

PREGÃO ELETRÔNICO

01/2023

CONTRATANTE (UASG)

158428

OBJETO

Contratação de pessoa jurídica especializada na prestação de serviços de alimentação coletiva compreendendo todas as etapas de produção e distribuição de refeições caracterizadas como Café da manhã, almoço, lanche e jantar, bem como a concessão de uso de espaço físico pertencente ao Instituto Federal do Espírito Santo – Campus Ibatiba

VALOR TOTAL DA CONTRATAÇÃO

R\$ 42,27

DATA DA SESSÃO PÚBLICA

Dia 07/12/2023 às 09h (horário de Brasília)

CRITÉRIO DE JULGAMENTO:

menor preço por grupo

MODO DE DISPUTA:

aberto

PREFERÊNCIA ME/EPP/EQUIPARADAS

SIM



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

Sumário

1. DO OBJETO.....	3
2. DA PARTICIPAÇÃO NA LICITAÇÃO.....	4
3. DA APRESENTAÇÃO DA PROPOSTA E DOS DOCUMENTOS DE HABILITAÇÃO.....	5
4. DO PREENCHIMENTO DA PROPOSTA.....	7
6. DA ABERTURA DA SESSÃO, CLASSIFICAÇÃO DAS PROPOSTAS E FORMULAÇÃO DE LANCES..	8
7. DA FASE DE JULGAMENTO.....	12
8. DA FASE DE HABILITAÇÃO.....	15
09. DA FORMAÇÃO DO CADASTRO DE RESERVA.....	17
10. DOS RECURSOS.....	18
11. DAS INFRAÇÕES ADMINISTRATIVAS E SANÇÕES.....	19
12. DA IMPUGNAÇÃO AO EDITAL E DO PEDIDO DE ESCLARECIMENTO.....	21
13. DAS DISPOSIÇÕES GERAIS.....	21



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

158428

PREGÃO ELETRÔNICO Nº 01/2023

(Processo Administrativo nº 23184.000542/2023-71)

Torna-se público que o(a) 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, por meio do(a) pregoeira oficial nomeada pela Portaria GDG nº119/2023, sediado(a) na Avenida Sete de Novembro, nº40, Centro, Ibatiba/ES, realizará licitação, na modalidade PREGÃO, na forma ELETRÔNICA, nos termos da [Lei nº 14.133, de 1º de abril de 2021](#), e demais legislações aplicáveis e, ainda, de acordo com as condições estabelecidas neste Edital.

1. DO OBJETO

1.1. O objeto da presente licitação é a prestação do serviço de **pessoa jurídica especializada na prestação de serviços de alimentação coletiva compreendendo todas as etapas de produção e distribuição de refeições caracterizadas como Café da manhã, almoço, lanche e jantar, bem como a concessão de uso de espaço físico pertencente ao Instituto Federal do Espírito Santo – Campus Ibatiba**, conforme condições, quantidades e exigências estabelecidas neste Edital e seus anexos.

1.2. *A licitação será realizada em grupo de itens.*

2. DA PARTICIPAÇÃO NA LICITAÇÃO

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

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

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

2.3. É de responsabilidade do cadastrado conferir a exatidão dos seus dados cadastrais nos Sistemas relacionados no item anterior e mantê-los atualizados junto aos órgãos responsáveis pela informação,

devendo proceder, imediatamente, à correção ou à alteração dos registros tão logo identifique incorreção ou aqueles se tornem desatualizados.

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

2.5. *Em razão do valor estimado para a contratação, conforme orientação da Diretoria de Administração, para todos os itens do grupo 1 a participação NÃO é exclusiva a microempresas e empresas de pequeno porte, nos termos do [art. 48 da Lei Complementar nº 123, de 14 de dezembro de 2006](#).*

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

2.7. Não poderão disputar esta licitação:

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

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

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

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

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

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

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

2.7.8. agente público do órgão ou entidade licitante;

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

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

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

2.9. A critério da Administração e exclusivamente a seu serviço, o autor dos projetos e a empresa a que se referem os itens 2.7.2 e 2.7.3 poderão participar no apoio das atividades de planejamento da

contratação, de execução da licitação ou de gestão do contrato, desde que sob supervisão exclusiva de agentes públicos do órgão ou entidade.

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

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

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

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

3. DA APRESENTAÇÃO DA PROPOSTA E DOS DOCUMENTOS DE HABILITAÇÃO

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

3.12.2. percentual de desconto inferior a lance já registrado pelo fornecedor no sistema, quando adotado o critério de julgamento por maior desconto (IN SEGES nº07).

3.13. O valor final mínimo ou o percentual de desconto final máximo parametrizado na forma do item 3.11 possuirá caráter sigiloso para os demais fornecedores e para o órgão ou entidade promotora da licitação, podendo ser disponibilizado estrita e permanentemente aos órgãos de controle externo e interno.

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

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

4. DO PREENCHIMENTO DA PROPOSTA

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

4.1.1. *valor unitário do grupo de itens;*

4.1.2. ;

4.1.3. **Quantidade cotada,** devendo **respeitar o mínimo de**

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

4.2.1. O licitante não poderá oferecer proposta em quantitativo inferior ao máximo previsto para contratação.

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

4.10. Em se tratando de serviços com fornecimento de mão de obra em regime de dedicação exclusiva, o licitante deverá indicar os sindicatos, acordos coletivos, convenções coletivas ou sentenças normativas que

regem as categorias profissionais que executarão o serviço e as respectivas datas bases e vigências, com base na Classificação Brasileira de Ocupações – CBO.

4.11. Em todo caso, deverá ser garantido o pagamento do salário normativo previsto no instrumento coletivo aplicável ou do salário-mínimo vigente, o que for maior.

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

5.21.2.2. empresas brasileiras;

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

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

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

5.22.1. Tratando-se de licitação em grupo, a contratação posterior de item específico do grupo exigirá prévia pesquisa de mercado e demonstração de sua vantagem para o órgão ou a entidade e serão observados os seguintes preços unitários máximos como critério de aceitabilidade.

5.22.1.1. ...

5.22.1.2. ...

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

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

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

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

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

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

6. DA FASE DE JULGAMENTO

6.1. Encerrada a etapa de negociação, o pregoeiro verificará se o licitante provisoriamente classificado em primeiro lugar atende às condições de participação no certame, conforme previsto no [art. 14 da Lei nº 14.133/2021](#), legislação correlata e no item 2.7 do edital, especialmente quanto à existência de sanção que impeça a participação no certame ou a futura contratação, mediante a consulta aos seguintes cadastros:

6.1.1. SICAF;

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

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

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

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

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

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

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

6.4. Na hipótese de inversão das fases de habilitação e julgamento, caso atendidas as condições de participação, será iniciado o procedimento de habilitação.

6.5. Caso o licitante provisoriamente classificado em primeiro lugar tenha se utilizado de algum tratamento favorecido às ME/EPPs, o pregoeiro verificará se faz jus ao benefício, em conformidade com os itens Erro: Origem da referência não encontrada e 3.6 deste edital.

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

6.7. Em se tratando de serviços com fornecimento de mão de obra em regime de dedicação exclusiva, a fim de assegurar o tratamento isonômico entre as licitantes, informa-se que foram utilizados os seguintes acordos, dissídios ou convenções coletivas de trabalho no cálculo do valor estimado pela Administração:

6.7.1. [indicar os acordos, dissídios ou convenções coletivas];

6.7.2. O(s) sindicato(s) indicado(s) no subitem acima não é (são) de utilização obrigatória pelos licitantes, mas, ao longo da execução contratual, sempre se exigirá o cumprimento dos acordos, dissídios ou convenções coletivas adotados por cada licitante/contratado.

6.8. Será desclassificada a proposta vencedora que:

6.8.1. contiver vícios insanáveis;

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

6.10.2. No regime de empreitada por preço unitário, a caracterização do sobrepreço se dará pela superação do valor global estimado e *pela superação de custo unitário tido como relevante, conforme planilha anexa ao edital;*

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

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

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

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

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

6.12.2. Em se tratando de serviços com fornecimento de mão de obra em regime de dedicação exclusiva cuja produtividade seja mensurável e indicada pela Administração, o licitante deverá indicar a produtividade adotada e a quantidade de pessoal que será alocado na execução contratual.

6.12.3. Caso a produtividade for diferente daquela utilizada pela Administração como referência, ou não estiver contida na faixa referencial de produtividade, mas admitida pelo ato convocatório, o licitante deverá apresentar a respectiva comprovação de exequibilidade;

6.12.4. Os licitantes poderão apresentar produtividades diferenciadas daquela estabelecida pela Administração como referência, desde que não alterem o objeto da contratação, não contrariem dispositivos legais vigentes e, caso não estejam contidas nas faixas referenciais de produtividade, comprovem a exequibilidade da proposta.

6.12.5. Para efeito do subitem anterior, admite-se a adequação técnica da metodologia empregada pela contratada, visando assegurar a execução do objeto, desde que mantidas as condições para a justa remuneração do serviço.

6.13. Erros no preenchimento da planilha não constituem motivo para a desclassificação da proposta. A planilha poderá ser ajustada pelo fornecedor, no prazo indicado pelo sistema, desde que não haja

majoração do preço e que se comprove que este é o bastante para arcar com todos os custos da contratação;

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

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

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

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

6.16. Por meio de mensagem no sistema, será divulgado o local e horário de realização do procedimento para a avaliação das amostras, cuja presença será facultada a todos os interessados, incluindo os demais licitantes.

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

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

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

7. DA FASE DE HABILITAÇÃO

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

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

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

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

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

7.4.1. Se o consórcio não for formado integralmente por microempresas ou empresas de pequeno porte e o termo de referência exigir requisitos de habilitação econômico-financeira, haverá um acréscimo

de **[INSERIR UM PERCENTUAL 10% A 30 %, SALVO SE HOVER JUSTIFICATIVA NOS AUTOS PARA SUPRIMIR ESSE ACRÉSCIMO]** para o consórcio em relação ao valor exigido para os licitantes individuais.

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

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

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

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

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

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

7.10.1. O licitante que optar por realizar vistoria prévia terá disponibilizado pela Administração data e horário exclusivos, a ser agendado por e-mail (compras.ib@ifes.edu.br), de modo que seu agendamento não coincida com o agendamento de outros licitantes.

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

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

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

7.12. É de responsabilidade do licitante conferir a exatidão dos seus dados cadastrais no 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. ([IN nº 3/2018, art. 7º, caput](#)).

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

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

7.13.1. Os documentos exigidos para habilitação que não estejam contemplados no Sicaf serão enviados por meio do sistema, em formato digital, no prazo de **02 (duas) horas**, prorrogável por igual período, contado da solicitação do pregoeiro.

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

8. DA FORMAÇÃO DO CADASTRO DE RESERVA

8.1. Após a homologação da licitação, será incluído na ata, na forma de anexo, o registro:.

8.1.1. dos licitantes que aceitarem cotar o objeto com preço igual ao do adjudicatário, observada a classificação na licitação; e

8.1.2. dos licitantes que mantiverem sua proposta original

8.2. Será respeitada, nas contratações, a ordem de classificação dos licitantes ou fornecedores registrados na ata.

8.2.1. A apresentação de novas propostas na forma deste item não prejudicará o resultado do certame em relação ao licitante mais bem classificado.

8.2.2. Para fins da ordem de classificação, os licitantes ou fornecedores que aceitarem cotar o objeto com preço igual ao do adjudicatário antecederão aqueles que mantiverem sua proposta original.

8.3. A habilitação dos licitantes que comporão o cadastro de reserva será efetuada quando houver necessidade de contratação dos licitantes remanescentes, nas seguintes hipóteses:

8.3.1. quando o licitante vencedor não assinar a ata de registro de preços no prazo e nas condições estabelecidos no edital; ou

8.3.2. quando houver o cancelamento do registro do fornecedor ou do registro de preços, nas hipóteses previstas nos art. 28 e art. 29 do Decreto nº 11.462/23.

8.4. Na hipótese de nenhum dos licitantes que aceitaram cotar o objeto com preço igual ao do adjudicatário concordar com a contratação nos termos em igual prazo e nas condições propostas pelo primeiro classificado, a Administração, observados o valor estimado e a sua eventual atualização na forma prevista no edital, poderá:

8.4.1. convocar os licitantes que mantiveram sua proposta original para negociação, na ordem de classificação, com vistas à obtenção de preço melhor, mesmo que acima do preço do adjudicatário; ou

8.4.2. adjudicar e firmar o contrato nas condições ofertadas pelos licitantes remanescentes, observada a ordem de classificação, quando frustrada a negociação de melhor condição.

9. DOS RECURSOS

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

9.10. Os autos do processo permanecerão com vista franqueada aos interessados no sítio eletrônico <https://sipac.ifes.edu.br/public/jsp/portal.jsf>.

10. DAS INFRAÇÕES ADMINISTRATIVAS E SANÇÕES

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

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

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

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

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

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

10.1.2.4. deixar de apresentar amostra;

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

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

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

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

10.1.5. fraudar a licitação

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

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

10.1.6.2. induzir deliberadamente a erro no julgamento;

10.1.6.3. apresentar amostra falsificada ou deteriorada;

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

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

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

10.2.1. advertência;

10.2.2. multa;

10.2.3. impedimento de licitar e contratar e

10.2.4. declaração de inidoneidade para licitar ou contratar, enquanto perdurarem os motivos determinantes da punição ou até que seja promovida sua reabilitação perante a própria autoridade que aplicou a penalidade.

10.3. Na aplicação das sanções serão considerados:

10.3.1. a natureza e a gravidade da infração cometida.

10.3.2. as peculiaridades do caso concreto

10.3.3. as circunstâncias agravantes ou atenuantes

10.3.4. os danos que dela provierem para a Administração Pública

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

10.4. A multa será recolhida em percentual de 0,5% a 30% incidente sobre o valor do contrato licitado, recolhida no prazo máximo de 15 (quinze) dias úteis, a contar da comunicação oficial.

10.4.1. Para as infrações previstas nos itens 10.1.1, 10.1.2 e 10.1.3, a multa será de 0,5% a 15% do valor do contrato licitado.

10.4.2. Para as infrações previstas nos itens 10.1.4, 10.1.5, 10.1.6, 10.1.7 e 10.1.8, a multa será de 15% a 30% do valor do contrato licitado.

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

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

10.7. A sanção de impedimento de licitar e contratar será aplicada ao responsável em decorrência das infrações administrativas relacionadas nos itens 10.1.1, 10.1.2 e 10.1.3, quando não se justificar a imposição de penalidade mais grave, e impedirá o responsável de licitar e contratar no âmbito da Administração Pública direta e indireta do ente federativo a qual pertencer o órgão ou entidade, pelo prazo máximo de 3 (três) anos.

10.8. Poderá ser aplicada ao responsável a sanção de declaração de inidoneidade para licitar ou contratar, em decorrência da prática das infrações dispostas nos itens 10.1.4, 10.1.5, 10.1.6, 10.1.7 e 10.1.8, bem como pelas infrações administrativas previstas nos itens 10.1.1, 10.1.2 e 10.1.3 que justifiquem a imposição de penalidade mais grave que a sanção de impedimento de licitar e contratar, cuja duração observará o prazo previsto no art. 156, §5º, da Lei n.º 14.133/2021.

10.9. A recusa injustificada do adjudicatário em assinar o contrato ou a ata de registro de preço, ou em aceitar ou retirar o instrumento equivalente no prazo estabelecido pela Administração, descrita no item 10.1.3, caracterizará o descumprimento total da obrigação assumida e o sujeitará às penalidades e à imediata perda da garantia de proposta em favor do órgão ou entidade promotora da licitação, nos termos do art. 45, §4º da IN SEGES/ME n.º 73, de 2022.

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

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

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

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

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

11. DA IMPUGNAÇÃO AO EDITAL E DO PEDIDO DE ESCLARECIMENTO

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

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

11.3. A impugnação e o pedido de esclarecimento poderão ser realizados por forma eletrônica, para o endereço compras.ib@ifes.edu.br.

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

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

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

12. DAS DISPOSIÇÕES GERAIS

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

12.2. 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.

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

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

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

12.6. 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.

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

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

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

12.10. O Edital e seus anexos estão disponíveis, na íntegra, no Portal Nacional de Contratações Públicas (PNCP) e endereço eletrônico <https://ibatiba.ifes.edu.br/index.php/licitacoes-contratos>.

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

12.11.1. ANEXO I - Termo de Referência

12.11.1.1. Apêndice do Anexo I – Estudo Técnico Preliminar

12.11.2. ANEXO II – Minuta de Termo de Cessão de uso

12.11.3. ANEXO III – Minuta de Carta Proposta

12.11.4. ANEXO IV – Termo de Retirada de Edital

12.11.5. ANEXO V – Modelo de Declaração de Vistoria

12.11.6. ANEXO VI – Modelo de Declaração de não usufruto vistoria

12.11.7. ANEXO VII Modelo de Declaração de Sustentabilidade Ambiental

Ibatiba, 22 de novembro de 2023.

EGLON RHUAN SALAZAR GUIMARÃES

Diretor Geral

Termo de Referência 5/2023

Informações Básicas

Número do artefato	UASG	Editado por	Atualizado em
5/2023	158428-IFES - CAMPUS IBATIBA	MAYCON DA SILVA RAIDER	09/11/2023 13:21 (v 5.1)
Status	CONCLUIDO		

Outras informações

Categoria	Número da Contratação	Processo Administrativo
Obras e serviços especiais de engenharia		23184.000542/2023-71

1. CONDIÇÕES GERAIS DA CONTRATAÇÃO

1.1 Contratação de pessoa jurídica especializada na prestação de serviços de alimentação coletiva compreendendo todas as etapas de produção e distribuição de refeições caracterizadas como Café da manhã, almoço, lanche e jantar, bem como a concessão de uso de espaço físico pertencente ao Instituto Federal do Espírito Santo – Campus Ibatiba destinado à instalação de Restaurante Institucional e de cantina, mediante pagamento de aluguel à CONTRATANTE, atendendo a demanda de alunos, servidores e visitantes.

1.2 O espaço destinado à concessão de uso corresponde a aproximadamente 312,25 m².

1.3 O valor mensal a ser pago pela CONCESSIONÁRIA/CONTRATADA, pelo uso do espaço público decorrente da cessão onerosa do imóvel (aluguel), será de **R\$ 810,00 (Oitocentos e dez reais)**. O licitante deverá considerar este valor como custo fixo para fins de apresentação das propostas, que não será objeto de lance.

1.4 Tomando-se como parâmetro os preços praticados pela Administração Federal, conforme previsto nas IN nº 73 /2020 e IN nº 05/2017, o valor de referência máximo aceitável está disposto na Tabela 1 a seguir:

Tabela 1 – Valor máximo a ser pago

GRUPO	CATSER	Item	Descrição	Unid.	Valor total (R\$)
	3697	01	<p>Almoço em sistema Prato feito / Marmitex (com preço fixo).</p> <p>Capacidade mínima de 900ml.</p> <p>Alimentação pronta acondicionada em embalagem, preferencialmente de alumínio; deverá ser variada, sendo composta conforme Condições Estabelecidas no item 6 deste Termo de Referência, acrescido de um copo de suco natural de 200 ml e sobremesa.</p>	Unid.	17,20
			Kit lanche padrão.		7,00

01	3697	02	<p>Especificação: elemento principal acrescido de acompanhamento e bebida</p> <p>Condições: Estabelecidas no item 6 deste Termo de Referência</p>	Kit	
	3697	03	<p>Cesta de produtos</p> <p>1 - Achocolatado integral, caixa 200 ml. Sabor: Tradicional, enriquecido com vitaminas. 01 unidade</p> <p>2 - Água mineral sem gás. Garrafa 500 ml. Embalagem: Plástico, descartável. 01 unidade</p> <p>3 - Salgado tipo Esfirra, peso mínimo de 80 gramas. 01 unidade</p> <p>4 - Salgado tipo Coxinha, peso mínimo de 80 gramas. 01 unidade</p> <p>5 - Picolé de frutas. 01 unidade</p> <p>obs. A soma dos 05 itens formará o valor do item 03.</p>	Unid.	18,00
Total (R\$)					42,20

1.5 O somatório dos itens 01, 02 e 03 é base de critério para identificação da proposta mais vantajosa, seu agrupamento é necessário, tem em vista a natureza indivisível do 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.

1.6 O **item 01** é uma refeição padrão de valor fixo (prato feito, marmitex) e será servido pela CONCESSIONÁRIA/CONTRATADA, conforme condições de porcionamento estabelecidas no Termo de Referência e complementado por sobremesa e suco.

1.7 O **item 02** é um lanche padrão, conforme especificações do Termo de Referência, que será fornecido na cantina/restaurante, de valor fixo para todos os usuários.

1.8 O **item 03** é um grupo de itens que deverá ser comercializado a preço fixo, reajustado após 12 (doze) meses.

1.9 Os demais produtos comercializados pela cantina deverão estar em conformidade com os preços praticados no mercado local, previamente autorizados pela CONCEDENTE/CONTRATANTE, sob pena de vedação da comercialização.

1.10 A CONCESSIONÁRIA/CONTRATADA 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 e vendidos aos usuários.

1.10.1 O ANEXO I – LISTA MÍNIMA DE PRODUTOS A SEREM COMERCIALIZADOS NA CANTINA traz a relação de itens básicos a serem comercializados na cantina.

1.11 A CONCESSIONÁRIA/CONTRATADA disponibilizará a relação de produtos e seus respectivos preços em local visível a todos os usuários, não podendo ser acrescido aos valores destes produtos encargos tais como taxas, comissões, gorjetas, etc.

1.12 O(s) serviço(s) objeto desta CONCESSÃO são caracterizados como comuns, uma vez que seus padrões de desempenho e qualidade podem ser objetivamente por meio de especificações usuais de mercado, conforme prevê o Inciso XIII, Art. 6º da Lei 14.133/2021.

1.13 Os quantitativos e respectivos códigos dos itens são os discriminados na Tabela 1.

1.14 A presente contratação adotará como regime de execução a **Menor Preço por Grupo**.

1.15 O serviço é enquadrado como continuado tendo em vista que se trata de serviço a ser contratado para a manutenção da atividade administrativa, decorrente de necessidade permanente (ou prolongadas), conforme previsto no art. 6º, XV da Lei nº 14.133/2021, sendo a vigência plurianual mais vantajosa considerando os custos associados à execução processual.

1.16 O contrato oferece maior detalhamento das regras que serão aplicadas em relação à vigência da contratação.

2. JUSTIFICATIVA

2.1. A contratação de empresa para CONCESSÃO ONEROSA DE USO DE ÁREA FÍSICA pertencente ao Instituto Federal do Espírito Santo – Campus Ibatiba destinada a instalação de cantina e restaurante para atender a demanda de alunos, servidores e visitantes e para FORNECIMENTO DE ALIMENTAÇÃO aos alunos atendidos pela política de assistência estudantil do campus faz-se necessária devido à proximidade do término do Contrato nº 02 /2022, a expirar em 22/12/2023.

2.2. Justifica-se a necessidade da prestação de serviços de forma contínua por empresa especializada no preparo e distribuição de refeições para atender a demanda do Instituto Federal de Educação Ciência e Tecnologia do Espírito Santo – Campus Ibatiba que não dispõe em seu quadro de servidores o perfil profissional de que necessita para suprir os serviços objeto deste instrumento e para garantir a oferta de alimentação, em condições higiênico-sanitárias adequadas e nutricionalmente balanceadas, contribuindo assim com a saúde e bem-estar da comunidade escolar.

2.3. Notadamente, trata-se de um serviço indispensável e essencial à comunidade escolar, principalmente, aos alunos dos cursos integrados que permanecem na instituição em tempo integral, o que dificulta e/ou impossibilita o deslocamento até suas residências, a fim de fazer a refeição do almoço, considerando a localização afastada do Campus em região desprovida de estabelecimentos que possam dar suporte à demanda de alimentação desta população. Enfim, a cantina/restaurante escolar tem a finalidade de comercializar alimentos saudáveis que complementem as necessidades básicas de alimentação nos intervalos das principais refeições.

2.4. Assim, considerando a existência de infraestrutura para funcionamento de Restaurante e Cantina no Campus, e a necessidade de oferecer produtos de qualidade e cardápios diversificados, com opções de refeições e lanches para a comunidade acadêmica, justifica-se a contratação de empresa privada por meio da cessão onerosa de uso, em função da exploração comercial que caracteriza a execução destes serviços, em conformidade com o disposto no art. 64, §1º e art. 96, do Decreto-Lei nº 9.760/1946 c/c art. 18, da Lei nº 9.636/1998 e Lei nº 6.120/74.

2.5. A presente contratação se faz, ainda, necessária e resultará benéfica e vantajosa, pelas seguintes razões:

- a) Será exercida por empresa especializada devidamente habilitada e com utilização de mão de obra detentora de formação profissional específica;
- b) Utiliza rotinas e define perfil de mão de obra, que possibilitam maior eficiência no desenvolvimento de ações preventivas;
- c) Não implicará em custos com contratação, treinamento e administração de mão de obra por parte do Ifes;
- d) Os padrões definidos pela Administração que contam com especificações usuais no mercado, permitirão a permanente mensuração qualitativa e quantitativa dos resultados, maximizando o aproveitamento dos serviços prestados; e
- e) Os parâmetros definidos para o objeto da licitação e para prestação dos serviços possibilitam obter preço compatível com a finalidade estabelecida.

3. DESCRIÇÃO DA SOLUÇÃO

- 3.1. Para fornecimento de alimentação com concessão de uso remunerado de cantina e restaurante, o Ifes realizará processo licitatório, onde a disputa ocorrerá pelo menor valor da refeição;
- 3.2. Para a execução do serviço, a CONTRATADA disponibilizará de materiais de consumo, equipamentos e pessoal qualificado;
- 3.3. Do total dos gastos da CONTRATADA em gêneros alimentícios na confecção das refeições, no mínimo 30% (trinta por cento) dos recursos destinados pelo Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE) deverá ser utilizado na aquisição de gêneros alimentícios diretamente da Agricultura Familiar ou do Empreendedor Familiar Rural ou suas organizações e associações. Dessa forma, a contratada deverá se responsabilizar pela compra de gêneros alimentícios e/ou outros produtos provenientes da Agricultura Familiar diretamente com estes fornecedores, apresentando posteriormente comprovantes para repasse pela CONTRATANTE..
- 3.4. Os valores referentes a esses produtos serão descontados do valor da fatura ou ressarcidos via GRU mensalmente, de acordo com o cronograma de entrega e preços praticados nos centros de abastecimento de produtos hortigranjeiros do Espírito Santo – CEASA¹;
- 3.5. Para os produtos que não constem na tabela de preços do CEASA, será utilizado valor de referência do mercado local.

DA EVENTUAL EXISTÊNCIA DE SUBSÍDIO AOS ALUNOS PELA REFEIÇÃO

- 3.6. O Ifes poderá subsidiar total ou parcialmente as refeições dos seus alunos de acordo com a política de assistência estudantil estabelecida internamente.
- 3.7. Nos casos em que houver o pagamento da alimentação pelo Ifes, ficará estabelecida uma relação de contração entre as partes, onde o Ifes será a CONTRATANTE e a CONCESSIONÁRIA será a CONTRATADA, conforme condições estabelecidas no termo contratual.
- 3.8. O Ifes disponibilizará à CONCESSIONÁRIA/CONTRATADA a lista dos usuários que terão direito ao subsídio quando for o caso.
- 3.9. Os alunos que forem atendidos com o subsídio integral não efetuarão nenhum tipo de pagamento à CONCESSIONÁRIA/CONTRATADA pela refeição subsidiada.
- 3.10. Os alunos que atendidos com o subsídio parcial efetuarão o pagamento parcial da refeição diretamente à CONCESSIONÁRIA/CONTRATADA.
- 3.11. Os usuários que não gozarem de nenhum tipo de subsídio farão os pagamentos de suas refeições diretamente à CONCESSIONÁRIA/CONTRATADA.
- 3.12. Para servidores não haverá subsídio.
- 3.13. Será de responsabilidade da contratada o sistema de controle para as refeições servidas aos beneficiários de subsídio.
- 3.14. A CONCESSIONÁRIA/CONTRATADA deverá registrar que o usuário usufruiu da refeição em determinado dia e horário, bem como o tipo de subsídio a que faz jus, para posterior ressarcimento da CONCEDENTE /CONTRATANTE à CONCESSIONÁRIA/CONTRATADA.
 - 3.14.1 A CONTRATADA deverá enviar, mensalmente, relatório de consumo, ao fiscal de contrato para fins de conferência e repasse do recurso conforme subsídio aos alunos.
- 3.15. Caberá também à CONTRATADA a aquisição de equipamento e software para controle;
- 3.16. O software deverá registrar que o usuário usufruiu da refeição em determinado dia e horário, bem como o tipo de subsídio a que faz jus, para posterior ressarcimento da CONTRATANTE à CONTRATADA.
- 3.17. A CONTRATADA providenciará a instalação da cantina em local a ser definido pela Administração e deverá emitir cupom fiscal dos produtos comercializados no local;
- 3.18. O serviço possui natureza continuada. Justifica-se a continuidade dos serviços uma vez que há demanda diária, que se interrompido pode comprometer a atividade-fim e o funcionamento do Ifes Campus Ibatiba.
- 3.19. A CONTRATADA indicará um PREPOSTO que se aceite pelo Ifes-Campus Ibatiba, deverá representá-la na execução do Contrato.
- 3.20. As obrigações da CONCESSIONÁRIA/CONTRATADA e CONCEDENTE/CONTRATANTE estão previstas neste Termo de Referência.

¹ http://200.198.51.71/detec/filtro_boletim_es/filtro_boletim_es.php

4. DA INSTALAÇÃO

- 4.1. O espaço destinado à concessão de uso corresponde Área Total: 312,25 m². Área do Pátio Coberto: 244,63 m². Área do Restaurante/Cantina/Lanchonete 67,62 m².
- 4.2. O contrato a ser celebrado, originado do ajuste, será continuado, sem dedicação exclusiva de mão de obra, com vigência de 12 (doze) meses e podendo ser prorrogado nos termos da Lei nº 14.133/2021.
- 4.3. A CONCESSIONÁRIA deverá instalar e manter em funcionamento a cantina e o restaurante no espaço destinado para tal, no Campus Ibatiba, e iniciar a execução do serviço no dia 01/02/2024, caso não ocorra fato superveniente ou de força maior.
- 4.4. A CONCESSIONÁRIA deverá disponibilizar todos os equipamentos, mobiliários e utensílios para a cantina e restaurante, em quantidade suficiente para atender à demanda do serviço, com reposição dos mesmos sempre que haja necessidade, por desgaste próprio do uso.
- 4.5. As reformas e adequações que se fizerem necessárias no espaço correrão exclusivamente por conta e responsabilidade da CONCESSIONÁRIA, após autorização do Ifes, sem que lhe assista o direito a qualquer indenização e/ou retenção, ficando incorporadas às mesmas todas e quaisquer obras realizadas no Restaurante ou cantina, mesmo a título de benfeitorias e instalações de qualquer espécie ou natureza.
- 4.6. Em caso de qualquer dano ou avaria no imóvel e/ou em equipamentos, a CONCESSIONÁRIA deverá comunicar, por escrito, ao fiscal designado pelo Ifes, que se incumbirá dos controles e registros necessários, e fica obrigada ao ressarcimento dos prejuízos causados.
- 4.7. A manutenção preventiva e corretiva dos equipamentos e das instalações físicas será de inteira responsabilidade da CONCESSIONÁRIA e deverá ser realizada sem prejuízo da perfeita execução dos serviços e sem afetar a segurança e o andamento das aulas e dos trabalhos do Ifes, correndo às suas expensas toda e qualquer despesa decorrente.

5. DO FUNCIONAMENTO

- 5.1. 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.
- 5.2. O horário de funcionamento previsto para a cantina deverá ser de segunda a sexta-feira das 6h30min às 21 h e aos sábados letivos das 7h30min às 14h00min.
- 5.3. O horário de funcionamento previsto para o restaurante deverá ser de segunda a sexta-feira das 10h30min às 13h00min.
- 5.4. Os horários de funcionamento da Cantina e do Restaurante poderão ser alterados, por determinação do Ifes, em atendimento à demanda dos usuários, cabendo à CONCESSIONÁRIA se adequar à mudança em até 48 (quarenta e oito) horas úteis após a comunicação.
- 5.5. Havendo demanda manifesta dos usuários, poderá ser solicitada 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.
- 5.5.1 Em períodos que ocorram eventos extraordinários, como feiras, competições esportivas, outros, a CONTRATADA deverá atender a essas demandas extraordinárias com o mesmo preço contratado.
- 5.6. O Ifes poderá requerer o espaço do refeitório para sua utilização em eventos, após prévio aviso à CONTRATADA, desde que não prejudique a execução dos serviços e que tenha caráter temporário.
- 5.7. 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.
- 5.8. 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:
- 5.8.1. Armazenamento de gêneros e produtos alimentícios e materiais de consumo;
- 5.8.2. Controle quantitativo e qualitativo dos gêneros alimentícios e materiais de consumo recebidos;
- 5.8.3. 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;
- 5.9. Deverão ser identificadas pelo nome, por meio de placas indicativas, todas as preparações que estiverem dispostas no Buffet para visualização pelo usuário, sem exceção, inclusive os sabores dos sucos.
- 5.10. As refeições deverão ser distribuídas em balcões aquecidos e refrigerados conforme as preparações, utilizando-se para servir, talheres em inox.
- 5.11. A contratada deverá disponibilizar pratos rasos de vidro temperado branco e talheres em inox, em quantidade suficiente e em local apropriado, nos balcões de distribuição das refeições e, sempre que necessário, disponibilizar pratos fundos, cumbucas e outros.

6. DOS CARDÁPIOS

6.1 Os cardápios deverão apresentar preparações variadas de modo a garantir boa aceitabilidade, sendo a forma de preparo estabelecida pela CONCESSIONÁRIA.

6.2 Os componentes do cardápio distribuídos no dia deverão ser os mesmos do primeiro ao último usuário, mantendo-se a quantidade adequada a todos.

6.3 Poderão ser solicitadas dietas especiais aos usuários que apresentarem motivação e documentação médica que comprove a necessidade. Tais solicitações serão previamente avaliadas e autorizadas pela fiscalização.

6.4 O cardápio mensal a ser praticado deverá ser apresentado à CONTRATANTE, com antecedência mínima de **10 (dez) dias** em relação ao 1º (primeiro) dia de utilização, para a devida aprovação, podendo a contratada em situações pontuais e especiais, alterar o cardápio apresentado, desde que mantenha os padrões estabelecidos em contrato e que apresente motivações formais, por escrito, à Comissão Fiscalizadora e esta as aceite.

6.5 Fica a critério da CONCESSIONÁRIA incrementar o cardápio, em relação ao solicitado pela CONCEDENTE, desde que não modifique o preço cobrado pelo cardápio básico, nem deixe de oferecer nenhum componente ou acessório que integre o cardápio básico.

6.6 Caso seja identificada alguma irregularidade no cardápio conforme o padrão estabelecido no Termo de Referência, a Comissão de Fiscalização encaminhará as notificações à CONCESSIONÁRIA para as devidas correções. A CONCESSIONÁRIA deverá submeter o cardápio com as alterações solicitadas para nova análise, no prazo de até 2 (dois) dias úteis.

6.7 Caso a CONCESSIONÁRIA não entregue o cardápio para aprovação no prazo devido estará sujeita às penalidades previstas em contrato.

6.8 O cardápio semanal, aprovado pela Comissão de Fiscalização deverá ser afixado em local visível na entrada do restaurante, devidamente assinado pelo responsável técnico da CONCESSIONÁRIA.

6.9 O cardápio do **ALMOÇO** deve ser composto por no mínimo: salada composta, prato principal (carne), guarnição, acompanhamento, sobremesa e suco.

6.10 As **SALADAS** deverão ser confeccionadas e servidas da seguinte forma:

a) Deverá ser disponibilizado diariamente 02 (dois) tipos de saladas compostas (cores e texturas diferentes) – confeccionadas com no mínimo dois componentes, seguindo tabela de incidência discriminada a seguir:

COMPOSIÇÃO	INCIDÊNCIA
Hortaliça Herbácea	Diariamente
Hortaliça Fruto	Diariamente
Hortaliça Tuberosa ou PANCs	Diariamente
Leguminosas, Grãos, Sementes	1 vez por semana ou como ingrediente de composição de salada

Conservas	1 vez por semana
-----------	------------------

Hortaliça Herbácea: alface, almeirão, taioba, repolho, aipo, aspargo, funcho, couve-floir, alcachofra, brócolis, acelga, agrião, couve, espinafre, rúcula, chicória, couve de bruxelas, escarola, folhas de mostarda.

Hortaliça Fruto: quiabo, ervilha, pimentão, tomate, jiló, abobrinha, berinjela, chuchu, pepino, vagem.

Hortaliça Tuberosa: cebola, alho, cará, batatas, cenouras, beterraba, inhame, mandioca, rabanete.

Plantas Convencionais não comestíveis (PANCS): Azedinha, beldroega, bortalha, ora-pro-nobis, serralha, taioba, vinagreira, maxixe, beterraba, cenoura, chuchu, quiabo, vagem.

b) O porcionamento da salada será livre.

c) Não deverão ser servidos molhos prontos, principalmente à base de gordura tipo maionese. Indica-se o uso de molhos caseiros, feitos no dia, podendo ser à base de iogurte natural e azeite.

d) Deve-se evitar o uso de condimentos industrializados dando preferência as ervas aromáticas e especiarias naturais.

e) Devem ser fornecidos 2 tipos de molhos, sendo um a base de iogurte natural e um vinagrete. As saladas de folhas serão servidas sem tempero com a opção dos molhos e temperos ao lado. Saladas com legumes ou massas podem ser servidas já temperadas, sendo que, o tempero será adicionado à salada apenas minutos antes da distribuição.

6.11 O **PRATO PRINCIPAL** deverá produzido e servido da seguinte forma:

a) Deverá ser disponibilizado diariamente 02 (dois) tipos de carnes, além de uma opção de proteína de soja e/ou ovo.

b) Os alunos atendidos pela política de assistência estudantil (caso haja subsídio) e os demais usuários optantes pelo self-service parcialmente livre, terão direito a uma opção de prato principal.

c) O porcionamento será feito pela CONTRATADA conforme quantidade abaixo.

TIPO	ESPECIFICAÇÃO	PREPARAÇÕES	PORÇÃO	INCIDÊNCIA
BOVINA SEM OSSO	Músculo sem osso, Acém	Ensopado, Rolê	180 g	03 veze /mês
	Patinho, alcatra ou coxão mole	Rolê, grelhado, cubos e iscas	180 g	03 veze /mês
	Contra Filé	Grelhado, frito	180 g	02 veze /mês

	Carne moída de primeira	Com molho, legumes, almôndega, rocambole, bolo de carne	160 g	02 vezes/mês
FRANGO SEM OSSO	Filé de Peito de Frango	Grelhado, cubos, iscas, rolê, milanesa	160 g	05 veze/mês
	Sobrecoxa desossada	Milanesa, iscas, assado, empanado	160 g	02 veze/mês
FRANGO COM OSSO	Coxa ou sobrecoxa	Cozido, assado, frito, com molho	260 g	03 veze/mês
SUÍNA SEM OSSO	Lombo, Pernil desossado	Assado, em cubos, com molho	160 g	03 veze/mês
SUÍNA COM OSSO	Carré ou bisteca, Pernil/costelinha	Assado, grelhado, cozido	260 g	02 veze/mês
PESCADOS	Filé de Pescada, Tilápia, Merluza	Grelhado, empanado, assado, frito	170 g	03 veze/mês
	Posta de peixe	Frito, ensopado	160 g	01 vez/mês
MISTO	Salsichão / charque, linguiça Toscana / linguiça comum / calabresa	Assado	100 g	01 vez/mês
PREPARAÇÕES	Lasanha à bolonhesa ou de frango, Escondidinho de batata com carne bovina, frango ou carne seca, Empadão de frango ou camarão, Estrogonofe de frango ou carne, Feijoada, Panqueca de carne ou frango.	Assado, cozido	150* 200 *g	^a 01 vez/mês

Observações:

- a) O per capita da carne se refere ao alimento cru. Para o produto pronto considera-se até no máximo uma redução de 15% do peso para carnes cozidas e 10% para carnes fritas, assadas ou grelhadas.
- b) Não entra como preparação de carne: empanados industrializados e hambúrguer.
- c) Quando o prato principal for de carne suína ou pescado, deverá haver uma segunda opção : base de ovo (ovo mexido ou similar).

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

e) O prato principal a base de soja ou ovo deve ser oferecido diariamente como opção ao prato principal, devendo variar, apenas, o modo de preparo.

*Per capita preparado.

TIPO	ESPECIFICAÇÃO	PREPARAÇÕES	PORÇÃO	FREQUÊNCIA
SOJA	Proteína texturizada de soja	Com molho, bolinho, Bife com legumes.	150 g hidratado	Diariamente*

* De acordo com a demanda do campus.

Observações: A porção de proteína de soja considerada é de 150 g hidratado e escorrido. O prato principal a base de soja deve ser oferecida como opção ao prato principal de acordo com a solicitação pelo usuário, devendo variar, apenas, o modo de preparo.

a) As preparações que compõem a guarnição poderão ser elaboradas a critério da contratada, exemplo: lasanhas, pastéis, panquecas, bolinhos. Estas preparações serão consideradas como opção de prato principal, exceto pastel e bolinhos.

6.12 A **GUARNIÇÃO**, à base de legumes, verduras, tubérculos, massas simples ou farináceos, deverá ser produzida e servida, no mínimo, da seguinte forma:

a) Deverá ser disponibilizado diariamente 02 (dois) tipos de guarnição (obrigatoriamente 01 tipo à base de hortaliça herbácea, tuberosa, fruto refogado ou Plantas Não Convencionais Comestíveis - PANCs), conforme a tabela abaixo.

b) Deverá complementar e combinar com o prato principal.

c) O porcionamento será LIVRE.

d) A batata frita só poderá ser oferecida no máximo 3 vezes por semana.

TIPO	ESPECIFICAÇÃO	PORÇÃO	INCIDÊNCIA
VEGETAL	Hortaliças cozidas em pedaços, purês.	Livre	Diariamente
FARINHA /CEREAL	Polenta, Farofa simples ou enriquecida.	Livre	Até 03 vezes na semana
MASSAS	Macarrão, nhoque, capelete, etc.	150 g	Até 03 vezes na semana

É proibido o uso de espessante de qualquer tipo para os feijões, com exceção para preparação de tutu de feijão.

6.13 O **ACOMPANHAMENTO** deverá produzido e servido da seguinte forma:

a) Deverá ser disponibilizado diariamente 01 (um) tipo de feijão de cor e 02 (dois) tipos de arroz (parboilizado ou polido e integral).

b) O porcionamento será livre.

TIPO	ESPECIFICAÇÃO	INCIDÊNCIA
ARROZ	Arroz polido ou parboilizado, longo fino, tipo 1	Diariamente
FEIJÃO DE COR	Branco, mulatinho, manteiga, carioquinha	Diariamente

6.14 A **SOBREMESA** deverá ser produzida e servida da seguinte forma:

a) Deverá ser disponibilizado diariamente 01 (um) tipo de sobremesa.

b) O porcionamento será feito pela CONCESSIONÁRIA conforme quantidade abaixo.

TIPO	ESPECIFICAÇÃO	PORÇÃO	INCIDÊNCIA
PREPARAÇÕES	Pudim de leite, cremes, mousse, gelatinas, tortas, compotas, sagu e arroz-doce.	Mínimo 50 g	de 2 vezes na semana no máximo
FRUTA	Saladas de frutas ou frutas da época.	Mínimo 100 g	de 3 vezes na semana no mínimo

Observações:

a) Frutas que podem ser servidas com casca: ameixa, banana, caqui, goiaba, maçã, pêssseg bergamota, pera, uva.

b) Frutas que devem ser servidas descascadas e porcionadas: Kiwi, mamão, manga, melão melancia, abacaxi, laranja.

c) Os tipos de sobremesas deverão ser oferecidos de maneira alternada.

d) Os doces deverão ser distribuídos em recipientes descartáveis, sendo disponibilizada colheres de sobremesa ou outro utensílio em inox, quando necessário.

e) As frutas deverão ser sanitizadas para a posterior distribuição. Deve-se lavar frutas e verdura em água corrente e higienizá-las em solução de hipoclorito própria para alimentos, de acordo com as instruções do fabricante.

6.15 O **SUCO** deverá ser produzido e servido da seguinte forma:

- Deverá ser preparado com água potável e fornecidos preferencialmente em copos reutilizáveis, com capacidade mínima de 200 ml, gelado.
- Deverá ser disponibilizado opção com e sem açúcar.
- Deverá ser produzido a partir de suco concentrado natural, polpa ou fruta in-natura.
- O porcionamento será feito pela CONTRATADA.

6.16 O **KIT LANCHE PADRÃO** deverá ser produzido e servido da seguinte forma:

- O kit deve conter um elemento principal, um acompanhamento, uma fruta e uma bebida, que deverá ser ofertado diariamente à escolha da Contratada.
- A relação das frutas e definição das porções está detalhada no ANEXO I – LISTA MÍNIMA DE PRODUTOS A SEREM COMERCIALIZADOS NA CANTINA deste Termo.
- O porcionamento será feito pela CONTRATADA conforme quantidade abaixo:

KIT LANCHE

(1 kit por dia, composto por 1 principal, 1 acompanhamento, 1 fruta e 1 bebida à escolha da contratada)

ACOMPANHAMENTO	Manteiga / margarina	10g
	Mortadela/ apresuntado	15g
	Requeijão, Ricota ou Creme de Ricota/ geléia	10 a 20g
FRUTA	Fruta in natura da estação*	Unidade ou Porcionamento 80g a 200 gramas de acordo com a fruta
	Pães: francês / doce / de ervas / de forma / batata	50g
	Bolos / biscoitos / roscas / bolachas (exceto as recheadas) / bolos tipo fritos	50 a 150g

PRINCIPAL	Mingau/ canjica de milho/ arroz doce/ iogurte de fruta	150 a 200ml / mingau 100 a 200g / iogurte
	Pequenas Preparações (para o lanche noturno): caldos diversos, feijão tropeiro, arroz de forno, baião de dois, farofa, salada, espaguete com molho de carne, pão de sal com molho de carne, torta de pão com frango, macarronese com creme de ricota, quibe assado, bolo	250 a 350 gramas de acordo com a preparação
BEBIDA	Achocolatado ou café com leite ou chá de ervas diluído	200ml
	Café diluído puro	150ml
	Suco diluído com água à base de fruta in natura	200ml

6.17 O ANEXO I – LISTA MÍNIMA DE PRODUTOS A SEREM COMERCIALIZADOS NA CANTINA traz a relação dos demais itens básicos a serem comercializados na cantina.

7. REQUISITOS DA CONTRATAÇÃO

7.1. Durante a licitação, as licitantes deverão apresentar a seguinte documentação comprobatória de atendimento dos requisitos de habilitação técnica:

- ATESTADO DE CAPACIDADE TÉCNICA, expedido por pessoa jurídica de direito público ou privado, comprovando que a licitante executa ou executou a prestação dos serviços de preparo e fornecimento de, pelo menos, 100 (cem) refeições/dia e que atue no ramo de preparo e fornecimento de alimentação há pelo menos 6 (seis) meses, devendo informar os dados de contato da empresa para qual presta ou prestou tais serviços (Razão Social, Endereço Completo, Pessoa para contato e telefone) ou DECLARAÇÃO DA EMPRESA informando que presta serviços de forma autônoma, atendendo ao número de refeições e período antes mencionados, a aceitação da DECLARAÇÃO DA EMPRESA sujeita-se à análise e verificação das informações apresentadas, a ser realizada pela autoridade responsável pela condução do procedimento licitatório.
- DECLARAÇÃO, conforme Anexo do Edital, de que conhece as condições locais para execução do objeto, e que tem pleno conhecimento das condições e peculiaridades inerentes à natureza do trabalho, assumindo total responsabilidade por este fato e que não utilizará deste para quaisquer questionamentos futuros que ensejem desavenças técnicas ou financeiras com a CONCEDENTE/CONTRATANTE. A licitante deve ter atenção quanto à localização do campus em virtude de estar localizado em uma zona rural.
- Os requisitos referentes à habilitação jurídica, regularidade fiscal e trabalhista e qualificação econômico-financeira serão detalhados no Edital, conforme legislação aplicável.

7.2. Para assinatura do Contrato, a licitante deve apresentar:

- Certidão de REGISTRO E/OU INSCRIÇÃO DA LICITANTE JUNTO AO CONSELHO REGIONAL DE NUTRICIONISTAS competente.
- Comprovação da licitante de possuir RESPONSÁVEL TÉCNICO PROFISSIONAL DE NÍVEL SUPERIOR RECONHECIDO PELO CONSELHO REGIONAL DE NUTRICIONISTAS, detentor de atestado ou declaração de responsabilidade técnica expedida por pessoa jurídica de direito público ou privado, que comprove a elaboração de cardápio e fiscalização de preparo e fornecimento de refeições em características técnicas similares às do objeto da presente neste termo. A COMPROVAÇÃO DA RESPONSABILIDADE TÉCNICA DO PROFISSIONAL indicado

deverá ser feita por intermédio do seu acervo técnico ou por atestado expedido por pessoa jurídica de direito público ou privado, devidamente registrado na entidade profissional competente (Conselho Regional de Nutrição), que faça explícita referência aos serviços com as características descritas na neste Termo. A comprovação de vínculo atual da LICITANTE com o RESPONSÁVEL TÉCNICO, será feita mediante a apresentação de UM dos seguintes documentos:

- b.1) No caso de empregados, cópia autenticada das anotações da CTPS - Carteira de Trabalho e Previdência Social, ou da respectiva Ficha de Registro de empregados ou do livro correspondente devidamente registrado no Ministério do Trabalho;
- b.2) No caso de sócios, cópia autenticada do Contrato Social e a sua última alteração.
- b.3) No caso de profissional autônomo, cópia autenticada do contrato de prestação de serviços;
- 7.3. No decorrer da execução dos serviços, o responsável técnico poderá ser substituído, nos termos do artigo 67, §6, da Lei 14.133/2021, devendo ser apresentada a comprovação do novo responsável.
- 7.4. Outros documentos e condições descritos no Termo de Referência, bem quando ocorrer troca de responsável técnico, serão solicitados e verificados na assinatura e vigência do Contrato.

8. DIMENSIONAMENTO DA PROPOSTA

8.1 A demanda do órgão tem como base as seguintes características:

8.1.1 A contratação deverá atender as necessidades do Instituto Federal do Espírito Santo Campus Ibatiba. Atualmente, o Campus dispõe dos seguintes quantitativos de alunos, servidores e terceirizados:

Público	2023	2024
Alunos Técnico (Diurno)	423	450
Alunos Superior (Diurno e Noturno)	80	80
Servidores	80	80
Terceirizados	17	17

8.1.2 As estimativas são apenas informativas e não configuram garantia de usuários aos serviços de restaurante /cantina;

8.1.3 O lfs não garante uma quantidade mínima diária, mensal ou anual de refeições, cabendo à CONCESSIONÁRIA/CONTRATADA prever a variação do número de usuários na composição de seus custos.

8.2 Diante do histórico de despesas com assistência estudantil - auxílio alimentação, PNAE, a estimativa de recursos para 2024 é de R\$ 300 mil (trezentos mil reais).

9. SUBCONTRATAÇÃO

9.1 Não será admitida a subcontratação do objeto licitatório.

10. GARANTIA DA CONTRATAÇÃO

10.1 Não haverá exigência da garantia da contratação dos [artigos 96 e seguintes da Lei nº 14.133, de 2021](#), tendo em vista a natureza do objeto, bem como o seu pequeno vulto, que não acarretam, no caso de inexecução contratual, em prejuízos à Administração que precisem ser ressarcidos pela contratada.

11. VISTORIA

11.1. Será assegurado ao interessado o direito de realização de vistoria prévia, acompanhado por servidor designado para esse fim, de segunda à sexta-feira, das 09:00 horas às 16:00 horas.

11.2. Serão disponibilizados data e horário diferentes aos interessados em realizar a vistoria prévia.

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

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

11.3.2. O prazo para vistoria iniciar-se à no dia útil seguinte ao da publicação do Edital estendendo-se até o dia útil anterior à data prevista para a abertura da sessão pública.

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

12. MODELO DE GESTÃO DO CONTRATO

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

12.7.5. O fiscal técnico do contrato comunicará ao gestor do contrato, em tempo hábil, o término do contrato sob sua responsabilidade, com vistas à tempestiva renovação ou à prorrogação contratual (Decreto nº 11.246, de 2022, art. 22, VII).

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

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

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

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

12.9.1. O gestor do contrato acompanhará a manutenção das condições de habilitação da contratada, para fins de empenho de despesa e pagamento, e anotará os problemas que obstem o fluxo normal da liquidação e do pagamento da despesa no relatório de riscos eventuais. (Decreto nº 11.246, de 2022, art. 21, III).

12.9.2. O gestor do contrato emitirá documento comprobatório da avaliação realizada pelos fiscais técnico, administrativo e setorial quanto ao cumprimento de obrigações assumidas pelo contratado, com menção ao seu desempenho na execução contratual, baseado nos indicadores objetivamente definidos e aferidos, e a eventuais penalidades aplicadas, devendo constar do cadastro de atesto de cumprimento de obrigações. (Decreto nº 11.246, de 2022, art. 21, VIII).

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

12.10. O fiscal administrativo do contrato comunicará ao gestor do contrato, em tempo hábil, o término do contrato sob sua responsabilidade, com vistas à tempestiva renovação ou prorrogação contratual. (Decreto nº 11.246, de 2022, art. 22, VII).

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

12.12. O gestor do contrato deverá enviar a documentação pertinente ao setor de contratos para a formalização dos procedimentos de liquidação e pagamento, no valor dimensionado pela fiscalização e gestão nos termos do contrato.

12.13. O contratado deverá manter preposto aceito pela Administração no local do serviço para representá-lo na execução do contrato.

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

13. CRITÉRIOS DE MEDIÇÃO E PAGAMENTO

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

13.2. Será indicada a retenção ou glosa no pagamento, proporcional à irregularidade verificada, sem prejuízo das sanções cabíveis, caso se constate que a Contratada:

13.2.1. Não produzir os resultados acordados,

13.2.2. Deixar de executar, ou não executar com a qualidade mínima exigida as atividades contratadas; ou

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

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

14. DO PAGAMENTO DA CESSÃO ONEROSA DO ESPAÇO

ALUGUEL

14.1 O valor mensal a ser pago pela CONCESSIONÁRIA/CONTRATADA, pelo uso do espaço público decorrente da cessão onerosa do imóvel (**aluguel**), será de **R\$ 810,00 (oitocentos e dez reais)**. O licitante deverá considerar este valor como custo fixo para fins de apresentação das propostas, que não será objeto de lance.

ENERGIA ELÉTRICA

14.2 Arcar com as despesas de **energia elétrica**, cujos valores serão apurados por meio de medidor próprio.

ÁGUA

14.3 Arcar com as despesas correspondentes 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.

14.4 As importâncias referentes aos aluguéis, água e energia elétrica serão pagas pela CONCESSIONÁRIA /CONTRATADA através de Guia de Recolhimento da União (GRU), que será gerada pela Coordenadoria de Gestão de Contratos do campus para ser paga em até 5 dias úteis de sua emissão.

14.5 O pagamento do valor da concessão do uso do espaço poderá ser descontado diretamente da fatura, caso haja interesse da contratante.

14.6 Durante os períodos de férias, recesso escolar, em períodos de paralisações por motivo de caso fortuito ou de força maior, em que a demanda seja notoriamente reduzida, 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 sábados e domingos do período de inaccessibilidade, a fim de manter o equilíbrio econômico-financeiro do Contrato com a execução do serviço.

14.7 Nos casos de eventuais atrasos de pagamento do aluguel ou energia, será cobrada uma multa de 2% e juros diários de 1,5%. Os valores devidos deverão ser atualizados desde a data do vencimento até a data do efetivo pagamento.

14.8 Em caso de não pagamento após 30 (trinta) dias contados do vencimento do prazo, sem motivo justificado e aceito pela CONCEDENTE/CONTRATANTE, será aplicada às sanções previstas na Lei 14.133/2021.

DO PAGAMENTO DAS REFEIÇÕES SUBSIDIADAS

14.9 A emissão da Nota Fiscal/Fatura será precedida do recebimento definitivo do serviço, conforme este Termo de Referência.

14.10 Quando houver glosa parcial dos serviços, a CONCEDENTE/CONTRATANTE deverá comunicar a empresa para que emita a nota fiscal ou fatura com o valor exato dimensionado.

14.11 O pagamento será efetuado pela CONCEDENTE/CONTRATANTE no prazo de 30 (trinta) dias, contados do recebimento da Nota Fiscal/Fatura.

14.12 Os serviços serão recebidos provisoriamente, no prazo de 5 (cinco) dias úteis, pelos fiscais técnico e administrativo, mediante termos detalhados, quando verificado o cumprimento das exigências de caráter técnico e administrativo. ([Art. 140, I, a, da Lei nº 14.133](#) e [Arts. 22, X e 23, X do Decreto nº 11.246, de 2022](#)).

14.12.1 O prazo da disposição acima será contado do recebimento de comunicação de cobrança oriunda do contratado com a comprovação da prestação dos serviços a que se referem a parcela a ser paga.

14.12.2 O fiscal técnico do contrato realizará o recebimento provisório do objeto do contrato mediante termo detalhado que comprove o cumprimento das exigências de caráter técnico. ([Art. 22, X, Decreto nº 11.246, de 2022](#)).

14.12.3 O fiscal administrativo do contrato realizará o recebimento provisório do objeto do contrato mediante termo detalhado que comprove o cumprimento das exigências de caráter administrativo. ([Art. 23, X, Decreto nº 11.246, de 2022](#))

14.12.4 O fiscal setorial do contrato, quando houver, realizará o recebimento provisório sob o ponto de vista técnico e administrativo.

14.13 Para efeito de recebimento provisório, ao final de cada período de faturamento, o fiscal técnico do contrato irá apurar o resultado das avaliações da execução do objeto e, se for o caso, a análise do desempenho e qualidade da prestação dos serviços realizados em consonância com os indicadores previstos, que poderá resultar no redimensionamento de valores a serem pagos à contratada, registrando em relatório a ser encaminhado ao gestor do contrato.

14.13.1 O Contratado fica obrigado a reparar, corrigir, remover, reconstruir ou substituir, às suas expensas, no todo ou em parte, o objeto em que se verificarem vícios, defeitos ou incorreções resultantes da execução ou materiais empregados, cabendo à fiscalização não atestar a última e/ou única medição de serviços até que sejam sanadas todas as eventuais pendências que possam vir a ser apontadas no Recebimento Provisório.

14.13.2 A fiscalização não efetuará o ateste da última e/ou única medição de serviços até que sejam sanadas todas as eventuais pendências que possam vir a ser apontadas no Recebimento Provisório. ([Art. 119 c/c art. 140 da Lei nº 14133, de 2021](#))

14.14 Quando a fiscalização for exercida por um único servidor, o Termo Detalhado deverá conter o registro, a análise e a conclusão acerca das ocorrências na execução do contrato, em relação à fiscalização técnica e administrativa e demais documentos que julgar necessários, devendo encaminhá-los ao gestor do contrato para recebimento definitivo.

14.15 Os serviços serão recebidos definitivamente no prazo de 05 (cinco) dias, contados do recebimento provisório, por servidor ou comissão designada pela autoridade competente, após a verificação da qualidade e quantidade do serviço e consequente aceitação mediante termo detalhado, obedecendo os seguintes procedimentos:

14.15.1 Emitir documento comprobatório da avaliação realizada pelos fiscais técnico, administrativo e setorial, quando houver, no cumprimento de obrigações assumidas pelo contratado, com menção ao seu desempenho na execução contratual, baseado em indicadores objetivamente definidos e aferidos, e a eventuais penalidades aplicadas, devendo constar do cadastro de atesto de cumprimento de obrigações, conforme regulamento ([art. 21, VIII, Decreto nº 11.246, de 2022](#)).

14.15.2 Realizar a análise dos relatórios e de toda a documentação apresentada pela fiscalização e, caso haja irregularidades que impeçam a liquidação e o pagamento da despesa, indicar as cláusulas contratuais pertinentes, solicitando à CONTRATADA, por escrito, as respectivas correções;

14.15.3 Emitir Termo Circunstanciado para efeito de recebimento definitivo dos serviços prestados, com base nos relatórios e documentações apresentadas; e

14.15.4 Comunicar a empresa para que emita a Nota Fiscal ou Fatura, com o valor exato dimensionado pela fiscalização.

14.15.5 Enviar a documentação pertinente ao setor de contratos para a formalização dos procedimentos de liquidação e pagamento, no valor dimensionado pela fiscalização e gestão.

14.16 No caso de controvérsia sobre a execução do objeto, quanto à dimensão, qualidade e quantidade, deverá ser observado o teor do [art. 143 da Lei nº 14.133, de 2021](#), comunicando-se à empresa para emissão de Nota Fiscal no que pertine à parcela incontroversa da execução do objeto, para efeito de liquidação e pagamento.

14.17 Nenhum prazo de recebimento ocorrerá enquanto pendente a solução, pelo contratado, de inconsistências verificadas na execução do objeto ou no instrumento de cobrança.

14.18 O recebimento provisório ou definitivo não excluirá a responsabilidade civil pela solidez e pela segurança do serviço nem a responsabilidade ético-profissional pela perfeita execução do contrato.

LIQUIDAÇÃO

14.19 Recebida a Nota Fiscal ou documento de cobrança equivalente, correrá o prazo de dez dias úteis para fins de liquidação, na forma desta seção, prorrogáveis por igual período, nos termos do [art. 7º, §2º da Instrução Normativa SEGES/ME nº 77/2022](#).

14.19.1 O prazo de que trata o item anterior será reduzido à metade, mantendo-se a possibilidade de prorrogação, nos casos de contratações decorrentes de despesas cujos valores não ultrapassem o limite de que trata o [inciso II do art. 75 da Lei nº 14.133, de 2021](#)

14.20 Para fins de liquidação, o setor competente deve verificar se a Nota Fiscal ou Fatura apresentada expressa os elementos necessários e essenciais do documento, tais como:

- a) o prazo de validade;
- b) a data da emissão;
- c) os dados do contrato e do órgão contratante;
- d) o período respectivo de execução do contrato;

e) o valor a pagar; e

f) eventual destaque do valor de retenções tributárias cabíveis.

14.21 Havendo erro na apresentação da Nota Fiscal/Fatura, ou circunstância que impeça a liquidação da despesa, esta ficará sobrestada até que o contratado providencie as medidas saneadoras, reiniciando-se o prazo após a comprovação da regularização da situação, sem ônus à contratante;

14.22 A Nota Fiscal ou Fatura deverá ser obrigatoriamente acompanhada da comprovação da regularidade fiscal, constatada por meio de consulta on-line ao SICAF ou, na impossibilidade de acesso ao referido Sistema, mediante consulta aos sítios eletrônicos oficiais ou à documentação mencionada no [art. 68 da Lei nº 14.133/2021](#).

14.23 A Administração deverá realizar consulta ao SICAF para: a) verificar a manutenção das condições de habilitação exigidas no edital; b) identificar possível razão que impeça a participação em licitação, no âmbito do órgão ou entidade, proibição de contratar com o Poder Público, bem como ocorrências impeditivas indiretas.

14.24 Constatando-se, junto ao SICAF, a situação de irregularidade do contratado, será providenciada sua notificação, por escrito, para que, no prazo de 5 (cinco) dias úteis, regularize sua situação ou, no mesmo prazo, apresente sua defesa. O prazo poderá ser prorrogado uma vez, por igual período, a critério do contratante.

14.25 Não havendo regularização ou sendo a defesa considerada improcedente, o contratante deverá comunicar aos órgãos responsáveis pela fiscalização da regularidade fiscal quanto à inadimplência do contratado, bem como quanto à existência de pagamento a ser efetuado, para que sejam acionados os meios pertinentes e necessários para garantir o recebimento de seus créditos.

14.26 Persistindo a irregularidade, o contratante deverá adotar as medidas necessárias à rescisão contratual nos autos do processo administrativo correspondente, assegurada ao contratado a ampla defesa.

14.27 Havendo a efetiva execução do objeto, os pagamentos serão realizados normalmente, até que se decida pela rescisão do contrato, caso o contratado não regularize sua situação junto ao SICAF.

PRAZO DE PAGAMENTO

14.28 O pagamento será efetuado no prazo máximo de até **10 (dez) dias úteis**, contados da finalização da liquidação da despesa, conforme seção anterior, nos termos da [Instrução Normativa SEGES/ME nº 77, de 2022](#).

14.29 No caso de atraso pelo Contratante, os valores devidos ao contratado serão atualizados monetariamente entre o termo final do prazo de pagamento até a data de sua efetiva realização, mediante aplicação do índice IPCA – Índice Nacional de preços ao consumidor Amplo de correção monetária.

FORMA DE PAGAMENTO

14.30 O pagamento será realizado através de ordem bancária, para crédito em banco, agência e conta corrente indicados pelo contratado.

14.31 Será considerada data do pagamento o dia em que constar como emitida a ordem bancária para pagamento.

14.32 Quando do pagamento, será efetuada a retenção tributária prevista na legislação aplicável.

14.32.1 Independentemente do percentual de tributo inserido na planilha, quando houver, serão retidos na fonte, quando da realização do pagamento, os percentuais estabelecidos na legislação vigente.

14.33 O contratado regularmente optante pelo Simples Nacional, nos termos da [Lei Complementar nº 123, de 2006](#), não sofrerá a retenção tributária quanto aos impostos e contribuições abrangidos por aquele regime. No entanto, o pagamento ficará condicionado à apresentação de comprovação, por meio de documento oficial, de que faz jus ao tratamento tributário favorecido previsto na referida Lei Complementar.

14.34 Nos casos de eventuais atrasos de pagamento, desde que a CONTRATADA não tenha concorrido, de alguma forma, para tanto, fica convencionado que a taxa de compensação financeira devida pela CONTRATANTE, entre a data do vencimento e o efetivo adimplemento da parcela é calculada mediante a aplicação da seguinte fórmula:

$$EM = I \times N \times VP, \text{ sendo:}$$

EM = Encargos moratórios;

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

VP = Valor da parcela a ser paga.

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

$$I = (TX)$$

$$I = (6 / 100)$$

$$I = 0,00016438$$

TX = Percentual da taxa 365 anual = 6%

CESSÃO DE CRÉDITO

14.35 É admitida a cessão fiduciária de direitos creditícios com instituição financeira, nos termos e de acordo com os procedimentos previstos na [Instrução Normativa SEGES/ME nº 53, de 8 de julho de 2020](#), conforme as regras deste presente tópico.

14.36 A eficácia da cessão de crédito, de qualquer natureza, em relação à Administração, está condicionada à celebração de termo aditivo ao contrato administrativo.

14.37 Sem prejuízo do regular atendimento da obrigação contratual de cumprimento de todas as condições de habilitação por parte do contratado (cedente), a celebração do aditamento de cessão de crédito e a realização dos pagamentos respectivos também se condicionam à regularidade fiscal e trabalhista do cessionário, bem como à certificação de que o cessionário não se encontra impedido de licitar e contratar com o Poder Público, conforme a legislação em vigor, ou de receber benefícios ou incentivos fiscais ou creditícios, direta ou indiretamente, conforme o [art. 12 da Lei nº 8.429, de 1992](#), tudo nos termos do [Parecer JL-01, de 18 de maio de 2020](#).

14.38 O crédito a ser pago à cessionária é exatamente aquele que seria destinado à cedente (contratado) pela execução do objeto contratual, restando absolutamente incólumes todas as defesas e exceções ao pagamento e todas as demais cláusulas exorbitantes ao direito comum aplicáveis no regime jurídico de direito público incidente sobre os contratos administrativos, incluindo a possibilidade de pagamento em conta vinculada ou de pagamento pela efetiva comprovação do fato gerador, quando for o caso, e o desconto de multas, glosas e prejuízos causados à Administração.

14.39 A cessão de crédito não afetará a execução do objeto contratado, que continuará sob a integral responsabilidade do contratado.

15. REAJUSTE

15.1 Os preços inicialmente contratados são fixos e irremovíveis no prazo de um ano contado da data limite para a apresentação das propostas.

15.2 Após o interregno de um ano, e independentemente de pedido da CONCESSIONÁRIA/CONTRATADA, os preços iniciais serão reajustados, mediante a aplicação, pela CONCEDENTE/CONTRATANTE, dos índices a seguir indicados, exclusivamente para as obrigações iniciadas e concluídas após a ocorrência da anualidade, com base na seguinte fórmula (art. 5º do Decreto n.º 1.054, de 1994).

$$R = V (I - I^0) / I^0,$$

onde:

R = Valor do reajuste procurado;

V = Valor contratual a ser reajustado;

I^o = índice inicial - refere-se ao índice de custos ou de preços correspondente à data fixada para entrega da proposta na licitação;

I = Índice relativo ao mês do reajustamento;

15.3 O valor de referência do aluguel, corresponde à avaliação feita por profissional do quadro do Ifes conforme as normas vigentes e será atualizado anualmente pelo Índice IPCA (Índice Nacional de Preços ao Consumidor Amplo) acumulado dos últimos 12 (doze) meses, contados da data da Proposta.

15.4 Os valores das refeições (self-service, prato feito e kit lanche), objetos de lance, poderão ser reajustados após 12 (doze) meses, com base no IPCA/IBGE (Índice Nacional de preços ao consumidor Amplo) acumulado dos últimos 12 (doze) meses, contados da data da Proposta, e posteriormente, sempre considerando o acumulado de 12 meses.

15.5 Os preços dos produtos da cantina que porventura sofrerem reajustes de mercado, poderão ser reajustados mediante autorização da CONCEDENTE/CONTRATANTE, devendo a CONCESSIONÁRIA/CONTRATADA apresentar documentos que comprovem os devidos reajustes e o preço praticado no mercado, desde que solicitado pela CONCEDENTE/CONTRATANTE a comprovação.

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

15.7 No caso de atraso ou não divulgação do índice de reajustamento, a CONCEDENTE/CONTRATANTE pagará à CONCESSIONÁRIA/CONTRATADA a importância calculada pela última variação conhecida, liquidando a diferença correspondente tão logo seja divulgado o índice definitivo.

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

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

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

15.11 O reajuste será realizado por apostilamento.

16. CRITÉRIOS DE SELEÇÃO DO FORNECEDOR

16.1. O fornecedor será selecionado por meio da realização de procedimento de LICITAÇÃO, a ser definido pela Administração, com adoção do critério de julgamento pelo MENOR PREÇO.

Exigências de habilitação

16.2. Para fins de habilitação, deverá o licitante comprovar os seguintes requisitos:

Habilitação fiscal, social e trabalhista

16.3. Prova de inscrição no Cadastro Nacional de Pessoas Jurídicas ou no Cadastro de Pessoas Físicas, conforme o caso;

16.4. 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 de outubro de 2014, do Secretário da Receita Federal do Brasil e da Procuradora-Geral da Fazenda Nacional.

16.5. Prova de regularidade com o Fundo de Garantia do Tempo de Serviço (FGTS);

16.6. 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;

16.7. Prova de regularidade com a Fazenda Estadual / Municipal/ do domicílio ou sede do fornecedor, relativa à atividade em cujo exercício contrata ou concorre;

16.8. Caso o fornecedor seja considerado isento dos tributos Estadual e/ou Municipal relacionados ao objeto contratual, deverá comprovar tal condição mediante a apresentação de declaração da Fazenda respectiva do seu

domicílio ou sede, ou outra equivalente, na forma da lei.

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

Qualificação Técnica

16.10. Registro ou inscrição de profissional NUTRICIONISTA na entidade profissional Conselho Regional de Nutrição, em plena validade;

16.11. Certidão de REGISTRO E/OU INSCRIÇÃO DA LICITANTE JUNTO AO CONSELHO REGIONAL DE NUTRICIONISTAS competente.

16.12. Comprovação de aptidão para execução de serviço de complexidade tecnológica e operacional equivalente ou superior com o objeto desta contratação, ou com o item pertinente, por meio da apresentação de certidões ou atestados, por pessoas jurídicas de direito público ou privado, ou regularmente emitido(s) pelo conselho profissional competente, quando for o caso.

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

16.12.1.1. comprovando que a licitante executa ou executou a prestação dos serviços de preparo e fornecimento de, pelo menos, 100 (cem) refeições/dia;

16.12.1.2. que atue no ramo de preparo e fornecimento de alimentação há pelo menos 6 (seis) meses;

16.12.2. Será admitida, para fins de comprovação de quantitativo mínimo, a apresentação e o somatório de diferentes atestados executados de forma concomitante.

16.12.3. Os atestados de capacidade técnica poderão ser apresentados em nome da matriz ou da filial do fornecedor.

16.12.4. O fornecedor disponibilizará todas as informações necessárias à comprovação da legitimidade dos atestados, apresentando, quando solicitado pela Administração, cópia do contrato que deu suporte à contratação, endereço atual da contratante e local em que foi executado o objeto contratado, dentre outros documentos.

17. SANÇÕES ADMINISTRATIVAS

17.1 O licitante ou o contratado será responsabilizado administrativamente pelas infrações previstas na Lei 14.133/2021.

17.2 A aplicação de qualquer das penalidades previstas realizar-se-á em processo administrativo que assegurará o contraditório e a ampla defesa ao licitante, adjudicatário ou à CONCESSIONÁRIA/CONTRATADA, observando-se o procedimento previsto na Lei nº 14.133, de 2021, e subsidiariamente a Lei nº 9.784, de 1999.

17.3 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.

17.4 As penalidades serão obrigatoriamente registradas no SICAF.

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

17.6 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.

17.7 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.

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

Tabela 1 – Infrações por grau

--	--	--	--	--

ITEM	DESCRIÇÃO	GRAU
1	Falta de higiene com os alimentos, organização da cozinha ou com os utensílios utilizados na preparação de alimentos.	5
2	Inobservância da utilização de uniforme, uso de uniforme incompleto ou inadequado, uniforme excessivamente danificado ou deixar de providenciar conjunto completo de uniforme aos funcionários.	1
3	Não utilização de equipamento de higiene na preparação ou distribuição de alimentos, como por exemplo, toucas, luvas e jalecos.	2
4	Cobrança de preços diferentes da proposta apresentada.	4
5	Falta de cordialidade no trato com os servidores e usuários.	2
6	Não segmento do cardápio divulgado.	3
7	Não funcionamento em dias letivos.	5
8	Deixar de cumprir horário estabelecido pelo contrato ou determinado pela FISCALIZAÇÃO.	3
9	Não cumprimento dos valores nutricionais acordados.	3
10	Recusar-se a executar serviço determinado pela FISCALIZAÇÃO, sem motivo justificado ou determinação formal	5
11	Deixar de substituir empregado com rendimento insatisfatório ou que tenha conduta incompatível com suas atribuições.	5
12	Descarte ou acúmulo inadequado do lixo.	1
13	Disponibilização do cardápio sem a devida antecedência. (ITEM 6.4 do TR)	4
14	Deixar de disponibilizar louças, talheres e copos, suficientes para o atendimento do público.	2
15	Não manter profissional NUTRICIONISTA. (ITEM 7.2 do TR)	5
16	Fornecer produtos em quantidades e/ou pesos inferiores aos especificados neste termo.	3
17	Utilizar as dependências do IFES - Campus Ibatiba para fins diversos do objeto do Contrato de Concessão.	3

18	Deixar de Disponibilizar para consumo dos usuários e clientes os produtos conforme descrito na relação de produtos a serem comercializados.	1
19	Deixar de Fornecer a Administração, no início do ano e sempre que solicitado, listagem com todos os produtos a serem comercializados na cantina, com seus respectivos preços.	2
20	Deixar de Fixar tabela de preços de todos os produtos da cantina e das refeições em local visível, dando-se o devido destaque quando se aplicar reajuste de valor.	2

17.9 Para efeito de aplicação de multas por infrações cometidas, observar-se-á os seguintes valores diários:

Tabela 2 – Valores Diários por grau

GRAU	CORRESPONDÊNCIA
1	0,25% ao dia sobre o valor do contrato
2	0,50% ao dia sobre o valor do contrato
3	0,75% ao dia sobre o valor do contrato
4	1% ao dia sobre o valor do contrato
5	3% ao dia sobre o valor do contrato

17.10 As multas devidas e/ou prejuízos causados à CONCEDENTE/CONTRATANTE serão deduzidos dos valores a serem pagos, ou recolhidos em favor da União, ou deduzidos da garantia, ou ainda, quando for o caso, serão inscritos na Dívida Ativa da União e cobrados judicialmente.

17.11 Caso a CONCEDENTE/CONTRATANTE determine, a multa deverá ser recolhida no prazo máximo de 5 (cinco) dias úteis, a contar da data do recebimento da comunicação enviada pela autoridade competente.

17.12 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.

18. DOS RECURSOS ORÇAMENTÁRIOS

18.1. As despesas decorrentes desta contratação com refeições subsidiadas estão programadas em dotação orçamentária própria, prevista no orçamento da União, para o exercício de 2023, na classificação abaixo:

Gestão/Unidade: 26406/158428

Fonte: 1000000000

Programa de Trabalho: 171115

Elemento de Despesa: 3.3.90.18

PI: F2994P01IBP

18.2. No(s) exercício(s) seguinte(s), correrão à conta dos recursos próprios para atender às despesas da mesma natureza, cuja alocação será feita no início de cada exercício financeiro.

19. Responsáveis

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

MAYCON DA SILVA RAIDER

Coordenador Geral de Administração e Orçamento

Lista de Anexos

Atenção: Apenas arquivos nos formatos ".pdf", ".txt", ".jpg", ".jpeg", ".gif" e ".png" enumerados abaixo são anexados diretamente a este documento.

- Anexo I - ANEXO I.pdf (60.4 KB)
- Anexo II - Anexo II.pdf (254.12 KB)

Anexo I - ANEXO I.pdf

ANEXO I

LISTA MÍNIMA DE PRODUTOS A SEREM COMERCIALIZADOS

ITEM	PRODUTO
BEBIDAS*	
01	Água mineral com/sem gás –garrafa 500ml
02	Achocolatado – caixa 200ml
03	Café com leite – xícara ou copo com 50 a 100ml
04	Café preto comum e/ou expresso - xícara ou copo descartável com 50 a 100ml
05	logurtes com frutas naturais, isolados ou combinados com cereais como aveia, farelo de trigo e similares – copos ou garrafinhas de 120 a 200 ml
06	Sucos naturais ou refresco à base de fruta - copo 300 ml
07	Leite quente com achocolatado em pó - copo de 200 ou 300 ml
08	Capuccino - copo de 150 a 200 ml
09	Chás naturais adoçados ou não
10	Bebidas ou alimentos à base de extratos ou fermentados (soja, leite, entre outros similares) com frutas
LANCHES*	
01	Produtos ricos em fibras (barra de cereais sem chocolate, biscoitos integrais, entre outros similares)
02	Bolos –diversos sabores – fatias 150g
03	Salgados assados
04	Pão de queijo
05	Picolé e sorvetes à base de frutas
06	Sanduíches naturais
07	Fruta in natura e/ou salada de frutas -sem adição de açúcar e cremes açucarados, preparado preferencialmente com frutas da estação
08	Pizza: fatia ou mini
09	Preparações de lanches/refeição para o turno noturno (pelo menos 1 tipo de preparação por dia): caldos (canja, aipim, péla égua, caldo verde, feijão); feijão tropeiro, arroz de carreteiro, macarrão (espaguete ou parafuso) à bolonhesa, torta de frango, torta de atum, torta com legumes, espetinho de frango ou boi com ou sem farofa, rocambole de carne de boi ou frango, estrogonoff com arroz, etc.
10	Doces industrializados com redução ou isenção de açúcar e/ou calorias
11	Açaí
12	Sanduíches com pão de sal (exemplos: pão na chapa, pão com queijo e presunto, pão com molho de carne moída ou frango, pão com ovo, pão com carne, pão com hambúrguer de carne ou frango, etc)
13	KIT LANCHE, conforme detalhado a seguir e no Termo de Referência

SUGESTÕES DE PREPARAÇÕES DE ACORDO COM A DEMANDA DA EMPRESA CONTRATADA:

- 01 Pipoca (exceto de micro-ondas, industrializada e com corantes artificiais)
- 02 Canjica, arroz doce, milho verde, tapioca, cuscuta de tapioca, muchá
- 03 Picoles e sorvetes em geral
- 04 Torta salgada assada
- 05 Biscoitos diversos
- 06 Gelatina sabores variados
- 07 Doces tipo: doce de leite, cajuzinho, mariola, bananada, goiabada, bombons, chocolate, brigadeiro
- 08 Bebidas isotônicas -garrafas
- 09 Suco UHT tipo néctar sabores variados 200 ml
- 10 Chá natural industrializado

*Produtos de venda obrigatória pois fazem parte do cardápio mínimo da cantina;

KIT LANCHE		
(1 kit por dia, composto por 1 principal, 1 acompanhamento, 1 fruta e 1 bebida à escolha da contratada)		
ACOMPANHAMENTO	Manteiga / margarina	10g
	Mortadela/ apresuntado	15g
	Requeijão, Ricota ou Creme de Ricota/ geléia	10 a 20g
FRUTA	Fruta in natura da estação*	Unidade ou Porcionamento 80 a 200 gramas de acordo com a fruta
PRINCIPAL	Pães: francês / doce / de ervas / de forma / batata	50g
	Bolos / biscoitos / roscas / bolachas (exceto as recheadas) / bolos tipo fritos	50 a 150g
	Mingau/ canjica de milho/ arroz doce/ iogurte de fruta	150 a 200ml / mingau 100 a 200g / iogurte
	Pequenas Preparações (para o lanche noturno): caldos diversos, feijão tropeiro, arroz de forno, baião de dois, farofa, salada, espaguete com molho de carne, pão de sal com molho de carne, torta de pão com frango, macarrone com creme de ricota, quibe assado, bolo	250 a 350 gramas de acordo com a preparação
FRUTA	Fruta in natura da estação*	Unidade ou Porcionamento 80 a 200 gramas de acordo com a fruta
BEBIDA	Achocolatado ou café com leite ou chá de ervas diluído	200ml
	Café diluído puro	150ml
	Suco diluído com água à base de	200ml

fruta in natura

***Relação das frutas e definição das porções**

FRUTAS		
TIPO/ESPECIFICAÇÃO	Porção (g)	Medida Caseira
Morango	100	Copo peq.cheio
Abacaxi	120	Fatia grande
Banana, Caqui	150	1 unidade
Goiaba	170	1 unidade
Laranja	180	1 unidade
Maçã	130	1 unidade
Mamão	170	1 fatia média
Manga	140	1 unidade
Melancia	200	1 fatia média
Melão	115	1 fatia grande
Pêra	120	1 unidade média
Pêssego	110	1 unidade grande
Tangerina/mexerica	135	1 unidade média
Uva	170	1 cacho pequeno

- A frequência das frutas não foi estabelecida, pois os cardápios devem ser planejados de acordo com a sazonalidade. Entretanto a frequência no cardápio dever ser variada, ficando vedada a repetição da mesma fruta na semana.
- Para o preparo dos lanches e bebidas deve-se utilizar principalmente ingredientes in natura e/ou minimamente processados conforme o Guia Alimentar para a População Brasileira, e **não devem conter em sua composição gordura vegetal hidrogenada;**

Cesta de Produtos

ITEM	DESCRIÇÃO DO PRODUTO DA CESTA	UNIDADE
1	Achocolatado integral, caixa 200 ml. Sabor: Tradicional, enriquecido com vitaminas.	Caixa
2	Água mineral sem gás. Garrafa 500 ml. Embalagem: Plástico, descartável.	Garrafa
3	Salgado tipo Esfirra, peso mínimo de 80 gramas.	Unidade
4	Salgado tipo Coxinha, peso mínimo de 80 gramas.	Unidade
5	Picolé de frutas	Unidade

Anexo II - Anexo II.pdf

ANEXO II

ÍNDICE DE MEDIÇÃO DE RESULTADOS

ITEM	DESCRIÇÃO
FINALIDADE	Garantir a correta utilização do espaço cedido para a administração da cantina e da prestação dos serviços de fornecimento de refeições.
META A CUMPRIR	Atender às obrigações contratuais, conforme condições e exigências do Termo de Referência, com excelência na prestação dos serviços contratados
INSTRUMENTO DE MEDIÇÃO	Avaliação do Fiscal do Contrato por meio de observações próprias e das demais pessoas que frequentem o Campus Ibatiba
FORMA DE ACOMPANHAMENTO	Vistoria na cantina e relatos dos usuários do espaço. Acompanhamento do fornecimento das refeições.
PERIODICIDADE	Diária, podendo ocorrer várias vezes por dia, conforme a necessidade
MECANISMO DE CÁLCULO	Cada infração corresponde a um determinado grau que por sua vez consta o respectivo percentual a ser ajustado, conforme tabela n.º1
INICIO DA VIGÊNCIA	Data da assinatura do contrato
FAIXAS DE AJUSTE NO PAGAMENTO	Conforme Tabela n.º 1
OBSERVAÇÕES	Caso a infração venha a atingir mais de um item da tabela, será validada a de maior valor.
	O valor do ajuste será dobrado caso haja reincidência relacionada sobre o mesmo item em um prazo de 30 dias.
	A empresa será comunicada por escrito da referida infração, onde deverá providenciar o respectivo ajuste do valor na nota fiscal a ser emitida, fato este que realizado demonstra a concordância da empresa para com o fato gerador.

Tabela nº 1 – Graus de ajuste

GRAU	CORRESPONDÊNCIA
1	0,25% por ocorrência sobre o valor do contrato.
2	0,50% por ocorrência sobre o valor do contrato.
3	0,75% por ocorrência sobre o valor do contrato.
4	1% por ocorrência sobre o valor do contrato.
5	3% por ocorrência sobre o valor do contrato.

Tabela nº 2 – CRITÉRIOS DE AVALIAÇÃO DIÁRIA

ITEM	DESCRIÇÃO	GRAU	TOTAL DE INFRAÇÕES
1	Falta de higiene com os alimentos, organização da cozinha ou com os utensílios utilizados na preparação de alimentos.	5	0
2	Inobservância da utilização de uniforme, uso de uniforme incompleto ou inadequado, uniforme excessivamente danificado ou deixar de providenciar conjunto completo de uniforme aos funcionários.	1	0
3	Não utilização de equipamento de higiene na preparação ou distribuição de alimentos, como por exemplo, toucas, luvas e jalecos.	2	0
4	Cobrança de preços diferentes da proposta apresentada.	4	0
5	Falta de cordialidade no trato com os servidores e usuários.	2	0
6	Não segmento do cardápio divulgado.	3	0
7	Não funcionamento em dias letivos.	5	0
8	Deixar de cumprir horário estabelecido pelo contrato ou determinado pela FISCALIZAÇÃO.	3	0
9	Não cumprimento dos valores nutricionais acordados.	3	0
10	Recusar-se a executar serviço determinado pela FISCALIZAÇÃO, sem motivo justificado ou determinação formal	5	0
11	Deixar de substituir empregado com rendimento insatisfatório ou que tenha conduta incompatível com suas atribuições.	5	0
12	Descarte ou acúmulo inadequado do lixo.	1	0
13	Disponibilização do cardápio sem a devida antecedência. (ITEM 6.4 do TR)	4	0
14	Deixar de disponibilizar louças, talheres e copos, suficientes para o atendimento do público.	2	0
15	Não manter profissional NUTRICIONISTA. (ITEM 7.2 do TR)	5	0
16	Fornecer produtos em quantidades e/ou pesos inferiores aos especificados neste termo.	3	0
17	Utilizar as dependências do IFES - Campus Ibatiba para fins diversos do objeto do Contrato de Concessão.	3	0
18	Deixar de Disponibilizar para consumo dos usuários e clientes os produtos conforme descrito na relação de produtos a serem comercializados.	1	0
19	Deixar de Fornecer a Administração, no início do ano e sempre que solicitado, listagem com todos os produtos a serem comercializados na cantina, com seus respectivos preços.	2	0
20	Deixar de Fixar tabela de preços de todos os produtos da cantina e das refeições em local visível, dando-se o devido destaque quando se aplicar reajuste de valor.	2	0



Emitido em 09/11/2023

TERMO DE REFERÊNCIA N° 14/2023 - IBA-CGAO (11.02.23.01.06.01)

(N° do Protocolo: NÃO PROTOCOLADO)

(Assinado digitalmente em 09/11/2023 13:26)

MAYCON DA SILVA RAIDER

COORDENADOR - TITULAR

IBA-CGAO (11.02.23.01.06.01)

Matrícula: 2059348

Visualize o documento original em <https://sipac.ifes.edu.br/documentos/> informando seu número: **14**, ano: **2023**,
tipo: **TERMO DE REFERÊNCIA**, data de emissão: **09/11/2023** e o código de verificação: **f4e28ca122**

Estudo Técnico Preliminar 10/2023

1. Informações Básicas

Número do processo: 23184.000542/2023-71

2. Descrição da necessidade

2.1 Contratação de empresa para CONCESSÃO ONEROSA DE USO DE ÁREA FÍSICA pertencente ao Instituto Federal do Espírito Santo – Campus Ibatiba destinada a instalação de cantina e restaurante para atender a demanda de alunos, servidores e visitantes e para FORNECIMENTO DE ALIMENTAÇÃO aos alunos atendidos pela política de assistência estudantil do campus faz-se necessária devido à proximidade do término do Contrato nº 02 /2022, a expirar em 22/08/2023.

2.2 Justifica-se a necessidade da prestação de serviços de forma contínua por empresa especializada no preparo e distribuição de refeições para atender a demanda do Instituto Federal de Educação Ciência e Tecnologia do Espírito Santo – Campus Ibatiba que não dispõe em seu quadro de servidores o perfil profissional de que necessita para suprir os serviços objeto deste instrumento e para garantir a oferta de alimentação, em condições higiênico-sanitárias adequadas e nutricionalmente balanceadas, contribuindo assim com a saúde e bem-estar da comunidade escolar.

2.3 Notadamente, trata-se de um serviço indispensável e essencial à comunidade escolar, principalmente, aos alunos dos cursos integrados que permanecem na instituição em tempo integral, o que dificulta e/ou impossibilita o deslocamento até suas residências, a fim de fazer a refeição do almoço. Enfim, a cantina/restaurante escolar tem a finalidade de comercializar alimentos saudáveis que complementem as necessidades básicas de alimentação nos intervalos das principais refeições.

2.4 Assim, considerando a existência de infraestrutura para funcionamento de Restaurante e Cantina no Campus, e a necessidade de oferecer produtos de qualidade e cardápios diversificados, com opções de refeições e lanches para a comunidade acadêmica, justifica-se a contratação de empresa privada por meio da cessão onerosa de uso, em função da exploração comercial que caracteriza a execução destes serviços, em conformidade com o disposto no art. 64, §1º e art. 96, do Decreto-Lei nº 9.760/1946 c/c art. 18, da Lei nº 9.636/1998 e Lei nº 6.120/74.

2.5 A presente contratação se faz, ainda, necessária e resultará benéfica e vantajosa, pelas seguintes razões:

- a) Será exercida por empresa especializada devidamente habilitada e com utilização de mão de obra detentora de formação profissional específica;
- b) Utiliza rotinas e define perfil de mão de obra, que possibilitam maior eficiência no desenvolvimento de ações preventivas;
- c) Não implicará em custos com contratação, treinamento e administração de mão de obra por parte do Ifes;
- d) Os padrões definidos pela Administração que contam com especificações usuais no mercado, permitirão a permanente mensuração qualitativa e quantitativa dos resultados, maximizando o aproveitamento dos serviços prestados; e
- e) Os parâmetros definidos para o objeto da licitação e para prestação dos serviços possibilitam obter preço compatível com a finalidade estabelecida.

3. Área requisitante

Área Requisitante	Responsável
Diretoria Geral	Eglon Rhuan Salazar Guimarães

4. Descrição dos Requisitos da Contratação

4.1 Para Licitação

4.1.1 A forma de contratação proposta é a concessão de uso de espaço físico remunerado, para fins comerciais, 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 14.133/2021, na Lei 9.636/1998, na Lei nº 6.120/74, na Lei nº 8.987/95 e no Decreto-Lei nº 9.760/46 e demais legislações pertinentes, através da modalidade PREGÃO ELETRÔNICO.

4.1.2 O **critério de julgamento da proposta e adjudicação** será para aquele que ofertar o **menor preço no valor do GRUPO** (Almoço em sistema prato feito / marmitex (preço fixo); Kit lanche padrão (Kit); cesta de produtos).

4.1.3 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 10.024, de 20 de setembro de 2019.

4.1.4 Durante a licitação, as licitantes deverão apresentar a seguinte documentação comprobatória de atendimento dos requisitos de habilitação técnica:

a) ATESTADO DE CAPACIDADE TÉCNICA, expedido por pessoa jurídica de direito público ou privado, comprovando que a licitante executa ou executou a prestação dos serviços de preparo e fornecimento de, pelo menos, 100 (cem) refeições/dia e que atue no ramo de preparo e fornecimento de alimentação há pelo menos 6 (seis) meses, devendo informar os dados de contato da empresa para qual presta ou prestou tais serviços (Razão Social, Endereço Completo, Pessoa para contato e telefone) ou DECLARAÇÃO DA EMPRESA informando que presta serviços de forma autônoma, atendendo ao número de refeições e período antes mencionados, a aceitação da DECLARAÇÃO DA EMPRESA sujeita-se à análise e verificação das informações apresentadas, a ser realizada pela autoridade responsável pela condução do procedimento licitatório.

b) A licitante deverá apresentar no momento da licitação Declaração, conforme Anexo do Edital, de que conhece as condições locais para execução do objeto, e que tem pleno conhecimento das condições e peculiaridades inerentes à natureza do trabalho, assumindo total responsabilidade por este fato e que não utilizará deste para quaisquer questionamentos futuros que ensejem desavenças técnicas ou financeiras com a contratante. A licitante deve ter atenção quanto à localização do campus em virtude de estar localizado em uma zona rural.

c) Os requisitos referentes à habilitação jurídica, regularidade fiscal e trabalhista e qualificação econômico-financeira serão detalhados no Edital e Termo de Referência, conforme legislação aplicável.

4.2 Para Assinatura do Contrato

4.2.1 Para assinatura do Contrato, a licitante deve apresentar:

a) Certidão de REGISTRO E/OU INSCRIÇÃO DA LICITANTE JUNTO AO CONSELHO REGIONAL DE NUTRICIONISTAS competente.

b) Comprovação da licitante de possuir RESPONSÁVEL TÉCNICO PROFISSIONAL DE NÍVEL SUPERIOR RECONHECIDO PELO CONSELHO REGIONAL DE NUTRICIONISTAS, detentor de atestado ou declaração de responsabilidade técnica expedida por pessoa jurídica de direito público ou privado, que comprove a elaboração de cardápio e fiscalização de preparo e fornecimento de refeições em características técnicas similares às do objeto da presente neste termo. A COMPROVAÇÃO DA RESPONSABILIDADE TÉCNICA DO PROFISSIONAL indicado deverá ser feita por intermédio do seu acervo técnico ou por atestado expedido por pessoa jurídica de direito público ou privado, devidamente registrado na entidade profissional competente (Conselho Regional de Nutrição), que faça explícita referência aos serviços com as características descritas na neste Termo. A comprovação de vínculo atual da LICITANTE com o RESPONSÁVEL TÉCNICO, será feita mediante a apresentação de UM dos seguintes documentos:

b.1) No caso de empregados, cópia autenticada das anotações da CTPS - Carteira de Trabalho e Previdência Social, ou da respectiva Ficha de Registro de empregados ou do livro correspondente devidamente registrado no Ministério do Trabalho;

b.2) No caso de sócios, cópia autenticada do Contrato Social e a sua última alteração.

b.3) No caso de profissional autônomo, cópia autenticada do contrato de prestação de serviços;

4.2.2 No decorrer da execução dos serviços, o responsável técnico poderá ser substituído, nos termos do artigo 67, §6, da Lei 14.133/2021, devendo ser apresentada a comprovação do novo responsável.

4.3 Para a Execução do Contrato

4.3.1 Durante a execução do contrato, os seguintes critérios e requisitos deverão ser observados:

4.3.1.1 Obrigações da CONCESSIONÁRIA/CONTRATADA:

a) Dispor de todos os materiais, equipamentos e pessoal necessário para o fiel cumprimento do contrato;

b) Manter um NUTRICIONISTA (nível superior), que será o responsável técnico, com o devido REGISTRO regular no Conselho Regional de Nutricionistas, em número que respeite o Anexo III da Resolução do Conselho Federal de Nutrição, CFN nº 380/2005, que dispõe sobre a definição das áreas de atuação do nutricionista e suas atribuições, determina os parâmetros numéricos de referência, por áreas de atuação, e dá outras providências.

c) Credenciar, por escrito, junto ao Ifes, um preposto idôneo, com experiência no ramo e com poderes para representá-la em tudo que se refere à execução dos serviços, inclusive sua supervisão.

d) Manter no restaurante e na cantina, quando for o caso, o alvará da Vigilância Sanitária, bem como alvará de funcionamento, além de manter constantemente e diariamente todas as dependências internas e externas pertencentes às instalações por ela administrada, no mais rigoroso padrão de higiene, limpeza e conservação, dentro dos padrões exigidos pela autoridade sanitária e pelo Ifes, assim como se obriga à limpeza e conservação das áreas de circulação ocupadas e utilizadas por esta, bem como os equipamentos e utensílios envolvidos na prestação de serviço.

e) Utilizar o local e demais instalações sob concessão, única e exclusivamente para os fins e objetivos deste termo.

f) Suspender o serviço apenas se solicitado pela Administração, ou em casos previstos na legislação vigente.

g) Receber as instalações e eventuais equipamentos e móveis do Ifes, tomando ciência em termo próprio.

h) Providenciar a instalação e armazenamento de gás conforme as normas legais vigentes.

i) Complementar e instalar equipamentos, mobiliários e utensílios considerados necessários para a perfeita execução dos serviços. No término do contrato, todos esses materiais poderão ser retirados.

j) Manter os utensílios em quantidade suficiente e em boas condições de uso (talheres, pratos, bandejas, etc).

k) Arcar com as despesas de água e energia elétrica, cujos valores serão apurados por meio de medidores próprios, ou quando da ausência deste, pela média de consumo dos equipamentos utilizados no espaço.

l) Realizar a manutenção preventiva e corretiva do espaço sob sua concessão.

m) Efetuar eventuais adequações no espaço, equipamentos ou mobiliários somente mediante aprovação prévia e por escrito da fiscalização.

n) Realizar e manter os seguros de Risco de Responsabilidade Civil e de Riscos Diversos de Danos Físicos, incluindo, no mínimo, seguro contra: danos elétricos, danos ao imóvel, efeitos da natureza, quebra de vidros, danos aos equipamentos, incêndio e explosão, roubo e furto qualificado. As apólices e certificados de seguros serão providenciados e apresentados pela CONTRATADA à fiscalização da CONTRATANTE, para aprovação, antes da data de início da execução dos serviços. A CONTRATADA apresentará o recibo da respectiva parcela do seguro mensalmente ao fiscal. Em caso de sinistro não coberto pelo seguro contratado, a CONTRATADA responderá pelos danos e prejuízos que eventualmente causar a CONTRATANTE, propriedade ou terceiros em decorrência da execução dos serviços, correndo às suas expensas os ressarcimentos ou indenizações que tais prejuízos venham causar. Ocorrendo qualquer sinistro

que atinja serviço a cargo da CONTRATADA terá esta, independentemente da cobertura do seguro, um prazo de 05 (cinco) dias úteis, a partir da notificação da CONTRATANTE, para dar início à reparação do dano.

o) Manter as pias de higienização de mãos abastecida com papel toalha descartável não reciclado ou outro mecanismo permitido para secagem das mãos, com sabonete líquido antisséptico e equipadas com lixeiras com tampa acionada por pedal para descarte do papel toalha.

p) Responsabilizar-se pelos entupimentos causados na rede de esgotos, vinculados à prestação do serviço, realizando reparos imediatos, às suas expensas.

q) Responsabilizar-se pela correta destinação do lixo e resíduos resultantes da concessão do espaço.

r) Obedecer a legislação relativa a 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.

s) Fazer o controle integrado de pragas, pelo menos 01 (uma) vez a cada 06 (seis) meses, nos espaços destinados ao Restaurante e à cantina, quando for o caso, contra ratos, insetos voadores e rasteiros, ou quando o lfees julgar necessário, comunicando previamente à Administração quando for ocorrer.

t) Submeter-se às normas de segurança recomendadas pela concedente e legislação específica, quando do acesso às suas dependências.

u) Comunicar com antecedência de pelo menos 1 (um) dia útil à Administração visitas, prestação de serviço e entregas, próprias ou de terceiros, quando ocorrerem fora do expediente do campus.

v) Devolver, ao final do contrato, os equipamentos e móveis cedidos pelo lfees em perfeito estado de conservação, ressalvado o desgaste natural de uso ou em caso de deterioração irreparável.

w) Efetuar, quando necessário, a substituição dos equipamentos e móveis danificados até a data do encerramento do contrato ou prazo determinado pela Administração, respeitando-se as normas e especificações.

x) Entregar em até 05 (cinco) dias úteis após o término do contrato o imóvel com os reparos solicitados em vistoria, inclusive com nova pintura nas mesmas cores.

y) Obedecer e praticar TODAS as exigências das legislações sanitárias que regulamentam os serviços de alimentação, prioritariamente a Resolução RDC nº 216, 15 de Setembro de 2004 – ANVISA (Agência Nacional de Vigilância Sanitária).

z) Utilizar gêneros e produtos alimentícios de primeira qualidade para compor o cardápio, observando o registro no Ministério da Saúde ou Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (MAPA) ou Ministério da Saúde (MS), ANVISA ou órgão competente, bem como o prazo de validade das mercadorias, sendo vedada a utilização de produtos com alterações de características, ainda que, dentro do prazo de validade.

aa) Executar o controle de gêneros e de produtos alimentícios utilizados, quanto à qualidade, estado de conservação, condições de higiene, acondicionamento, manuseio, preparo e comercialização e ainda observadas às normas técnicas e legais.

bb) Fornecer a Administração, no início do ano e sempre que solicitado, listagem com todos os produtos comercializados na cantina, com seus respectivos preços.

cc) Fixar tabela de preços de todos os produtos da cantina e das refeições em local visível, dando-se o devido destaque quando se aplicar reajuste de valor.

dd) Fixar em local visível na área do restaurante/cantina, endereço eletrônico para onde deverão ser encaminhadas reclamações e sugestões dos usuários dos serviços de alimentação.

ee) Reparar 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 gêneros/produtos alimentícios empregados.

ff) Guardar diariamente as amostras da alimentação a ser servida em recipientes esterilizados e mantidos lacrados e sob refrigeração pelo prazo de 72 (setenta e duas) horas, para eventuais análises microbiológicas, às suas expensas, apresentando o resultado (laudo) ao Ifes sempre que for solicitado.

gg) 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.

hh) Obedecer a legislação trabalhista vigente, bem como legislações relativas à engenharia, segurança, medicina e meio ambiente do trabalho.

ii) 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.

jj) 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.

kk) Assumir todas as obrigações perante seus funcionários, cabendo-lhe todos os ônus de natureza trabalhista e previdenciária, incluídas as indenizações por acidentes, moléstias e outros de natureza profissional e/ou ocupacional, além de responsabilizar-se por todas e quaisquer ações judiciais, reivindicações ou reclamações de seus empregados que tenham participado na execução do objeto deste contrato, sendo a licitante vencedora, em quaisquer circunstâncias, considerada como única e exclusiva empregadora e responsável por quaisquer ônus decorrentes.

ll) Manter na área destinada a cantina do Campus, um número ideal de funcionários para as atividades de produção e distribuição de alimentos, bem como higiene de equipamentos, utensílios e da área concedida.

mm) Responsabilizar-se pelos uniformes e EPIs, bem como, todas as despesas com sua manutenção e reposição.

nn) Manter seus funcionários trajando, obrigatoriamente, uniforme adequado aos serviços prestados, exigindo asseio, boa aparência, urbanidade no tratamento com o público e zelo com os bens que lhes forem confiados.

oo) Responder integralmente por quaisquer danos ou prejuízos causados ao Ifes, a terceiros e ao meio ambiente, por seus empregados ou prepostos, decorrentes de uso, manipulação de gêneros alimentícios inadequados, processamento incorreto e emprego indevido de materiais, equipamentos e, ou, instrumentos, procedendo imediatamente os reparos ou indenizações cabíveis e assumindo o ônus decorrente.

pp) Zelar pela ordem, disciplina, moralidade e boa conduta dos seus empregados em serviço, substituindo aqueles cuja permanência seja considerada inconveniente, assumindo, em consequência, todas as obrigações decorrentes.

qq) Responsabilizar-se pelo controle da entrada de usuários, distinguindo-se os alunos atendidos pela assistência estudantil dos demais por meio de equipamento e de software para controle de acesso de usuários ao refeitório fornecido pela Concedente.

rr) Fornecer mensalmente à CONCEDENTE/CONTRATANTE a quantidade das refeições (almoço e kit lanche) efetivamente fornecidas, por tipo de público (subsidiado ou não).

ss) Não poderá ceder, transferir ou subcontratar o objeto deste termo.

tt) 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.

4.3.1.2 Obrigações da CONCEDENTE/CONTRATANTE:

a) Exigir o cumprimento de todas as obrigações assumidas pela CONTRATADA/CONCESSIONÁRIA, de acordo com as cláusulas contratuais e os termos de sua proposta;

- b) Proporcionar todas as condições para que a CONTRATADA/CONCESSIONÁRIA possa cumprir o objeto deste termo;
- c) Prestar as informações e esclarecimentos que venham a ser solicitados pelo Preposto ou pelo Responsável Técnico da CONTRATADA/CONCESSIONÁRIA;
- d) Autorizar a realização de adaptações e reparos que forem necessários nas instalações e equipamentos, observando a legislação vigente e as normas institucionais;
- e) Analisar e aprovar os cardápios elaborados pela CONTRATADA, assim como as eventuais alterações que se fizerem necessárias, a qualquer tempo;
- f) Fornecer equipamento e software para controle de acesso de usuários ao refeitório;
- g) Efetuar as medições referentes ao consumo de água e energia da CONTRATADA/CONCESSIONÁRIA e emitir GRU para recolhimento dos valores
- h) Efetuar as medições referentes ao aluguel devido pela CONTRATADA/CONCESSIONÁRIA e emitir GRU para recolhimento dos valores
- i) Fornecer relação atualizada dos alunos atendidos com o subsídio integral e parcial das refeições;
- j) Efetuar os pagamentos das refeições subsidiadas conforme previsto neste Termo e no Contrato;
- k) Efetuar as retenções tributárias devidas sobre o valor da Nota Fiscal/Fatura da contratada, no que couber, em conformidade com o item 6 do Anexo XI da IN SEGES/MP n. 5/2017.
- l) Não praticar atos de ingerência na administração da CONTRATADA/CONCESSIONÁRIA, tais como:
 - I.1 exercer o poder de mando sobre os empregados da CONTRATADA/CONCESSIONÁRIA, devendo reportar-se somente aos prepostos ou responsáveis por ela indicados, exceto quando o objeto da contratação prever o atendimento direto, tais como nos serviços de recepção e apoio ao usuário;
 - I.2 direcionar a contratação de pessoas para trabalhar nas empresas CONTRATADA /CONCESSIONÁRIA;
 - I.3 promover ou aceitar o desvio de funções dos trabalhadores da CONTRATADA /CONCESSIONÁRIA, mediante a utilização destes em atividades distintas daquelas previstas no objeto da contratação e em relação à função específica para a qual o trabalhador foi contratado; e
 - I.4 considerar os trabalhadores da CONTRATADA/CONCESSIONÁRIA como colaboradores eventuais do próprio órgão ou entidade responsável pela contratação, especialmente para efeito de concessão de diárias e passagens.
- m) Exercer o acompanhamento e a fiscalização dos serviços, por servidor ou comissão especialmente designados, anotando em registro próprio as falhas detectadas, indicando dia, mês e ano, bem como o nome dos empregados eventualmente envolvidos, e encaminhando os apontamentos à autoridade competente para as providências cabíveis;
- n) Realizar avaliações periódicas da qualidade dos serviços, após seu recebimento;
- o) Notificar a CONTRATADA/CONCESSIONÁRIA por escrito da ocorrência de eventuais imperfeições, falhas ou irregularidades constatadas no curso da execução dos serviços, fixando prazo para a sua correção, certificando-se que as soluções por ela propostas sejam as mais adequadas;
- p) Aplicar à CONTRATADA/CONCESSIONÁRIA as sanções previstas neste Termo e no Contrato, por quaisquer irregularidades observadas na execução do contrato;
- q) Cientificar o órgão de representação judicial da Advocacia-Geral da União para adoção das medidas cabíveis quando do descumprimento das obrigações pela CONTRATADA/CONCESSIONÁRIA;

5. Levantamento de Mercado

5.1 O Ifes Campus Ibatiba está situado, no centro de Ibatiba. Considerando a dificuldade em permitir que os alunos saiam da escola considerando estarem sob responsabilidade do campus, uma vez que praticamente todos utilizam o transporte escolar ofertado pelo Ifes, a solução encontrada por esta Equipe de Planejamento de Contratação para atender a demanda apresentada é a mesma amplamente utilizada por grande parte dos órgãos públicos, principalmente as Instituições Federais de Ensino (IFEs), tendo em vista que, nestes ambientes escolares, é natural, comum e tem se constituído padrão, a instalação de empresas especializadas em prestação de serviços relacionados a atividades de restaurante/cantina para atender principalmente o público discente, cliente direto e objeto da missão institucional destas IFEs.

5.2 As características do mercado e o valor da concessão onerosa foram avaliados conforme Laudo de Avaliação realizado por servidora do quadro do Instituto Federal do Espírito Santo - ANEXO II - LAUDO DE AVALIAÇÃO.

6. Descrição da solução como um todo

6.1 da Instalação

6.1.1 O espaço destinado à concessão de uso corresponde Área Total: 312,25 m². Área do Pátio Coberto: 244,63 m². Área do Restaurante/Cantina/Lanchonete 67,62m².

6.1.2 O contrato a ser celebrado, originado do ajuste, será continuado, sem dedicação exclusiva de mão de obra, com vigência de 12 (doze) meses e podendo ser prorrogado nos termos da Lei nº 14.133/2021.

6.1.3 A CONCESSIONÁRIA deverá instalar e manter em funcionamento a cantina e o restaurante no espaço destinado para tal, no Campus Ibatiba, e iniciar a execução do serviço **no dia 15/08/2023**, caso não ocorra fato superveniente ou de força maior.

6.1.4 A CONCESSIONÁRIA deverá disponibilizar todos os equipamentos, mobiliários e utensílios para a cantina e restaurante, em quantidade suficiente para atender à demanda do serviço, com reposição dos mesmos sempre que haja necessidade, por desgaste próprio do uso.

6.1.5 As reformas e adequações que se fizerem necessárias no espaço correrão exclusivamente por conta e responsabilidade da CONCESSIONÁRIA, após autorização do Ifes, sem que lhe assista o direito a qualquer indenização e/ou retenção, ficando incorporadas às mesmas todas e quaisquer obras realizadas no Restaurante ou cantina, mesmo a título de benfeitorias e instalações de qualquer espécie ou natureza.

6.1.6 Em caso de qualquer dano ou avaria no imóvel e/ou em equipamentos, a CONCESSIONÁRIA deverá comunicar, por escrito, ao fiscal designado pelo Ifes, que se incumbirá dos controles e registros necessários, e fica obrigada ao ressarcimento dos prejuízos causados.

6.1.7 A manutenção preventiva e corretiva dos equipamentos e das instalações físicas será de inteira responsabilidade da CONCESSIONÁRIA e deverá ser realizada sem prejuízo da perfeita execução dos serviços e sem afetar a segurança e o andamento das aulas e dos trabalhos do Ifes, correndo às suas expensas toda e qualquer despesa decorrente.

6.2 do Funcionamento

6.2.1 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.

6.2.2 O horário de funcionamento previsto para a **cantina** deverá ser de **segunda a sexta-feira** das **7h30min às 21h** e aos **sábados letivos** das **7h30min às 14h00min**.

6.2.3 O horário de funcionamento previsto para o **restaurante** deverá ser de **segunda a sexta-feira** das **11h00min às 13h00min**.

6.2.4 Os horários de funcionamento da Cantina e do Restaurante poderão ser alterados, por determinação do Ifes, em atendimento à demanda dos usuários, cabendo à CONCESSIONÁRIA se adequar à mudança em até 48 (quarenta e oito) horas úteis após a comunicação.

6.2.5 Havendo demanda manifesta dos usuários, poderá ser solicitada 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.

6.2.6 O Ifes poderá requerer o espaço do refeitório para sua utilização em eventos, após prévio aviso à CONTRATADA, desde que não prejudique a execução dos serviços e que tenha caráter temporário.

6.2.7 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.

6.2.8 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:

- Armazenamento de gêneros e produtos alimentícios e materiais de consumo;
- Controle quantitativo e qualitativo dos gêneros alimentícios e materiais de consumo recebidos;
- 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;

6.2.9 Deverá ser disponibilizada balança para aqueles que não desejarem pagar o preço fixo (prato-feito), nesse caso, a pessoa poderá se servir livremente e o preço a ser praticado para o quilo será aquele resultante da disputa no pregão.

6.2.10 Deverão ser identificadas pelo nome, por meio de placas indicativas, todas as preparações que estiverem dispostas no *Buffet* para visualização pelo usuário, sem exceção, inclusive os sabores dos sucos.

6.2.11 As refeições deverão ser distribuídas em balcões aquecidos e refrigerados conforme as preparações, utilizando-se para servir, talheres em inox.

6.2.12 A contratada deverá disponibilizar pratos rasos de vidro temperado branco e talheres em inox, em quantidade suficiente e em local apropriado, nos balcões de distribuição das refeições e, sempre que necessário, disponibilizar pratos fundos, cumbucas e outros.

6.2.13 A utilização de utensílios descartáveis deverá ser exceção, podendo mediante autorização da CONCEDENTE a utilização de copos descartáveis, vedado o uso de descartáveis para pratos e talheres.

6.3 dos Cardápios

6.3.1 Os cardápios deverão apresentar preparações variadas de modo a garantir boa aceitabilidade, sendo a forma de preparo estabelecida pela CONCESSIONÁRIA.

6.3.2 Os componentes do cardápio distribuídos no dia deverão ser os mesmos do primeiro ao último usuário, mantendo-se a quantidade adequada a todos.

6.3.3 Poderão ser solicitadas dietas especiais aos usuários que apresentarem motivação e documentação médica que comprove a necessidade. Tais solicitações serão previamente avaliadas e autorizadas pela fiscalização.

6.3.4 O cardápio mensal a ser praticado deverá ser apresentado à CONTRATANTE, com antecedência mínima de 10 (dez) dias em relação ao 1º (primeiro) dia de utilização, para a devida aprovação, podendo a contratada em situações pontuais e especiais, alterar o cardápio apresentado, desde que mantenha os padrões estabelecidos em contrato e que apresente motivações formais, por escrito, à Comissão Fiscalizadora e esta as aceite.

6.3.5 Fica a critério da CONCESSIONÁRIA incrementar o cardápio, em relação ao solicitado pela CONCEDENTE, desde que não modifique o preço cobrado pelo cardápio básico, nem deixe de oferecer nenhum componente ou acessório que integre o cardápio básico.

6.3.6 Caso seja identificada alguma irregularidade no cardápio conforme o padrão estabelecido no Termo de Referência, a Comissão de Fiscalização encaminhará as notificações à CONCESSIONÁRIA

6.3.7 para as devidas correções. A CONCESSIONÁRIA deverá submeter o cardápio com as alterações solicitadas para nova análise, no prazo de até 2 (dois) dias úteis.

6.3.8 Caso a CONCESSIONÁRIA não entregue o cardápio para aprovação no prazo devido estará sujeita às penalidades previstas em contrato.

6.3.9 O cardápio semanal, aprovado pela Comissão de Fiscalização deverá ser afixado em local visível na entrada do restaurante, devidamente assinado pelo responsável técnico da CONCESSIONÁRIA.

6.3.10 O cardápio do **ALMOÇO** deve ser composto por no mínimo: salada composta, prato principal (carne), guarnição, acompanhamento, sobremesa e suco.

6.3.10.1 As **SALADAS** deverão ser confeccionadas e servidas da seguinte forma:

- a) Deverá ser disponibilizado diariamente 02 (dois) tipos de saladas compostas (cores e texturas diferentes) – confeccionadas com no mínimo dois componentes, seguindo tabela de incidência discriminada a seguir:

COMPOSIÇÃO	INCIDÊNCIA
Hortaliça Herbácea	diariamente
Hortaliça Fruto	diariamente
Hortaliça Tuberosa ou PANCS	diariamente
Leguminosas, Grãos, Sementes	1 vez por semana ou como ingrediente de composição da salada
Conservas	1 vez por semana
<p>Hortaliça Herbácea: alface, almeirão, taioba, repolho, aipo, aspargo, funcho, couve-flor, alcachofra, brócolis, acelga, agrião, couve, espinafre, rúcula, chicória, couve de bruxelas, escarola, folhas de mostarda.</p> <p>Hortaliça Fruto: quiabo, ervilha, pimentão, tomate, jiló, abobrinha, berinjela, chuchu, pepino, vagem.</p> <p>Hortaliça Tuberosa: cebola, alho, cará, batatas, cenouras, beterraba, inhame, mandioca, rabanete.</p> <p>Plantas Convencionais não comestíveis (PANCS): Azedinha, beldroega, bertalha, ora-pro-nobis, serralha, taioba, vinagreira, maxixe. beterraba, cenoura, chuchu, quiabo, vagem.</p>	

b) O porcionamento da salada será livre.

c) Não deverão ser servidos molhos prontos, principalmente à base de gordura tipo maionese. Indica-se o uso de molhos caseiros, feitos no dia, podendo ser à base de iogurte natural e azeite.

d) Deve-se evitar o uso de condimentos industrializados dando preferência as ervas aromáticas e especiarias naturais.

e) Devem ser fornecidos 2 tipos de molhos, sendo um a base de iogurte natural e um vinagrete. As saladas de folhas serão servidas sem tempero com a opção dos molhos e temperos ao lado. Saladas com legumes ou massas podem ser servidas já temperadas, sendo que, o tempero será adicionado à salada apenas minutos antes da distribuição.

6.3.10.2 O PRATO PRINCIPAL deverá produzido e servido da seguinte forma:

- a) Deverá ser disponibilizado diariamente 02 (dois) tipos de carnes, além de uma opção de proteína de soja e /ou ovo.

b) Os alunos atendidos pela política de assistência estudantil (caso haja subsídio) e os demais usuários optantes pelo self-service parcialmente livre, terão direito a uma opção de prato principal.

c) O porcionamento será feito pela CONTRATADA conforme quantidade abaixo.

TIPO	ESPECIFICAÇÃO	PREPARAÇÕES	PORÇÃO	INCIDÊNCIA
BOVINA SEM OSSO	Músculo sem osso, Acém	Ensopado, Rolê	180 g	03 vezes /mês
	Patinho, alcatra ou coxão mole	Rolê, grelhado, cubos e iscas	180 g	03 vezes /mês
	Contra Filé	Grelhado, frito	180 g	02 vezes /mês
	Carne moída de primeira	Com molho, legumes, almôndega, rocambolo, bolo de carne	160 g	02 vezes /mês
FRANGO SEM OSSO	Filé de Peito de Frango	Grelhado, cubos, iscas, rolê, milanesa	160 g	05 vezes /mês
	Sobrecoxa desossada	Milanesa, iscas, assado, empanado	160 g	02 vezes /mês
FRANGO COM OSSO	Coxa ou sobrecoxa	Cozido, assado, frito, com molho	260 g	03 vezes /mês
SUÍNA SEM OSSO	Lombo, Pernil desossado	Assado, em cubos, com molho	160 g	03 vezes /mês
SUÍNA COM OSSO	Carré ou bisteca, Pernil/ costelinha	Assado, grelhado, cozido	260 g	02 vezes /mês
PESCADOS	Filé de Pescada, Tilápia, Merluza	Grelhado, empanado, assado, frito	170 g	03 vezes /mês
	Posta de peixe	Frito, ensopado	160 g	01 vez/mês
MISTO	Salsichão / charque, lingüiça Toscana / lingüiça comum / calabresa	Assado	100 g	01 vez/mês

PREPARAÇÕES	Lasanha à bolonhesa ou de frango, Escondidinho de batata com carne bovina, frango ou carne seca, Empadão de frango ou camarão, Strogonofe de frango ou carne, Feijoada, Panqueca de carne ou frango.	Assado, cozido	150* a 200 *g	01 vez/mês
<p>Observações:</p> <p>a) O per capita da carne se refere ao alimento cru. Para o produto pronto considera-se até no máximo uma redução de 15% do peso para carnes cozidas e 10% para carnes fritas, assadas ou grelhadas.</p> <p>b) Não entra como preparação de carne: empanados industrializados e hambúrguer.</p> <p>c) Quando o prato principal for de carne suína ou pescado, deverá haver uma segunda opção a base de ovo (ovo mexido ou similar).</p> <p>d) Preferencialmente, deverão ser utilizados cortes de carnes magras, limpas, sem excesso de gorduras, nervuras e aparas de qualquer espécie.</p> <p>e) O prato principal a base de soja ou ovo deve ser oferecido diariamente como opção ao prato principal, devendo variar, apenas, o modo de preparo.</p> <p>*Per capita preparado.</p>				

TIPO	ESPECIFICAÇÃO	PREPARAÇÕES	PORÇÃO	FREQUÊNCIA
SOJA	Proteína texturizada de soja	Com molho, bolinho, Bife com legumes.	150 g hidratado	Diariamente*

* De acordo com a demanda do campus.

Observações: A porção de proteína de soja considerada é de 150 g hidratado e escorrido. O prato principal a base de soja deve ser oferecida como opção ao prato principal de acordo com a solicitação pelo usuário, devendo variar, apenas, o modo de preparo.

c) As preparações que compõem a guarnição poderão ser elaboradas a critério da contratada, exemplo: lasanhas, pastéis, panquecas, bolinhos. Estas preparações serão consideradas como opção de prato principal, exceto pastel e bolinhos.

6.3.10.3 A GUARNIÇÃO, à base de legumes, verduras, tubérculos, massas simples ou farináceos, deverá ser produzida e servida, no mínimo, da seguinte forma:

a) Deverá ser disponibilizado diariamente 02 (dois) tipos de guarnição (obrigatoriamente 01 tipo à base de hortaliça herbácea, tuberosa, fruto refogado ou Plantas Não Convencionais Comestíveis - PANCs), conforme a tabela abaixo.

b) Deverá complementar e combinar com o prato principal.

c) O porcionamento será LIVRE.

d) A batata frita só poderá ser oferecida no máximo 3 vezes por semana.

TIPO	ESPECIFICAÇÃO	PORÇÃO	INCIDÊNCIA
VEGETAL	Hortalças cozidas em pedaços, purês.	Livre	diariamente
FARINHA/CEREAL	Polenta, Farofa simples ou enriquecida.	Livre	Até 03 vezes na semana
MASSAS	Macarrão, nhoque, capelete, etc.	150 g	Até 03 vezes na semana
É proibido o uso de espessante de qualquer tipo para os feijões, com exceção para preparação de tutu de feijão.			

6.3.10.4 O ACOMPANHAMENTO deverá produzido e servido da seguinte forma:

- Deverá ser disponibilizado diariamente 01 (um) tipo de feijão de cor e 02 (dois) tipos de arroz (parboilizado ou polido e integral).
- O porcionamento será livre.

TIPO	ESPECIFICAÇÃO	INCIDÊNCIA
ARROZ	Arroz polido ou parboilizado, longo fino, tipo 1	diariamente
FEIJÃO DE COR	Branco, mulatinho, manteiga, carioquinha	diariamente

6.3.10.5 A SOBREMESA deverá ser produzida e servida da seguinte forma:

- Deverá ser disponibilizado diariamente 01 (um) tipo de sobremesa.
- O porcionamento será feito pela CONCESSIONÁRIA conforme quantidade abaixo.

TIPO	ESPECIFICAÇÃO	PORÇÃO	INCIDÊNCIA
PREPARAÇÕES	Pudim de leite, cremes, mousse, gelatinas, tortas, compotas, sagu e arroz doce.	Mínimo de 50 g	2 vezes na semana , no máximo
FRUTA	Saladas de frutas ou frutas da época.	Mínimo de 100 g	3 vezes na semana, no mínimo

Observações:

- a) Frutas que podem ser servidas com casca: ameixa, banana, caqui, goiaba, maçã, pêssego, bergamota, pera, uva.
- b) Frutas que devem ser servidas descascadas e porcionadas: Kiwi, mamão, manga, melão, melancia, abacaxi, laranja.
- c) Os tipos de sobremesas deverão ser oferecidos de maneira alternada.
- d) Os doces deverão ser distribuídos em recipientes descartáveis, sendo disponibilizadas colheres de sobremesa ou outro utensílio em inox, quando necessário.
- e) As frutas deverão ser sanitizadas para a posterior distribuição. Deve-se lavar frutas e verduras em água corrente e higienizá-las em solução de hipoclorito própria para alimentos, de acordo com as instruções do fabricante.

6.3.10.6 O SUCO deverá ser produzido e servido da seguinte forma:

- a) Deverá ser preparado com água potável e fornecidos preferencialmente em copos reutilizáveis, com capacidade mínima de 200 ml, gelado.
- b) Deverá ser disponibilizado opção com e sem açúcar.
- c) Deverá ser produzido a partir de suco concentrado natural, polpa ou fruta in-natura.
- d) O porcionamento será feito pela CONTRATADA.

6.3.10.7 O KIT LANCHE PADRÃO deverá ser produzido e servido da seguinte forma:

- a) O kit deve conter um elemento principal, um acompanhamento e uma bebida, que deverá ser ofertado diariamente à escolha da Contratada.
- b) A relação das frutas e definição das porções está detalhada no ANEXO I – LISTA MÍNIMA DE PRODUTOS A SEREM COMERCIALIZADOS NA CANTINA deste Termo.
- c) O porcionamento será feito pela CONTRATADA conforme quantidade abaixo:

ELEMENTO	COMPOSTO POR	QUANT. MÍNIMA
ACOMPANHAMENTO	Manteiga / margarina	10g
	Mortadela/ apresuntado	15g
	Requeijão, Ricota ou Creme de Ricota/geléia	10 a 20g
FRUTA	Fruta in natura da estação*	Unidade ou Porcionamento 80 a 200 gramas de acordo com a fruta

PRINCIPAL	Pães: francês / doce / de ervas /de forma / batata	50g
	Bolos / biscoitos / roscas / bolachas (exceto as recheadas) / bolos tipo fritos	50 a 150g
	Mingau/ canjica de milho/ arroz doce/ iogurte de fruta	150 a 200ml / mingau/ 100 a 200g iogurte
	Pequenas Preparações (para o lanche noturno): caldos diversos, feijão tropeiro, arroz de forno, baião de dois, farofa, salada, espaguete com molho de carne, pão de sal com molho de carne, torta de pão com frango, macarroneise com creme de ricota, quibe assado, bolo	250 a 350 gramas de acordo com a preparação
ACOMPANHAMENTO	Fruta in natura da estação	Unidade ou Porcionado 80 a 200 gramas de acordo com a fruta
BEBIDA	Achocolatado ou café com leite ou chá de ervas diluído	200ml
	Café diluído puro	150ml
	Suco diluído com água à base de fruta in natura	200ml

6.3.10.7.1 O ANEXO I – LISTA MÍNIMA DE PRODUTOS A SEREM COMERCIALIZADOS NA CANTINA traz a relação dos demais itens básicos a serem comercializados na cantina.

7. Estimativa das Quantidades a serem Contratadas

7.1 A contratação deverá atender as necessidades do Instituto Federal do Espírito Santo Campus Ibatiba. Atualmente, o Campus dispõe dos seguintes quantitativos de alunos, servidores e terceirizados:

	2023	2024	2025
Alunos Técnico (Diurno – Restaurante e Cantina)	422	450	450
Alunos Superior (Noturno – Cantina)	131	150	150

Servidores	74	80	84
Terceirizados	17	17	17

7.2 As estimativas são apenas informativas e não configuram garantia de usuários aos serviços de restaurante /cantina.

7.3 O Ifes não garante uma quantidade mínima diária, mensal ou anual de refeições, cabendo à contratada prever a variação do número de usuários na composição de seus custos.

7.4 do Eventual Subsídio à Alimentação dos Alunos

7.4.1 O Ifes poderá subsidiar total ou parcialmente as refeições dos seus alunos de acordo com a política de assistência estudantil estabelecida internamente.

7.4.2 Nos casos em que houver o pagamento da alimentação pelo Ifes, ficará estabelecida uma relação de contratação entre as partes, onde o Ifes será o CONTRATANTE e a CONCESSIONÁRIA será a CONTRATADA, conforme condições estabelecidas no termo contratual.

7.4.3 Os usuários que não gozarem de nenhum tipo de subsídio farão os pagamentos de suas refeições diretamente à CONTRATADA/CONCESSIONÁRIA.

7.4.4 Para servidores não haverá subsídio, cabendo a estes o desembolso do valor integral contratado para a refeição.

7.4.5 Será de responsabilidade do Ifes o sistema de controle para as refeições servidas aos beneficiários de subsídio.

7.4.6 A CONTRATADA/CONCESSIONÁRIA deverá registrar que o usuário usufruiu da refeição em determinado dia e horário, bem como o tipo de subsídio a que faz jus, para posterior ressarcimento da CONTRATANTE /CONCEDENTE à CONTRATADA/CONCESSIONÁRIA.

7.4.7 Os pagamentos a serem efetuados pelo Ifes ocorrerão mensalmente conforme previsto no termo de referência e instrumento contratual.

8. Estimativa do Valor da Contratação

Valor (R\$): 810,00

8.1 Cessão Onerosa do Espaço Público

8.1.1 O valor mensal a ser pago pela CONCESSIONÁRIA, pelo uso do espaço público decorrente da cessão onerosa do imóvel (aluguel), será de **R\$ 810,00 (oitocentos e dez reais)**. O licitante deverá considerar este valor como custo fixo para fins de apresentação das propostas, que não será objeto de lance.

DESCRIÇÃO	UNIDADE	VALOR MENSAL (R\$)
Concessão onerosa de uso de área Física	Concessão de 312,25m ²	810,00

8.1.2 O valor de referência do aluguel, corresponde à avaliação feita por profissional do quadro do Ifes conforme as normas vigentes e será atualizado anualmente pelo Índice de Preços ao Consumidor Amplo (IPCA) acumulado dos últimos 12 (doze) meses, contados da data da Proposta.

8.1.3 O valor mensal referente ao consumo de **energia elétrica** será o apurado por meio de medição em relógio exclusivo.

8.1.4 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

8.1.4 As importâncias referentes aos aluguéis, água e energia elétrica serão pagas pela CONCESSIONÁRIA através de Guia de Recolhimento da União (GRU), que será gerada pela Coordenadoria de Gestão de Contratos do campus para ser paga em até 5 dias úteis de sua emissão.

8.1.5 Durante os períodos de férias, recesso escolar, em períodos de paralisações por motivo de caso fortuito ou de força maior, em que a demanda seja notoriamente reduzida, 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 sábados e domingos do período de inacessibilidade, a fim de manter o equilíbrio econômico-financeiro do Contrato com a execução do serviço.

8.2 Refeições e Preços Máximos de Referência

8.2.1 Conforme consulta ao mercado local e a outros campus foi encontrado o seguinte valor mediano dos itens:

GRUPO	Item	Descrição	Unid.	Valor Unitário (R\$)
01	01	Almoço em sistema Prato feito / Marmitex (com preço fixo) Capacidade mínima de 900ml. Alimentação pronta acondicionada em embalagem, preferencialmente de alumínio; deverá ser variada, sendo composta conforme Condições Estabelecidas no item 1 deste Termo de Referência, acrescido de um copo de suco natural de 200 ml e sobremesa.	Kg	
	02	Kit lanche padrão. Especificação: elemento principal acrescido de acompanhamento e bebida Condições: Estabelecidas no item 1 deste Termo de Referência	Unid.	
	03	Cesta de produtos 1 - Achocolatado integral, caixa 200 ml. Sabor: Tradicional, enriquecido com vitaminas. 01 unidade 2 - Água mineral sem gás. Garrafa 500 ml. Embalagem: Plástico, descartável. 01 unidade 3 - Salgado tipo Esfirra, peso mínimo de 80 gramas. 01 unidade 4 - Salgado tipo Coxinha, peso mínimo de 80 gramas. 01 unidade 5 - Picolé de frutas. 01 unidade obs. A soma dos 05 itens formará o valor do item 03.	Kit	
Total (R\$)				

8.2.2 O somatório dos itens 01, 02 e 03 é base de critério para identificação da proposta mais vantajosa, seu agrupamento é necessário, tem em vista a natureza indivisível do 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.

8.2.3 O item 01 é uma refeição de valor variável por quilo e poderá ser servido pelo próprio usuário (alunos, servidores, terceirizados e visitantes) para pesagem e pagamento proporcional a pesagem dos alimentos servidos.

8.2.4 O item 02 é uma refeição padrão de valor fixo e será servido parcialmente pelo funcionário da Concessionária e parcialmente pelo usuário, conforme condições de porcionamento estabelecidas no Termo de Referência e complementado por sobremesa e suco.

8.2.5 O item 03 é um lanche padrão, conforme especificações do Termo de Referência, que será fornecido na cantina/restaurante, de valor fixo para todos os usuários.

8.2.6 Os valores das refeições (self-service, prato feito e kit lanche), objetos de lance, poderão ser reajustados após 12 (doze) meses, com base no IPCA/IBGE (Índice Nacional de preços ao consumidor Amplo), e posteriormente, sempre considerando o acumulado 12 meses.

8.2.7 Os demais produtos comercializados pela cantina deverão estar em conformidade com os preços praticados no mercado local, previamente autorizados pela CONCEDENTE, sob pena de vedação da comercialização.

8.2.8 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 e vendidos aos usuários.

8.2.9 O **ANEXO I – LISTA MÍNIMA DE PRODUTOS A SEREM COMERCIALIZADOS NA CANTINA** traz a relação de itens básicos a serem comercializados na cantina.

8.2.10 A CONCESSIONÁRIA disponibilizará a relação de produtos e seus respectivos preços em local visível a todos os usuários, não podendo ser acrescido aos valores destes produtos encargos tais como taxas, comissões, gorjetas, etc.

8.2.11 Os preços dos produtos da cantina 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, desde que solicitado pela CONCEDENTE a comprovação.

8.2.12 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.

9. Justificativa para o Parcelamento ou não da Solução

9.1 Considerando o caráter técnico do serviço, o parcelamento dos itens para licitação não se mostra técnica e economicamente viável. Apesar de o objeto licitado ser divisível, não seria a alternativa mais adequada para a contratação apresentada, considerando que só há um espaço físico para a instalação de cantina e cantina:

a)tecnicamente inviável – o parcelamento do objeto contratado poderia resultar dois contratos ocasionando desinteresse por algum item licitado (item deserto), resultando em problemas operacionais de gestão, pagamento e fiscalização; e atendimento parcial da solução como um todo, sendo necessário uma complementação da mesma, com novo processo licitatório, ocasionando a suspensão de fornecimento do item;

b)economicamente inviável – o parcelamento do objeto, resultaria num aumento dos preços, uma vez que cada empresa vencedora teria que montar uma estrutura física, de equipamentos, de pessoal, de transporte, etc., independente de qual item seja vencedor, ocasionando um valor maior na proposta por item; além da possibilidade da realização de mais de um certame no caso de item deserto tornando mais oneroso para administração com aumento dos custos processuais e, deixando de atender a demanda em tempo hábil.

10. Contratações Correlatas e/ou Interdependentes

10.1 Essa Contratação não tem interdependência com outra.

11. Alinhamento entre a Contratação e o Planejamento

11.1 Essa Contratação está alinhada ao planejamento da Instituição.

12. Benefícios a serem alcançados com a contratação

12.1 O objetivo da contratação é o de garantir refeições com preços/custos acessíveis, em condições higiênico-sanitárias adequadas à comunidade escolar e visitantes do Ifes, contribuindo assim com a saúde e bem-estar da comunidade acadêmica além de complementar as necessidades básicas de alimentação da comunidade acadêmica, durante e nos intervalos das principais refeições.

13. Providências a serem Adotadas

13.1 Após a realização do certame, será assinado um termo de concessão e será devidamente fiscalizado por servidores nomeados pela Administração.

14. Possíveis Impactos Ambientais

14.1 Não há impactos ambientais.

15.1 A empresa contratada será responsável por manter atualizadas ações de prevenção a possíveis impactos ambientais, como exemplo o despejo adequado de óleos de cozinha, e destinação adequada dos lixos e resíduos, respeitando as normas ambientais.

15. Declaração de Viabilidade

Esta equipe de planejamento declara **viável com restrições** esta contratação com base neste Estudo Técnico Preliminar.

15.1. Justificativa da Viabilidade com Restrições

15.1 Considerando a essencialidade do serviço objeto do presente ETP, esta equipe de planejamento entende ser viável e necessária a contratação pretendida.

16. Responsáveis

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

EGLON RHUAN SALAZAR GUIMARÃES
DIRETOR GERAL

GENESIO GUEDES DE MORAIS

Diretor de Administração e Planejamento

MAYCON DA SILVA RAIDER

Coordenador Geral de Administração e Orçamento

VANESSA DE MEDEIROS FIGUEIREDO TAVARES

COORDENADORA DE LICITAÇÕES E COMPRAS

JULIANA FIORESI MOREIRA

ASSISTENTE SOCIAL

MARESSA DO CARMO HUBNER JANUARIO

ASSISTENTE EM ADMINISTRAÇÃO

PAULA POLIANA DE OLIVEIRA ALMEIDA

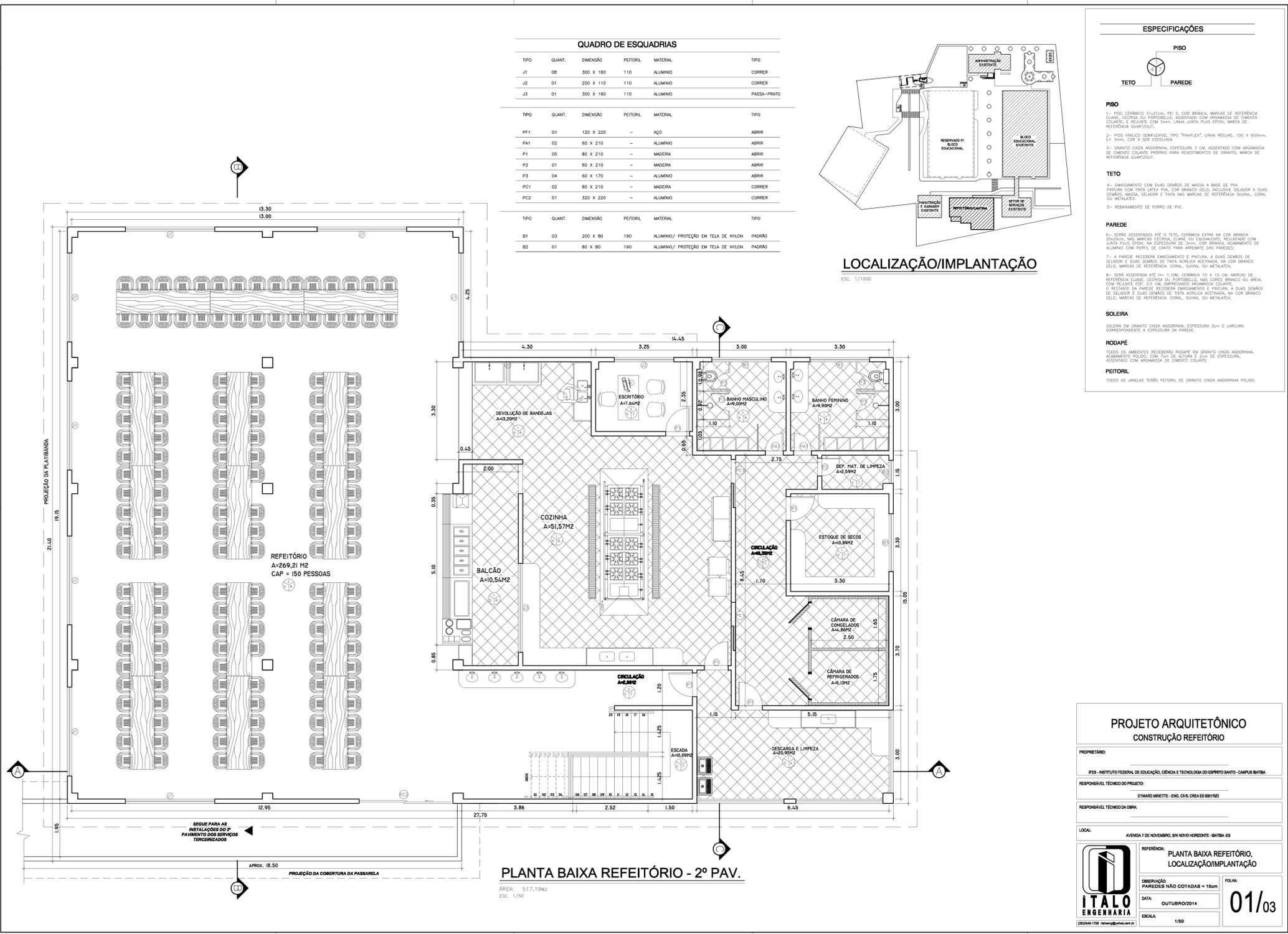
AUXILIAR EM ADMINISTRAÇÃO

Lista de Anexos

Atenção: Apenas arquivos nos formatos ".pdf", ".txt", ".jpg", ".jpeg", ".gif" e ".png" enumerados abaixo são anexados diretamente a este documento.

- Anexo I - ANEXO I.pdf (1.3 MB)
- Anexo II - Laudo de avaliação da cantina - 2023 - rev00.pdf (130.17 KB)

Anexo I - ANEXO I.pdf

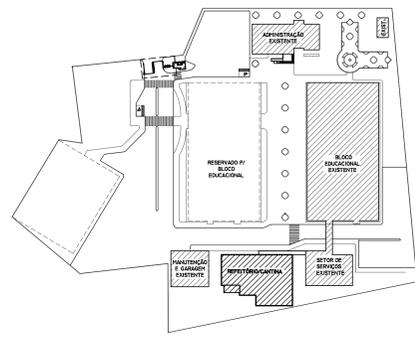


QUADRO DE ESQUADRIAS

TIPO	QUANT.	DIMENSÃO	FETORIL	MATERIAL	TIPO
J1	08	300 X 160	110	ALUMINIO	CORRER
J2	01	200 X 110	110	ALUMINIO	CORRER
J3	01	300 X 160	110	ALUMINIO	PASSA-PRATO

TIPO	QUANT.	DIMENSÃO	FETORIL	MATERIAL	TIPO
PF1	01	120 X 220	-	AÇO	ABRIR
PA1	02	60 X 210	-	ALUMINIO	ABRIR
P1	05	80 X 210	-	MADREIRA	ABRIR
P2	01	60 X 210	-	MADREIRA	ABRIR
P3	04	60 X 170	-	ALUMINIO	ABRIR
PC1	02	80 X 210	-	MADREIRA	CORRER
PC2	01	320 X 220	-	ALUMINIO	CORRER

TIPO	QUANT.	DIMENSÃO	FETORIL	MATERIAL	TIPO
B1	03	200 X 80	190	ALUMINIO/ PROTEÇÃO EM TELA DE NYLON	PADRÃO
B2	01	80 X 80	190	ALUMINIO/ PROTEÇÃO EM TELA DE NYLON	PADRÃO



LOCALIZAÇÃO/IMPLANTAÇÃO
ESC. 1/1000

- ESPECIFICAÇÕES**
- PISO**
- 1- PISO CERÂMICO 31x31cm, PEI 5, COR BRANCA, MARCAS DE REFERÊNCIA ELIANE, CERRIA OU PORTOBELLO, ASSENTADO COM ARGAMASSA DE CIMENTO COLANTE, E RELENTE COM 5mm, LAMA JANTA PLUS ESTOL, MARCA DE REFERÊNCIA QUARTZOLIT.
 - 2- PISO VINÍLICO SEMI-FLEXÍVEL, TIPO "RAFFLES", UNAN REGUS, 100 X 600mm, E= 2mm, COR A SER ESCOLHIDA.
 - 3- GRANITO CINZA ANDORRHÁ, ESPESURA 3 CM, ASSENTADO COM ARGAMASSA DE CIMENTO COLANTE PRÓPRIO PARA REVESTIMENTOS DE GRANITO, MARCA DE REFERÊNCIA QUARTZOLIT.
- TETO**
- 4- REVESTIMENTO COM DUAS DEMOIS DE MASSA À BASE DE PVA, PINTURA COM TINTA LÁTEX PVA, COR BRANCO GELCO, INCLUSIVE SELADOR À DUAS DEMOIS, MASSA, SELADOR E TINTA NAS MARCAS DE REFERÊNCIA SIVALNI, CORAL OU METALATEX.
 - 5- REBAMAMENTO DE FORRO DE PVC.
- PAREDE**
- 6- PAREDE ACABADA ATÉ O TETO, CERÂMICA EXTRA NA COR BRANCA (20x20cm), NAS MARCAS: CERRIA, ELIANE OU EQUIVALENTE, REVESTIDO COM LANTA PLUS ESTOL, NA ESPESURA DE 3mm, COR BRANCA, ACABAMENTO DE ALUMINIO COM PERFIL DE GANTO PARA ARREMATAR DAS PAREDES.
 - 7- A PAREDE RECEBERÁ EMASAMENTO E PINTURA, À DUAS DEMOIS DE SELADOR E DUAS DEMOIS DE TINTA ACÍLICA ACETADA, NA COR BRANCO GELCO, MARCAS DE REFERÊNCIA CORAL, SIVALNI OU METALATEX.
 - 8- SERÁ REVESTIDA ATÉ 1,10m, COBERTURA 15 X 15 CM, MARCAS DE REFERÊNCIA ELIANE, CERRIA OU PORTOBELLO, NAS CORES BRANCO OU AREIA, COM RELENTE EST-0,5 CM, EMPREGANDO ARGAMASSA COLANTE. O RESTANTE DA PAREDE RECEBERÁ EMASAMENTO E PINTURA, À DUAS DEMOIS DE SELADOR E DUAS DEMOIS DE TINTA ACÍLICA ACETADA, NA COR BRANCO GELCO, MARCAS DE REFERÊNCIA CORAL, SIVALNI OU METALATEX.
- SOLEIRA**
- 9- SOLEIRA EM GRANITO CINZA ANDORRHÁ, ESPESURA 3cm e LARGURA CORRESPONDENTE À ESPESURA DA PAREDE.
- RODAPÊ**
- 10- TODOS OS AMBIENTES RECEBERÃO RODAPÊ EM GRANITO CINZA ANDORRHÁ, ACABAMENTO POLIDO, COM 7cm DE ALTURA E 2cm DE ESPESURA, ASSENTADO COM ARGAMASSA DE CIMENTO COLANTE.
- FETORIL**
- 11- TODOS AS JANELAS TERÃO FETORIL DE GRANITO CINZA ANDORRHÁ POLIDO.

PLANTA BAIXA REFEITÓRIO - 2º PAV.
ÁREA: 517,19m²
ESC. 1/50

PROJETO ARQUITETÔNICO
CONSTRUÇÃO REFEITÓRIO

PROPRIETÁRIO:
IFES - INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DO ESPÍRITO SANTO - CAMPUS BATATA

RESPONSÁVEL TÉCNICO DO PROJETO:
EYWARD MINETTE - ENCL. CIVIL CREAB 0801700

RESPONSÁVEL TÉCNICO DA OBRA:

LOCAL:
AVENIDA 7 DE NOVEMBRO, SN NOVO HORIZONTE - BATATA ES

REFERÊNCIA:
PLANTA BAIXA REFEITÓRIO, LOCALIZAÇÃO/IMPLANTAÇÃO

OBSERVAÇÃO:
PAREDES NÃO COTADAS = 15cm

FOUR:
01/03

DATA:
OUTUBRO/2014

ESCALA:
1/50

ITALO ENGENHARIA
[200548-7/18] [www.italoeng.com.br]

ITEM	PRODUTO
BEBIDAS*	
01	Água mineral com/sem gás –garrafa 500ml
02	Bebidas à base de soja
03	Café com leite -xícara
04	Café preto comum e/ou expresso -xícara ou copo descartável
05	logurtes com frutas naturais, isolados ou combinados com cereais como aveia, farelo de trigo e similares –copos ou garrafinhas de 120 a 200 ml
06	Sucos naturais ou refresco à base de fruta -copo 300 ml-mínimo de dois sabores cada
07	Leite quente - copo de 200 ou 300 ml –com ou sem achocolatado em pó
08	Capuccino - copo de 150 a 200 ml
09	Chás naturais adoçados ou não
10	Bebidas ou alimentos à base de extratos ou fermentados (soja, leite, entre outros similares) com frutas
11	Achocolatado –caixa 200ml
LANCHES*	
01	Produtos ricos em fibras (barra de cereais sem chocolate, biscoitos integrais, entre outros similares)
02	Bolos –diversos sabores –fatias 150g
03	Salgados assados
04	Pão de queijo
05	Picolé e sorvetes à base de frutas
06	Sanduíches naturais
07	Fruta in natura e/ou salada de frutas -sem adição de açúcar e cremes açucarados, preparado preferencialmente com frutas da estação
08	Pizza: fatia ou mini
09	Preparações de lanches/refeição para o turno noturno (pelo menos 1 tipo de preparação por dia): caldos (canja, aipim, péla égua, caldo verde, feijão); feijão tropeiro, arroz de carreteiro, macarrão (espaguete ou parafuso) à bolonhesa, torta de frango, torta de atum, torta com legumes, espetinho de frango ou boi com ou sem farofa, rocambole de carne de boi ou frango, estrogonoff com arroz, etc.
10	Doces industrializados com redução ou isenção de açúcar e/ou calorias
11	Açaí
12	Sanduíches com pão de sal (exemplos: pão na chapa, pão com queijo e presunto, pão com molho de carne moída ou frango, pão com ovo, pão com carne, pão com hambúrguer de carne ou frango, etc)
13	KIT LANCHE, conforme detalhado a seguir e no Termo de Referência
SUGESTÕES DE PREPARAÇÕES DE ACORDO COM A DEMANDA DA EMPRESA CONTRATADA:	
01	Pipoca (exceto de micro-ondas, industrializada e com corantes artificiais)
02	Canjica, arroz doce, milho verde, tapioca, cuscuz de tapioca, muchá
03	Picoles e sorvetes em geral
04	Torta salgada assada
05	Biscoitos diversos
06	Gelatina sabores variados
07	Doces tipo: doce de leite, cajuzinho, mariola, bananada, goiabada, bombons,

- chocolate, brigadeiro
- 08 Bebidas isotônicas -garrafas
- 09 Suco UHT tipo néctar sabores variados 200 ml
- 10 Chá natural industrializado

*Produtos de venda obrigatória pois fazem parte do cardápio mínimo da cantina;

KIT LANCHE (1 kit por dia, composto por 1 principal, 1 acompanhamento e 1 bebida à escolha da contratada)		
ACOMPANHAMENTO	Manteiga / margarina	10g
	Mortadela/ apresuntado	15g
	Requeijão, Ricota ou Creme de Ricota/ geléia	10 a 20g
PRINCIPAL	Pães: francês / doce / de ervas /de forma / batata	50g
	Bolos / biscoitos / roscas / bolachas (exceto as recheadas) / bolos tipo fritos	50 a 150g
	Mingau/ canjica de milho/ arroz doce/ iogurte de fruta	150 a 200ml / mingau 100 a 200g / iogurte
	Pequenas Preparações (para o lanche noturno): caldos diversos, feijão tropeiro, arroz de forno, baião de dois, farofa, salada, espaguete com molho de carne, pão de sal com molho de carne, torta de pão com frango, macarrone com creme de ricota, quibe assado, bolo	250 a 350 gramas de acordo com a preparação
FRUTA	Fruta in natura da estação*	Unidade ou Porcionamento 80 a 200 gramas de acordo com a fruta
BEBIDA	Achocolatado ou café com leite ou chá de ervas diluído	200ml
	Café diluído puro	150ml
	Suco diluído com água à base de fruta in natura	200ml

*Relação das frutas e definição das porções

FRUTAS

TIPO/ESPECIFICAÇÃO	Porção (g)	Medida Caseira
Morango	100	Copo peq.cheio
Abacaxi	120	Fatia grande
Banana, Caqui	150	1 unidade
Goiaba	170	1 unidade
Laranja	180	1 unidade
Maçã	130	1 unidade
Mamão	170	1 fatia média
Manga	140	1 unidade
Melancia	200	1 fatia média
Melão	115	1 fatia grande
Pêra	120	1 unidade média
Pêssego	110	1 unidade grande
Tangerina/mexerica	135	1 unidade média
Uva	170	1 cacho pequeno

- A frequência das frutas não foi estabelecida, pois os cardápios devem ser planejados de acordo com a sazonalidade. Entretanto a frequência no cardápio deve ser variada, ficando vedada a repetição da mesma fruta na semana.
- Para o preparo dos lanches e bebidas deve-se utilizar principalmente ingredientes in natura e/ou minimamente processados conforme o Guia Alimentar para a População Brasileira, e **não devem conter em sua composição gordura vegetal hidrogenada;**

Anexo II - Laudo de avaliação da cantina - 2023 - rev00.pdf

PARECER TÉCNICO SOBRE AVALIAÇÃO DE IMÓVEIS

Interessado: Instituto Federal do Espírito Santo – Campus Ibatiba

Avaliador: André Pereira Pinto – CREA – ES 33340/D

Imóvel: Espaço destinado para cantina do IFES – Campus Ibatiba

**Ibatiba – ES
Maio de 2023**

SUMÁRIO

1	Introdução.....	1
2	Princípios, ressalvas e responsabilidades.....	1
3	Metodologia e procedimentos utilizados.....	2
3.1	Vistoria do objeto (item 7.3 da NBR 12.653-1).....	2
3.2	Metodologia aplicável.....	3
4	Descrição e caracterização do objeto.....	4
5	Caracterização do público consumidor.....	7
6	Avaliação de mercado.....	7
7	Conclusão.....	9

1 INTRODUÇÃO

Eu, André Pereira Pinto, engenheiro civil, registro CREA 033340/D-ES, fui solicitado pelo Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Espírito Santo, campus Ibatiba, através de sua Diretoria de Administração, para elaboração do presente laudo que tem por objetivo fornecer parecer técnico para subsidiar processo de licitação para concessão de espaço destinado à cantina e lanchonete do Ifes campus Ibatiba.

Para emissão deste relatório seguem as considerações relacionadas à solicitante:

- O espaço avaliado é parte integrante das instalações físicas do Ifes – campus Ibatiba;
- A vistoria técnica foi realizada no dia 25 de maio de 2023 e a data base é referente Maio de 2023;
- A moeda considerada para a avaliação econômico-financeira é a moeda corrente brasileira Real (R\$);
- Parte dos dados integrantes deste trabalho são provenientes de informações fornecidas por servidores da instituição, através de entrevistas verbais, documentos, e-mails;
- O AVALIADOR teve acesso ao projeto arquitetônico e complementares das instalações físicas da área;

2 PRINCÍPIOS, RESSALVAS E RESPONSABILIDADES

O presente Laudo atende as especificações e critérios estabelecidos pelas Normas de Avaliação NBR 14653-1:2019 e NBR 14653-2:2011 da ABNT – Associação Brasileira de Normas Técnicas e suas demais referências normativas.

O AVALIADOR não tem inclinação pessoal em relação à matéria envolvida neste relatório e tampouco dela auferem qualquer vantagem.

O relatório foi elaborado pelo próprio AVALIADOR, e coube somente ao mesmo, as análises e respectivas conclusões.

No presente relatório assumem-se como corretas as informações recebidas de terceiros, sendo que as fontes das mesmas estão contidas no referido relatório.

As análises, opiniões e conclusões expressas no presente relatório, são baseadas em dados, diligências, pesquisas e levantamentos verdadeiros e corretos.

Os limites, condições e as margens de erro impostas pelas metodologias adotadas que afetam as análises e conclusões são apresentados no presente relatório.

Para efeito da avaliação do objeto partiu-se do pressuposto da inexistência de ônus ou gravames de qualquer natureza, judicial ou extrajudicial, atingindo o ativo objeto do trabalho em questão, que não os listados no presente relatório.

A vistoria foi realizada com o espaço físico concluído. Entretanto, na emissão deste relatório foram consideradas as condições físicas do espaço e das instalações observadas e avaliadas no dia da vistoria. Ressalva-se qualquer conclusão ou análise das instalações físicas a partir deste relatório para datas posteriores à vistoria que alterem as características do objeto avaliado.

O AVALIADOR não se responsabiliza por perdas ocasionais ao SOLICITANTE ou outras partes envolvidas em decorrência da utilização de dados e informações fornecidos pelo SOLICITANTE e apresentados neste relatório.

O escopo deste trabalho se limita a avaliação visual, funcional e de segurança do espaço e instalações do referido objeto, não cabendo a realização de ensaios tecnológicos de qualquer natureza por parte do AVALIADOR.

O Laudo foi elaborado com a estrita observância dos postulados constantes dos Códigos de Ética Profissional do CONFEA – Conselho Federal de Engenharia, Arquitetura e Agronomia e do Instituto Brasileiro de Avaliações e Perícias de Engenharia Nacional e de São Paulo.

O presente trabalho foi desenvolvido unicamente para atender ao uso do SOLICITANTE, cujo objetivo já foi apresentado preliminarmente.

3 METODOLOGIA E PROCEDIMENTOS UTILIZADOS

3.1 Vistoria do objeto (item 7.3 da NBR 12.653-1)

O presente OBJETO, no momento da avaliação está concluído e já foi utilizado. Como relatado anteriormente, o AVALIADOR teve acesso ao projeto de arquitetura do espaço e não encontrou diferenças significativas quanto a áreas. As dimensões do espaço foram conferidas e estão apresentadas em layout anexo a este relatório.

Quanto ao seu uso, o OBJETO está com o seu uso regular, ou seja, atenderá as condições de utilização de projeto.

Os procedimentos utilizados para a avaliação física do OBJETO, foram escolhidos a partir de metodologia tradicionalmente utilizada por engenheiros peritos e avaliadores e pelos membros do Ibape (Instituto Brasileiro de Avaliações e Perícias de Engenharia) e recomendada pelas normas NBR 14.653-1:2019 – Avaliação de Bens – Parte 1: Procedimentos gerais; NBR 14.653-2-2011 – Avaliação de Bens – Parte 2: Imóveis urbanos e Norma para Avaliação de Imóveis Urbanos IBAPE/SP:2011.

Para isso foram realizados:

- Aferição in loco das dimensões reais do espaço e o seu confronto com o projeto arquitetônico aprovado;
- Levantamento, quantificação e teste sobre a funcionalidade das instalações elétricas e hidrossanitárias;
- Levantamento geral dos equipamentos fixos pertencentes ao espaço;
- Levantamento geral do espaço em relação ao uso, funcionalidade do espaço e estado de conservação;
- Verificação visual das condições gerais das instalações hidrossanitárias.

3.2 Metodologia aplicável

Como sugerido pela NBR 14.653-1:2019, a metodologia de avaliação de mercado adotada inicialmente foi o método comparativo direto. Para isso, no planejamento da pesquisa foram buscados espaços compatíveis com o objeto em estudo e para efeito de comparação foram estabelecidos os seguintes fatores:

- Situação: escolas e instituições de ensino;
- Segmento de mercado: empresas especializadas em comércio de alimentos industrializados ou produzidos parcialmente no local e bebidas não alcoólicas (refrigerantes, sucos, etc.) com restrição de horário de funcionamento e suscetível a sazonalidades no mercado;
- Características de mercado: limitado à comunidade interna da instituição de ensino ou escola, com momentos de pico de demanda (intervalos entre aulas e turnos contemplando horários tradicionais de almoço e jantar);
- Espaço físico: espaço e equipamentos pertencentes à instituição e cedido de forma onerosa através de concessão ou locação;
- Localização da região: centro e arredores do centro do município de Ibatiba.

Dando prosseguimento ao planejamento da pesquisa de mercado, identificou-se as escolas públicas, particulares e outras instituições de ensino na região do centro de Ibatiba para a etapa da coleta de dados. Foram encontradas três escolas de ensino fundamental municipais, uma escola estadual e uma escola particular de ensino fundamental. Entretanto, ao se realizar a pesquisa in loco, constatou-se que as escolas municipais possuem cantina administrada pela própria escola e fornecem merenda gratuita. A escola de ensino fundamental particular não possui cantina e a alimentação é trazida pelos próprios alunos. A única escola que possui

cantina com espaço sob forma de concessão com características semelhantes ao OBJETO em estudo é a escola de ensino fundamental pertencente à Secretaria de Estado da Educação. Logo, o número de dados do mercado para o estabelecimento de modelo e determinação do grau de fundamentação por tratamento de fatores para a aplicação do método comparativo direto de dados do mercado se restringe a um.

Em face do que foi exposto no paragrafo anterior, verifica-se que a quantidade de dados de mercado – 1 (um) – é inferior à quantidade mínima – 3 (três) – para atingir grau de fundamentação do tratamento por fatores e utilização do método comparativo direto, tornando-se impossível o estabelecimento de um modelo matemático baseado em apenas um único dado de mercado. Espera-se com esta fundamentação justificar as razões pelas quais o presente trabalho não apresentará o grau de fundamentação. Assim o presente trabalho será enquadrado como PARECER TÉCNICO e não como Laudo de Avaliação.

Outro detalhe a ser considerado, é o que o objeto avaliado está instalado dentro de uma unidade de ensino que prevê aumento do número de alunos nos próximos anos. Isto faz com que haja uma previsão de aumento de demanda em função desta entrada e este aumento de demanda cabe única e exclusivamente à administração da instituição. Este ponto está sendo colocado para justificar a não adoção de outro método para avaliação, como o método involutivo. O estabelecimento de cenários ou mesmo a adoção do modelo econômico fica comprometido em virtude de estar em grande parte condicionado à administração da instituição.

4 DESCRIÇÃO E CARACTERIZAÇÃO DO OBJETO

O imóvel fica localizado no município de Ibatiba-ES, bairro Centro, Avenida 7 de novembro, nº 40, CEP: 29.395-000, dentro do campus IFES no pavimento térreo do Bloco D. A região possui ocupação média, nível socioeconômico médio, uso predominantemente comercial e residencial e com meio ambiente agradável.

Como infraestrutura urbana da região pode-se citar a existência de iluminação, energia elétrica em baixa e média tensão, rede de telefonia e internet, água tratada por concessionária, rede de esgoto e água pluvial, coleta de lixo e sistema viária pavimentado.

O espaço físico pertencente às instalações do Ifes – campus Ibatiba destinado ao comércio de alimentos (cantina/lanchonete). Possui uma área total de 67,62m², sendo sua área útil distribuída entre área da cantina (atendimento do público) com 17,73m², cozinha com 18,86m², despensa com 7,66m², banheiro masculino com 3,65m², banheiro feminino com 3,22m² e área de serviço com 11,25m².

O espaço na data da vistoria se encontrava ocupado e em funcionamento. É bem provido de instalações prediais como elétricas e hidrossanitárias, além de serem compatíveis com o

objetivo final do espaço. Entretanto não foram realizados testes mais específicos de suas instalações.

O detalhamento físico do espaço como seus compartimentos, dimensões, pontos elétricos, pontos de água fria e esgoto, equipamentos fixos além de outros detalhes estão apresentados em planta baixa anexa.

a) Cantina (atendimento)

BANCADAS: possui 2 balcão seco de atendimento em granito cinza com largura de 50cm, comprimento de 260cm e peitoril de 100cm, o fechamento é de esquadria de alumínio com vidro incolor.

PAREDES: são em alvenaria, revestidas com reboco, emassadas e pintadas com tinta acrílica.

PISO: cerâmico com rejunte, cor branca e rodapés de granito cinza.

TETO: o pé direito é de 275cm e possui forro estruturado com placas de fibra mineral.

INSTALAÇÕES PREDIAIS: não possui pontos de água fria nem esgoto. Quanto às instalações elétricas, possui luminárias com lâmpadas tubulares de led e tomadas com tensão 110/220V com boa distribuição.

b) Cozinha

BANCADAS: possui 1 bancada fixa de granito cinza com largura de 60 cm, comprimento de 560cm, dividida em parte seca e molhada. A parte molhada possui 2 cubas em aço inoxidável e duas torneiras de parede cromadas, também há um tanque em granito com uma torneira de parede. Junto à parede há rodabanca em granito cinza.

PAREDES: são em alvenaria, com revestimento cerâmico, azulejo, até o teto.

PISO: cerâmico com rejunte, cor branca e rodapés de granito cinza.

TETO: o pé direito é de 275cm e possui forro estruturado com placas de fibra mineral.

ESQUADRIAS: o espaço possui básculas tipo maxim-ar em alumínio anodizado natural com fechamento em vidro liso incolor.

INSTALAÇÕES PREDIAIS: a cozinha é servida de 3 pontos de água fria para torneira de cozinha, 3 pontos de esgoto secundário (pias e tanque), 1 registro geral da prumada de água fria, 1 ralo sifonado. Na parte externa possui caixa de gordura e inspeção. Quanto a iluminação possui luminárias com lâmpadas tubulares de led, tomadas de 110/220V com boa distribuição e interruptor.

c) Despensa

BANCADAS: possui 4 bancada fixa de granito cinza com largura de 50 cm com 4 níveis de altura.

PAREDES: são em alvenaria, revestidas com reboco, emassadas e pintadas com tinta acrílica.

PISO: cerâmico com rejunte, cor branca e rodapés de granito cinza.

TETO: o pé direito é de 275cm e possui forro estruturado com placas de fibra mineral.

ESQUADRIAS: o espaço possui básculas tipo maxim-ar em alumínio anodizado natural com fechamento em vidro liso incolor. A porta de acesso possui dimensões de 80 x 210 cm, de madeira compensada revestida de laminado melamínico nos dois lados na cor branca. O marco e as guarnições são de madeira de lei envernizada.

INSTALAÇÕES PREDIAIS: possui luminárias com lâmpadas tubulares de led, tomadas de 110/220V com baixa distribuição e interruptor.

d) Banheiros

LAVATÓRIO: granito cinza com rodabanca com uma cuba, torneira cromada e espelho na parede.

PAREDES: são em alvenaria, com revestimento cerâmico, azulejo, até o teto.

PISO: cerâmico com rejunte, cor branca e rodapés de granito cinza.

TETO: o pé direito é de 275cm e possui forro estruturado com placas de fibra mineral.

ESQUADRIAS: o espaço possui básculas tipo maxim-ar em alumínio anodizado natural com fechamento em vidro liso incolor. A porta de acesso possui dimensões de 60 x 210 cm, de madeira compensada revestida de laminado melamínico nos dois lados na cor branca. O marco e as guarnições são de madeira de lei envernizada.

INSTALAÇÕES PREDIAIS: os banheiros são servidor com 3 pontos de água fria e de esgoto (lavatório, chuveiro, vaso sanitário), registro de prumada e de pressão no chuveiro, ambos com acabamento cromado, vaso sanitário com caixa acoplada e assento sanitário e chuveiro elétrico. A instalação elétrica é composta por luminárias e lâmpadas tubulares de led, tomadas de 110V e interruptor.

e) Área de serviço

BANCADAS: possui 1 tanque fixo de fibra com duas torneiras de parede.

PAREDES: são em alvenaria, com revestimento cerâmico, azulejo, até o teto.

PISO: cerâmico com rejunte, cor branca e rodapés de granito cinza.

TETO: o pé direito é de 275cm e possui forro estruturado com placas de fibra mineral.

ESQUADRIAS: porta de acesso possui dimensões de 80 x 210 cm, de madeira compensada revestida de laminado melamínico nos dois lados na cor branca. O marco e as guarnições são de madeira de lei envernizada.

INSTALAÇÕES PREDIAIS: a cozinha é servida de 2 pontos de água fria para torneiras, 2 pontos de esgoto, 1 registro geral da prumada de água fria. Quanto a iluminação possui luminárias com lâmpadas tubulares de LED, tomadas de 110/220V com boa distribuição e interruptor.

5 CARACTERIZAÇÃO DO PÚBLICO CONSUMIDOR

Por se tratar de espaço destinado ao comércio de alimentos dentro de uma unidade escolar, o público alcançado pelo OBJETO resume-se basicamente à comunidade escolar interna do Ifes – campus Ibatiba (alunos, servidores administrativos, terceirizados e professores). Segundo dados fornecidos pela Direção Administrativa do campus, na data da avaliação, esta comunidade é de aproximadamente 726 pessoas (626 alunos, 78 servidores, 16 terceirizados e 6 estagiários). A distribuição da comunidade se dá nos três turnos, sobretudo no diurno. No atual momento, existe a disponibilidade de cursos de curta duração que provocam um público flutuante para a demanda de alimentação. Por se tratar de uma instituição de ensino, o OBJETO está sujeito às sazonalidades e as condições do calendário acadêmico da instituição.

6 AVALIAÇÃO DE MERCADO

Conforme apresentado item 3 deste relatório, foram pesquisadas na região do centro de Ibatiba, instituições de ensino com espaço de cantinas locadas. Foram identificadas escolas públicas e privadas e os resultados da avaliação estão apresentados nas tabelas 1 e 2.

Tabela 1: Dados das escolas localizadas no entorno do objeto.

Amostra	Instituição	Área (m ²)	Fornece refeição (S/N)	Cantina / Lanchonete (S/N)	Público (alunos)	Valor da locação (R\$)
1	Escola Estadual Professora Maria Trindade Oliveira	30	N	S	1.432	1.001,00
2	Escola Municipal Helena Almodice Valadão		S	N		
3	Escola Municipal David Gomes		S	N		
4	Escola Municipal Eunice Pereira Silveira		S	N		
5	Colégio Ágape		N	N		
6	Escola Impacto		N	N		

Tabela 2: Informações complementares das escolas.

Amostra	Instituição	Endereço	Contato	Aluguel / Concessão
1	Escola Estadual Professora Maria Trindade Oliveira	Avenida Afonso Cláudio, 440, Boa Esperança, Centro, Ibatiba.	Diretora Gisaine 28 99968 6868	Espaço locado sob forma de concessão pública
2	Escola Municipal Helena Almocdice Valadão	Rua Orly Barros, s/nº, Novo Horizonte, Centro, Ibatiba.	Marcos Paula Pereira Servidor da PMI	Não possui cantina locada
3	Escola Municipal David Gomes	Rua Manoel Luis Trindade, s/nº, Boa Esperança, Centro, Ibatiba.	Marcos Paula Pereira Servidor da PMI	Não possui cantina locada
4	Escola Municipal Eunice Pereira Silveira	Rua Manoel da Silveira, 185, Novo Horizonte, Centro, Ibatiba.	Marcos Paula Pereira Servidor da PMI	Não possui cantina locada
5	Colégio Ágape	Rua Salomão Fadialah, 286, Centro, Ibatiba.	Pais de alunos	Não possui cantina locada

Verifica-se que para a utilização do método comparativo direto de dados de mercado, existe apenas um dado que pode ser considerado. Entretanto para o estabelecimento de grau de fundamentação é um número insuficiente de dados, impossibilitando a utilização deste método.

Para subsidiar uma análise de mercado em virtude da insuficiência de dados de imóveis com características semelhantes, foram coletadas informações sobre os espaços locados para a cantina do campus Venda Nova do Imigrante e Cachoeiro de Itapemirim, que são semelhantes ao objeto em estudo neste trabalho. Torna-se a ressaltar que esses dados não serão considerados para estabelecimento de fundamentação do laudo, em virtude de estar localizado em cidade distinta e relativamente distante. O objetivo é apenas fornecer informações relacionadas ao mercado de locação de imóveis com as características semelhantes e subsidiar o parecer. Ver tabela 3.

Tabela 3: Dados de mercado com características semelhantes.

Amostra	Nome	Local	Público (alunos)	Valor da locação (R\$)	Área (m ²)	Valor unitário (R\$/m ²)	Valor unitário (R\$/aluno)
1	IFES – Campus Venda Nova do Imigrante	Rua Elisabete Minete Perim, SN, São Rafael, Venda Nova do Imigrante	876	814,58	66	12,34	0,94
2	IFES – Campus Cachoeiro de Itapemirim	Rodovia ES-482, Fazenda Morro Grande, Cachoeiro de Itapemirim	1501	1.509,94	120	12,58	1,01
Média:						12,46	0,98

7 CONCLUSÃO

Considerando o estabelecido sobre o tratamento de dados no item 8.2.1.4.1 da NBR 14.653-2:2011: “(...). Nesta etapa, verificam-se o equilíbrio da amostra, a influência das variáveis que presumivelmente, expliquem a variação dos preços a forma dessa variação, possíveis dependências entre elas, identificação de pontos atípicos, entre outros. Assim, pode-se confrontar as respostas obtidas no mercado com as crenças a priori do engenheiro de avaliações, bem como permitir a formulação de novas hipóteses.”(grifo).

Como consequência de toda a análise e justificativas apresentadas neste parecer técnico, a insuficiência de dados de mercado a serem considerados, os valores de mercado de locação nos campus vizinhos apresentados na tabela 3, além do exposto acima, espera-se justificar a adoção do valor de R\$ 12,00 por metro quadrado. Com este valor unitário e a área do OBJETO avaliado de 67,62 m², encontra-se o valor inicial de R\$ 811,44, com o arredondamento permitido de ± 1% permitido pela NBR 14.653-2:2011 estabelece-se o **valor de locação de R\$810,00 (oitocentos e dez reais)** considerando o imóvel livre de quaisquer ônus, encargos, foros ou pensões e considerando apenas a parcela referente à locação.

Devido às restrições impostas pelo calendário acadêmico por parte da SOLICITANTE como férias discentes, recessos e outros que vão afetar a demanda dos usuários do OBJETO avaliado, o AVALIADOR recomenda no estabelecimento do contrato de cessão, meios de redução do valor da concessão referente a esses períodos.

E a fim resguardar tanto o locador quanto o locatário de possíveis despesas não previstas sobre as instalações físicas do imóvel, o AVALIADOR recomenda que antes da cessão do espaço ao concessionário, seja realizada vistoria da parte física do imóvel e testes sobre as instalações

prediais como verificação de tensão das tomadas, integridade dos interruptores e disjuntores de proteção, lâmpadas e luminárias, abastecimento de água, saídas de esgoto, e elaborado um Termo de Recebimento atestando a entrega do espaço com o perfeito funcionamento de suas instalações prediais.



Emitido em 17/07/2023

ETP DIGITAL - IN Nº 40/2020 Nº 5/2023 - IBA-CGAO (11.02.23.01.06.01)

(Nº do Protocolo: NÃO PROTOCOLADO)

(Assinado digitalmente em 18/07/2023 13:32)

MAYCON DA SILVA RAIDER

COORDENADOR - TITULAR

IBA-CGAO (11.02.23.01.06.01)

Matrícula: 2059348

Visualize o documento original em <https://sipac.ifes.edu.br/documentos/> informando seu número: **5**, ano: **2023**, tipo:
ETP DIGITAL - IN Nº 40/2020, data de emissão: **17/07/2023** e o código de verificação: **fa53aeec0c**

ANEXO III
MODELO DE CARTA PROPOSTA

Ao

Ifes - Campus Ibatiba

Referência: Pregão Eletrônico nº XX/2023

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



MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
INSTITUTO FEDERAL DO ESPÍRITO SANTO
CAMPUS IBATIBA
Avenida Sete de Novembro, 40 – Centro, Ibatiba-ES, 29.395000

MINUTA

TERMO DE CONTRATO DE CESSÃO DE USO DE IMÓVEL

TERMO DE CONTRATO DE CESSÃO DE USO, A TÍTULO ONEROSO, DE ÁREA DE IMÓVEL, QUE FAZEM ENTRE SI A UNIÃO, POR INTERMÉDIO DO INSTITUTO FEDERAL DO ESPÍRITO SANTO – CAMPUS IBATIBA 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, doravante denominada CEDENTE, neste ato representado pelo Diretor-Geral Eglon Rhuan Salazar Guimarães, RG nº 19****3 SPTC-ES, CPF 115.***.**7-70, brasileiro, solteiro, residente e domiciliado à Rua Ângelo Perim, nº 72, Apto 201, Bairro São Pedro, Venda Nova do Imigrante/ES, CEP 29.375-000, e a empresa, inscrita no CNPJ/MF sob o nº, sediado(a) na, doravante designada CESSIONÁRIA, neste ato representada por, portador da Carteira de Identidade nº, expedida pela, e CPF nº, tendo em vista o que consta no Processo nº e em observância às disposições dos termos da Lei 14.133, de 01 de abril de 2021, do Decreto nº 3.725, de 10 de janeiro de 2001 e demais legislações pertinentes, resolvem celebrar o presente Contrato de Cessão de Uso de Imóvel, decorrente de, mediante as cláusulas e condições a seguir enunciadas:

CLÁUSULA PRIMEIRA – OBJETO

1.1 O objeto deste Contrato é a cessão de uso, a título oneroso, de uma área, medindo *(inserir metragem - dimensões, em metros quadrados, a serem indicadas em algarismos e por extenso)*, situada nas dependências do prédio da(o) *....(nome do Órgão)....*, imóvel de propriedade da União, localizado na *....(logradouro, nº, bairro, cidade e unidade federativa).....*

1.2. A indicada cessão é destinada à instalação e ao funcionamento de um(a) *(indicar o nome da atividade de apoio)....*, para possibilitar*(mencionar, sucintamente, a essência do que a exploração de atividade de apoio propiciará)...*, na conformidade das especificações constantes do Projeto Básico/Termo de Referência.

CLÁUSULA SEGUNDA – DAS CONDIÇÕES ESPECIAIS DA CESSÃO DE USO

- 2.1.** A presente cessão de uso obedecerá às condições especiais adiante elencadas:
- 2.1.1** vedação de condutas e atividades consideradas lesivas ao meio ambiente;
 - 2.1.2** cumprimento das normas relacionadas com o funcionamento da atividade vinculada ao objeto da cessão de uso e com a utilização do imóvel;
 - 2.1.3** compatibilidade do horário de funcionamento da referida atividade com o do *(nome do Órgão)....*;
 - 2.1.4** exercício da citada atividade sem prejudicar a atividade-fim ou o funcionamento do *(nome do Órgão)....*;
 - 2.1.5** aprovação prévia da CEDENTE para a realização de qualquer obra de adequação ao espaço físico a ser utilizado pela CESSIONÁRIA;
 - 2.1.6** precariedade da cessão, que poderá ser revogada a qualquer tempo, havendo interesse do serviço público, independentemente de indenização;
 - 2.1.7** participação proporcional da CESSIONÁRIA no rateio das despesas com *(indicar as despesas)...*;
 - 2.1.8** fiscalização periódica por parte da CEDENTE;
 - 2.1.9** vedação de ocorrência de cessão, locação ou utilização do imóvel para fim diverso do previsto no **subitem 1.2** deste Contrato;
 - 2.1.10** reversão da área constituinte da presente cessão de uso, ao término da vigência deste Contrato, independentemente de ato especial;
 - 2.1.11** restituição da ora cedida área do imóvel, em perfeito estado de conservação.

CLÁUSULA TERCEIRA – DAS OBRIGAÇÕES DA CEDENTE

- 3.1.** A CEDENTE obriga-se a:
- 3.1.1** ceder a mencionada área do imóvel à CESSIONÁRIA, para a finalidade indicada no **subitem 1.2** deste Contrato;
 - 3.1.2** permitir o acesso dos empregados da CESSIONÁRIA às suas dependências, para o exercício de suas atividades laborais;
 - 3.1.3** facilitar a atuação das autoridades fazendárias, sanitárias ou trabalhistas que venham a fiscalizar as obrigações legais da CESSIONÁRIA;
 - 3.1.4** Informar, mensalmente, à CESSIONÁRIA o valor do rateio, proporcional, das despesas tratadas no subitem 2.1.7 deste Contrato.

CLÁUSULA QUARTA – DAS OBRIGAÇÕES DA CESSIONÁRIA

- 4.1** A CESSIONÁRIA obriga-se a:

- 4.1.1** utilizar a área cedida, exclusivamente, na finalidade definida na Cláusula Terceira deste Contrato;
- 4.1.2** pagar, regularmente, os valores mensais fixados a título de retribuição pela cessão de uso objeto deste Contrato;
- 4.1.3** arcar com o valor do rateio, proporcional, das despesas tratadas no subitem 4.1.7 deste instrumento contratual;
- 4.1.4** obter licenças, alvarás, autorizações etc, junto às autoridades competentes, necessárias ao funcionamento da atividade de apoio a que a presente cessão de uso se destina;
- 4.1.5** disponibilizar a(*nome da atividade de apoio*)...., para atendimento dos usuários, com funcionamento de a (*dias da semana*), no horário de a
- 4.1.6** cumprir as obrigações legais relativas a encargos fiscais, trabalhistas, sociais, previdenciários, civis e comerciais que incidam sobre a atividade de apoio vinculada à mencionada cessão de uso, eximindo a CEDENTE de quaisquer dessas responsabilidades;
- 4.1.7** não se utilizar de menor de dezoito anos em trabalho noturno, perigoso ou insalubre ou de menor de dezesseis anos em qualquer trabalho, salvo na condição de aprendiz, a partir de quatorze anos (Lei nº 9.854/1999, regulamentada pelo Decreto nº 4.358/2002);
- 4.1.8** manter durante toda a vigência do Contrato, em compatibilidade com as obrigações assumidas, todas as condições de habilitação e qualificação exigidas para definição do seu nome como beneficiária da indicada cessão de uso do bem;
- 4.1.9** cumprir as disposições dos regulamentos internos do(*nome do Órgão*)...;
- 4.1.10** não usar o nome da CEDENTE para aquisição de bens, assim como para contratar serviços;
- 4.1.11** arcar com a responsabilidade civil por todos e quaisquer danos materiais e morais causados, dolosa ou culposamente, à CEDENTE ou a terceiros, por ação ou omissão de seus empregados, trabalhadores, prepostos ou representantes;
- 4.1.12** manter as instalações da área cedida em perfeito estado de conservação;
- 4.1.13** permitir que a CEDENTE realize as ações de fiscalização da execução do Contrato, acolhendo as observações e exigências que por ela venham a ser feitas;
- 4.1.14** não transferir a terceiros, por qualquer forma, nem mesmo parcialmente, as obrigações assumidas.

CLÁUSULA QUINTA – DA VIGÊNCIA

- 5.1 Este Contrato terá vigência de(*indicar em termos de mês ou ano, em algarismos e por extenso*)...., contados da data da sua assinatura.
- 5.2 O prazo poderá ser prorrogado, a critério das partes, por igual período ou inferior, até o limite de(*indicar em termos de mês ou ano, em algarismos e por extenso*)..., por meio de correspondentes termos aditivos ao Contrato.

CLÁUSULA SEXTA – DO VALOR

6.1 O valor mensal da retribuição pelo uso da área objeto da cessão ora formalizada é de *R\$...(em algarismos e por extenso)..*, a corresponder, anualmente, ao total de *R\$... (indicar o valor global em algarismos e por extenso)...*

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

CLÁUSULA SÉTIMA – DO REAJUSTE

7.1 O valor da mencionada retribuição mensal será atualizado, anualmente, a partir do decurso dos primeiros 12 (doze) meses de sua vigência, pela variação apurada do *...(indicar o índice a ser utilizado)...*, no período considerado.

CLÁUSULA OITAVA – DO PAGAMENTO

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

8.2. O pagamento do valor relativo à mencionada participação, proporcional, no rateio das despesas tratadas no subitem 2.1.7 deste instrumento contratual ocorrerá assim deverá ocorrer até o dia útil do mês seguinte ao que a obrigação corresponder.

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

$$EM = I \times N \times VP$$

EM = Encargos Moratórios a serem acrescidos ao valor originariamente devido

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

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

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

VP = Valor da Parcela em atraso

CLÁUSULA NONA – DA FISCALIZAÇÃO

9.1. A CEDENTE, por meio de servidor designado, acompanhará e fiscalizará a execução do presente Contrato, na conformidade do disposto no art. 67, § 1º, da Lei nº 8.666/1993.

9.2. O representante da Administração anotarà, em registro próprio, todas as ocorrências relacionadas com a execução deste Contrato, determinando o que for necessário à

regularização de eventuais falhas ou irregularidades.

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

CLÁUSULA DÉCIMA – DAS INFRAÇÕES E SANÇÕES ADMINISTRATIVAS

10.1. A CESSIONÁRIA cometerá infração administrativa se:

10.1.1 – inexecutar total ou parcialmente o presente Contrato;

10.1.2 – comportar-se de modo inidôneo;

10.1.3 – cometer fraude fiscal;

10.1.4 – descumprir qualquer dos deveres elencados na(o)(*Carta-Convite ou Edital, se houver*)... e neste Contrato.

10.2. A CESSIONÁRIA, se cometer qualquer das infrações acima indicadas e/ou referidas, ficará sujeita, sem prejuízo da responsabilidade civil e criminal, às seguintes sanções:

10.2.1 – advertência;

10.2.2 – multa de ...(*indicar percentual e base de cálculo*)...;

10.2.3 – suspensão temporária de participação em licitação e impedimento de contratar com *o(a) (nome do órgão ou da entidade)*, pelo prazo de até 2 (dois) ano

10.2.4 – 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 autoridade que aplicou a penalidade, que será concedida sempre que a(o) penalizada(o) ressarcir a Administração pelos prejuízos resultantes e após decorrido o prazo da sanção aplicada com base no subitem anterior.

10.3. As sanções de suspensão de licitar e impedimento de contratar e de declaração de inidoneidade, acima previstas, poderão ser aplicadas, também, a empresas ou profissionais que, em razão dos contratos regidos pela Lei nº 8.666/1993:

10.3.1 tenham sofrido condenações definitivas por praticarem, por meio dolosos, fraude fiscal no recolhimento de tributos;

10.3.2 hajam praticado atos ilícitos visando a frustrar os objetivos da licitação;

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

10.4. As sanções aqui previstas são independentes entre si, podendo ser aplicadas isoladas ou, no caso das multas, cumulativamente, sem prejuízo de outras medidas cabíveis.

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

10.6. Na aplicação da penalidade, a autoridade competente 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.

10.7. O recolhimento da multa deverá ocorrer no prazo máximo de ...(*em algarismos e por extenso*)... dias, a contar da data do recebimento da comunicação da autoridade competente.

10.8. As penalidades aplicadas serão obrigatoriamente registradas no Sistema de

Cadastramento Unificado de Fornecedores-SICAF.

CLÁUSULA DÉCIMA PRIMEIRA – DA RESCISÃO CONTRATUAL

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

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

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

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

11.1.4 – houver, em qualquer época, necessidade de a CEDENTE dispor, para seu uso, da área vinculada a este Contrato; e

11.1.5 – ocorrer inadimplemento de cláusula contratual.

11.2. A rescisão do Contrato poderá ser determinada por ato unilateral e escrito da Administração, nos casos enumerados nos incisos I a XII e XVII do art. 78 da Lei nº 8.666/1993.

CLÁUSULA DÉCIMA SEGUNDA – DAS MEDIDAS ACAUTELATÓRIAS

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

CLÁUSULA DÉCIMA TERCEIRA – DA PUBLICAÇÃO

13.1. Será providenciada, pela CEDENTE, a publicação, resumida, deste instrumento de contrato, no Diário Oficial da União, no prazo de 20 (vinte) dias, contado do quinto dia útil do mês seguinte ao da sua assinatura, correndo as despesas por conta daquela.

CLÁUSULA DÉCIMA QUARTA – DO FORO

14.1 Fica eleito o foro da Seção Judiciária de - Justiça Federal, com exclusão de qualquer outro, por mais privilegiado que seja, para dirimir quaisquer questões oriundas do presente contrato.

Ibatiba/ES, XX de XXXXXXX de XXXX.

INSTITUTO FEDERAL DO ESPÍRITO SANTO –
CAMPUS IBATIBA
CEDENTE

XXXXXXXXXXXXXXXXXXXX
CESSIONÁRIA

TESTEMUNHAS



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

**ANEXO IV
TERMO DE RETIRADA DE EDITAL**

**PREGÃO ELETRÔNICO 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 2022.
_____ Assinatura



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

ANEXO VI
DECLARAÇÃO DE NÃO USUFRUTO DE VISTORIA

Aviso de Dispensa de Licitação Eletrônica nº XX/2021

Ao Instituto Federal do Espírito Santo – Campus Ibatiba

A empresa _____, inscrita no CNPJ nº _____, com sede na _____, nº _____, na cidade de _____, visando a elaboração de proposta relativa a **Dispensa de Licitação Eletrônica nº XX/2021**, que objetiva a Contratação de empresa para adequação das instalações dos laboratórios do Bloco B do Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Espírito Santo – Campus Ibatiba, por intermédio do(a) sr(a) _____, declara que tem pleno conhecimento das condições e peculiaridades inerentes à natureza do trabalho, que assume total responsabilidade por este fato e que não utilizará deste para quaisquer questionamentos futuros que ensejam avenças técnicas ou financeiras com o Ifes – Ibatiba.

_____, _____ de _____ de 2021.

(assinatura do representante legal)



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

**ANEXO V
ATESTADO DE VISTORIA TÉCNICA**

Aviso de Dispensa de Licitação Eletrônica nº XX/2021

ATESTO, para atender às exigências do Aviso de **Dispensa de Licitação Eletrônica nº XX/2021**, destinado à contratação de empresa para adequação das instalações dos laboratórios do Bloco B do Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia Do Espírito Santo Campus Ibatiba, sua localização, condições de uso e outras informações bem como saneamento das irregularidades e registro em sistema de informação, visando atender à demanda deste Ifes, conforme Anexo I, Termo de Referência, que o(a) Senhor(a) _____, representante da empresa _____, compareceu ao local onde serão realizados os serviços em ___/___/___ tomando conhecimento de todas as informações e condições para o cumprimento das obrigações, objeto da mencionada licitação, de acordo com os §2º e §3º, do artigo 63, da Lei Federal nº 14.133 de 2021.

_____, _____ de _____ de 2021.



**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: