



MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DO ESPÍRITO SANTO.
CAMPUS IBATIBA
158428

EDITAL DE PREGÃO ELETRÔNICO

Nº 04/2021

O Instituto Federal do Espírito Santo - Ifes, Autarquia Federal, vinculada ao Ministério da Educação, criada pela Lei nº 11.892/08, de 29 de dezembro de 2008, mediante o Pregoeiro designado pela **Portaria DG nº 027, de 25 de janeiro de 2021**, torna público para conhecimento dos interessados que, através do site eletrônico www.comprasgovernamentais.gov.br, realizará licitação **TRADICIONAL**, na modalidade **PREGÃO**, na forma **ELETRÔNICA**, do tipo **MENOR VALOR GLOBAL POR GRUPO DE ITENS**, pelo modo de disputa **ABERTO, AMPLA CONCORRÊNCIA**, nos termos da Lei nº 10.520, de 17 de julho de 2002, do Decreto nº 10.024, de 20 de setembro de 2019, do Decreto nº 7.746, de 05 de junho de 2012, do Decreto nº 7892, de 23 de janeiro e 2013, da Instrução Normativa SLTI/MP nº 01, de 19 de janeiro de 2010, da Instrução Normativa SEGES/MP nº 03, de 26 de abril, de 2018, da Lei Complementar nº 123, de 14 de dezembro de 2006, da Lei nº 11.488, de 15 de junho de 2007, do Decreto nº 8.538, de 06 de outubro de 2015, aplicando-se, subsidiariamente, a Lei nº 8.666, de 21 de junho de 1993, conforme descrito neste Edital e seus Anexos, constantes do Processo Nº **23184.00084/2021-59**.

A sessão pública deste Pregão Eletrônico será aberta por comando do pregoeiro com a utilização de sua chave de acesso e senha, no endereço eletrônico, data e horário abaixo discriminados:

ENDEREÇO ELETRÔNICO: www.comprasgovernamentais.gov.br

DATA: 20/08/2021

HORÁRIO: 09:00 horas (horário de Brasília)

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 e endereço eletrônico, salvo comunicação do pregoeiro em sentido contrário.

1 – DO OBJETO

1.1 A presente Licitação tem por objeto selecionar propostas, visando a **CONCESSÃO ONEROSA DE USO DE ESPAÇO FÍSICO** pertencente ao Instituto Federal do Espírito Santo – Campus Ibatiba, mediante a **instalação de uma cantina (venda de lanches e refeição produzida, servida na modalidade refeição – almoço)** para atender a demanda de alunos, servidores e visitantes, conforme especificações constantes no Anexo I – Termo de Referência, bem como todas exigências dos demais anexos que o integram.

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

1.3 Havendo divergências entre a descrição do objeto constante deste Edital e o descrito no site www.comprasnet.gov.br, no “SIASG” ou na Nota de Empenho, prevalecerá, sempre, a descrição deste Edital.

2 – DA DOTAÇÃO ORÇAMENTÁRIA

2.1. A presente licitação, por ter como objeto a concessão onerosa de uso de espaço físico, não importará em despesas para o Instituto Federal do Espírito Santo.

3 - DO CREDENCIAMENTO

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

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

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

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

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

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

4 - DA PARTICIPAÇÃO NO PREGÃO.

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

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

4.2 Não poderão participar desta licitação os interessados:

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

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

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

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

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

4.2.6 entidades empresariais que estejam reunidas em consórcio;

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

4.5.6 que a proposta foi elaborada de forma independente, nos termos da Instrução Normativa SLTI/MP nº 2, de 16 de setembro de 2009.

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

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

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

5 - DA APRESENTAÇÃO DA PROPOSTA E DOS DOCUMENTOS DE HABILITAÇÃO

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

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

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

5.4 As Microempresas e Empresas de Pequeno Porte deverão encaminhar a documentação de habilitação, ainda que haja alguma restrição de regularidade fiscal e trabalhista, nos termos do art. 43, § 1º da LC nº 123, de 2006.

5.5 Incumbirá ao licitante acompanhar as operações no sistema eletrônico durante a sessão pública do Pregão, ficando responsável pelo ônus decorrente da perda de negócios, diante da inobservância de quaisquer mensagens emitidas pelo sistema ou de sua desconexão.

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

5.7 Não será estabelecida, nessa etapa do certame, ordem de classificação entre as propostas apresentadas, o que somente ocorrerá após a realização dos procedimentos de negociação e julgamento da proposta.

5.8 Os documentos que compõem a proposta e a habilitação do licitante melhor classificado somente serão disponibilizados para avaliação do pregoeiro e para acesso público após o encerramento do envio de lances.

6 - DO PREENCHIMENTO DA PROPOSTA

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

6.1.1 Valor global por item;

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

6.2. Todas as especificações do objeto contidas na proposta vinculam o Licitante.

6.3. Nos valores propostos estarão inclusos todos os custos operacionais, encargos previdenciários, trabalhistas, tributários, comerciais e quaisquer outros que incidam direta ou indiretamente na prestação dos serviços, apurados mediante o preenchimento do modelo de Planilha de Custos e Formação de Preços, conforme anexo deste Edital;

6.3.1 A Licitante deverá arcar com o ônus decorrente de eventual equívoco no dimensionamento dos quantitativos de sua proposta, inclusive quanto aos custos variáveis decorrentes de fatores futuros e incertos, tais como os valores providos com o quantitativo de vale transporte, devendo complementá-los, caso o previsto inicialmente em sua proposta não seja satisfatório para o atendimento do objeto da licitação, exceto quando ocorrer algum dos eventos arrolados nos incisos do §1º do artigo 57 da Lei nº 8.666, de 1993.

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

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

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

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

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

7 - DA ABERTURA DA SESSÃO, CLASSIFICAÇÃO DAS PROPOSTAS E FORMULAÇÃO DE LANCES

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

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

7.2.1 Também será desclassificada a proposta que identifique o licitante.

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

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

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

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

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

7.5.1 O lance deverá ser ofertado pelo valor global do item;

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

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

7.8 O intervalo mínimo de diferença de valores entre os lances, que incidirá tanto em relação aos lances intermediários quanto em relação à proposta que cobrir a melhor oferta deverá ser **de R\$ 0,01 (um centavo)**.

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

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

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

7.12 Não havendo novos lances na forma estabelecida nos itens anteriores, a sessão pública encerrar-se-á automaticamente.

7.13 Encerrada a fase competitiva sem que haja a prorrogação automática pelo sistema, poderá o pregoeiro, assessorado pela equipe de apoio, justificadamente, admitir o reinício da sessão pública de lances, em prol da consecução do melhor preço.

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

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

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

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

7.18 O Critério de julgamento adotado será o **menor preço**, conforme definido neste Edital e seus anexos.

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

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

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

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

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

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

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

7.26 Havendo eventual empate entre propostas ou lances, o critério de desempate será aquele previsto no art. 3º, § 2º, da Lei nº 8.666, de 1993, assegurando-se a preferência, sucessivamente, aos bens produzidos:

7.26.1 no país;

7.26.2 por empresas brasileiras;

7.26.3 por empresas que invistam em pesquisa e no desenvolvimento de tecnologia no País;

7.26.4 por empresas que comprovem cumprimento de reserva de cargos prevista em lei para pessoa com deficiência ou para reabilitado da Previdência Social e que atendam às regras de acessibilidade previstas na legislação.

7.27 Persistindo o empate, a proposta vencedora será sorteada pelo sistema eletrônico dentre as propostas empatadas.

7.28 Encerrada a etapa de envio de lances da sessão pública, o pregoeiro deverá encaminhar, pelo sistema eletrônico, contraproposta ao licitante que tenha apresentado o melhor preço, para que seja obtida melhor proposta, vedada a negociação em condições diferentes das previstas neste Edital.

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

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

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

8 - DA ACEITABILIDADE DA PROPOSTA VENCEDORA.

8.1 Encerrada a etapa de negociação, o pregoeiro examinará a proposta classificada em primeiro lugar quanto à adequação ao objeto e à compatibilidade do preço em relação ao máximo estipulado para concessão neste Edital e em seus anexos, observado o disposto no parágrafo único do art. 7º e no § 9º do art. 26 do Decreto n.º 10.024/2019.

8.2 Será desclassificada a proposta ou o lance vencedor, apresentar preço final superior ao preço máximo fixado (Acórdão nº 1455/2018 -TCU - Plenário), ou que apresentar preço manifestamente inexequível.

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

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

8.4 Na hipótese de necessidade de suspensão da sessão pública para a realização de diligências, com vistas ao saneamento das propostas, a sessão pública somente poderá ser

reiniciada mediante aviso prévio no sistema com, no mínimo, vinte e quatro horas de antecedência, e a ocorrência será registrada em ata;

8.5 O Pregoeiro poderá convocar o licitante para enviar documento digital complementar, por meio de funcionalidade disponível no sistema, no prazo **de 2 (duas) horas** sob pena de não aceitação da proposta.

8.5.1 O prazo estabelecido poderá ser prorrogado pelo Pregoeiro por solicitação escrita e justificada do licitante, formulada antes de findo o prazo, e formalmente aceita pelo Pregoeiro.

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

8.7 Havendo necessidade, o Pregoeiro suspenderá a sessão, informando no “chat” a nova data e horário para a sua continuidade.

8.8 O Pregoeiro poderá encaminhar, por meio do sistema eletrônico, contraproposta ao licitante que apresentou o lance mais vantajoso, com o fim de negociar a obtenção de melhor preço, vedada a negociação em condições diversas das previstas neste Edital.

8.8.1 Também nas hipóteses em que o Pregoeiro não aceitar a proposta e passar à subsequente, poderá negociar com o licitante para que seja obtido preço melhor.

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

8.9 Nos itens não exclusivos para a participação de microempresas e empresas de pequeno porte, sempre que a proposta não for aceita, e antes de o Pregoeiro passar à subsequente, haverá nova verificação, pelo sistema, da eventual ocorrência do empate ficto, previsto nos artigos 44 e 45 da LC nº 123, de 2006, seguindo-se a disciplina antes estabelecida, se for o caso.

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

9 - DA HABILITAÇÃO

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

a) SICAF;

b) Cadastro Nacional de Empresas Inidôneas e Suspensas - CEIS, mantido pela Controladoria-Geral da União (www.portaldatransparencia.gov.br/ceis);

c) Cadastro Nacional de Condenações Cíveis por Atos de Improbidade Administrativa, mantido pelo Conselho Nacional de Justiça (www.cnj.jus.br/improbidade_adm/consultar_requerido.php).

d) Lista de Inidôneos e o Cadastro Integrado de Condenações por Ilícitos Administrativos - CADICON, mantidos pelo Tribunal de Contas da União - TCU; 9.1.2 Consulta

Consolidada de Pessoa Jurídica do Tribunal de Contas da União (<https://certidoesapf.apps.tcu.gov.br/>).

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

9.3 Havendo a necessidade de envio de documentos de habilitação complementares, necessários à confirmação daqueles exigidos neste Edital e já apresentados, o licitante será convocado a encaminhá-los, em formato digital, via sistema, no prazo de **2 (duas) horas**, sob pena de inabilitação.

9.4 Somente haverá a necessidade de comprovação do preenchimento de requisitos mediante apresentação dos documentos originais não-digitais quando houver dúvida em relação à integridade do documento digital.

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

9.6 Se o licitante for a matriz, todos os documentos deverão estar em nome da matriz, e se o licitante for a filial, todos os documentos deverão estar em nome da filial, exceto aqueles documentos que, pela própria natureza, comprovadamente, forem emitidos somente em nome da matriz.

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

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

9.8 Habilitação jurídica:

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

9.8.2 Em se tratando de microempreendedor individual – MEI: Certificado da Condição de Microempreendedor Individual - CCMEI, cuja aceitação ficará condicionada à verificação da autenticidade no sítio www.portaldoempreendedor.gov.br;

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

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

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

9.8.6 No caso de cooperativa: ata de fundação e estatuto social em vigor, com a ata da assembleia que o aprovou, devidamente arquivado na Junta Comercial ou inscrito no Registro Civil das Pessoas Jurídicas da respectiva sede, bem como o registro de que trata o art. 107 da Lei nº 5.764, de 1971;

9.8.7 No caso de empresa ou sociedade estrangeira em funcionamento no País: decreto de autorização;

9.8.8 Os documentos acima deverão estar acompanhados de todas as alterações ou da consolidação respectiva;

9.9 Regularidade fiscal e trabalhista:

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

9.9.2 prova de regularidade fiscal perante a Fazenda Nacional, mediante apresentação de certidão expedida conjuntamente pela Secretaria da Receita Federal do Brasil (RFB) e pela Procuradoria-Geral da Fazenda Nacional (PGFN), referente a todos os créditos tributários federais e à Dívida Ativa da União (DAU) por elas administrados, inclusive aqueles relativos à Seguridade Social, nos termos da Portaria Conjunta nº 1.751, de 02/10/2014, do Secretário da Receita Federal do Brasil e da Procuradora-Geral da Fazenda Nacional.

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

9.9.4 prova de inexistência de débitos inadimplidos perante a justiça do trabalho, mediante a apresentação de certidão negativa ou positiva com efeito de negativa, nos termos do Título VII-A da Consolidação das Leis do Trabalho, aprovada pelo Decreto-Lei nº 5.452, de 1º de maio de 1943;

9.9.5 prova de inscrição no cadastro de contribuintes estadual, relativo ao domicílio ou sede do licitante, pertinente ao seu ramo de atividade e compatível com o objeto contratual;

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

9.9.7 caso o licitante seja considerado isento dos tributos estaduais relacionados ao objeto licitatório, deverá comprovar tal condição mediante declaração da Fazenda Estadual do seu domicílio ou sede, ou outra equivalente, na forma da lei;

9.9.8 caso o licitante detentor do menor preço seja qualificado como microempresa ou empresa de pequeno porte deverá apresentar toda a documentação exigida para efeito de comprovação de regularidade fiscal, mesmo que esta apresente alguma restrição, sob pena de inabilitação.

9.9.9 A licitante melhor classificada deverá, também, apresentar a documentação de regularidade fiscal e trabalhista das microempresas e/ou empresas de pequeno porte que serão subcontratadas no decorrer da execução do contrato, ainda que exista alguma restrição, aplicando-se o prazo de regularização previsto no art. 4º, §1º do Decreto nº 8.538, de 2015.

9.10 Qualificação Econômico-Financeira.

9.10.1 certidão negativa de falência expedida pelo distribuidor da sede da pessoa jurídica;

9.10.2 balanço patrimonial e demonstrações contábeis do último exercício social, já exigíveis e apresentados na forma da lei, que comprovem a boa situação financeira da empresa, vedada a sua substituição por balancetes ou balanços provisórios, podendo ser

atualizados por índices oficiais quando encerrado há mais de 3 (três) meses da data de apresentação da proposta;

9.10.2.1 No caso de fornecimento de bens para pronta entrega, não será exigido da licitante qualificada como microempresa ou empresa de pequeno porte, a apresentação de balanço patrimonial do último exercício financeiro. (Art. 3º do Decreto nº 8.538, de 2015);

9.10.2.2 no caso de empresa constituída no exercício social vigente, admite-se a apresentação de balanço patrimonial e demonstrações contábeis referentes ao período de existência da sociedade;

9.10.2.3 é admissível o balanço intermediário, se decorrer de lei ou contrato social/estatuto social.

9.10.2.4 Caso o licitante seja cooperativa, tais documentos deverão ser acompanhados da última auditoria contábil-financeira, conforme dispõe o artigo 112 da Lei nº 5.764, de 1971, ou de uma declaração, sob as penas da lei, de que tal auditoria não foi exigida pelo órgão fiscalizador;

9.10.3 A comprovação da situação financeira da empresa será constatada mediante obtenção de índices de Liquidez Geral (LG), Solvência Geral (SG) e Liquidez Corrente (LC), superiores a 1 (um) resultantes da aplicação das fórmulas:

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

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

$$\text{LC} = \frac{\text{Ativo Circulante}}{\text{Passivo Circulante}}; \text{ e}$$

9.10.4 As empresas que apresentarem resultado inferior ou igual a 1(um) em qualquer dos índices de Liquidez Geral (LG), Solvência Geral (SG) e Liquidez Corrente (LC), deverão comprovar, considerados os riscos para a Administração, e, a critério da autoridade competente, o capital mínimo ou o patrimônio líquido mínimo de **10% (dez por cento)** do valor estimado da contratação ou do item pertinente.

9.11 Qualificação Técnica

9.11.1 Comprovação de aptidão para o fornecimento de bens em características, quantidades e prazos compatíveis com o objeto desta licitação, ou com o item pertinente, por meio da apresentação de atestados fornecidos por pessoas jurídicas de direito público ou privado.

9.11.1.1 Para fins da comprovação de que trata este subitem, os atestados deverão dizer respeito a contratos executados com as seguintes características mínimas:

9.11.1.1.1 Apresentar atestado ou declaração de capacidade técnica em nome da licitante, expedido por pessoa jurídica de direito público ou privado, cujo o item citado neste atestado corresponda tecnicamente de forma igual ou similar ao item pretendido pela licitante, na forma do artigo 30, §40, da lei nº 8.666/93. O atestado deverá ser fornecido em papel timbrado, devidamente assinado e datado pelo representante da empresa/instituição, contendo o CNPJ da empresa/instituição.

9.12 O licitante enquadrado como microempreendedor individual que pretenda auferir os benefícios do tratamento diferenciado previstos na Lei Complementar n. 123, de 2006, estará dispensado (a) da prova de inscrição nos cadastros de contribuintes estadual e municipal e (b) da apresentação do balanço patrimonial e das demonstrações contábeis do último exercício.

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

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

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

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

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

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

9.18 Nos itens não exclusivos a microempresas e empresas de pequeno porte, em havendo inabilitação, haverá nova verificação, pelo sistema, da eventual ocorrência do empate ficto, previsto nos artigos 44 e 45 da LC nº 123, de 2006, seguindo-se a disciplina antes estabelecida para aceitação da proposta subsequente.

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

9.20. O licitante provisoriamente vencedor em um item, que estiver concorrendo em outro item, ficará obrigado a comprovar os requisitos de habilitação cumulativamente, isto é, somando as exigências do item em que venceu às do item em que estiver concorrendo, e assim sucessivamente, sob pena de inabilitação, além da aplicação das sanções cabíveis.

9.20.1. Não havendo a comprovação cumulativa dos requisitos de habilitação, a inabilitação recairá sobre o(s) item(ns) de menor(es) valor(es) cuja retirada(s) seja(m) suficiente(s) para a habilitação do licitante nos remanescentes.

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

10 - DO ENCAMINHAMENTO DA PROPOSTA VENCEDORA

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

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

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

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

10.2.1 Todas as especificações do objeto contidas na proposta, tais como marca, modelo, tipo, fabricante e procedência, vinculam a Contratada.

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

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

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

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

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

11 - DOS RECURSOS

11.1 Declarado o vencedor e decorrida a fase de regularização fiscal e trabalhista da licitante qualificada como microempresa ou empresa de pequeno porte, se for o caso, será concedido o

prazo de no mínimo trinta minutos, para que qualquer licitante manifeste a intenção de recorrer, de forma motivada, isto é, indicando contra qual(is) decisão(ões) pretende recorrer e por quais motivos, em campo próprio do sistema.

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

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

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

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

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

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

12 - DA REABERTURA DA SESSÃO PÚBLICA

12.1 A sessão pública poderá ser reaberta:

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

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

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

12.2.1 A convocação se dará por meio do sistema eletrônico (“chat”), e-mail, ou, ainda, fac-símile, de acordo com a fase do procedimento licitatório.

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

13 - DA ADJUDICAÇÃO E HOMOLOGAÇÃO

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

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

14 - DA GARANTIA DE EXECUÇÃO

14.1 Não haverá exigência de garantia de execução para a presente concessão.

15 - DO TERMO DE CONCESSÃO

15.1 Após a homologação da licitação, em sendo realizada a concessão, será firmado Termo de Concessão.

15.2 O adjudicatário terá o prazo de **até 10 (dez) dias úteis**, contados a partir da data de sua convocação, para assinar o Termo de Concessão, sob pena de decair do direito, sem prejuízo das sanções previstas neste Edital.

15.2.1 Alternativamente à convocação para comparecer perante o órgão ou entidade para a assinatura do Termo de Concessão, a Administração poderá encaminhá-lo para assinatura ou aceite da Adjudicatária, mediante correspondência postal com aviso de recebimento (AR) ou meio eletrônico, para que seja assinado ou aceito no prazo de **até 10(dez) dias uteis**, a contar da data de seu recebimento.

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

15.3 O prazo de vigência da concessão é de **12(doze) meses** prorrogável conforme previsão no termo de concessão ou no termo de referência.

17 - DO REAJUSTAMENTO

17.1 Conforme estabelecido no Termo de Referência anexo a este edital.

18 - DO RECEBIMENTO DO OBJETO E DA FISCALIZAÇÃO

18.1 Nos termos do artigo 67, § 1º, da Lei nº 8.666/1993, a fiscalização da execução do termo de concessão será realizada por servidor(es) nomeado(s), o(s) qual(is) deverá(ão) monitorar o nível de qualidade dos serviços para evitar a sua degeneração, devendo intervir para corrigir ou aplicar sanções quando verificar um viés contínuo de desconformidade da prestação do serviço à qualidade exigida e anotarão em registro próprio todas as ocorrências relacionadas com a execução e determinarão o que for necessário à regularização das falhas ou defeitos observados.

18.2 A Adjudicatária deverá indicar um preposto para, se aceito pelo Ifes, representá-la na execução do termo de concessão.

18.2.1 As decisões e providências que ultrapassarem a competência do representante deverão ser solicitadas ao seu gestor, em tempo hábil para adoção das medidas convenientes.

18.3 Nos termos da Lei nº 8.666/1993, constituirá documento de autorização para a execução dos serviços o termo de concessão assinado.

19 - DAS OBRIGAÇÕES DA CONCEDENTE E DA CONCESSIONÁRIA

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

20 - DO PAGAMENTO

20.1. O pagamento será feito de acordo com os prazos e condições estabelecidos no Anexo IV (Minuta de Termo de Concessão).

21 - DAS SANÇÕES ADMINISTRATIVAS.

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

21.1.1 não assinar o termo de concessão ou aceitar/retirar o instrumento equivalente, quando convocado dentro do prazo de validade da proposta;

21.1.2 não assinar o termo de concessão, quando cabível;

21.1.3 apresentar documentação falsa;

21.1.4 deixar de entregar os documentos exigidos no certame;

21.1.5 ensejar o retardamento da execução do objeto;

21.1.6 não mantiver a proposta;

21.1.7 cometer fraude fiscal;

21.1.8 comportar-se de modo inidôneo;

21.2 Considera-se comportamento inidôneo, entre outros, a declaração falsa quanto às condições de participação, quanto ao enquadramento como ME/EPP ou o conluio entre os licitantes, em qualquer momento da licitação, mesmo após o encerramento da fase de lances.

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

21.3.1 Advertência por faltas leves, assim entendidas como aquelas que não acarretarem prejuízos significativos ao objeto da concessão;

21.3.2 Multa de 5% (cinco por cento) sobre o valor estimado do(s) item(s) prejudicado(s) pela conduta do licitante;

21.3.3 Suspensão de licitar e impedimento de contratar com o órgão, entidade ou unidade administrativa pela qual a Administração Pública opera e atua concretamente, pelo prazo de até dois anos;

21.3.4 Impedimento de licitar e de contratar com a União e descredenciamento no SICAF, pelo prazo de até cinco anos;

21.3.5 Declaração de inidoneidade para licitar ou contratar com a Administração Pública, enquanto perdurarem os motivos determinantes da punição ou até que seja

promovida a reabilitação perante a própria autoridade que aplicou a penalidade, que será concedida sempre que a Contratada ressarcir a Contratante pelos prejuízos causados;

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

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

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

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

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

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

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

21.12 As penalidades serão obrigatoriamente registradas no SICAF.

21.13 As sanções por atos praticados no decorrer da concessão estão previstas no Termo de Referência.

22 - DAS DISPOSIÇÕES GERAIS

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

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

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

22.4 No julgamento das propostas e da habilitação, o Pregoeiro poderá sanar erros ou falhas que não alterem a substância das propostas, dos documentos e sua validade jurídica, mediante

despacho fundamentado, registrado em ata e acessível a todos, atribuindo-lhes validade e eficácia para fins de habilitação e classificação.

22.5 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 concessão.

22.6 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.

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

22.8 O Edital está disponibilizado, na íntegra, pelo e-mail compras.ib@ifes.edu.br, ou pelo site <https://ibatiba.ifes.edu.br/index.php/licitacoes-contratos>

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

- a) Anexo I – Termo de Referência;
- b) Anexo II – Modelo de Carta Proposta;
- c) Anexo III – Modelo de Planilha de Preços Unitários Máximos;
- d) Anexo IV – Minuta de Termo de Concessão;
- e) Anexo V – Modelo de Declaração de Vistoria;
- f) Anexo VI – Modelo de Declaração de não Usufruto de Vistoria;
- h) Anexo VII – Modelo Declaração de Sustentabilidade Ambiental;
- i) Anexo VIII – Termo de Retirada de Edital.

Ibatiba/ES, 07 de julho de 2021.

Eglon Rhuan Salazar Guimarães

DIRETOR GERAL



MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DO ESPÍRITO SANTO.
CAMPUS IBATIBA
158428

ANEXO I
PROJETO BÁSICO

1. OBJETO

1.1 O presente Termo de Referência tem por objeto a **CONCESSÃO ONEROSA DE USO DE ESPAÇO FÍSICO** pertencente ao Instituto Federal do Espírito Santo – Campus Ibatiba, visando à instalação de uma cantina/Restaurante (venda de lanches e refeição produzida, servida na modalidade refeição - almoço) por meio de Concessão de Espaço Físico para atender a demanda de alunos, servidores e visitantes.

1.2 O espaço destinado à concessão de uso corresponde a aproximadamente 312,25, com valor mensal a ser pago pela **CONCESSIONÁRIA**, pelo uso do espaço público decorrente da cessão onerosa do imóvel (aluguel), de R\$ 680,00 (Seiscentos e Oitenta reais), acrescido o consumo de água e energia utilizados.

1.3 A forma de contratação proposta é a concessão de uso de espaço físico remunerado, para fins comerciais, através da modalidade **PREGÃO ELETRÔNICO**, do tipo “menor preço” de refeição, sob o regime de Empreitada por Preço Global “**MENOR PREÇO GLOBAL POR GRUPO DE ITENS**”, a qual consiste em um Contrato Administrativo onde o poder público atribui a utilização exclusiva de um bem de seu domínio a particulares, para que o explore segundo a sua destinação específica, a qual encontra amparo na Lei nº 8.666/93, na Lei nº 6.120/74, na Lei nº 8.987/95 e no Decreto Lei nº 9.760/46 e demais legislações pertinentes.

1.4 O presente objeto pode ser definido por padrões de desempenho e qualidade razoáveis e objetivos, conforme exposto no parecer Plenário nº 01/2016/CNUDecorCGU/AGU, sendo, portanto, enquadrado como serviço comum para fins do disposto no § 1o do art. 2º do Decreto nº 5.450, de 31 de maio de 2005.

2. JUSTIFICATIVA

2.1 Justifica-se o presente termo de referência pela necessidade de dotar o Campus Ibatiba de um local apropriado e seguro para oferecer lanches e refeições de qualidade, com baixo custo, para seus alunos, servidores, estagiários, terceirizados e visitantes. Vale destacar que o campus tem atividades em três turnos (matutino, vespertino e noturno). Logo, muitos alunos e servidores necessitam de fazer alguma de suas refeições dentro do campus. Para esse fim, o campus oferecerá um espaço, conforme metragem informada neste Termo, a ser ocupado mediante processo licitatório, com a finalidade de exploração da venda de lanches, venda de produtos alimentícios e alimentação produzida.

3. OBJETIVO

3.1 O Objetivo da contratação é o de garantir refeições com preços/custos acessíveis e em condições higiênico-sanitárias adequadas, contribuindo assim com a saúde e bem-estar da comunidade acadêmica.

3.2 O Objetivo da implantação da cantina é complementar as necessidades básicas de alimentação da comunidade acadêmica, durante e nos intervalos das principais refeições.

4. LOCALIZAÇÃO E ÁREA

4.1 – Área Total: 312,25 m². Área do Pátio Coberto: 244,63 m². **Área do Restaurante /Cantina/Lanchonete 67,62m²**. Localizada no prédio do Instituto federal de Educação, Ciência e Tecnologia do espírito Santo – Campus Ibatiba, localizada à Avenida Sete de Novembro, 40 – Bairro: Centro, CEP 29.395-000.

5. QUANTITATIVOS DE POTENCIAIS USUÁRIOS

5.1 - Durante o período letivo do IFES Campus Ibatiba, fevereiro a junho e agosto a dezembro, estima-se um público potencialmente usuário dos serviços de restaurante/cantina/Lanchonete, diário, de segunda a sexta-feira, de aproximadamente 678 (seiscentos e setenta e oito) pessoas. Conforme Estimativa do apêndice B.

6. CONDIÇÕES DE PRESTAÇÃO DO SERVIÇO

6.1 A prestação de serviços realizar-se-á mediante o fornecimento de lanches e refeições, observadas as normas vigentes de vigilância sanitária e outros preceitos legais quanto à produção, armazenamento e distribuição de refeições.

6.2 O serviço a ser prestado implica que toda a operacionalização e custos referentes a produção e pessoal sejam de responsabilidade da CONCESSIONÁRIA.

6.2.1 A CONCESSIONÁRIA deverá manter na área destinada a cantina do Campus Ibatiba, pessoal necessário para as atividades de produção e distribuição de alimentos, bem como higiene de equipamentos, utensílios e da área concedida.

6.3 A prestação de serviços de fornecimento de refeições, envolvendo todas as etapas do processo de operacionalização e distribuição das refeições, deverá estar de acordo com:

6.3.1 Armazenamento de gêneros e produtos alimentícios e materiais de consumo;

6.3.2 Controle quantitativo e qualitativo dos gêneros alimentícios e materiais de consumo recebidos;

6.3.3 Higienização e limpeza de todas as dependências utilizadas, dos equipamentos, dos utensílios de cozinha e dos utensílios utilizados pela clientela nas instalações da CONCEDENTE, bem como fornecimento do material de limpeza do tipo: detergente, álcool, panos descartáveis de limpeza, etc.;

6.3.1 A CONCESSIONÁRIA deverá disponibilizar os seguintes equipamentos e utensílios para a cantina do Campus Ibatiba: - pratos em louça branca para refeição e para sobremesa; talheres em inox; utensílios de servir (concha, colher, escumadeira, etc., em inox), em quantidade suficiente para atender à demanda do serviço, com reposição dos mesmos sempre que haja necessidade, por desgaste próprio do uso;

6.3.2 Fica terminantemente proibido o uso de utensílios de madeira.

6.4 A licitante vencedora deverá instalar e manter em funcionamento a cantina no espaço destinado para tal, no Campus Ibatiba - ES.

6.5 A CONCESSIONÁRIA disponibilizará mesas e cadeiras plásticas para o refeitório/lanchonete suficientes para atender a demanda ficando sob a responsabilidade da CONCESSIONÁRIA a reposição dessas em caso de danos ou extravio.

6.6 A CONCESSIONÁRIA deverá apresentar cardápio mensal para aprovação do fiscalizador de contrato da prestação de serviço de alimentação.

6.7 Os uniformes e EPIs serão de responsabilidade da empresa vencedora, bem como, todas as despesas com sua manutenção e reposição.

7. DA PRODUÇÃO/TRANSPORTE

7.1 Produção

7.1.1 Todos os procedimentos envolvidos no pré preparo, preparo e distribuição das refeições deverão ser realizados no espaço destinado para este fim, nas dependências do Ifes – Campus Ibatiba, situado na Avenida Sete de Novembro, 40, Centro, Ibatiba – ES, CEP: 29.395-000.

7.1.2 O *Campus* não dispõe de equipamentos e utensílios para confecção e distribuição dos alimentos. Será de responsabilidade da CONCESSIONÁRIA dispor de todo o material, equipamento e pessoal necessário para o fiel cumprimento do contrato.

7.1.3 Será ainda de responsabilidade da CONCESSIONÁRIA providenciar a instalação e armazenamento de Gás Liquefeito de Petróleo (GLP) conforme as normas legais vigentes.

7.2 Higienização;

7.2.1 Atender o que dispõe as normas estabelecidas pela Vigilância Sanitária do Município de Ibatiba ou outro código que venha a substituí-lo quanto aos Parâmetros e Critérios para o Controle Higiénico Sanitários em Estabelecimento de Alimentos.

7.2.2 Manter absoluta higiene no armazenamento, manipulação e preparo dos alimentos.

7.2.3 Implantar, para o controle integrado de pragas, procedimentos de prevenção e eliminação da presença de insetos e roedores. A aplicação de produtos só deverá ser realizada quando adotadas todas as medidas de prevenção, só podendo ser utilizados produtos registrados no Ministério da Saúde.

7.2.4 O programa de controle de pragas deve contemplar todas as medidas preventivas necessárias para minimizar a necessidade da aplicação de desinfetantes domissanitários.

7.2.5 A higiene pessoal dos empregados e a limpeza dos uniformes deverão ser supervisionadas diariamente pela CONTRATADA;

7.2.6 Exercer o controle de qualidade de produtos para higienização e outros materiais de consumo necessários, observando o registro nos órgãos competentes e de qualidade comprovada.

7.2.7 Permitir o acesso de pessoas externas ao serviço, somente com a autorização expressa do Contratante ou da Contratada e acompanhamento por responsável da CONTRATADA.

7.3 Segurança, Medicina e Meio Ambiente do Trabalho;

7.3.1 Submeter-se às normas de segurança recomendadas pela Contratante e legislação específica, quando do acesso às suas dependências.

7.3.2 Obedecer na execução e desenvolvimento do seu trabalho, as determinações da Lei Federal nº 6.514, de 22 de dezembro de 1977, regulamentada pela Portaria nº 3.214, de 08 de junho de 1978, do Ministério do Trabalho e suas alterações, além de normas e procedimentos internos da Contratante, relativos à engenharia, segurança, medicina e meio ambiente do trabalho e desenvolvimento sustentável, especialmente nos termos da Lei nº 12.305, de 02 de agosto de 2010 que institui a política nacional de resíduos sólidos, regulamentada pelo Decreto nº 7.404, de 23 de dezembro de 2010; naquilo que sejam aplicáveis à execução específica da atividade ou legislações substitutivas e /ou complementares.

7.3.3 Apresentar, quando solicitado, cópia dos Programas de Controle Médico de Saúde Ocupacional - PCMSO e de Prevenção dos Riscos Ambientais - PPRA, contendo, no mínimo, os itens constantes das Normas Regulamentadoras no 07 e 09, da Portaria nº 3.214, de 08 de junho de 1978, do Ministério do Trabalho e da Previdência Social, conforme determina a Lei Federal nº 6.514, de 22 de dezembro de 1977.

7.3.4 Instalar e manter, quando por força de lei, os Serviços Especializados em Engenharia de Segurança e em Medicina do Trabalho (SEESMT) e Comissão Interna de Prevenção de Acidentes - CIPA, considerando o número total de trabalhadores nos serviços que vier a contratar.

7.4 Condições gerais;

7.4.1 Para a execução dos serviços, a CONCESSIONÁRIA deverá desenvolver todas as atividades necessárias à obtenção do escopo contratado, dentre as quais se destacam:

7.4.1.1 Programação das atividades de nutrição e alimentação;

7.4.1.2 Elaboração de cardápio diário completo - semanal, quinzenal ou mensal;

7.4.1.3 Aquisição de gêneros alimentícios e materiais de consumo em geral;

7.4.1.4 Controle quantitativo e qualitativo dos gêneros alimentícios e materiais de consumo;

7.4.1.5 Armazenamento de gêneros alimentícios e materiais de consumo;

7.4.1.6 Pré-preparo e cocção da alimentação;

7.4.2 A alimentação fornecida deverá ser equilibrada e racional e estar em condições higiênico-sanitárias adequadas.

7.4.3 A elaboração do cardápio, compreende-se aqui as indicações das opções de alimentação bem como a qualidade dos produtos a serem utilizados no preparo e fornecimento de alimentos.

7.4.4 Os serviços deverão ser prestados nos padrões técnicos recomendados e contar com quadro de pessoal técnico, operacional e administrativo qualificado e em número suficiente, de modo a não gerar espera de atendimento superior a 05 (cinco) minutos.

7.4.5 A operacionalização, transporte e entrega das refeições no(s) local(is) estabelecido(s) pelo CONCEDENTE poderão ser supervisionados pela CONCESSIONÁRIA, acompanhada por um representante da CONCEDENTE de maneira a observar sua aceitação, análise da apresentação, porcionamento e temperatura das refeições servidas, para possíveis alterações ou adaptações, visando atendimento adequado e satisfatório.

7.4.6 Recomenda-se a CONCESSIONARIA a implantação de manuais de boas práticas de Manipulação\ e Fornecimento de Produtos alimentícios, que observe as seguintes diretrizes:

a) controle do processo de produção, segundo as boas práticas e procedimentos operacionais padronizados;

b) controle de situações de risco à saúde do empregado;

c) controle de situações de risco ao meio ambiente;

d) obrigatoriedade de informação ao consumidor;

e) controle de resíduos recicláveis;

f) relatório de metodologias adotadas de desenvolvimento sustentável;

7.4.7 Conceitua-se como Manual de Boas Práticas o documento que descreve as operações realizadas pela CONCESSIONÁRIA, e que inclui, no mínimo, os requisitos sanitários dos edifícios, a manutenção da higienização das instalações, dos equipamentos e dos utensílios, o controle de qualidade da água para consumo humano, o controle integrado de pragas urbanas, controle da higiene e saúde dos manipuladores e o controle e garantia de qualidade do produto final.

8. DIAS E HORÁRIO DE FUNCIONAMENTO

8.1 O horário de funcionamento previsto para a lanchonete/restaurante deverá ser de segunda a sexta-feira das 8h30min às 21h00min e aos sábados letivos conforme calendário acadêmico. O horário para servir o almoço deverá ser das 11h00min às 14h00min.

8.2 O horário de funcionamento do Restaurante e da Lanchonete poderá ser alterado, por determinação da CONCEDENTE, a critério da Direção do Campus, em atendimento à demanda dos usuários, cabendo à CONCESSIONÁRIA se adequar à mudança em até 48 (quarenta e oito) horas úteis após a comunicação.

8.3 Havendo demanda previamente manifestada de usuários, poderá ser solicitado à CONCESSIONÁRIA a distribuição da refeição do almoço aos sábados letivos, através de comunicação expressa da Administração do *Campus* com 48 (quarenta e oito) horas de antecedência.

8.4 Havendo demanda previamente manifestada de usuários, poderá ser solicitado à CONCESSIONÁRIA funcionamento esporádico fora dos horários e dias habituais, através de comunicação expressa da Administração do campus, com 48 (quarenta e oito) horas de

antecedência.

8.5 A CONCESSIONARIA deverá manter um quantitativo mínimo de cada produto da lista mínima durante todo o período de funcionamento.

9. DA CESSÃO ONEROSA DO ESPAÇO PÚBLICO

9.1 O valor mensal a ser pago pela CONCESSIONÁRIA, pelo uso do espaço público decorrente da cessão onerosa do imóvel (aluguel), será de **R\$ 680,00(Seiscentos e oitenta reais)**. O licitante deverá considerar este valor como custo fixo para fins de apresentação das propostas.

ITEM	DESCRIÇÃO	UNIDADE	QUANTIDADE	VALOR
01	Concessão onerosa de uso de área física	Concessão de 312,25m ²	01	R\$ 680,00

9.2 O valor de referência do item 9.1, corresponde à avaliação feita por profissional do quadro do Ifes conforme as normas vigentes, será atualizado anualmente pelo Índice IGP-M acumulado dos últimos 12 (doze) meses.

9.3 O pagamento do valor do uso do espaço público decorrente da cessão onerosa do imóvel (aluguel) devido pela CONCESSIONÁRIA deverá ser efetuado até o 5º (quinto) dia útil do mês subsequente ao da prestação de serviços, sendo que o primeiro pagamento só será efetuado após o início da prestação de serviços por parte da CONCESSIONÁRIA.

9.4 A importância será paga através de Guia de Recolhimento da União (GRU), que deverá ser solicitada junto ao fiscal do contrato.

9.5 Após a realização do pagamento, a CONCESSIONÁRIA deverá enviar o comprovante do mesmo para a CONCEDENTE.

9.5.1 O atraso no cumprimento desta obrigação acarretará para a CONCESSIONÁRIA multa de 2% (dois por cento) ao mês sobre o valor a ser pago, acrescido de juros de mora de 1% (um por cento) ao mês, a ser contabilizado no período correspondente ao atraso.

9.5.2 O não pagamento após 30 (trinta) dias contados do vencimento do prazo, sem motivo justificado e aceito pela CONCEDENTE, será aplicada às sanções previstas na Lei 8.666/93.

9.6 O valor do pagamento devido pelo uso do espaço público, decorrente da cessão onerosa, deverá ser reajustado a cada 12 (doze) meses, com base no Índice Geral de Preços do Mercado (IGP-M) do período, ou outro indexador oficial que vier a substituí-lo.

9.7 Se por motivo de caso fortuito ou de força maior o espaço físico cedido ficar inacessível à CONCESSIONÁRIA, no todo ou em parte, o valor mensal da cessão de uso será subtraído em 1/30 (um trinta avos) do seu valor, por dia útil de privação de uso, incluindo-se os domingos do período de inacessibilidade.

9.8 Durante os períodos de férias e recesso escolar e em períodos de paralisações igual ou superior a 15 (quinze) dias, em que a demanda seja notoriamente reduzida, a requerimento expresso da CONCESSIONÁRIA, o valor pelo uso do espaço público decorrente da cessão onerosa poderá ser reduzido pela CONCEDENTE em até 50% (cinquenta por cento) de seu valor, a fim de manter o equilíbrio econômico-financeiro do Contrato com a execução do serviço.

9.8.1 O requerimento para redução do valor deverá ser entregue à Diretoria de Administração, que o encaminhará aos responsáveis pela análise e deferimento do pedido.

9.9 Serão de inteira responsabilidade da CONCESSIONÁRIA as despesas de água e energia elétrica, cujos valores serão calculados nas formas abaixo:

a) A energia elétrica será medida pelo relógio exclusivo da cantina/restaurante.

b) O valor mensal correspondente ao consumo de água ficará estabelecido em 3% (três por

cento) do VALOR TOTAL A PAGAR constante na Nota Fiscal emitida pelo CESAN, para a unidade Instituto Federal do Espírito Santo/Campus IBATIBA, ou na forma outra estimativa apresentada pela CONCESSIONÁRIA e APROVADA pela CONCEDENTE.

9.9.1 Os valores apurados no item anterior serão recolhidos ao IFES Campus Ibatiba por meio de GRU, que será emitida pela CONCEDENTE e apresentada a CONCESSIONÁRIA para pagamento em até 05 (cinco) dias úteis da data da apresentação.

9.10 As despesas com telefone, internet e gás ficarão a cargo da CONCESSIONÁRIA, eximindo qualquer ônus para o Ifes – Campus Ibatiba.

10. OBJETO E PREÇOS MÁXIMOS DE REFERÊNCIA

10.1 A CONCESSIONÁRIA deverá oferecer almoço em sistema de REFEIÇÃO Self Service, utilizando-se para tal, os utensílios discriminados no item 6.3.6 deste Termo de Referência. Deverá igualmente fazê-lo, na opção de LANCHE.

10.2 O preço máximo apresentado deverá ser de:

Valores máximos unitários da refeição/lanche:

Lote	Item	Descrição	Unid.	Quant.*	Preço unitário Máximo
1	01*	Lanche, conforme Apêndice A deste termo de referência*	Un.	1	R\$ 75,00
	02**	Refeição (Tipo Self service)	Un.	1Kg	R\$ 37,00
	TOTAL DO ITEM				R\$ 112,00

* O item 01 são as possibilidades de lanche que serão fornecidos na cantina de acordo com a disponibilidade da CONCESSIONÁRIA. Utilize os itens (todos) do Apêndice A para a formação de preços. Trata-se de uma cesta de produtos, onde todos os itens compõem a formação do preço.

** O item 02 é uma refeição e deverá ser servido pelo próprio usuário (Aluno, servidores, terceirizados e visitantes).

10.3 Os demais produtos comercializados pela lanchonete deverão estar em conformidade com os preços praticados no mercado, previamente autorizados pela CONCEDENTE, sob pena de impossibilidade de comercialização.

10.3.1 A CONCESSIONÁRIA apresentará a fiscalização relação completa dos produtos que se pretende comercializar no espaço, contendo descrição detalhada e preço pretendido, pelo que somente após APROVAÇÃO da fiscalização, tais produtos podem ser disponibilizados aos usuários.

10.3.2 A CONCESSIONÁRIA disponibilizará a relação de produtos e seus respectivos preços em local visível a todos os usuários.

10.3.3 Os preços dos produtos da lanchonete que porventura sofrerem reajustes de mercado, poderão ser reajustados mediante autorização da CONCEDENTE, devendo a CONCESSIONÁRIA apresentar documentos que comprovem os devidos reajustes e o preço praticado no mercado.

10.3.4 Ficará sob a responsabilidade da CONCESSIONÁRIA a iniciativa e o encargo do cálculo de cada reajuste, a ser aprovado pela CONCEDENTE, juntando-se os respectivos documentos comprobatórios.

10.4 O somatório dos itens 01 e 02 é base de critério para identificação da proposta mais vantajosa,

seu agrupamento é necessário, tem em vista a natureza indivisível da prestação de serviços de fornecimento de alimentação através da concessão de espaço público, e ainda, como forma de facilitar o processo de contratação sem inviabilizar a concorrência por parte dos fornecedores, não comprometendo a competitividade do certame, e ainda como forma mais segura e vantajosa para a administração, visando facilitar a fiscalização e gerenciamento do contrato e a padronização do serviço.

10.5 A Empresa deverá apresentar uma planilha de custo e formação de preços para demonstrar a composição do preço unitário de cada item (refeição e lanche) conforme modelo fornecido em Apêndice A.

10.6 O valor do Quilo é e sempre deverá ser limitado a 03 (três) vezes o valor do PF.

10.7 Poderá haver diligência para a comprovação da capacidade de execução dos serviços com base no preço apresentado.

10.8 As refeições (Self Service e Lanche) servidas no Restaurante Institucional poderão ser reajustados após 12 (doze) meses, com base no IPCA (Índice Nacional de preços ao consumidor Amplo).

11. OBRIGAÇÕES DA CONCESSIONÁRIA

A CONCESSIONÁRIA responsabilizar-se-á integralmente pelo serviço a ser prestado nos termos da legislação vigente, pela operacionalização, preparo das refeições no espaço objeto da concessão, observado o estabelecido nos itens a seguir:

11.1 Dependências e instalações físicas

11.1.1.1 Dispor das instalações físicas e dependências do serviço de alimentação, objeto do contrato, conforme legislação vigente.

11.2 Adequação, Manutenção e reparos

11.2.1 As manutenções prediais que poderão ser realizadas no espaço objeto da concessão dar-se-ão da seguinte forma:

11.2.2 As benfeitorias essenciais, desde que autorizadas pela CONCEDENTE, poderão ser descontadas do valor do aluguel no mês subsequente após a conclusão dos serviços mediante apresentação de documento hábil que comprove os custos e a realização dos mesmos.

11.2.2.1 Antes da realização das benfeitorias, a CONCESSIONÁRIA deverá apresentar à CONCEDENTE o orçamento estimado necessário à adequação. Somente após a avaliação e aprovação por parte da CONCEDENTE é que as adequações poderão ser executadas.

11.2.3 Entende-se por benfeitorias essenciais aquelas imprescindíveis à prestação dos serviços.

11.2.4 As benfeitorias essenciais autorizadas deverão ser realizadas, obrigatoriamente, pela CONCESSIONÁRIA que será responsável pela contratação da mão de obra, sendo o valor descontado no aluguel referente aos insumos e à mão de obra.

11.2.5 As benfeitorias essenciais deverão ser mantidas ao término do contrato.

11.2.6 As adequações de interesse exclusivo da CONCESSIONÁRIA no espaço concedido não são passíveis de indenizações ou descontos no valor do aluguel e deverão ser autorizadas pela CONCEDENTE e seguir os mesmos padrões de materiais utilizados, devendo o espaço ser entregue nas mesmas condições do recebimento.

11.2.7 É vedada a realização de intervenções na área de manutenção predial sem a autorização da CONCEDENTE e não serão aceitos posteriores pedidos de indenizações por manutenções/benfeitorias realizadas a critério da CONCESSIONÁRIA.

11.2.8 A manutenção do espaço e reparos de caráter comum e rotineiro serão de

responsabilidade e correrão às custas da CONCESSIONÁRIA, devendo ser autorizadas previamente pela CONCEDENTE e mantidos os mesmos padrões de materiais e equipamentos utilizados.

11.2.9 Ao término da vigência do contrato, a CONCESSIONÁRIA deverá realizar a entrega do bem cedido no mesmo estado de conservação de quando foi cedido, realizando as devidas restaurações se necessário for.

11.3 Equipe de Trabalho

11.3.1 Manter quadro completo de pessoal técnico, operacional e administrativo, de forma a atender o cumprimento das obrigações assumidas.

11.3.2 A CONCESSIONARIA será responsável por todo ônus com salário, transporte, encargos sociais, fiscais, trabalhistas, previdenciários e de ordem de classes, indenizações e quaisquer outros que forem devidos aos seus empregados, ou preposto no desempenho dos serviços objeto desta licitação. Ficando ainda, a CONCEDENTE isenta de qualquer vínculo empregatício com os mesmos.

11.3.3 Todos os serviços deverão ser desenvolvidos por funcionários devidamente registrados em carteira de trabalho, com o pagamento de todos os encargos devidos.

11.3.4 Manter o pessoal em condições de saúde compatível com suas atividades, realizando, às suas expensas, exames periódicos de saúde, inclusive exames específicos de acordo com as normas vigentes;

11.3.5 Apresentar ao CONCEDENTE, quando solicitados, os laudos dos exames de saúde de seus empregados.

11.3.6 Manter os empregados dentro de padrão de higiene recomendado pela legislação vigente, fornecendo uniformes e equipamentos de proteção individual específicos para o desempenho das funções.

11.3.7 Manter a qualidade e uniformidade no padrão de alimentação e do serviço, independentemente das escalas de serviço adotadas.

11.3.8 Manter profissional responsável técnico pelos serviços e garantir a efetiva e imediata substituição do profissional, pelo menos por outro do mesmo nível, ato contínuo a eventuais impedimentos, conforme previsto na Lei Federal nº 8.666/93 e Resolução CFN nº 378/05.

11.3.9 Promover treinamentos periódicos específicos, teóricos e práticos de toda a equipe de trabalho, por meio de programa de treinamento destinado aos empregados operacionais, administrativos e técnicos, abordando os aspectos de higiene pessoal, ambiental, dos alimentos, técnicas culinárias e, obrigatoriamente, a prevenção de acidentes de trabalho e combate a incêndio.

11.3.10 A CONCESSIONÁRIA deve observar a legislação trabalhista, inclusive quanto à jornada de trabalho e outras disposições previstas em normas coletivas da categoria profissional.

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

11.3.12 O pessoal necessário à execução do serviço objeto da presente concessão será de exclusiva responsabilidade da CONCESSIONÁRIA, observando a legislação trabalhista e as normas de Segurança e Higiene do Trabalho.

11.3.13 A CONCESSIONÁRIA deverá manter um número mínimo de empregados necessários para atender de modo satisfatório a demanda de cada turno de aula da Instituição. Caso necessário, tal número será estabelecido pelo Ifes – Campus Ibatiba.

11.3.14 Os empregados deverão usar uniformes apropriados, em perfeitas condições de higiene.

11.3.15 É vedada a contratação de funcionários que sejam cônjuges, parentes ou afins até o 3º grau de servidores deste órgão que exerçam cargo em comissão ou função de confiança, consoante Art. 7º do Decreto nº7.203 de 04 de junho de 2010.

11.3.16 O empregado do caixa não poderá servir ou manipular alimentos.

11.3.17 A CONCESSIONÁRIA em nenhuma circunstância poderá utilizar-se dos serviços dos servidores do Ifes como mão de obra.

11.4 Padrão de Alimentação

11.4.1 Garantir à alimentação condições higiênico-sanitárias adequadas.

11.4.2 Elaborar cardápio diário completo - semanal, quinzenal ou mensal, submetendo à apreciação do CONCEDENTE, com antecedência mínima de 15 (quinze) dias de sua utilização. Os cardápios aprovados só poderão sofrer alterações com prévia anuência do CONCEDENTE, mediante justificativa da CONCESSIONÁRIA.

11.4.3 Poderá elaborar cardápios diferenciados para datas especiais (Semana Santa, Natal, Ano Novo, Festas Juninas e demais relacionados a outras culturas étnico-religiosas), observadas as características de atendimento, sem custos adicionais.

11.4.4 Na elaboração dos cardápios deverão ser observados os hábitos alimentares e características dos usuários, incluindo respeito às restrições religiosas e ideológicas dos usuários possibilitando, dessa forma, atendimento adequado.

11.4.5 Fornecer o cardápio completo para afixação em local visível ao atendimento nas dependências do CONCEDENTE.

11.4.6 Atender as solicitações de dietas especiais, mediante prescrição médica, com ciência do Setor responsável no campus em conformidade com a lei nº 12.982/2014.

11.4.7 Controlar a qualidade da alimentação fornecida, bem como de dietas especiais, se houver, coletando amostras para análises bacteriológicas, toxicológicas e físico-químicas, às suas expensas.

11.4.8 Manter os alimentos não consumidos imediatamente após o preparo a uma temperatura superior a 65°C até o momento final da distribuição. Para as saladas a temperatura deverá ser inferior a 7°C;

11.4.9 Responsabilizar-se pela qualidade dos alimentos fornecidos, inclusive perante as autoridades sanitárias competentes. Sempre que houver suspeita de deterioração ou contaminação dos alimentos in natura ou preparados, os mesmos deverão ser suspensos do consumo, guardando-se amostras para análises microbiológicas dos alimentos.

11.4.10 Destinar corretamente, no mesmo dia, as sobras de alimentos, podendo ser reaproveitados somente os alimentos que não foram manipulados.

11.4.11 Armazenar os alimentos de forma adequada, respeitando sua natureza e perecibilidade, não os misturando com produtos de limpeza, recicláveis e similares, prevendo-se inclusive as condições ambientais ótimas de estocagem.

11.4.12 Executar o controle dos gêneros e de produtos alimentícios utilizados, quanto à qualidade, estado de conservação, acondicionamento, condições de higiene, observadas ainda as exigências vigentes quanto ao registro nos órgãos competentes e prazo de validade dos mesmos.

11.4.13 Supervisionar, nas etapas de distribuição e entrega, a qualidade, a apresentação, as

condições de temperatura e a aceitação das refeições fornecidas.

11.5 Higienização

11.5.1 Seguirá as orientações do item 7.2 deste Termo de Referência.

11.6 Segurança, Medicina e Meio Ambiente do Trabalho

11.6.1 Seguirá as orientações do item 7.3 deste Termo de Referência.

11.7 Situações de Emergência

11.7.1 Manter planejamento de esquemas alternativos de trabalho ou planos de contingência para situações emergenciais, tais como: falta d'água, energia elétrica/gás, vapor, quebra de equipamentos, greves e outros, assegurando a manutenção do atendimento adequado.

11.8 Suplementares

11.8.1 Manter, durante toda a execução do contrato, em compatibilidade com as obrigações assumidas, todas as condições que culminaram em sua habilitação e qualificação na fase da licitação.

11.8.2 Reparar, corrigir, remover ou substituir, às suas expensas, no total ou em parte, as refeições fornecidas, em que se verificarem vícios, defeitos ou incorreções resultantes da execução dos serviços ou de materiais empregados.

11.8.3 Comunicar ao CONCEDENTE quanto à existência de ações trabalhistas, decorrentes da execução do contrato que direta ou indiretamente responsabilizem o CONCEDENTE em seus processos.

11.9 Responsabilidade Civil

11.9.1 A CONCESSIONÁRIA reconhece que é a única e exclusiva responsável por danos ou prejuízos que vier a causar ao CONCEDENTE, coisa, propriedade ou pessoa de terceiros, e notadamente ao ambiente, em decorrência da execução do objeto, ou danos advindos de qualquer comportamento de seus empregados em serviço, correndo às suas expensas, sem quaisquer ônus para o CONCEDENTE, ressarcimento ou indenizações que tais danos ou prejuízos possam causar.

11.10 Quanto à execução dos serviços:

11.10.1 Iniciar a execução do serviço em até 30 (trinta) dias corridos contados a partir da assinatura do contrato, caso não ocorra fato superveniente ou de força maior.

11.10.2 A CONCESSIONÁRIA obriga-se a responder por todos os ônus referentes aos serviços de operação e manutenção, tais como: salários do pessoal, encargos sociais previdenciários e trabalhistas, taxas, impostos e quaisquer outras exigências legais ou regulamentares que venham a incidir sobre a atividade objeto desta licitação.

11.10.3 É responsabilidade da CONCESSIONÁRIA o fornecimento de gêneros e produtos alimentícios, materiais de consumo em geral (utensílios, descartáveis, materiais de higiene e limpeza, entre outros) de qualidade comprovada, gás e mão de obra especializada em número suficiente para desenvolver todas as atividades previstas, observadas as normas vigentes, bem como equipamentos de proteção individual e coletivo em número suficiente para seus funcionários.

11.10.4 A CONCESSIONÁRIA deverá instalar equipamentos, mobiliários e utensílios considerados necessários para a perfeita execução dos serviços. No término do contrato, todos esses materiais da CONCESSIONÁRIA poderão ser retirados, exceto as benfeitorias realizadas no imóvel para adequações no espaço utilizado.

11.10.5 Toda pia de higienização de mãos na área de produção deverá estar abastecida com papel toalha descartável não reciclado ou outro mecanismo permitido para secagem das mãos e sabonete líquido inodoro e antisséptico. As mesmas deverão ser equipadas com lixeiras com tampa acionada por pedal para descarte do papel toalha.

11.10.6 A CONCESSIONÁRIA deverá zelar pela manutenção da qualidade da alimentação a ser fornecida, de acordo com a legislação pertinente, devendo a mesma ser equilibrada e estar em condições higiênico-sanitárias adequadas. As refeições deverão estar acondicionadas apropriadamente de forma a conservar a temperatura adequada dos alimentos antes e durante a sua distribuição.

11.10.7 Os alimentos prontos, disponíveis à venda deverão estar armazenados em balcões expositores, refrigerado ou aquecido, quando for o caso.

11.10.8 Cabe à CONCESSIONÁRIA, contratar diretamente com todos os fornecedores, não comprando nada em nome do Ifes, estando esta eximida, em qualquer hipótese, de responsabilidade perante terceiros, adquirir matéria-prima de primeira qualidade e mantê-la em condições de adequada estocagem, para sua boa conservação, estando sujeita à fiscalização da CONCEDENTE, inclusive quanto à exigência dos comprovantes de origem dos produtos.

11.10.9 A CONCESSIONÁRIA deverá disponibilizar, quando solicitado pela Administração, ferramentas de opinião diária para os usuários manifestarem suas reclamações ou sugestões, através de pesquisa e caderno de sugestões, realizando também, semestralmente, uma avaliação direta do Responsável Técnico da CONCESSIONÁRIA com os usuários, durante o período letivo, em todos os turnos de funcionamento. Em todos os métodos aplicados, no caso de aceitação inferior a 75% por parte dos usuários, a preparação deverá ser excluída dos cardápios futuros. A CONCESSIONÁRIA só poderá retirar as folhas com reclamações do caderno no final de cada semestre letivo, apenas após entregar uma fotocópia das mesmas à Fiscalização.

11.10.10 Em relação a despesas de energia elétrica e água, a CONCESSIONÁRIA deverá seguir a orientação do item 9.9.

11.10.11 As despesas com telefone, internet e gás ficarão a cargo da CONCESSIONÁRIA, eximindo qualquer ônus para a CONCEDENTE.

11.10.12 É responsabilidade da CONCESSIONÁRIA recolher o lixo orgânico e inorgânico, quantas vezes se fizerem necessárias, acondicionando-os em sacos plásticos adequados e em recipientes que devem ser mantidos fechados e devidamente higienizados, encaminhando diariamente o lixo ao local de coleta. Deve fazer uso da coleta seletiva de lixo.

11.10.12.1 A CONCESSIONÁRIA deve promover a limpeza tanto do interior da cantina, quanto da área externa destinada à alimentação dos usuários. A limpeza compreende recolhimento de lixo, higienização adequada do piso do interior da cantina (da área externa apenas higienização superficial) e limpeza de mesas e cadeiras.

11.10.13 É dever da CONCESSIONÁRIA manter durante toda a execução contratual, as obrigações assumidas, assim como todas as condições de habilitação e qualificação exigidas na licitação, sob pena de rescisão de contrato.

11.10.14 A CONCESSIONÁRIA deverá manter suas atividades exclusivamente dentro da área cujo uso é concedido.

11.10.15 É vedado a CONCESSIONÁRIA utilizar as instalações em que ocupa em atividades diferentes do fim a que se destina o objeto desta licitação.

11.10.16 A CONCESSIONÁRIA não poderá ceder e nem transferir, no todo ou em parte, o

Contrato desta licitação.

11.10.17 A CANTINA somente poderá funcionar após a obtenção, pela CONCESSIONÁRIA, de todos os alvarás, registros, licenças e outras formalidades necessárias para o funcionamento legal do mesmo, ficando a CONCEDENTE totalmente isenta dessas responsabilidades.

11.10.18 O controle integrado de pragas é de responsabilidade da CONCESSIONÁRIA e deverá ser realizado, pelo menos 01 (uma) vez a cada 06 (seis) meses, nos espaços destinados a cantina, quando for o caso, contra ratos, insetos voadores e rasteiros, ou quando a CONCEDENTE julgar necessário, por pessoal treinado ou empresa qualificada, cuja aplicação de produtos só deve ser realizada quando adotadas todas as medidas de prevenção nas instalações, insumos e alimentos, só podendo ser utilizados produtos registrados no Ministério da Saúde. Os comprovantes de realização do serviço devem ser apresentados à Fiscalização.

11.10.19 Durante a execução do serviço, a CONCESSIONÁRIA deverá monitorar a temperatura de recebimento dos gêneros, bem como do pré-preparo e distribuição das refeições, para possíveis alterações ou adaptações, visando atendimento adequado à legislação vigente, o registro diário das temperaturas deverá ficar arquivado por 3 (três) meses e disponível para consulta pela CONCEDENTE e autoridades sanitárias.

11.10.20 As amostras da alimentação a ser servida deverão ser separadas diariamente em recipientes esterilizados, lacrados e mantidos em refrigeração adequada, pelo prazo de 72 (setenta e duas) horas, para eventuais análises microbiológicas, que ocorrerão às custas da CONCESSIONARIA, apresentando o resultado (laudo) à CONCEDENTE.

11.10.21 Se comprovado que os alimentos estão impróprios para o consumo, ou se os laudos indicarem equipamentos, utensílios ou pessoal com características de higienização inadequada, as despesas ficarão sob responsabilidade da CONCESSIONÁRIA, sem prejuízo das sanções constantes do contrato.

11.10.22 A CONCESSIONÁRIA deverá fornecer à CONCEDENTE, antes do início da execução do contrato, uma lista com todos os produtos a serem comercializados na lanchonete, com seus respectivos preços, para a Fiscalização realizar a verificação da conformidade com os preços praticados no mercado e aprová-la. Todas as vezes que um novo produto for incluído no restaurante, esta lista deverá ser atualizada junto à fiscalização supracitada.

11.10.23 Estar em situação devidamente comprovada de regularidade no SICAF e demais órgãos de controle.

11.10.24 É de responsabilidade da CONCESSIONÁRIA realizar as adaptações e reparos que forem necessários às instalações e equipamentos, observando a legislação vigente e as normas institucionais.

11.10.25 A CONCESSIONÁRIA deverá manter em dia o pagamento mensal do aluguel pela concessão da área da cantina.

11.10.26 Deverá atender no prazo de 24 (vinte e quatro) horas, quaisquer notificações do Ifes, relativas a irregularidades praticadas por seus empregados.

11.10.27 Na Cantina é expressamente proibido: comercializar cigarros e quaisquer produtos tóxicos, comercializar bebidas alcoólicas, e comercializar qualquer tipo de produtos relacionados a quaisquer tipos de jogos de azar.

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

12. OBRIGAÇÕES DA CONCEDENTE

12.1 Proporcionar todas as condições para que a CONCESSIONÁRIA possa desempenhar seus

serviços dentro das normas deste contrato, de forma a permitir a boa execução do serviço.

12.2 Aplicar à CONCESSIONÁRIA as sanções regulamentares contratuais, por quaisquer irregularidades observadas na execução do contrato.

12.3 Prestar as informações e esclarecimentos que venham a ser solicitados pelo Preposto ou pelo Responsável Técnico da licitante vencedora.

12.4 Emitir e encaminhar, por meio impresso ou eletrônico, GRU para CONCESSIONARIA efetuar o pagamento do valor do aluguel e do consumo água e de energia elétrica.

12.5 Autorizar a CONCESSIONÁRIA a realizar as adaptações e reparos que forem necessários às instalações e equipamentos, observando a legislação vigente e as normas institucionais.

12.6 Permitir o livre acesso dos empregados da CONCESSIONÁRIA ao local de prestação dos serviços, mediante cadastro dos funcionários junto ao setor competente da CONCEDENTE.

12.7 Analisar e aprovar os cardápios elaborados pela CONCESSIONÁRIA, assim como as eventuais alterações que se fizerem necessárias, a qualquer tempo.

12.8 Verificar a regularidade da CONCESSIONÁRIA junto ao Sistema Unificado de Cadastro de Fornecedores – SICAF, mediante consulta on-line, antes de cada pagamento.

12.9 Fixar em local visível na área da cantina, um endereço eletrônico para onde deverão ser encaminhadas reclamações e sugestões dos usuários dos serviços de alimentação.

12.10 Proceder às vistorias dos serviços por meio da FISCALIZAÇÃO do contrato, anotando as ocorrências no Livro de Registro de Ocorrências, dando ciência ao preposto da CONCESSIONÁRIA e determinando sua imediata regularização.

12.11 Notificar, por escrito, à CONCESSIONÁRIA a ocorrência de eventuais imperfeições no curso da execução dos serviços, fixando prazo para sua correção.

12.12 Acompanhar e fiscalizar a execução da contratação, por meio de servidor especialmente designado pela CONCEDENTE, nos termos do art. 67 da Lei nº 8.666/93, exigindo seu fiel e total cumprimento.

12.13 Indicar formalmente fiscal para controle do patrimônio cedido.

12.14 Solicitar, a qualquer momento, a substituição de funcionário da CONCESSIONÁRIA que, a seu critério, for considerado inconveniente ou incompatível com o trabalho.

12.15 Não permitir que os empregados da CONCESSIONÁRIA executem tarefas em desacordo com as condições preestabelecidas.

12.16 Abastecer com papel toalha descartável não reciclado ou outro mecanismo permitido para secagem de mãos e sabonete líquido as pias de higienização de mãos dos usuários, durante o horário de funcionamento da cantina.

13. ESPECIFICAÇÕES DOS SERVIÇOS

13.1 Para a execução dos serviços a CONCESSIONÁRIA deverá obedecer às orientações da Portaria Interministerial nº 1.010, de 08 de maio de 2006, em especial, ao Art. 3º IV que restringe o comércio e a promoção comercial no ambiente escolar de alimentos e preparações com altos teores de gordura saturada, gordura trans, açúcar livre e sal e incentivo ao consumo de frutas, legumes e verduras;

13.2 Composição do Cardápio para a refeição (almoço) o cardápio básico diário do almoço deverá ser composto por:

REFEIÇÃO	TIPO	COMPOSIÇÃO	PORÇÃO AO USUÁRIO	QUANT. MÍNIMA (PESO BRUTO)
Almoço	Acompanhamentos	Arroz branco	Opcional	100g
		Arroz integral	Opcional	100g
		Feijão (preto ou de cor) – opção: Lentilha	Opcional	80 g
	Prato principal	Carne (bovina ou suína ou pescado ou frango)	Porção	120 a 150g 250 a 350g com osso
		Prato a base de proteína de soja/ovos/omelete	Porção	80 a 100 g
	Guarnição	Guarnição: prato à base de legumes ou vegetais folhosos. massas, cereais	Porção	50 a 80g
	Saladas	Saladas: 02 tipos – folhosos, legumes, grãos/leguminosas	Opcional	50 a 80g

13.2.1 Acompanhamentos:

- a) Arroz branco: tipo 1 (um). Intercalar o preparo entre arroz polido e parboilizado. Frequentemente a preparação arroz branco pode ser adicionado de ervilhas, brócolis, cenoura, couve, passas, conforme a aceitação dos clientes.
- b) Feijão: preto tipo 1 (um): oferecido 4 (quatro) vezes na semana.
- c) Feijão de cor: tipo 1 (um): oferecido 1 (uma) vez na semana, ou lentilha tipo 1 (um).
- d) A variação de feijão preto com o de cor também poderá definido de acordo com a aceitação da clientela e/ou a safra.

13.2.2 Prato Principal será constituído por alimento a base de proteína, conforme a tabela abaixo:

TIPO	ESPECIFICAÇÃO	PREPARAÇÕES	PORÇÃO	FREQUÊNCIA
BOVINA SEM OSSO	Patinho, alcatra ou coxão mole, tatu, maminha ou melhor qualidade	Bife, cubos, iscas, milanesa, assados, de panela.	180 g	03 vezes/mês
	Contra filé	Grelhado, frito	180 g	03 vezes/mês
	Carne moída de primeira	Com molho, legumes, almôndega, rocambolo, bolo de carne	160 g	03 vezes/mês
BOVINA COM OSSO	Chuleta	Com molho, grelhado, acebolado.	260 g	02 vezes/mês
FRANGO SEM OSSO	Filé de peito de frango	Grelhado, cubos, iscas, milanesa	160 g	03 vezes/mês

	Sobrecoxa desossada	Milanesa, iscas, assado, empanado.	160 g	02 vezes/mês
FRANGO COM OSSO	Sobrecoxa	Assado, frito, cozido, com molho	260 g	03 vezes/mês
SUÍNA SEM OSSO	Lombo	Assado, com molho	160 g	01 vezes/mês
SUÍNA COM OSSO	Carré / Costelinha	Assado, grelhado, de panela.	260 g	01 vezes/mês
PESCADOS	Filé: pescada, merluza, tilápia.	Grelhado, assado, frito	170 g	03 vezes/mês
	Postas de peixe	Frito, ensopado	160 g	01 vez/mês
MISTO	Salsichão / charque, linguiça Toscana / linguiça comum / calabresa	Assado	180 g	01 vez/mês

Observações:

I. O per capita de carne se refere ao alimento cru.

II. Não se considera como preparação de carne: empanados industrializados e hambúrguer.

III. Preferencialmente, deverão ser utilizados cortes de carnes magras, limpas, sem excesso de gorduras, nervuras e aparas de qualquer espécie.

IV. Todas as carnes deverão possuir registro na Coordenadoria de Inspeção de Produtos de Origem Animal (CISPOA) emitido pela Secretaria da Agricultura, Pecuária e Agronegócio do Estado do Espírito Santo ou registro no Sistema de Inspeção Federal (SIF) emitido pelo Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento.

Opção:

TIPO	ESPECIFICAÇÃO	PREPARAÇÕES	PORÇÃO	FREQUÊNCIA
SOJA	Proteína texturizada de soja	Com molho, bolinho, Bife com legumes.	150 g hidratado	Diariamente*
OVO	Ovo de galinha	Cozido, frito, mexido, omelete, com molho	100 g/ 02 unidades	Diariamente*

*O prato principal a base de soja ou ovo de galinha deverá ser oferecido diariamente ou de acordo com a aceitação da clientela como opção ao prato principal, devendo variar, apenas, o modo de preparo.

Observações:

A porção de proteína de soja considerada é de 150 g hidratado e escorrido.

13.2.3 Guarnição:

13.2.3.1 A guarnição deverá ser preparada prioritariamente com hortaliças cozidas em pedaços ou sob a forma de purês, suflês, acompanhadas de molhos ou à milanesa. Também podem ser oferecidas como guarnição, preparações a base de farinhas ou

massas, sendo o modo de preparo estabelecido pela CONCESSIONÁRIA.

13.2.3.2 As preparações a base de massas e farinhas não poderão exceder a frequência de 03 (três) vezes na semana, na mesma refeição.

13.2.3.3 As preparações que compõem a guarnição poderão ser elaboradas a critério da CONCESSIONÁRIA, exemplo: lasanhas, pastéis, panquecas, bolinhos.

13.2.4 Saladas:

13.2.4.1 Fornecer diariamente 02 (dois) tipos de saladas, sendo:

a) Salada folhosa: Acelga, alface, agrião, chicória, couve, repolho, mostarda, rúcula.

b) Salada cozida/crua/conserva: abobrinha, beterraba, cenoura, chuchu, brócolis, couve-flor, pepino salada, pepino conserva, cebola, tomate, pimentão, repolho, repolho roxo, vagem.

13.2.4.2 As saladas devem ser servidas obedecendo a uma combinação de cores e texturas.

13.2.4.3 Poderão ser servidas saladas compostas (dois ou mais ingredientes) à critério da CONCESSIONÁRIA.

13.2.4.4 As saladas do tipo folhosas poderão ser repetidas na mesma semana, se necessário e mediante aviso prévio à CONCEDENTE, considerando-se a sazonalidade dos gêneros.

13.2.4.5 As demais saladas não poderão ser repetidas na mesma semana.

13.3 Necessidades nutricionais diárias recomendadas para a elaboração dos cardápios:

13.3.1 O Valor calórico para as refeições, terá como referência o preconizado na Resolução FNDE, nº 26 de 17 de junho de 2013.

13.4 Poderá ser oferecida pela CONCESSIONÁRIA maior variedade de produtos, além dos itens descritos no Apêndice A – Lista Mínima de Produtos a serem Comercializados, mediante autorização da CONCEDENTE.

14. INFRAÇÕES E SANÇÕES ADMINISTRATIVAS

14.1. Comete infração administrativa, nos termos da Lei nº. 8.666/1993, a CONCESSIONÁRIA que:

14.1.1 Inexecutar total ou parcialmente o Contrato.

14.1.2 Apresentar documentação ou declaração falsa.

14.1.3 Comportar-se de modo inidôneo.

14.1.4 Cometer fraude fiscal.

14.1.5 Descumprir qualquer dos deveres elencados no Edital e no Contrato.

14.1.6 Deixar de entregar os documentos exigidos no certame.

14.1.7 Não manter a sua proposta dentro de prazo de validade.

14.2. Pela inexecução total ou parcial das condições pactuadas e erros de execução, a CONCEDENTE poderá, sem prejuízo da responsabilidade civil e criminal e garantida a prévia defesa, aplicar à CONCESSIONÁRIA as seguintes sanções:

14.2.1 Advertência por faltas leves, assim entendidas como aquelas que não acarretarem prejuízos significativos ao objeto da contratação.

14.2.2 Multa de até:

14.2.2.1 2% (dois por cento) sobre o valor mensal da concessão objeto do Contrato, por irregularidade quanto à falta de higiene nos objetos e recintos de uso do restaurante.

14.2.2.2 2% (dois por cento) sobre o valor mensal da concessão objeto do Contrato, por descumprimento do cardápio previsto.

14.2.2.3 3% (três por cento) sobre o valor mensal da concessão objeto do Contrato, por danos causados ao patrimônio da CONCEDENTE sob responsabilidade da CONCESSIONÁRIA, sem prejuízo das indenizações cabíveis.

14.2.2.4 4% (quatro por cento) sobre o valor mensal da concessão objeto do Contrato, por falta de utensílios, gêneros alimentícios ou material de consumo para o restaurante, superior a 10% (dez por cento) do seu quantitativo.

14.2.2.5 10% (dez por cento) sobre o valor mensal da concessão objeto do Contrato, por interrupção da prestação dos serviços.

14.2.2.6 10% (dez por cento) sobre o valor mensal da concessão objeto do Contrato, por qualquer infração das cláusulas ou condições contratuais, dobrável na reincidência, a critério da CONCEDENTE.

14.2.2.7 O não pagamento do valor devido pelo uso do espaço físico, nos seus devidos prazos, dos valores pactuados implicará na aplicação da multa moratória de 2% (dois por cento), com acréscimo dos juros moratórios no montante de 1% (um por cento) ao mês sobre o valor vencido e não pago.

14.2.3 Após o prazo de 90 (noventa) dias de inadimplência, a concessão de uso poderá ser automática e unilateralmente cancelada pela CONCEDENTE, perdendo a CONCESSIONÁRIA em favor da CONCEDENTE, todos os valores já pagos, independentemente de interposição judicial ou extrajudicial.

14.2.4 suspensão temporária do direito de participar, por prazo não superior a 02 (dois) anos, em licitação e impedimento de contratar com a CONCEDENTE. E, com a União por prazo de até 05 (cinco) anos.

14.2.5 declaração de inidoneidade para licitar ou contratar com a Administração Pública enquanto perdurarem os motivos determinantes da punição ou até que seja promovida a reabilitação perante a CONCEDENTE que aplicou a penalidade.

14.3 Se o valor da multa não for pago, será cobrado administrativa e/ou judicialmente.

14.4 Fica garantido o direito prévio da citação e da ampla defesa, observando-se o procedimento previsto na Lei nº 8.666/1993 e, subsidiariamente, na Lei nº 9.784/1999.

14.5 A aplicação de qualquer penalidade não exclui a aplicação das multas previstas.

14.6 As penalidades serão obrigatoriamente registradas no SICAF, e no caso de suspensão de licitar ou impedimento de contratar com a Administração, o licitante será descredenciado por igual período.

14.7 As sanções aqui previstas são independentes entre si, podendo ser aplicadas isoladas ou cumulativamente.

15. VIGÊNCIA DO CONTRATO

15.1 O prazo de vigência do Contrato será de 12 (doze) meses, contados da data da sua assinatura, podendo ser estendido, por mútuo acordo entre as partes, mediante termo aditivo, por sucessivos períodos, observado o limite previsto no artigo 57, inciso II, da Lei n.º 8.666/93, com eficácia legal após a publicação do seu extrato no Diário Oficial da União.

15.2 O início das atividades se dará em até 30 (trinta) dias corridos da data de solicitação formal da

CONCEDENTE.

15.2.1 Findo o prazo estabelecido, caso não ocorra o início da execução do contrato, e não havendo má-fé das partes, o contrato será rescindido de pleno direito, não cabendo indenização a qualquer título.

15.3 Dentro de 90 (noventa) dias de antecedência para o término da contratação, a CONCEDENTE realizará minucioso levantamento de dados, através dos relatórios periodicamente entregues, quanto à qualidade dos serviços e adequação dos preços e valores praticados, a fim de que sejam verificadas as vantagens e viabilidade da renovação para a CONCEDENTE.

15.4 Caso haja prorrogação do contrato, o período anterior será contado para aplicação de toda e qualquer penalidade.

16. VISTORIA

16.1 As empresas interessadas em participar do processo licitatório poderão fazer uma vistoria prévia no espaço a ser cedido, com o objetivo de inteirar-se das condições existentes, das exigências de ordem técnica para a execução do objeto licitado, e adquiram parâmetros para elaboração das propostas, não sendo aceitas alegações posteriores de desconhecimento das mesmas.

16.2 O agendamento da vistoria deverá ser realizado por meio do e-mail: compras.ib@ifes.edu.br.

16.3 A vistoria poderá ser executada em até 24 (vinte e quatro) horas antes do horário de início do ato licitatório (horário de Brasília) e será acompanhada por um servidor designado pela CONCEDENTE, que será responsável pela emissão do TERMO DE VISTORIA, documento que demonstra que a empresa licitante está ciente de todas as informações e das condições para o cumprimento das obrigações.

16.4 A realização da vistoria é facultativa. Sendo assim, os licitantes que não a realizarem devem firmar declaração de que não poderão alegar o desconhecimento das condições e grau de dificuldades existentes como justificativa para se eximirem das obrigações assumidas ou em favor de eventuais pretensões de acréscimos de preços em decorrência da execução do objeto deste pregão.

17. DISPOSIÇÕES FINAIS

17.1 O prazo de validade da proposta não poderá ser inferior a 60 (sessenta) dias corridos, a contar da data da sua apresentação.

17.2 A apresentação da proposta implica plena aceitação, por parte do licitante, das condições estabelecidas neste Termo de Referência e seus Anexos.

17.3 O foro para dirimir os possíveis litígios que decorrerem da presente contratação será o da Justiça Federal no Espírito Santo, na Seção Judiciária de Vitória/ES.

17.4 Os casos omissos serão resolvidos de acordo com a Lei nº 8.666/93, a Lei nº 8.987/95 e demais normas aplicáveis.

17.5 Constituem parte integrante deste Termo os seguintes apêndices:

APÊNDICE A – LISTA MÍNIMA DE PRODUTOS A SEREM COMERCIALIZADOS

APÊNDICE B - QUADRO GERAL DA POPULAÇÃO DO CAMPUS IBATIBA

Genésio Guedes de Moraes

Diretor de Administração e Planejamento

APÊNDICE A – LISTA MÍNIMA DE PRODUTOS A SEREM COMERCIALIZADOS**(composição da formação de preços do item 1 - lanche)****De acordo com a Portaria Interministerial nº 1.010 de 08 de maio de 2006**

ITEM	PRODUTO
BEBIDAS	
1	Café com leite – xícara ou copo com 150 a 200 ml
2	Café preto comum e/ou expresso - xícara ou copo com 50 a 100 ml
3	Sucos naturais ou refresco à base de fruta (diversos sabores), copo com 300 ml
4	Vitamina de frutas com ou sem cereal, copo com 200 ml
5	Leite quente, copo com 200 ml
LANCHES	
6	Fruta in natura da estação e/ou salada de frutas sem adição de açúcar e cremes açucarados, preparado preferencialmente com frutas da estação (porção mínima de 200g)
7	Salgado assado com massa de fermento biológico exceto recheio à base de salsicha, bacon e calabresa (porção mínima 150g de massa e mínimo de 50g de recheio)
8	Pão de queijo (porção mínima de 150g)
9	Bolo simples sem cobertura: laranja, limão, cenoura, chocolate, formigueiro, banana ou mesclado, porção com 30 a 50g
10	Pão na chapa (pão com o mínimo de 50 g e mínimo de 8g a 10 de manteiga)
11	Pão com queijo e presunto (misto quente), com porção mínima de 50g recheio mínimo de 20g a 30g de queijo e presunto
12	Pão com manteiga (pão com o mínimo de 50 g e com o mínimo de 8g a 10 g de manteiga)
13	Sanduíche natural com molho à base de iogurte ou substituição saudável pela maionese (pão com o mínimo de 50 g e com recheio mínimo de 50g)
14	Preparação de acordo com a demanda e disponibilidade da empresa contratada: Açaí com banana e/ou leite em pó (copo com 300 ml)
15	Preparação de acordo com a demanda e disponibilidade da empresa contratada: Açaí com banana e/ou leite em pó (copo com 500 ml)

Venda Restrita: Balas, pirulitos, gomas de mascar; biscoitos, principalmente os recheados; refrigerantes; sucos artificiais ou adoçados; frituras como risoles, pastéis e coxinhas, maionese; salgados com salsichas e presuntos/apresentados; salgadinhos de pacote; pipocas industrializadas (Venda somente com a autorização da CONTRATANTE).

Além de ser restringida a oferta, também deve ser proibida a publicidade desses produtos no ambiente escolar. As bebidas (como sucos de frutas ou bebidas lácteas) e demais preparações cuja adição de açúcar é opcional deverão ser oferecidas segundo a preferência do consumidor pela adição ou não do ingrediente. Sugere-se que a adição de açúcar, quando solicitada pelo consumidor, não exceda a dois sachês por porção de 200 ml;

Ofertar diariamente 01 tipo de combo de lanche saudável com preço mais acessível composto de 01 bebida, 01 preparação e 01 fruta (opcional).

Se for aumentado o valor do item, deve ser mantido o porcionamento.

APÊNDICE B

Quadro geral da população do Campus Ibatiba

Alunos de Cursos presenciais por Curso	Nº de alunos
Integrado	
Técnico em Florestas (Matutino)	229
Técnico em Meio Ambiente (Vespertino)	208
Subtotal	437
Superior	
Bacharelado em Engenharia Ambiental (integral)	110
Subtotal	110
Pós Graduação	
Educação Ambiental e sustentabilidade (sexta noturno e sábado diurno)	50
Subtotal	50
Total de alunos presenciais no ano de 2021	597

Servidores por Categoria Funcional	Nº de servidores
Docentes	40
Técnicos Administrativos	34
Estagiários	07
Total de servidores	81

TOTAL GERAL: 678 pessoas

ANEXO II
MODELO DE CARTA PROPOSTA

Ao

Ifes - Campus Ibatiba

Referência: Pregão Eletrônico nº XX/2021

Assunto: APRESENTAÇÃO DA PROPOSTA DE PREÇOS

Prezados Senhores,

Tem o presente a finalidade de apresentar a V.Sas. a nossa proposta de Preço para oferecer refeição e lanche, conforme os termos do Edital de Pregão Eletrônico nº XX/20XX e seus Anexos.

O valor fixo mensal que pagaremos pela da concessão de uso de área física será de **R\$ XXXXXX (XXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXX)**, sendo que consideramos esse valor como custo fixo para fins de apresentação da nossa proposta.

Os preços unitários máximos para o fornecimento das refeições e lanches serão:

GRUPO	ITEM	DESCRIÇÃO	UNID.	VALOR UNITÁRIO MÁXIMO
I	01	XXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXX	Un.	XXXXXX
	02	XXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXX	Un.	XXXXXX
VALOR TOTAL do Grupo I (Itens 01 e 02)				R\$ XXXXXX

No preço ofertado estão inclusas todas as despesas nas quais devemos incorrer para o adimplemento contratual, em especial com encargos sociais, fiscais, comerciais, previdenciários, trabalhistas e outros pertinentes ao objeto licitado, enfim, não restando nenhuma importância adicional devida pelo **Ifes - Campus Ibatiba** seja a que título for.

Outrossim, declaramos que:

- a) O preço por nós ofertado será para executar o serviço conforme todas as exigências do Edital.
- b) Estamos de acordo com os Itens referentes aos prazos e pagamentos.
- c) Estamos de acordo com o valor a ser pago de **R\$ XXXXX (XXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXX)** pela concessão do Espaço Público da cantina do **Ifes - Campus Ibatiba, para uso exclusivo de fornecimento de refeições e lanches, bem como para uso da lanchonete.**
- d) O preço da proposta compreende todos os impostos e as despesas relativas à execução dos serviços especificados, como os fornecimentos de alimentos e da mão de obra necessários, encargos sociais, equipamentos, administração, benefícios e licenças inerentes.
- e) O prazo de validade para a nossa proposta é de 60 (sessenta) dias contados da data de apresentação da proposta;
- f) O Edital reuniu todas as informações necessárias, bem como, nos foram prestados os esclarecimentos pertinentes, permitindo-nos elaborar a presente proposta, de forma completa e total;

- g) Todas as despesas com a preparação da presente proposta correrão unicamente por nossa conta;
- h) Reconhecemos o direito do **Ifes - Campus Ibatiba** de aceitar ou rejeitar todas as propostas, sem que assista qualquer direito indenizatório;
- i) Estamos de pleno acordo com as condições de cobrança e pagamento estipuladas no Edital;
- j) Assumimos inteira responsabilidade pelo fornecimento do serviço prescrito para esta licitação e nos sujeitamos às condições estabelecidas no Edital e seus Anexos.
- l) Os custos de consumo de água e energia correrão por conta da CONCESSIONÁRIA.

À elevada consideração de V.Sr.as

Dados da Empresa:

- 1. Razão Social:
- 2. CNPJ/MF:
- 3. Endereço:
- 4. Cidade/UF:
- 5. CEP:
- 6. Tel./Fax:
- 7. E-mail:
- 8. Banco:
- 9. Agência:
- 10. Conta:

1 Dados do Representante Legal da Empresa para assinatura do Contrato:

Nome:

Endereço:

CEP:

Cidade/UF:

CPF/MF:

RG/Órgão Expedidor:

Cargo/Função:

Naturalidade:

Nacionalidade:

Estado Civil:

E-mail:

Instrumento de outorga de poderes: (Contrato Social etc)

_____/ES, ____ de _____ de 20XX.

Responsável pela Empresa

CNPJ

ANEXO III
MODELO DE PLANILHA DE PREÇOS UNITÁRIOS
PREGÃO ELETRÔNICO Nº xx/20xx

Objeto: CONCESSÃO ONEROSA DE USO DE ESPAÇO FÍSICO pertencente ao Instituto Federal do Espírito Santo - Campus Venda Nova do Imigrante, visando à instalação de uma cantina (venda de lanches e refeição produzida, servida na modalidade refeição - almoço) por meio de Concessão de Espaço Físico para atender a demanda de alunos, servidores e visitantes.

Grupo	Item	Subitem	Descrição	Unid	Quant	Preço unitário máximo a ser praticado	Total
Grupo 1	1	1.1	Café com leite – xícara ou copo com 150 a 200 mL	und	1		
		1.2	Café preto comum e/ou expresso, xícara ou copo, com 50 a 100 ml	und	1		
		1.3	Sucos naturais ou frescos à base de fruta (diversos sabores), copo com 300 ml	und	1		
		1.4	Vitamina de frutas com ou sem cereal, copo com 200 ml	und	1		
		1.5	Leite quente, copo com 200 ml	und	1		
		1.6	Fruta <i>in natura</i> da estação e/ou salada de frutas sem adição de açúcar e cremes açucarados, preparado preferencialmente com frutas da estação (porção mínima de 200g)	und	1		
		1.7	Salgado assado com massa de fermento biológico exceto recheio à base de salsicha, bacon e calabresa (porção mínima 150g de massa e mínimo de 50g de recheio)	und	1		
		1.8	Pão de queijo (porção mínima de 150g)	und	1		
		1.9	Bolo simples sem cobertura: laranja, limão, cenoura, chocolate, formigueiro, banana ou mesclado, porção com 30 a 50g	und	1		
		1.10	Pão de chapa (pão com o mínimo de 50 g e mínimo de 8g a 10 de manteiga)	und	1		
		1.11	Pão com queijo e presunto (misto quente), com porção mínima de 50g recheio mínimo de 20g a 30g de queijo e presunto	und	1		
		1.12	Pão com manteiga (pão com o mínimo de 50 g e com o mínimo de 8g a 10 g de manteiga)	und	1		
		1.13	Sanduíche natural com molho à base de iogurte ou substituição saudável pela maionese (pão com o mínimo de 50 g e com recheio mínimo de 50g)	und	1		
		1.14	Preparação de acordo com a demanda e disponibilidade da empresa contratada: Açaí com banana e/ou leite em pó 300ml	copo	1		
		1.15	Preparação de acordo com a demanda e disponibilidade da empresa contratada: Açaí com banana e/ou leite em pó 500ml	copo	1		
2	2.1	Almoço – prato feito conforme item 12.1.1 do edital	und	1			
Total							#VALOR!

_____/ES, ____ de _____ de 2021.

 Responsável pela Empresa
 CNPJ

Observação: emitir em papel que identifique a empresa



MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
INSTITUTO FEDERAL DO ESPÍRITO SANTO
CAMPUS IBATIBA
Avenida Sete de Novembro, 40 – Centro, Ibatiba-ES, 29.395000
Tel/Fax: (28) 3543-5500

ANEXO IV
MINUTA DO TERMO DE CONCESSÃO

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

A União, por intermédio do Instituto Federal do Espírito Santo – *Campus* Ibatiba, Autarquia Federal, vinculada ao Ministério da Educação, criada pela Lei nº 11.892, de 29 de dezembro de 2008, localizada à Avenida Sete de Novembro, nº 40, Município de Ibatiba, Estado do Espírito Santo, CEP 29.395-000, CNPJ nº 10.838.653/0011-70, UASG Nº 158428, neste ato representado pelo Diretor-Geral Professor Eglon Rhuan Salazar Guimarães, brasileiro, solteiro, residente e domiciliado(a) à Rua Ângelo Perim, nº 72, apto 201, Bairro São Pedro, Município de Venda Nova do Imigrante, Estado do Espírito Santo, CEP 29.375-000, portador(a) da Carteira de Identidade nº xxxxxxxxxxx SPTC/ES, e do CPF nº xxxxxxxxxxxxxxxx, designado(a) pela Portaria nº 3.277, de 22/11/2017 publicada no D.O.U de 23/11/2017 e o(a) inscrito(a) no CNPJ/MF sob o nº, sediado(a) na, em doravante designada CONCESSIONÁRIA, neste ato representada pelo(a) Sr.(a), portador(a) da Carteira de Identidade nº, expedida pela (o), e CPF nº, tendo em vista o que consta no Processo nº e em observância às disposições da os termos da Lei nº 10.520, de 17 de julho de 2002, do Decreto nº 10.024, de 20 de setembro de 2019, do Decreto 9.507, de 21 de setembro de 2018, do Decreto nº 7.746, de 05 de junho de 2012, do Decreto nº 7.892, de 23 de janeiro de 2013, das Instruções Normativas SEGES/MP nº 05, de 26 de maio de 2017 e nº 03, de 26 de abril de 2018 e da Instrução Normativa SLTI/MP nº 01, de 19 de janeiro de 2010, da Lei Complementar nº 123, de 14 de dezembro de 2006, da Lei nº 11.488, de 15 de junho de 2007, do Decreto nº 8.538, de 06 de outubro de 2015, aplicando-se, subsidiariamente, a Lei nº 8.666, de 21 de junho de 1993, resolvem celebrar o presente Termo de Contrato, decorrente do Pregão nº/20....., mediante as cláusulas e condições a seguir enunciadas.

CLÁUSULA PRIMEIRA – OBJETO

O objeto do presente instrumento é, conforme condições, quantidades e exigências estabelecidas no Edital e seus anexos.

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

Objeto da contratação:

Item	Descrição	QUANTIDADE	VALORES

CLÁUSULA SEGUNDA – DOCUMENTOS APLICÁVEIS

2.1 Fazem parte integrante do presente contrato, como se nele efetivamente transcritos estivessem, os documentos a seguir relacionados do inteiro conhecimento das partes contratantes pelas mesmas devidamente rubricadas:

- a) ANEXO I – EDITAL DE PREGÃO ELETRÔNICO Nº XXX/20XX e seus anexos;
- b) ANEXO II – PROPOSTA DA CONTRATADA.

CLÁUSULA TERCEIRA – PRAZOS DE EXECUÇÃO E VIGÊNCIA DA CONCESSÃO

3.1 O prazo de vigência do Contrato será de 12 (doze) meses, contados da data da sua assinatura, podendo ser estendido, por mútuo acordo entre as partes, mediante termo aditivo, por sucessivos períodos, observado o limite previsto no artigo 57, inciso II, da Lei n.º 8.666/93, com eficácia legal após a publicação do seu extrato no Diário Oficial da União.

3.2 O início das atividades se dará em até 30 (trinta) dias corridos da data de solicitação formal da CONCEDENTE.

3.2.1 Findo o prazo estabelecido, caso não ocorra o início da execução do contrato, e não havendo má-fé das partes, o contrato será rescindido de pleno direito, não cabendo indenização a qualquer título.

3.3 Dentro de 90 (noventa) dias de antecedência para o término da contratação, a CONCEDENTE realizará minucioso levantamento de dados, através dos relatórios periodicamente entregues, quanto à qualidade dos serviços e adequação dos preços e valores praticados, a fim de que sejam verificadas as vantagens e viabilidade da renovação para a CONCEDENTE.

3.4 Caso haja prorrogação do contrato, o período anterior será contado para aplicação de toda e qualquer penalidade.

CLÁUSULA QUARTA – PAGAMENTO

4.1 O valor mensal a ser pago pela CONCESSIONÁRIA, pelo uso do espaço público decorrente da cessão onerosa do imóvel (aluguel), será de R\$ XXXXXXXX (XXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXX). O licitante deverá considerar este valor como custo fixo para fins de apresentação das propostas.

4.2 O pagamento do valor do uso do espaço público decorrente da cessão onerosa do imóvel (aluguel) devido pela CONCESSIONÁRIA deverá ser efetuado até o 5º (quinto) dia útil do mês subsequente ao da prestação de serviços, sendo que o primeiro pagamento só será efetuado após o início da prestação de serviços por parte da CONCESSIONÁRIA.

4.3 A importância será paga através de Guia de Recolhimento da União (GRU), que deverá ser retirada junto a gestão e fiscalização do contrato.

4.4 Após a realização do pagamento, a CONCESSIONÁRIA deverá enviar o comprovante do mesmo para a gestão e fiscalização do contrato.

4.4.1 O atraso no cumprimento desta obrigação acarretará para a CONCESSIONÁRIA multa de 2% (dois por cento) ao mês sobre o valor a ser pago, acrescido de juros de mora de 1% (um por cento) ao dia, a ser contabilizado no período correspondente ao atraso.

4.4.2 O não pagamento após 30 (trinta) dias contados do vencimento do prazo, sem motivo justificado e aceito pela CONCEDENTE, será aplicada às sanções previstas na Lei 8.666/93.

4.4.3 Após o prazo de 90 (noventa) dias de inadimplência, a cessão de uso será automática e unilateralmente cancelada, perdendo a CONCESSIONÁRIA em favor da CEDENTE, todos os valores já pagos, independentemente de interpelação judicial ou extrajudicial.

4.5 Se por motivo de caso fortuito ou de força maior o espaço físico cedido ficar inacessível à CONCESSIONÁRIA, no todo ou em parte, o valor mensal da cessão de uso será subtraído em 1/30 (um trinta avos) do seu valor, por dia útil de privação de uso, incluindo-se os domingos do período de inacessibilidade.

4.6 Durante os períodos de férias e recesso escolar e em períodos de paralisações igual ou superior a 15 (quinze) dias, em que a demanda seja comprovadamente reduzida, a requerimento expresso da CONCESSIONÁRIA, o valor pelo uso do espaço público decorrente da cessão onerosa poderá ser reduzido pela CONCEDENTE em até 50% (cinquenta por cento) de seu valor, a fim de manter o equilíbrio econômico-financeiro do Contrato com a execução do serviço.

4.6.1 Mesmo que ocorra isenção ou redução no valor devido do aluguel pelos motivos citados anteriormente, a prestação do serviço da Cantina não poderá ser interrompida em momento algum, uma vez que existe a permanência de outras atividades desenvolvidas pela instituição, ou seja, por servidores ou por particulares.

4.6.2. Para o cálculo do percentual de desconto a ser concedido, será utilizada a seguinte fórmula: $D = (R/M) \times 100$. onde: D = % de redução na concessão onerosa no mês de recesso. R = nº refeições servidas no mês de recesso. e M = média de refeições servidas nos meses sem recesso.

4.6.2.1 O requerimento para redução do valor deverá ser entregue à Diretoria de Administração, que o encaminhará aos responsáveis pela análise e deferimento do pedido.

4.7 Será de inteira responsabilidade da CONCESSIONÁRIA as despesas referentes ao consumo de energia elétrica e água, cujos valores corresponderão à indicação constante dos medidores instalados no local, cabendo à mesma a ligação dos mecanismos e os pagamentos, mediante os pagamentos mensais de Guias de Recolhimento da União (GRU) – emitidas pela Diretoria do Ifes – Campus Ibatiba.

4.8 As despesas com telefone, internet e gás ficarão a cargo da CONCESSIONÁRIA, eximindo qualquer ônus para o Ifes – Campus Ibatiba.

CLÁUSULA QUINTA – DO REAJUSTAMENTO

5.1 O pagamento do valor devido pelo uso do espaço público, decorrente da cessão onerosa, poderá ser reajustado a cada 12 (doze) meses, com base no Índice Geral de Preços do Mercado (IGP-M) do período, ou outro indexador oficial que vier a substituí-lo.

5.1.1 A solicitação de alteração no preço do aluguel, por parte da CONCESSIONÁRIA, deverá ser feita através de cálculos demonstrativos e justificativa devidamente fundamentada, a qual será analisada pela Administração do campus.

5.1.2 Dar-se-á, de pleno direito, independente da lavratura de Termo Aditivo ao Contrato, a redução da periodicidade de reajuste, quer por ato da Administração do campus ou por dispositivo legal.

5.2 Os preços das refeições e lanches servidos na cantina Institucional poderão ser reajustados após 12 (doze) meses, com base no Índice Nacional de Preço ao Consumidor Amplo (IPCA) – Grupo Alimentação e Bebidas – Item Alimentação Fora do Domicílio no Brasil – divulgado pelo Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística (IBGE), em conformidade com o disposto no Caput do art. 5º do Decreto nº 1.054/94, utilizando-se como base a seguinte fórmula: $R = V(I - I_0 / I_0)$, onde: R = é o valor do reajuste procurado. V = é o valor contratual do serviço a ser reajustado. I = é o Índice relativo ao mês do reajuste. e I_0 = é o Índice relativo ao mês de apresentação da proposta.

5.2.1 A Tabela de preços de todos os produtos da cantina Institucional deverá ser afixada em local visível, dando-se o devido destaque quando se aplicar reajuste de valor.

5.2.2 Ficará sob a responsabilidade da CONCESSIONÁRIA a iniciativa e o encargo do cálculo de cada reajuste, a ser aprovado pela CONCEDENTE, juntando-se os respectivos documentos comprobatórios.

6 CLÁUSULA SEXTA – OBRIGAÇÕES DA CONCESSIONÁRIA

A CONCESSIONÁRIA responsabilizar-se-á integralmente pelo serviço a ser prestado nos termos da legislação vigente, pela operacionalização, preparo das refeições no espaço objeto da concessão, observado o estabelecido nos itens a seguir:

6.1 Dependências e instalações físicas

6.1.1 Dispor das instalações físicas e dependências do serviço de alimentação, objeto do contrato, conforme legislação vigente.

6.2 Adequação, Manutenção e reparos

6.2.1 As manutenções prediais que poderão ser realizadas no espaço objeto da concessão dar-se-ão da seguinte forma:

6.2.2 As benfeitorias essenciais, desde que autorizadas pela CONCEDENTE, poderão ser descontadas do valor do aluguel no mês subsequente após a conclusão dos serviços mediante apresentação de documento hábil que comprove os custos e a realização dos mesmos.

6.2.2.1 Antes da realização das benfeitorias, a CONCESSIONÁRIA deverá apresentar à CONCEDENTE o orçamento estimado necessário à adequação. Somente após a avaliação e aprovação por parte da CONCEDENTE é que as adequações poderão ser executadas.

6.2.3 Entende-se por benfeitorias essenciais aquelas imprescindíveis à prestação dos serviços.

6.2.4 As benfeitorias essenciais autorizadas deverão ser realizadas, obrigatoriamente, pela CONCESSIONÁRIA que será responsável pela contratação da mão de obra, sendo o valor descontado no aluguel referente aos insumos e à mão de obra.

6.2.5 As benfeitorias essenciais deverão ser mantidas ao término do contrato.

6.2.6 As adequações de interesse exclusivo da CONCESSIONÁRIA no espaço concedido não são passíveis de indenizações ou descontos no valor do aluguel e deverão ser autorizadas pela CONCEDENTE e seguir os mesmos padrões de materiais utilizados, devendo o espaço ser entregue nas mesmas condições do recebimento.

6.2.7 É vedada a realização de intervenções na área de manutenção predial sem a autorização da CONCEDENTE e não serão aceitos posteriores pedidos de indenizações por manutenções/benfeitorias realizadas a critério da CONCESSIONÁRIA.

6.2.8 A manutenção do espaço e reparos de caráter comum e rotineiro serão de responsabilidade e correrão às custas da CONCESSIONÁRIA, devendo ser autorizadas previamente pela CONCEDENTE e mantidos os mesmos padrões de materiais e equipamentos utilizados.

6.2.9 Ao término da vigência do contrato, a CONCESSIONÁRIA deverá realizar a entrega do bem cedido no mesmo estado de conservação de quando foi cedido, realizando as devidas restaurações se necessário for.

6.3 Equipe de Trabalho

6.3.1 Manter quadro completo de pessoal técnico, operacional e administrativo, de forma a atender o cumprimento das obrigações assumidas.

6.3.2 A CONCESSIONARIA será responsável por todo ônus com salário, transporte, encargos sociais, fiscais, trabalhistas, previdenciários e de ordem de classes, indenizações e quaisquer outros que forem devidos aos seus empregados, ou preposto no desempenho dos serviços objeto desta licitação. Ficando ainda, a CONCEDENTE isenta de qualquer vínculo empregatício com os mesmos.

6.3.3 Todos os serviços deverão ser desenvolvidos por funcionários devidamente registrados em carteira de trabalho, com o pagamento de todos os encargos devidos.

6.3.4 Manter o pessoal em condições de saúde compatível com suas atividades, realizando, às suas expensas, exames periódicos de saúde, inclusive exames específicos de acordo com as normas vigentes;

6.3.5 Apresentar ao CONCEDENTE, quando solicitados, os laudos dos exames de saúde de seus empregados.

6.3.6 Manter os empregados dentro de padrão de higiene recomendado pela legislação vigente, fornecendo uniformes e equipamentos de proteção individual, específicos para o desempenho das funções.

6.3.7 Manter a qualidade e uniformidade no padrão de alimentação e do serviço, independentemente das escalas de serviço adotadas.

6.3.8 Manter profissional responsável técnico pelos serviços e garantir a efetiva e imediata substituição do profissional, pelo menos por outro do mesmo nível, ato contínuo a eventuais impedimentos, conforme previsto na Lei Federal nº 8.666/93 e Resolução CFN nº 378/05.

6.3.9 Promover treinamentos periódicos específicos, teóricos e práticos de toda a equipe de trabalho, por meio de programa de treinamento destinado aos empregados operacionais, administrativos e técnicos, abordando os aspectos de higiene pessoal, ambiental, dos alimentos, técnicas culinárias e, obrigatoriamente, a prevenção de acidentes de trabalho e combate a incêndio.

6.3.10 A CONCESSIONÁRIA deve observar a legislação trabalhista, inclusive quanto à jornada de trabalho e outras disposições previstas em normas coletivas da categoria profissional.

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

6.3.12 O pessoal necessário à execução do serviço objeto da presente concessão será de exclusiva responsabilidade da CONCESSIONÁRIA, observando a legislação trabalhista e as normas de Segurança e Higiene do Trabalho.

6.3.13 A CONCESSIONÁRIA deverá manter um número mínimo de empregados necessários para atender de modo satisfatório a demanda de cada turno de aula da Instituição. Caso necessário, tal número será estabelecido pelo Ifes – Campus Ibatiba.

6.3.14 Os empregados deverão usar uniformes apropriados, em perfeitas condições de higiene, predominantemente na cor branca, gorros, calçado fechado/tênis, luvas, máscaras, toucas e demais que se fizerem necessários.

6.3.15 É vedada a contratação de funcionários que sejam cônjuges, parentes ou afins até o 3º grau de servidores deste órgão que exerçam cargo em comissão ou função de confiança, consoante Art. 7º do Decreto nº7.203 de 04 de junho de 2010.

6.3.16 O empregado do caixa não poderá servir ou manipular alimentos.

6.3.17 A CONCESSIONÁRIA em nenhuma circunstância poderá utilizar-se dos serviços dos servidores do Ifes como mão de obra.

6.4 Padrão de Alimentação

6.4.1 Garantir condições higiênico-sanitárias adequadas à alimentação.

6.4.2 Elaborar cardápio diário completo – semanal, quinzenal ou mensal, submetendo à apreciação do CONCEDENTE, com antecedência mínima de 15 (quinze) dias de sua utilização. Os cardápios aprovados só poderão sofrer alterações com prévia anuência do CONCEDENTE, mediante justificativa da CONCESSIONÁRIA.

6.4.3 Poderá elaborar cardápios diferenciados para datas especiais (Semana Santa, Natal, Ano Novo, Festas Juninas e demais relacionados a outras culturas étnico-religiosas), observadas as características de atendimento, sem custos adicionais.

6.4.4 Na elaboração dos cardápios deverão ser observados os hábitos alimentares e características dos usuários, incluindo respeito às restrições religiosas e ideológicas dos usuários possibilitando, dessa forma, atendimento adequado.

6.4.5 Fornecer o cardápio completo para afixação em local visível ao atendimento nas dependências do CONCEDENTE.

6.4.6 Atender as solicitações de dietas especiais, mediante prescrição médica, com ciência do Setor responsável no campus em conformidade com a lei nº 12.982/2014.

6.4.7 Controlar a qualidade da alimentação fornecida, bem como de dietas especiais, se houver, coletando amostras para análises bacteriológicas, toxicológicas e físico – químicas, às suas expensas.

6.4.8 Manter os alimentos não consumidos imediatamente após o preparo a uma temperatura superior a 65 °C até o momento final da distribuição. Para as saladas a temperatura deverá ser inferior a 7 °C;

6.4.9 Responsabilizar-se pela qualidade dos alimentos fornecidos, inclusive perante as autoridades sanitárias competentes. Sempre que houver suspeita de deterioração ou contaminação dos alimentos in natura ou preparados, os mesmos deverão ser suspensos do consumo, guardando-se amostras para análises microbiológicas dos alimentos.

6.4.10 Destinar corretamente, no mesmo dia, as sobras de alimentos, podendo ser reaproveitados somente os alimentos que não foram manipulados.

6.4.11 Armazenar os alimentos de forma adequada, respeitando sua natureza e perecibilidade, não os misturando com produtos de limpeza, recicláveis e similares, prevendo-se inclusive as condições ambientais ótimas de estocagem.

6.4.12 Executar o controle dos gêneros e de produtos alimentícios utilizados, quanto à qualidade, estado de conservação, acondicionamento, condições de higiene, observadas ainda as exigências vigentes quanto ao registro nos órgãos competentes e prazo de validade dos mesmos.

6.4.13 Supervisionar, nas etapas de distribuição e entrega, a qualidade, a apresentação, as condições de temperatura e a aceitação das refeições fornecidas.

6.4.14 Disponibilizar, por ocasião da entrega diária de cada tipo de refeição, pelo menos 2 (duas) refeições além do quantitativo solicitado, para degustação e guarda da amostra pelo CONCEDENTE, que serão retiradas aleatoriamente do volume total entregue no dia.

6.4.15 Disponibilizar junto ao Balcão de oferta de refeições/lanche a composição do prato(peso) ou seja, o porcionamento a ser servido.

6.5 Higienização

6.5.1 Seguirá as orientações do item 5.2 deste Termo de Referência.

6.6 Segurança, Medicina e Meio Ambiente do Trabalho

6.6.1 Seguirá as orientações do item 5.3 deste Termo de Referência.

6.7 Situações de Emergência

6.7.1 Manter planejamento de esquemas alternativos de trabalho ou planos de contingência para situações emergenciais, tais como: falta d'água, energia elétrica/gás, vapor, quebra de equipamentos, greves e outros, assegurando a manutenção do atendimento adequado.

6.8 Suplementares

6.8.1 Manter, durante toda a execução do contrato, em compatibilidade com as obrigações assumidas, todas as condições que culminaram em sua habilitação e qualificação na fase da licitação.

6.8.2 Reparar, corrigir, remover ou substituir, às suas expensas, no total ou em parte, as refeições fornecidas, em que se verificarem vícios, defeitos ou incorreções resultantes da execução dos serviços ou de materiais empregados.

6.8.3 Comunicar ao CONCEDENTE quanto à existência de ações trabalhistas, decorrentes da execução do contrato que direta ou indiretamente responsabilizem o CONCEDENTE em seus processos.

6.9 Responsabilidade Civil

6.9.1 A CONCESSIONÁRIA reconhece que é a única e exclusiva responsável por danos ou prejuízos que vier a causar ao CONCEDENTE, coisa, propriedade ou pessoa de terceiros, e notadamente ao ambiente, em decorrência da execução do objeto, ou danos advindos de qualquer comportamento de seus empregados em serviço, correndo às suas expensas, sem quaisquer ônus para o CONCEDENTE, ressarcimento ou indenizações que tais danos ou prejuízos possam causar.

6.10 Quanto à execução dos serviços:

6.10.1 Iniciar a execução do serviço em até 30 (trinta) dias corridos contados a partir da assinatura do contrato, caso não ocorra fato superveniente ou de força maior.

6.10.2 A CONCESSIONÁRIA obriga-se a responder por todos os ônus referentes aos serviços de operação e manutenção, tais como: salários do pessoal, encargos sociais previdenciários e trabalhistas, taxas, impostos e quaisquer outras exigências legais ou regulamentares que venham a incidir sobre a atividade objeto desta licitação.

6.10.3 É responsabilidade da CONCESSIONÁRIA o fornecimento de gêneros e produtos alimentícios, materiais de consumo em geral (utensílios, descartáveis, materiais de higiene e limpeza, entre outros) de qualidade comprovada, gás e mão de obra especializada em número suficiente para desenvolver todas as atividades previstas, observadas as normas vigentes, bem como equipamentos de proteção individual e coletivo em número suficiente para seus funcionários.

6.10.4 A CONCESSIONÁRIA deverá instalar equipamentos, mobiliários e utensílios considerados necessários para a perfeita execução dos serviços. No término do contrato, todos esses materiais da CONCESSIONÁRIA poderão ser retirados, exceto as benfeitorias realizadas no imóvel para adequações no espaço utilizado.

6.10.5 Toda pia de higienização de mãos na área de produção deverá estar abastecida com papel toalha descartável não reciclado ou outro mecanismo permitido para secagem das mãos e sabonete líquido inodoro e antisséptico. As mesmas deverão ser equipadas com lixeiras com tampa acionada por pedal para descarte do papel toalha.

6.10.6 A CONCESSIONÁRIA deverá zelar pela manutenção da qualidade da alimentação a ser fornecida, de acordo com a legislação pertinente, devendo a mesma ser equilibrada e estar em condições higiênico-sanitárias adequadas. As refeições deverão estar acondicionadas apropriadamente de forma a conservar a temperatura adequada dos alimentos antes e durante a sua distribuição.

6.10.7 Os alimentos prontos, disponíveis à venda deverão estar armazenados em balcões expositores, refrigerado ou aquecido, quando for o caso.

6.10.8 Cabe à CONCESSIONÁRIA, contratar diretamente com todos os fornecedores, não comprando nada em nome do Ifes, estando esta eximida, em qualquer hipótese, de responsabilidade perante terceiros, adquirir matéria-prima de primeira qualidade e mantê-la em condições de adequada estocagem, para sua boa conservação, estando sujeita à fiscalização da CONCEDENTE, inclusive quanto à exigência dos comprovantes de origem dos produtos.

6.10.9 A CONCESSIONÁRIA deverá disponibilizar, quando solicitado pela Administração, ferramentas de opinião diária para os usuários manifestarem suas reclamações ou sugestões, através de pesquisa e caderno de sugestões, realizando também, semestralmente, uma avaliação direta do Responsável Técnico da CONCESSIONÁRIA com os usuários, durante o período letivo, em todos os turnos de funcionamento. Em todos os métodos aplicados, no caso de aceitação inferior a 75% por parte dos usuários, a preparação deverá ser excluída dos cardápios futuros. A CONCESSIONÁRIA só poderá retirar as folhas com reclamações do caderno no final de cada semestre letivo, apenas após entregar uma fotocópia das mesmas à Fiscalização.

6.10.10 Em relação a despesas de energia elétrica e água, a CONCESSIONÁRIA deverá seguir a orientação do item 8.9.

6.10.11 As despesas com telefone, internet e gás ficarão a cargo da CONCESSIONÁRIA, eximindo qualquer ônus para a CONCEDENTE.

6.10.12 É responsabilidade da CONCESSIONÁRIA recolher o lixo orgânico e inorgânico, quantas vezes se fizerem necessárias, acondicionando-os em sacos plásticos adequados e em recipientes que devem ser mantidos fechados e devidamente higienizados, encaminhando diariamente o lixo ao local de coleta. Deve fazer uso da coleta seletiva de lixo.

6.10.12.1 A CONCESSIONÁRIA deve promover a limpeza tanto do interior da cantina, quanto da área externa destinada à alimentação dos usuários. A limpeza compreende recolhimento de lixo, higienização adequada do piso do interior da cantina (da área externa apenas higienização superficial) e limpeza de mesas e cadeiras.

6.10.13 É dever da CONCESSIONÁRIA manter durante toda a execução contratual, as obrigações assumidas, assim como todas as condições de habilitação e qualificação exigidas na licitação, sob pena de rescisão de contrato.

6.10.14 A CONCESSIONÁRIA deverá manter suas atividades exclusivamente dentro da área cujo uso é concedido.

6.10.15 É vedado a CONCESSIONÁRIA utilizar as instalações em que ocupa em atividades diferentes do fim a que se destina o objeto desta licitação.

6.10.16 A CONCESSIONÁRIA não poderá ceder e nem transferir, no todo ou em parte, o Contrato desta licitação.

6.10.17 A CANTINA somente poderá funcionar após a obtenção, pela CONCESSIONÁRIA, de todos os alvarás, registros, licenças e outras formalidades necessárias para o funcionamento legal do mesmo, ficando a CONCEDENTE totalmente isenta dessas responsabilidades.

6.10.18 O controle integrado de pragas é de responsabilidade da CONCESSIONÁRIA e deverá ser realizado, pelo menos 01 (uma) vez a cada 06 (seis) meses, nos espaços destinados a cantina, quando for o caso, contra ratos, insetos voadores e rasteiros, ou quando a CONCEDENTE julgar necessário, por pessoal treinado ou empresa qualificada, cuja aplicação de produtos só deve ser realizada quando adotadas todas as medidas de prevenção nas instalações, insumos e alimentos, só podendo ser utilizados produtos registrados no Ministério da Saúde. Os comprovantes de realização do serviço devem ser apresentados à Fiscalização.

6.10.19 Durante a execução do serviço, a CONCESSIONÁRIA deverá monitorar a temperatura de recebimento dos gêneros, bem como do pré-preparo e distribuição das refeições, para possíveis alterações ou adaptações, visando atendimento adequado à legislação vigente, o registro diário das temperaturas deverá ficar arquivado por 3 (três) meses e disponível para consulta pela CONCEDENTE e autoridades sanitárias.

6.10.20 As amostras da alimentação a ser servida deverão ser separadas diariamente em recipientes esterilizados, lacrados e mantidos em refrigeração adequada, pelo prazo de 72 (setenta e duas) horas, para eventuais análises microbiológicas, que ocorrerão às custas da CONCESSIONARIA, apresentando o resultado (laudo) à CONCEDENTE.

6.10.21 Se comprovado que os alimentos estão impróprios para o consumo, ou se os laudos indicarem equipamentos, utensílios ou pessoal com características de higienização inadequada, as despesas ficarão sob responsabilidade da CONCESSIONÁRIA, sem prejuízo das sanções constantes do contrato.

6.10.22 A CONCESSIONÁRIA deverá fornecer à CONCEDENTE, antes do início da execução do contrato, uma lista com todos os produtos a serem comercializados na lanchonete, com seus respectivos preços, para a Fiscalização realizar a verificação da conformidade com os preços praticados no mercado e aprová-la. Todas as vezes que um novo produto for incluído no restaurante, esta lista deverá ser atualizada junto à fiscalização supracitada.

6.10.23 Estar em situação devidamente comprovada de regularidade no SICAF e demais órgãos de controle.

6.10.24 É de responsabilidade da CONCESSIONÁRIA realizar as adaptações e reparos que forem necessários às instalações e equipamentos, observando a legislação vigente e as normas institucionais.

6.10.25 A CONCESSIONÁRIA deverá manter em dia o pagamento mensal do aluguel pela concessão da área da cantina.

6.10.26 Deverá atender no prazo de 24 (vinte e quatro) horas, quaisquer notificações do Ifes, relativas a irregularidades praticadas por seus empregados

6.10.27 Na Cantina é proibido: comercializar cigarros e quaisquer produtos tóxicos, comercializar bebidas alcoólicas, e comercializar qualquer tipo de produtos relacionados a quaisquer tipos de jogos de azar.

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

CLÁUSULA SÉTIMA – OBRIGAÇÕES DA CONCEDENTE

7.1 Proporcionar todas as condições para que a CONCESSIONÁRIA possa desempenhar seus serviços dentro das normas deste contrato, de forma a permitir a boa execução do serviço.

7.2 Aplicar à CONCESSIONÁRIA as sanções regulamentares contratuais, por quaisquer irregularidades observadas na execução do contrato.

7.3 Prestar as informações e esclarecimentos que venham a ser solicitados pelo Preposto ou pelo Responsável Técnico da licitante vencedora.

7.4 Emitir e encaminhar, por meio impresso ou eletrônico, GRU para CONCESSIONARIA efetuar o pagamento do valor do aluguel e do consumo de energia elétrica.

7.5 Autorizar a CONCESSIONÁRIA a realizar as adaptações e reparos que forem necessários às instalações e equipamentos, observando a legislação vigente e as normas institucionais.

7.6 Permitir o livre acesso dos empregados da CONCESSIONÁRIA ao local de prestação dos serviços, mediante cadastro dos funcionários junto ao setor competente da CONCEDENTE.

7.7 Analisar e aprovar os cardápios elaborados pela CONCESSIONÁRIA, assim como as eventuais alterações que se fizerem necessárias, a qualquer tempo.

7.8 Verificar a regularidade da CONCESSIONÁRIA junto ao Sistema Unificado de Cadastro de Fornecedores – SICAF, mediante consulta *on-line*, antes de cada pagamento.

7.9 Fixar em local visível na área da cantina, um endereço eletrônico para onde deverão ser encaminhadas reclamações e sugestões dos usuários dos serviços de alimentação.

7.10 Proceder às vistorias dos serviços por meio da FISCALIZAÇÃO do contrato, anotando as ocorrências no Livro de Registro de Ocorrências, dando ciência ao preposto da CONCESSIONÁRIA e determinando sua imediata regularização.

7.11 Notificar, por escrito, à CONCESSIONÁRIA a ocorrência de eventuais imperfeições no curso da execução dos serviços, fixando prazo para sua correção.

7.12 Acompanhar e fiscalizar a execução da contratação, por meio de servidor especialmente designado pela CONCEDENTE, nos termos do art. 67 da Lei nº 8.666/93, exigindo seu fiel e total cumprimento.

7.13 Indicar formalmente fiscal para controle do patrimônio cedido.

7.14 Solicitar, a qualquer momento, a substituição de funcionário da CONCESSIONÁRIA que, a seu critério, for considerado inconveniente ou incompatível com o trabalho.

7.15 Não permitir que os empregados da CONCESSIONÁRIA executem tarefas em desacordo com as condições preestabelecidas.

7.16 Abastecer com papel toalha descartável não reciclado ou outro mecanismo permitido para secagem de mãos e sabonete líquido as pias de higienização de mãos dos usuários, durante o horário de funcionamento da cantina.

CLÁUSULA OITAVA – DA FISCALIZAÇÃO

8.1 Nos termos do artigo 67, § 1º, da Lei nº 8.666/1993, a fiscalização da execução do Contrato será realizada por servidor(es) nomeado(s), o(s) qual(is) deverá(ão) monitorar o nível de qualidade dos serviços para evitar a sua degeneração, devendo intervir para corrigir ou aplicar sanções quando verificar um viés contínuo de desconformidade da prestação do serviço à qualidade exigida e anotarão em registro próprio todas as ocorrências relacionadas com a execução e determinarão o que for necessário à regularização das falhas ou defeitos observados.

8.2 Ao Fiscal do Contrato competirá dirimir as dúvidas que surgirem no curso da prestação dos serviços e de tudo dar ciência à CONCESSIONÁRIA, conforme a Lei nº 8.666/1993.

8.3 A Adjudicatária deverá indicar um preposto para, se aceito pelo Ifes, representá-la na execução do Contrato.

8.4 A execução do contrato deverá ser acompanhada e fiscalizada por meio de instrumentos de controle, que compreendam a mensuração dos seguintes aspectos, quando for o caso:

a) os resultados alcançados em relação ao contratado, com a verificação dos prazos de execução e da qualidade demandada;

b) os recursos humanos empregados, em função da quantidade e da formação profissional exigidas;

c) a qualidade e quantidade dos recursos materiais utilizados;

d) a adequação dos serviços prestados à rotina de execução estabelecida;

e) o cumprimento das demais obrigações decorrentes do Contrato; e

f) a satisfação do público usuário.

8.5 A conformidade do material a ser utilizado na execução dos serviços deverá ser verificada juntamente com o documento da CONCESSIONÁRIA que contenha a relação detalhada dos mesmos,

de acordo com o estabelecido no Contrato, informando as respectivas quantidades e especificações técnicas.

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

8.7 O descumprimento total ou parcial das responsabilidades assumidas pela CONCESSIONÁRIA ensejará a aplicação de sanções administrativas, previstas neste Contrato (Termo de Concessão) e na legislação vigente, podendo culminar em rescisão contratual, conforme disposto nos artigos 77 e 87 da Lei nº 8.666, de 1993.

8.9 A Fiscalização terá livre acesso aos locais de trabalho da mão de obra da CONCESSIONÁRIA.

8.10 A Fiscalização não permitirá que a mão de obra execute tarefas em desacordo com as preestabelecidas.

8.11 Não obstante a CONCESSIONÁRIA seja a única e exclusiva responsável pela execução de todo o serviço, o CONCEDENTE reserva-se o direito de, sem que de qualquer forma restrinja a plenitude desta responsabilidade, exercer a mais ampla e completa fiscalização sobre os serviços diretamente ou por prepostos designados, podendo para isso:

a) ordenar a imediata retirada do local, bem como a substituição de empregado da CONCESSIONÁRIA que estiver sem uniforme ou crachá, que embarçar ou dificultar a sua fiscalização ou cuja permanência na área, a seu exclusivo critério, julgar inconveniente;

b) examinar as Carteiras Profissionais dos empregados colocados a seu serviço, para comprovar o registro de função profissional; c) solicitar à CONCESSIONÁRIA a substituição de qualquer saneante domissanitário ou equipamento cujo uso considere prejudicial à boa conservação de seus pertences, equipamentos ou instalações, ou ainda, que não atendam às necessidades;

d) deverá ser observada pela fiscalização o disposto no Anexo IV da IN 02/2008.

8.12 A fiscalização será exercida no interesse exclusivo da CONCEDENTE e sua atuação não exclui nem reduz a responsabilidade da CONCESSIONÁRIA quanto às suas obrigações contratuais, inclusive perante terceiros, por qualquer irregularidade.

CLÁUSULA NONA – INFRAÇÕES E SANÇÕES ADMINISTRATIVAS

9.1. Comete infração administrativa, nos termos da Lei nº. 8.666/1993, a **CONCESSIONÁRIA** que:

9.1.1 Inexecutar total ou parcialmente o Contrato.

9.1.2 Apresentar documentação ou declaração falsa.

9.1.3 Comportar-se de modo inidôneo.

9.1.4 Cometer fraude fiscal.

9.1.5 Descumprir qualquer dos deveres elencados no Edital e no Contrato.

9.1.6 Não retirar a nota de empenho, ou não assinar o contrato, quando convocada dentro do prazo de validade da proposta.

9.1.7 Deixar de entregar os documentos exigidos no certame.

9.1.8 Não manter a sua proposta dentro de prazo de validade.

9.1.9 Ensejar o retardamento da execução do certame.

9.2. Pela inexecução total ou parcial das condições pactuadas e erros de execução, a CONCEDENTE poderá, sem prejuízo da responsabilidade civil e criminal e garantida a prévia defesa, aplicar à CONCESSIONÁRIA as seguintes sanções:

9.2.1 Advertência por faltas leves, assim entendidas como aquelas que não acarretarem prejuízos significativos ao objeto da contratação.

9.2.2 Multa de até:

9.2.2.1 2% (dois por cento) sobre o valor mensal da concessão objeto do Contrato, por irregularidade quanto à falta de higiene nos objetos e recintos de uso do restaurante.

9.2.2.2 2% (dois por cento) sobre o valor mensal da concessão objeto do Contrato, por descumprimento do cardápio previsto.

9.2.2.3 3% (três por cento) sobre o valor mensal da concessão objeto do Contrato, por danos causados ao patrimônio da CONCEDENTE sob responsabilidade da CONCESSIONÁRIA, sem prejuízo das indenizações cabíveis.

9.2.2.4 4% (quatro por cento) sobre o valor mensal da concessão objeto do Contrato, por falta de utensílios, gêneros alimentícios ou material de consumo para o restaurante, superior a 10% (dez por cento) do seu quantitativo.

9.2.2.5 10% (dez por cento) sobre o valor mensal da concessão objeto do Contrato, por interrupção da prestação dos serviços.

9.2.2.6 10% (dez por cento) sobre o valor mensal da concessão objeto do Contrato, por qualquer infração das cláusulas ou condições contratuais, dobrável na reincidência, a critério da CONCEDENTE.

9.2.2.7 O não pagamento do valor devido pelo uso do espaço físico, nos seus devidos prazos, dos valores pactuados implicará na aplicação da multa moratória de 2% (dois por cento), com acréscimo dos juros moratórios no montante de 1% (um por cento) ao mês sobre o valor vencido e não pago.

9.2.3 Após o prazo de 90 (noventa) dias de inadimplência, a concessão de uso poderá ser automática e unilateralmente cancelada pela CONCEDENTE, perdendo a CONCESSIONÁRIA em favor da CONCEDENTE, todos os valores já pagos, independentemente de interpeleção judicial ou extrajudicial.

9.2.4 suspensão temporária do direito de participar, por prazo não superior a 02 (dois) anos, em licitação e impedimento de contratar com a CONCEDENTE. e,

9.2.5 declaração de inidoneidade para licitar ou contratar com a Administração Pública enquanto perdurarem os motivos determinantes da punição ou até que seja promovida a reabilitação perante a CONCEDENTE que aplicou a penalidade.

9.3 Se o valor da multa não for pago, será cobrado administrativa e/ou judicialmente.

9.4 Fica garantido o direito prévio da citação e da ampla defesa. observando-se o procedimento previsto na Lei nº 8.666/1993 e, subsidiariamente, na Lei nº 9.784/1999.

9.5 A aplicação de qualquer penalidade não exclui a aplicação das multas previstas.

9.6 As penalidades serão obrigatoriamente registradas no SICAF, e no caso de suspensão de licitar ou impedimento de contratar com a Administração, o licitante será descredenciado por igual período.

9.7 **As sanções aqui previstas são independentes entre si, podendo ser aplicadas isoladas ou cumulativamente.**

9.8 A dosimetria na aplicação da penalidade de impedimento de licitar e contratar prevista no art. 7º da Lei nº 10.520/2002, seguirá o que está previsto na Instrução Normativa nº 01/2017 da Secretaria-Geral da Presidência da República e consta no item 18 do edital da licitação.

CLÁUSULA DÉCIMA – DA RESCISÃO

10.1 A rescisão do Contrato (Termo de Concessão) ocorrerá de pleno direito e independente de interpeleção judicial ou extrajudicial quando da ocorrência de quaisquer das hipóteses:

a) a CONCESSIONÁRIA pedir falência ou concordata, liquidação judicial ou extrajudicial;

- b)** a CONCESSIONÁRIA transferir, no todo ou em parte, o serviço contratado sem a prévia autorização da CONCEDENTE;
- c)** o acúmulo de multas for superior ao valor das garantias instituídas;
- d)** a CONCESSIONÁRIA reincidir em faltas graves punidas anteriormente com multa ou faltas cometidas por caracterizada má fé;
- e)** quando a CONCESSIONÁRIA utilizar o Contrato como caução, ou para qualquer operação financeira, sem prévia e expressa anuência do Ifes;
- f)** se verificada a inexecução total ou parcial dos serviços;
- g)** o não cumprimento das obrigações trabalhistas e sociais, principalmente o não pagamento de seu pessoal, ou a reiterada impontualidade no cumprimento dessas obrigações;
- h)** execução dos serviços com manifestada imperícia técnica ou execução negligente comprovada pela fiscalização da CONCEDENTE;
- i)** nos demais casos previstos em Lei.

CLÁUSULA DÉCIMA PRIMEIRA – DISPOSIÇÕES GERAIS

11.4 A Licitante vencedora deverá assumir todos os encargos trabalhistas, previdenciários, securitários, fiscais, tributários ou quaisquer outros decorrentes da execução do objeto.

11.5 As benfeitorias, mesmo que sejam necessárias, só poderão ser realizadas pela licitante vencedora com a autorização previa do Ifes e serão incorporadas ao Patrimônio da União após expirar o prazo da Concessão de Uso, sem nenhum ônus para a Administração.

11.6 É vedada a subempreitada global ou parcial dos serviços.

11.7 A Concessionária ficará responsável por quaisquer danos que venha a causar a terceiros ou ao patrimônio do Ifes, reparando às suas custas os mesmos, durante a execução dos serviços contratados, sem que lhe caiba nenhuma indenização por parte do Ifes.

11.8 A Concessionária dará ciência ao Ifes, imediatamente por escrito, de qualquer anormalidade verificada na execução dos serviços, mesmo que estes não sejam de sua competência.

11.9 A Concessionária deverá manter durante a execução do contrato, todas as condições de habilitação e qualificação exigidas na licitação.

11.10 A Concessionária deverá manter lista de preços atualizada dos serviços em local visível;

11.11 Durante o prazo de concessão, por motivo de conveniência ou interesse, a CONCEDENTE poderá retomar coativamente o imóvel objeto do presente contrato, indenizando os prejuízos que, efetivamente possam acarretar a CONCESSIONARIA.

11.12 O foro para dirimir questões relativas ao presente Instrumento Contratual será o da Justiça Federal Seção Judiciária do Espírito Santo, com exclusão de qualquer outro.

E por estarem assim ajustados, as partes assinam o presente instrumento, em 02 (duas) vias de igual teor e forma, em presença das testemunhas abaixo identificadas, para que produza os efeitos legais.

Ibatiba, ... de de 2021.

CONTRATANTE

CONTRATADA

Testemunhas:

XXXXXXXXXXXXXXXX

CPF: XXXXXXXX

RG: XXXXXXXX

XXXXXXXXXXXXXXXX

CPF: XXXXXXXX

RG: XXXXXXXX



**MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DO ESPÍRITO SANTO
CAMPUS IBATIBA
158428**

**ANEXO VII
MODELO DE DECLARAÇÃO DE SUSTENTABILIDADE AMBIENTAL**

PREGÃO ELETRÔNICO SRP N° XX/20XX

PROPONENTE: _____

ENDEREÇO: _____

CNPJ: _____ FONE/FAX:(0xx) _____

Declaro, sob as penas da Lei nº 6.938/1981, na qualidade de proponente do procedimento licitatório, sob a modalidade Pregão Eletrônico SRP nº XX/2020, instaurado pelo Instituto Federal do Espírito Santo – Campus Ibatiba, que atendemos aos critérios de qualidade ambiental e sustentabilidade socioambiental, respeitando as normas de proteção do meio ambiente.

Estou ciente da obrigatoriedade da apresentação das declarações e certidões pertinentes dos órgãos competentes quando solicitadas como requisito para habilitação e da obrigatoriedade do cumprimento integral ao que estabelece o art. 5º e seus incisos, da Instrução Normativa nº 01, de 19 de janeiro de 2010, do Ministério do Planejamento, Orçamento e Gestão (MPOG).

Estou ciente da obrigatoriedade da apresentação do registro no Cadastro Técnico Federal de Atividades Potencialmente Poluidoras ou Utilizadoras de Recursos Ambientais caso minha empresa exerça uma das atividades constantes no Anexo I da Instrução Normativa nº 06, de 15 de março de 2013, do IBAMA.

Por ser a expressão da verdade, firmamos a presente.

_____ de _____ de 20XX.

Nome:

RG/CPF:

Cargo:



**MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DO ESPÍRITO SANTO
CAMPUS IBATIBA
158428**

**ANEXO VIII
TERMO DE RETIRADA DE EDITAL**

**PREGÃO ELETRÔNICO SRP Nº XX/20XX - UASG 158428
Processo nº. 23184.000XXX/20XX-XX**

Senhor Licitante,

visando comunicação futura entre o Ifes – Campus Ibatiba e sua empresa, solicitamos preencher o recibo de retirada do edital e remetê-lo digitalizado ao Setor de Compras por meio de correio eletrônico, através do endereço compras.ib@ifes.edu.br. A não remessa do recibo exime-nos da comunicação de eventuais retificações ocorridas no instrumento convocatório, bem como de quaisquer informações adicionais, através de contato direto. Qualquer ocorrência, alteração, retificação deverão ser acompanhadas pelos interessados via sistema Comprasnet.

Razão Social: _____
CNPJ Nº _____
Endereço: _____
E-mail: _____ Celular _____
Cidade: _____ Estado: _____
Telefone: _____ Fax: _____
Pessoa para contato: _____
Recebemos, através do acesso à página www.comprasgovernamentais.gov.br nesta data, cópia do instrumento convocatório da licitação acima identificada.
(Cidade) _____, ____ de _____ de 2020.
_____ Assinatura