manteiga)	<b>R\$ 6,66</b>
	2	RECHEADA PRENSADA (pão francês, presunto, queijo e manteiga)	<b>R\$ 7,00</b>
	3	SANDUICHE NATURAL (pão de forma, maionese ou requeijão, frango ou presunto, queijo, cenoura, beterraba e alface)	<b>R\$ 7,33</b>
	4	TORRADA SIMPLES (pão de forma, presunto, queijo e manteiga)	<b>R\$ 7,67</b>
	5	TORRADA COMPLETA (pão de forma, presunto, queijo, manteiga, ovo, alface e tomate)	<b>R\$ 9,67</b>
		<b>SALGADOS</b>	
	6	PÃO DE QUEIJO (peso mínimo 60gr)	<b>R\$ 4,33</b>
	7	PASTEL (recheio mínimo 60 gr – de queijo, frango ou carne)	<b>R\$ 6,67</b>
	8	ESFIRRA (recheio mínimo 60 gr – de queijo, frango ou carne)	<b>R\$ 6,00</b>
9	EMPADA (recheio mínimo 60 gr – de queijo, frango ou carne)	<b>R\$ 6,00</b>	

<b>Grupo</b>	<b>Itens</b>	<b>GÊNEROS ALIMENTÍCIOS</b>	<b>PREÇO MÉDIO</b>
	10	PIZZA BROTINHO (calabresa, frango, presunto)	<b>R\$ 8,33</b>
		<b>BEBIDAS</b>	
	11	CAFÉ PRETO (180 ml)	<b>R\$ 2,83</b>
	12	CAPPUCINO (180 ml)	<b>R\$ 5,00</b>
	13	CHOCOLATE QUENTE (180 ml)	<b>R\$ 8,33</b>
	14	AGUA MINERAL COM E SEM GÁS (500ml)	<b>R\$ 2,67</b>
		<b>OUTRA PREPARAÇÕES</b>	
	15	BOLO SIMPLES (fatia de 150 gr – cenoura, chocolate, baunilha)	<b>R\$ 4,33</b>
	16	SALADA DE FRUTAS (copo 300ml)	<b>R\$ 7,00</b>
		<b>TOTAL</b>	<b>R\$ 99,82</b>

Outras preparações podem ser incluídas no cardápio, tais como: cachorro quente, bauru, x-salada, sucos naturais, vitaminas, etc, desde que previamente aprovado pela fiscalização do contrato.

A contratada deverá oferecer para consumo, diariamente, pelo menos 2 (duas) variedades de fruta da estação “in natura”, inteira ou em pedaços, ou na forma de suco.

Os sucos de frutas, as bebidas lácteas e demais preparações cuja adição de açúcar é opcional serão oferecidos ao consumo conforme a preferência do consumidor pela adição ou não do ingrediente.

## **Apêndice 2 do ANEXO I - ESTUDO TÉCNICO PRELIMINAR**

### **1. Informações Básicas**

Número do processo: 23340.000258.2023-55 2.

### **Descrição da necessidade:**

Considerando o encerramento do contrato com a empresa que mantinha a cantina do campus e considerando a necessidade de ofertar a alunos e servidores a possibilidade de compra de itens alimentícios dentro da instituição, pretende-se a contratação de empresa para exploração de espaço físico por intermédio da utilização de veículo (food truck)

### **3. Área requisitante -**

Responsável BG-DEAP Manoel Antônio Madruga da Silveira

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

A contratada, durante a vigência do respectivo contrato, deverá preparar com qualidade e higiene, e comercializar a preços razoáveis, lanches rápidos, conforme especificações, sendo proibido o comércio e/ou a publicidade de cigarros, medicamentos e bebidas alcoólicas, conforme especificado no cardápio mínimo. A contratada deverá utilizar a área concedida exclusivamente para a prestação de serviços de lanchonete. Os serviços a que se refere essa contratação compreendem o fornecimento de lanches variados, contemplando cada um dos itens pelo menos uma vez na semana. Na hipótese de necessidade de alteração de itens fornecidos é necessária prévia autorização dos fiscais de contrato. A contratada poderá oferecer qualquer outro serviço relacionado a atividade fim da contratação, desde que seja comunicado e autorizado previamente pelos fiscais responsáveis pelo contrato nomeados pelo IFSul. A lanchonete deverá estar aberta ao público de segunda a sexta-feira nos horários de funcionamento exigidos para prestação dos serviços, respeitando o horário de fechamento da unidade. Nos finais de semana ou feriados em que houver atividades os horários de funcionamento da lanchonete devem ser combinados com os fiscais da contratante previamente. A área será entregue à CONTRATADA nas condições em que se encontra. Os fiscais do contrato farão a verificação do consumo de energia e água através dos medidores que serão instalados pela CONTRATANTE (IFSUL) para o acompanhamento e ressarcimento mensal de valores do consumo da lanchonete, conforme o período de medição das faturas da contratante. As adequações a serem realizadas nas áreas disponibilizadas serão consideradas de interesse único e exclusivo da CONTRATADA, razão pela qual não caberá amortização ou qualquer tipo de indenização. No entanto, qualquer alteração, necessariamente, deverá ser previamente autorizada pela Diretoria de Projetos e Obras do IFSul. A contratada deverá instalar o trailer/food truck, podendo providenciar a retirada desse do local no período em que não houver a prestação do serviço. A contratada deverá atender apenas o público interno da Instituição. A contratada poderá disponibilizar para os usuários mesas e cadeiras, que deverão estar dispostas dentro do espaço autorizado, mediante aprovação pelos fiscais do contrato. A contratada deverá dispor de todos os equipamentos necessários à prestação do serviço. A contratada deverá elaborar cardápio semanal e disponibilizá-lo aos fiscais da contratante, devendo ofertar, pelo menos uma vez por semana, cada um dos itens constantes no cardápio mínimo. O padrão de referência para a qualidade dos gêneros alimentícios utilizados deverá estar em conformidade com as normas em vigência da Secretaria de Vigilância Sanitária e do Ministério da Saúde e devem ser adquiridos de empresas legalmente constituídas, tecnicamente qualificadas e aprovadas pelos órgãos públicos competentes. As matérias primas alimentares e os produtos alimentícios devem ser de primeira qualidade e somente devem ser utilizados ou comercializados se apresentarem características próprias adequadas e estiverem dentro do prazo de validade. Todos os lanches servidos deverão ser, obrigatoriamente, preparados no dia correspondente a venda direta aos usuários. Os sucos naturais e as vitaminas devem ser preparados na hora, se ofertados. A contratada deve seguir todos os procedimentos adequados ao pré-preparo, preparo e distribuição dos alimentos garantindo a qualidade higiênico-sanitária, nutritiva e organoléptica. A contratada deve seguir a legislação da ANVISA no que diz respeito às boas práticas para serviços de alimentação contidas na Resoluções da ANVISA: RDC nº 275 de 21/10/2002 e RDC nº 216 de 15/09/2004 (Regulamento Técnico de Boas Práticas para Serviços de Alimentação), na Portaria nº 1428 de 26/11/1993 (Manual de Boas Práticas para Serviços de Alimentação) e demais

legislações pertinentes. O transporte de gêneros alimentícios e demais materiais necessários ao oferecimento dos serviços deverá ser feito em consonância com a legislação sanitária vigente. A contratada deve fornecer os lanches de acordo com o estabelecido no contrato, seguindo rigorosamente as normas de nutrição e higiene. A contratada deve manter a excelência de padrões de higiene e limpeza dos equipamentos e da área disponibilizada, observando as exigências de ordem higiênico-sanitárias. A contratada deve manter os equipamentos necessários à prestação do serviço permanentemente em condições adequadas de higiene e organização, armazenando os alimentos em embalagens apropriadas, mantendo-as adequadamente tampadas. A contratada deve utilizar produtos saneantes regulamentados pelo Ministério da Saúde. A diluição, o tempo de contato e o modo de uso/aplicação desses produtos deverão obedecer às instruções recomendadas pelo fabricante. Cabe à contratada buscar as atualizações da legislação sanitária em vigor, respondendo com exclusividade por todas e quaisquer multas ou interpelações das autoridades competentes, bem como por problemas causados aos usuários relativos aos alimentos fornecidos, configurando-se falta grave a interdição da Unidade por qualquer motivo. Providenciar e apresentar à fiscalização do contrato: cópia autenticada do Alvará Sanitário da empresa, e alvará de localização contendo o endereço em que o food truck/trailer será instalado em até 2 (dois) dias úteis antes do início da execução do contrato, sendo essa regularização condição indispensável para o início do funcionamento do estabelecimento. Manter a excelência de padrões de higiene e limpeza dos equipamentos, utensílios, do veículo e da área ocupada bem como seu entorno, instalando recipientes apropriados para receber o lixo produzido, observando a totalidade das exigências de ordem higiênico-sanitárias. O IFSul poderá realizar vistorias periódicas para exame das condições de conservação das instalações utilizadas e do estado de conservação e funcionamento dos equipamentos, mobiliário, aparelhos e instrumentos fornecidos pela contratada, necessários à boa prestação dos serviços, bem como das condições higiênico-sanitárias e boas práticas de manipulação. Utilizar produtos de limpeza adequados, tais como: produto com poder bactericida, ação fungicida e propriedade vermicida, de forma a se obter a ampla higienização do ambiente, equipamentos e utensílios de cozinha, bem como das mãos dos empregados que manipulem os alimentos. Fazer a segregação de resíduos gerados, utilizando sacos de lixo adequados ao retirá-los das unidades do IFSul.

Caso haja a instalação de pia de cozinha, a contratada deverá instalar também caixa retentora de gordura e após o início das operações, deverá efetuar a limpeza periódica da referida caixa. Implantar, para o controle integrado de pragas, procedimentos de prevenção e eliminação de insetos e roedores. O controle integrado de pragas será realizado, sempre que necessário, por pessoal treinado ou empresa qualificada, utilizando-se de produtos autorizados pelo Ministério da Saúde. Exigir que os empregados se apresentem com trajés dentro das normas e padrões de segurança e higiene da Vigilância Sanitária, utilizando-se de acessórios de higiene, tais como aventais, luvas, máscara e touca para os manipuladores de alimentos, bem como orientá-los sobre as normas e perfeitas condições de higiene pessoal e urbanidade no trato com as pessoas. Afastar do serviço os empregados que apresentarem condições de saúde incompatíveis com a atividade a ser desenvolvida, bem como deverá providenciar a substituição imediata dos funcionários sem ocasionar prejuízo à prestação dos serviços. Contratar, manter e dirigir sob sua inteira responsabilidade, pessoal especializado à perfeita execução dos serviços, em todos os níveis, cabendo-lhe efetuar todos os pagamentos, inclusive os encargos previstos na Legislação Trabalhista, Previdenciária e Fiscal, seguro e quaisquer outros não mencionados, inclusive Equipamentos de Proteção Individual (EPI), em decorrência da sua condição de empregador. Manter a lanchonete aberta ao público conforme os dias e horários estabelecidos. Dispor de balconistas em número suficiente para atendimento nos horários de maior procura das lanchonetes, devendo sempre prestar aos usuários, um atendimento cordial, rápido e eficiente. Manter nos locais de trabalho somente empregados aptos para o trabalho e que tenham a idade permitida por lei.

Providenciar, sem qualquer ônus para o IFSul, a obtenção de licenças, autorizações, alvarás e outros, junto às autoridades competentes, necessários ao funcionamento do espaço físico dentro das normas legais vigentes, respondendo por eventuais infrações a essas normas. Prestar, a qualquer momento, todos os esclarecimentos e informações administrativas ou técnicas, que lhes forem solicitadas pelos fiscais da contratante. Manter quantidade suficiente de produtos ofertados, de forma a não prejudicar o atendimento aos clientes, no horário de funcionamento da lanchonete.

Colocar em local visível tabela de preços contendo os produtos postos à venda. Assumir integral responsabilidade por todos os atos ou omissões que venham a praticar seus empregados, durante a execução do contrato. Responsabilizar-se por todos os tributos, encargos, multas e penalidades alheios ao contrato. Facilitar a supervisão da contratante, na execução dos serviços e no cumprimento das obrigações pactuadas. Substituir qualquer funcionário a seu serviço que, a exclusivo juízo da contratada, não mantenha conduta compatível com a natureza da instituição. Proceder às manutenções preventivas e corretivas dos equipamentos, de forma a não ocasionar prejuízo à execução dos serviços. Manter, durante toda a execução do contrato, em compatibilidade com as obrigações assumidas, todas as condições de habilitação e qualificação exigidas na licitação. Responsabilizar-se pela guarda e segurança dos equipamentos, não cabendo à contratante qualquer ressarcimento por furto ou danos. Responsabilizar-se por qualquer acidente ou dano que venha a ocorrer no âmbito do espaço cedido envolvendo pessoas e/ou bens.

### 5. Levantamento de Mercado

As pesquisas de preços foram realizadas no comércio local a partir da formatação de um cardápio mínimo a ser ofertado pelo licitante. A partir desta pesquisa, montou-se a tabela a seguir:

<b>GÊNEROS ALIMENTÍCIOS</b>	<b>PREÇO 1</b>	<b>PREÇO 2</b>	<b>PREÇO 3</b>	<b>MÉDIA</b>
<b>SANDUÍCHES</b>				
RECHEADA SIMPLES (pão francês, presunto, queijo e manteiga)	8	6	6	
RECHEADA PRENSADA (pão francês, presunto, queijo e manteiga)	8	7	6	
SANDUICHE NATURAL (pão de forma, maionese ou requeijão, frango ou presunto, queijo, cenoura, beterraba e alface)	8	6	8	
TORRADA SIMPLES (pão de forma, presunto, queijo e manteiga)	7	8	8	
TORRADA COMPLETA (pão de forma, presunto, queijo, manteiga, ovo, alface e tomate)	10	9	10	

<b>SALGADOS</b>				
PÃO DE QUEIJO (peso mínimo 60gr)	4	3	6	
PASTEL (recheio mínimo 60 gr – de queijo, frango ou carne)	6	7	7	
ESFIRRA (recheio mínimo 60 gr – de queijo, frango ou carne)gr)	6	7	5	
EMPADA (recheio mínimo 60 gr – de queijo, frango ou carne)	6	7	5	
PIZZA BROTINHO (calabresa, frango, presunto)	8	7	10	
<b>BEBIDAS</b>				
CAFÉ PRETO (180 ml)	3	2,50	3	
CAPPUCINO (180 ml)	3	5	7	
CHOCOLATE QUENTE (180 ml)	7	10	8	
ÁGUA MINERAL COM E SEM GÁS (500ml)	2	3	3	
<b>OUTRA PREPARAÇÕES</b>				
BOLO SIMPLES (fatia de 150 gr – cenoura, chocolate, baunilha)	4	5	4	
SALADA DE FRUTAS (copo 300ml)	7	7	7	
<b>TOTAL</b>	<b>97</b>	<b>99,5</b>	<b>103</b>	

## 6. Descrição da solução como um todo

A contratada deverá prestar o serviço por intermédio dos seguintes meios:

1. TRAILER: equipamento rebocado, acoplado à traseira de automóvel ou camioneta.

a) tamanho máximo de 4,00x2,50m, no qual será permitida colocação de toldo de no máximo 1,20m de avanço com estrutura própria e sem apoio.

b) projetado e construído especificamente para o uso determinado, tendo fonte de calor distante do tanque de combustível e provido de reservatório para adequado suprimento de água corrente; com espaço interno suficiente para a permanência do manipulador

c) no caso de utilização de gás de cozinha, será permitida a utilização de no máximo dois botijões de gás de 13kg.

d) provido de reservatório de esgoto removível para esgotamento em local adequado, fora das dependências do IFSul

2. FOOD TRUCK: equipamento automotor, independente. 1. tamanho máximo: 8,00mx2,50m, sendo permitido toldo de no máximo 1,20m de avanço com estrutura própria, sem apoio. 2. projetado e construído especificamente para o uso determinado, tendo fonte de calor distante do tanque de combustível; 3. provido de reservatório para adequado suprimento de água corrente; 4. espaço interno suficiente para a permanência do manipulador; e) provido de reservatório de esgoto removível para esgotamento em local adequado, fora das dependências do IFSul f) no caso de utilização de gás de cozinha, será permitida a utilização de no máximo dois botijões de gás de 13kg. As dimensões de tamanho supracitadas são: base x altura.

Estão vedados os seguintes equipamentos:

a) FOOD BIKE: equipamento de tração humana, independente

b)GAZEBO: cobertura em estrutura leve sem fechamento nas laterais com uso exclusivo para artesanato.

c)automóvel de passeio e veículo de passageiros; caminhonete e camioneta; motocicletas e motoneta; ônibus; utilitário e veículo de grande porte.

## 7. Estimativa das Quantidades a serem Contratadas

A contratação destina-se a cedência do espaço físico para a instalação de um food-truck

## 8. Estimativa do Valor da Contratação

**Valor (R\$):** 99,83 A contratação será realizada mediante apresentação do menor valor do cardápio mínimo, estimado em R\$ 99,83

## 9. Justificativa para o Parcelamento ou não da Solução

A solução não será parcelada

## 10. Contratações Correlatas e/ou Interdependentes

Não há.

## **11. Alinhamento entre a Contratação e o Planejamento**

A cedência de espaço físico para exploração de cantina, embora não prevista para ocorrer no formato de "food truck", está contemplada no PGC 2023, pois a contratação foi motivada devido à impossibilidade de renovação do contrato vigente. Visa ainda atender à meta 6.4 do PDI (Plano de Desenvolvimento Institucional) e Plano de Ação, transcrita a seguir: "META 6.4 Garantir 100% da infraestrutura necessária em cada câmpus e Reitoria a fim de assegurar os processos de ensino, pesquisa, extensão e gestão, conforme o planejamento da instituição".

## **12. Benefícios a serem alcançados com a contratação**

Atendimento do público interno que diariamente ocupa os espaços físicos das unidades do IFSul, englobando discentes, servidores e terceirizados, e ainda o público externo eventual, desde que sejam visitantes a eventos ou demais atividades do IFSul, uma vez que o câmpus fica localizado em lugar onde não há a prestação de serviços de alimentação próximos.

## **13. Providências a serem Adotadas**

Consulta a diretoria de projetos e obras quanto a melhor localização para a instalação do food truck

## **14. Possíveis Impactos Ambientais**

É responsabilidade da contratada fazer a segregação de resíduos gerados, utilizando sacos de lixo adequados ao retirá-los das unidades do IFSul. Caso haja a instalação de pia de cozinha, a contratada deverá instalar também caixa retentora de gordura e após o início das operações, deverá efetuar a limpeza periódica da referida caixa. Implantar, para o controle integrado de pragas, procedimentos de prevenção e eliminação de insetos e roedores. O controle integrado de pragas será realizado, sempre que necessário, por pessoal treinado ou empresa qualificada, utilizando-se de produtos autorizados pelo Ministério da Saúde.

## **15. Declaração de Viabilidade**

Esta equipe de planejamento declara viável esta contratação.

### **15.1. Justificativa da Viabilidade**

A comissão entende a contratação como viável.

## **16. Responsáveis**

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

**MANOEL ANTONIO MADRUGA DA SILVEIRA**

Membro da comissão de contratação

**DANIEL GONCALVES EMMANUELLI**

Membro da comissão de contratação Assinou eletronicamente em 23/05/2023 às 14:58:41.

**EMILENA TEIXEIRA MUNHOZ**

Membro da comissão de contratação

**MINUTA**

**CONTRATO Nº XX/2023**

**CESSÃO DE USO DE IMÓVEL**

**TERMO DE CONTRATO Nº XX/2023,  
QUE FAZEM ENTRE SI A UNIÃO, POR  
INTERMÉDIO DO INSTITUTO FEDERAL DE**

**EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA  
SUL-RIO-GRANDENSE E A EMPRESA  
XXXXXXXXXXXXXXXXXXXX.**

A União, por intermédio do INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA SULRIO-GRANDENSE, Câmpus Bagé, sediado na Avenida Leonel Brizola, 2501, Bairro Pedra Branca, CEP 96418-400, Bagé/RS, neste ato representado por sua Diretora-Geral Giulia D'Avila Vieira, brasileira, designada pela portaria nº 1.178 de 30 de junho de 2021, RG n.º 1073794378, SJS/RS, CPF n.º 001.202.250-00, doravante denominado CONTRATANTE, e o(a) XXXXXXXXXXXXXXXX inscrito(a) no CNPJ/MF sob o Nº XXXXXXXXXXXXXXXX, sediado(a) na XXXXXXXXXXXXXXXX, em XXXXXXXXXXXXXXXX doravante designada CONTRATADA, neste ato representada pelo(a) Sr.(a) XXXXXXXXXXXXXXXX, portador(a) da Carteira de Identidade nº XXXXXXXXXXXXXXXX expedida pela (o) XXXXXXXXXXXXXXXX, e CPF nº XXXXXXXXXXXXXXXX, tendo em vista o que consta no Processo Nº XXXXXXXXXXXXXXXX e em observância às disposições da disposições da Lei n.º 14.133, de 1º de abril de 2023, resolvem celebrar o presente Termo de Contrato, decorrente do Concorrência XX/2023, mediante as cláusulas e condições a seguir enunciadas.

**CLÁUSULA PRIMEIRA – DO OBJETO**

1.1. O objeto deste Contrato é a cessão de uso, a título oneroso, de uma área destinada a instalação de trailer/food truck em espaço do Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia Sul-RioGrandense, conforme condições, quantidades e exigências estabelecidas, situada nas dependências do prédio do Campus Bagé, imóvel de propriedade da União, localizado na Avenida Leonel Brizola, 2501, Bagé, RS, conforme área e condições estabelecidas no Termo de Referência da licitação.

**CLÁUSULA SEGUNDA – DAS CONDIÇÕES ESPECIAIS DA CESSÃO DE USO**

2.1. A presente cessão de uso obedecerá às condições especiais adiante elencadas:

2.1.1 vedação de condutas e atividades consideradas lesivas ao meio ambiente;

2.1.2 cumprimento das normas relacionadas com o funcionamento da atividade vinculada ao objeto da cessão de uso e com a utilização da área objeto da cessão;

2.1.3 compatibilidade do horário de funcionamento da referida atividade com o do Campus Bagé do Instituto Federal Sul-rio-grandense;

2.1.4 exercício da citada atividade sem prejudicar a atividade-fim ou o funcionamento do Campus Bagé do Instituto Federal Sul-rio-grandense;

2.1.5 aprovação prévia da CEDENTE para a realização de qualquer obra de adequação ao espaço físico a ser utilizado pela CESSIONÁRIA;

2.1.6 precariedade da cessão, que poderá ser revogada a qualquer tempo, havendo interesse do serviço público, independentemente de indenização;

2.1.7 participação proporcional da CESSIONÁRIA no rateio das despesas com energia elétrica;

2.1.8 fiscalização periódica por parte da CEDENTE;

2.1.9 vedação de ocorrência de cessão, locação ou utilização do imóvel para fim diverso do previsto no item 1 deste Contrato;

2.1.10 reversão da área constituinte da presente cessão de uso, ao término da vigência deste Contrato, independentemente de ato especial;

2.1.11 restituição da ora cedida área do imóvel, em perfeito estado de conservação.

### **CLÁUSULA TERCEIRA - DAS OBRIGAÇÕES DA CEDENTE**

3.1. A CEDENTE obriga-se a:

3.1.1 ceder a mencionada área do imóvel à CESSIONÁRIA, para a finalidade indicada no item 1 deste Contrato;

3.1.2 permitir o acesso dos empregados da CESSIONÁRIA às suas dependências, para o exercício de suas atividades laborais;

3.1.3 facilitar a atuação das autoridades fazendárias, sanitárias ou trabalhistas que venham a fiscalizar as obrigações legais da CESSIONÁRIA;

3.1.4 Informar, mensalmente, à CESSIONÁRIA o valor do rateio, proporcional, das despesas tratadas no subitem 2.1.7 deste Contrato.

### **CLÁUSULA QUARTA – DAS OBRIGAÇÕES DA CESSIONÁRIA**

4.1. A CESSIONÁRIA obriga-se a:

4.1.1 utilizar a área cedida, exclusivamente, na finalidade definida na Cláusula Terceira deste Contrato;

4.1.2 pagar, regularmente, os valores mensais fixados a título de retribuição pela cessão de uso objeto deste Contrato;

4.1.3 arcar com o valor do rateio, proporcional, das despesas tratadas no subitem 4.1.7 deste instrumento contratual;

4.1.4 obter licenças, alvarás, autorizações etc, junto às autoridades competentes, necessárias ao funcionamento da atividade de apoio a que a presente cessão de uso se destina;

4.1.5 desempenhar a atividade comercial prevista no Termo de Referência, para atendimento dos usuários, com funcionamento de XXXXXXXX a XXXXXXXX, no horário de XXXXX a XXXXX;

4.1.6 cumprir as obrigações legais relativas a encargos fiscais, trabalhistas, sociais, previdenciários, civis e comerciais que incidam sobre a atividade de apoio vinculada à mencionada cessão de uso, eximindo a CEDENTE de quaisquer dessas responsabilidades;

4.1.7 não se utilizar de menor de dezoito anos em trabalho noturno, perigoso ou insalubre ou de menor de dezesseis anos em qualquer trabalho, salvo na condição de aprendiz, a partir de quatorze anos (Lei nº 9.854/1999, regulamentada pelo Decreto nº 4.358/2002);

4.1.8 manter durante toda a vigência do Contrato, em compatibilidade com as obrigações assumidas, todas as condições de habilitação e qualificação exigidas para definição do seu nome como beneficiária da indicada cessão de uso do bem;

4.1.9 cumprir as disposições dos regulamentos internos do Instituto Federal Sul-riograndense;

4.1.10 não usar o nome da CEDENTE para aquisição de bens, assim como para contratar serviços;

4.1.11 arcar com a responsabilidade civil por todos e quaisquer danos materiais e morais causados, dolosa ou culposamente, à CEDENTE ou a terceiros, por ação ou omissão de seus empregados, trabalhadores, prepostos ou representantes;

4.1.12 manter as instalações da área cedida em perfeito estado de conservação;

4.1.13 permitir que a CEDENTE realize as ações de fiscalização da execução do Contrato, acolhendo as observações e exigências que por ela venham a ser feitas;

4.1.14 não transferir a terceiros, por qualquer forma, nem mesmo parcialmente, as obrigações assumidas.

4.1.15 cumprir, na íntegra, o rol de obrigações constantes no Termo de Referência, independente de sua transcrição ao presente instrumento de contrato.

#### **CLÁUSULA QUINTA – DA VIGÊNCIA**

5.1. Este Contrato terá vigência de 12 (doze) meses, contados da data da sua assinatura.

5.2. O prazo poderá ser prorrogado, a critério das partes, por iguais e sucessivos períodos, até o limite de 10 (dez) anos, por meio de correspondentes termos aditivos ao Contrato, nos termos do art. 107 da Lei 14.133/21.

#### **CLÁUSULA SEXTA – DO VALOR**

6.1. O valor mensal da retribuição pelo uso da área objeto da cessão ora formalizada é de R\$ XXXXXXXX (XXXXXXXXXXXX), a corresponder, anualmente, ao total de R\$ XXXXXXXXXX (XXXXXXXXXXXX).

6.2. Além do pagamento do valor da indicada retribuição, a CESSIONÁRIA participará, proporcionalmente, do rateio das despesas tratadas no subitem 2.1.7 deste instrumento contratual.

#### **CLÁUSULA SÉTIMA – DO REAJUSTE**

7.1. O valor da mencionada retribuição mensal será atualizado, anualmente, a partir do decurso dos primeiros 12 (doze) meses de sua vigência, pela variação apurada do IGP-M no período considerado.

#### **CLÁUSULA OITAVA – DO PAGAMENTO**

8.1. O pagamento dos valores da retribuição pecuniária indicada na Cláusula Oitava, de responsabilidade da CESSIONÁRIA, deverá ocorrer até o 5º dia do mês subsequente ao que a obrigação se referir.

8.2. O pagamento do valor relativo à mencionada participação, proporcional, no rateio das despesas tratadas no subitem 2.1.7 deste instrumento contratual ocorrerá nos mesmos termos e prazos previstos no item 8.1.

8.3. Nos casos de eventuais atrasos de pagamento, o valor devido será acrescido de encargos moratórios proporcionais aos dias de atraso, apurados desde a data limite prevista para o pagamento até a data do efetivo pagamento, à taxa de 6% (seis por cento) ao ano, aplicando-se a seguinte fórmula:

$$EM = I \times N \times \frac{VP}{100}$$

EM = Encargos Moratórios a serem acrescidos ao valor originariamente devido

I = Índice de atualização financeira, calculado segundo a fórmula:

$$I = \frac{6}{100} \times 365$$

N = Número de dias entre a data limite prevista para o pagamento e a data do efetivo pagamento  
VP = Valor da Parcela em atraso

#### **CLÁUSULA NONA - DA FISCALIZAÇÃO**

9.1. A CEDENTE, por meio de servidor designado, acompanhará e fiscalizará a execução do presente Contrato, na conformidade do disposto no art. 117 da Lei 14.133/21.

9.2. O representante da Administração anotará, em registro próprio, todas as ocorrências relacionadas com a execução deste Contrato, determinando o que for necessário à regularização de eventuais falhas ou irregularidades.

9.3. As decisões e providências que ultrapassarem a competência daquele representante deverão ser solicitadas a seus superiores, em tempo hábil, para a adoção das medidas convenientes.

#### **CLÁUSULA DÉCIMA – DAS INFRAÇÕES E SANÇÕES ADMINISTRATIVAS**

10.1. As infrações administrativas e respectivas penas são aquela previstas no Termo de Referência.

#### **CLÁUSULA DÉCIMA PRIMEIRA – DA RESCISÃO CONTRATUAL**

11.1. Considerar-se-á extinto o presente Contrato, independentemente de ato especial, retornando a área do imóvel à CEDENTE, sem direito da CESSIONÁRIA a qualquer indenização, inclusive por benfeitorias realizadas, se::

11.1.1 – vier a ser dado à área cedida utilização diversa da que a ela foi destinada nos termos deste Contrato;

11.1.2 – houver inobservância do prazo previsto no ato autorizativo da Cessão;

11.1.3 – ocorrer renúncia à cessão ou se a CESSIONÁRIA deixar de exercer suas atividades específicas ou, ainda, na hipótese de sua extinção, liquidação ou falência;

11.1.4 – houver, em qualquer época, necessidade de a CEDENTE dispor, para seu uso, da área vinculada a este Contrato; e 11.1.5 – ocorrer inadimplemento de cláusula contratual.

11.2. A extinção do Contrato poderá ser determinada por ato unilateral e escrito da Administração, nos casos enumerados nos incisos I a IX do art. 137 da Lei 14.133/21.

#### **CLÁUSULA DÉCIMA SEGUNDA - DAS MEDIDAS ACAUTELATÓRIAS**

12.1. Em caso de risco iminente, a Administração Pública poderá motivadamente adotar providências acauteladoras sem a prévia manifestação do interessado.

#### **CLÁUSULA DÉCIMA TERCEIRA - DA PUBLICAÇÃO**

13.1. Será providenciada, pela CEDENTE, a divulgação, resumida, deste instrumento de contrato, no Portal Nacional de Contratações Públicas, em atendimento ao disposto no art. 94 da Lei 14.133/21.

#### **CLÁUSULA DÉCIMA QUARTA - DO FORO**

14.1. Fica eleito o foro da Seção Judiciária de Pelotas - Justiça Federal, com exclusão de qualquer outro, por mais privilegiado que seja, para dirimir quaisquer questões oriundas do presente contrato. E assim, por estarem de acordo, ajustados e contratados, após lido e achado conforme, as partes a seguir firmam o presente contrato em 02 (duas) vias, de igual teor e forma, para um só efeito, na presença de 02 (duas) testemunhas abaixo assinadas.

**Giulia D'Avila Vieira**  
IF Sul-rio-grandense  
CONTRATANTE

TESTEMUNHAS:

\_\_\_\_\_

NOME

\_\_\_\_\_

NOME

CPF

CPF

# Documento Digitalizado Público

## Errata nº Edital concorrência 01 2023 - corrigido

**Assunto:** Errata nº Edital concorrência 01 2023 - corrigido  
**Assinado por:** Silvana Rios  
**Tipo do Documento:** Documento  
**Situação:** Finalizado  
**Nível de Acesso:** Público  
**Tipo do Conferência:** Documento Original

Documento assinado eletronicamente por:

- **Silvana Einhardt Rios, ADMINISTRADOR**, em 14/07/2023 11:01:27.

Este documento foi armazenado no SUAP em 14/07/2023. Para comprovar sua integridade, faça a leitura do QRCode ao lado ou acesse <https://suap.ifsul.edu.br/verificar-documento-externo/> e forneça os dados abaixo:

**Código Verificador:** 548823

**Código de Autenticação:** f579d18bac

