

**PREGÃO ELETRÔNICO**  
**INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DE GOIÁS**  
**EDITAL DO PREGÃO ELETRÔNICO Nº 02/2022**  
**(Processo Administrativo n.º 23373.002366/2022-02)**

Torna-se público que o **Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia de Goiás** por meio da Coordenação de Licitações, sediado na Rua 75, nº 46, Centro, Goiânia-Go, realizará licitação, na modalidade PREGÃO, na forma ELETRÔNICA, **do tipo MAIOR OFERTA** por item, sob a forma de execução indireta, no regime de empreitada por preço global, nos termos da Lei nº 10.520, de 17 de julho de 2002, do Decreto nº 10.024, de 20 de setembro de 2019, do Decreto 9.507, de 21 de setembro de 2018, do Decreto nº 7.746, de 05 de junho de 2012, da Instrução Normativa SEGES/MP nº 03, de 26 de abril de 2018 e da Instrução Normativa SLTI/MP nº 01, de 19 de janeiro de 2010, da Lei Complementar nº 123, de 14 de dezembro de 2006, da Lei nº 11.488, de 15 de junho de 2007, do Decreto nº 8.538, de 06 de outubro de 2015, aplicando-se, subsidiariamente, a Lei nº 8.666, de 21 de junho de 1993 e as exigências estabelecidas neste Edital.

Data da sessão: 27/05/2022

Horário: 09hs

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

Critério de Julgamento: maior desconto por item.

Regime de Execução: Empreitada por Preço Global

## **1. DO OBJETO**

1.1. O objeto da presente licitação é a escolha da proposta mais vantajosa para a contratação de serviços de fornecimento de lanches, por meio de Concessão Administrativa, onerosa, de espaço físico correspondente à área de 74,40 m<sup>2</sup> (setenta e quatro metros e quarenta centímetros quadrados), conforme condições, quantidades e exigências estabelecidas neste Edital e seus anexos.

1.2. A licitação será realizada em único item.

1.3. O critério de julgamento adotado será o maior oferta do item, observadas as exigências contidas neste Edital e seus Anexos quanto às especificações do objeto.

## **2. DOS RECURSOS ORÇAMENTÁRIOS**

2.1. As despesas para atender a esta licitação estão programadas em dotação orçamentária própria, prevista no orçamento da União para o exercício de 20..., na classificação abaixo:

Gestão/Unidade: 26429 / 158430

Fonte: 0250

Programa de Trabalho: 108928

Elemento de Despesa: 3390.39

PI: 28

## **3. DO CREDENCIAMENTO**

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

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

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

3.4. É de responsabilidade exclusiva do licitante o uso adequado do sistema, cabendo-lhe zelar por todas as transações efetuadas diretamente ou por seu representante.

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

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

## **4. DA PARTICIPAÇÃO NO PREGÃO.**

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

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

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

4.2. Não poderão participar desta licitação os interessados:

- 4.2.1 proibidos de participar de licitações e celebrar contratos administrativos, na forma da legislação vigente;
  - 4.2.2 que não atendam às condições deste Edital e seu(s) anexo(s);
  - 4.2.3 estrangeiros que não tenham representação legal no Brasil com poderes expressos para receber citação e responder administrativa ou judicialmente;
  - 4.2.4 que se enquadrem nas vedações previstas no artigo 9º da Lei nº 8.666, de 1993;
  - 4.2.5 que estejam sob falência, concurso de credores ou insolvência, em processo de dissolução ou liquidação;
  - 4.2.6 entidades empresariais que estejam reunidas em consórcio;
  - 4.2.7 organizações da Sociedade Civil de Interesse Público - OSCIP, atuando nessa condição (Acórdão nº 746/2014-TCU-Plenário);
  - 4.2.8 instituições sem fins lucrativos (parágrafo único do art. 12 da Instrução Normativa/SEGES nº 05/2017)
    - 4.2.8.1 É admissível a participação de organizações sociais, qualificadas na forma dos arts. 5º a 7º da Lei 9.637/1998, desde que os serviços objeto desta licitação se insiram entre as atividades previstas no contrato de gestão firmado entre o Poder Público e a organização social (Acórdão nº 1.406/2017-TCU-Plenário), mediante apresentação do Contrato de Gestão e dos respectivos atos constitutivos.
  - 4.2.9 sociedades cooperativas, considerando a vedação contida no art. 10 da Instrução Normativa SEGES/MP nº 5, de 2017.
- 4.3. Nos termos do art. 5º do Decreto nº 9.507, de 2018, é vedada a contratação de pessoa jurídica na qual haja administrador ou sócio com poder de direção, familiar de:
- a) detentor de cargo em comissão ou função de confiança que atue na área responsável pela demanda ou contratação; ou
  - b) de autoridade hierarquicamente superior no âmbito do órgão contratante.
- 4.3.1 Para os fins do disposto neste item, considera-se familiar o cônjuge, o companheiro ou o parente em linha reta ou colateral, por consanguinidade ou afinidade, até o terceiro grau (Súmula Vinculante/STF nº 13, art. 5º, inciso V, da Lei nº 12.813, de 16 de maio de 2013 e art. 2º, inciso III, do Decreto n.º 7.203, de 04 de junho de 2010);
- 4.4. Nos termos do art. 7º do Decreto nº 7.203, de 2010, é vedada, ainda, a utilização, na execução dos serviços contratados, de empregado da futura Contratada que seja familiar de agente público ocupante de cargo em comissão ou função de confiança neste órgão contratante.

4.5. É vedada a contratação de uma mesma empresa para dois ou mais serviços licitados, quando, por sua natureza, esses serviços exigirem a segregação de funções, tais como serviços de execução e de assistência à fiscalização, assegurando a possibilidade de participação de todos licitantes em ambos os itens e seguindo-se a ordem de adjudicação entre eles indicada no subitem seguinte.

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

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

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

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

4.6.2 que está ciente e concorda com as condições contidas no Edital e seus anexos, bem como de que cumpre plenamente os requisitos de habilitação definidos no Edital;

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

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

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

4.6.6 que a proposta foi elaborada de forma independente.

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

## 6. DO PREENCHIMENTO DA PROPOSTA

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

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

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

6.1.3. **Valor Estimado Anual da Concessão (EST) do espaço físico objeto desta licitação é de R\$ 17.700,00 (dezessete mil, setecentos reais), o qual resulta de Parecer Técnico a elaborado às folhas 168.**

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

<b><u><math>D = (VC/100 \times 100/EST)</math></u></b>
<b><u>Sendo:</u></b>
<b><u><math>D = \text{Percentual de Desconto (\%)}</math></u></b>
<b><u><math>VC = \text{Valor Anual de Concess\~ao}</math></u></b>
<b><u><math>EST = \text{Valor Estimado Anual da Concess\~ao}</math></u></b>

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

**EXEMPLO:**

**Considerando que o Valor Estimado Anual da Concessão (EST)= R\$ 17.700,00**

**a) Se o licitante quer ofertar um Valor Anual de Concessão (VC) = R\$ 20.000,00**

<p style="text-align: center;"><b><u><math>D = (VC/100 \times 100/EST)</math></u></b></p> <p style="text-align: center;"><b><u><math>D = (20000/100) \times (100/17700)</math></u></b></p> <p style="text-align: center;"><b><u><math>D = 1,1299\%</math></u></b></p>	<p><b><u>O licitante propôs pagar o valor de R\$ 20.000,00 como Valor Anual de Concessão (VC). Aplicado à fórmula, este valor resulta em um Percentual de Desconto (D) de 1,1299%, que é o que o licitante deverá registrar como proposta no sistema eletrônico COMPRASNET.</u></b></p> <p><b><u>Isso significa que o licitante propõe pagar 1,1299 vezes o VALOR ESTIMADO ANUAL DA CONCESSÃO.</u></b></p>
---	--

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

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

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

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

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

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

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

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

6.3.2. Caso o eventual equívoco no dimensionamento dos quantitativos se revele superior às necessidades da contratante, a Administração deverá efetuar o pagamento seguindo estritamente as regras contratuais de faturamento dos serviços demandados e executados, concomitantemente com a realização, se necessário e cabível, de adequação contratual do quantitativo necessário, com base na alínea "b" do inciso I do art. 65 da Lei n. 8.666/93 e nos termos do art. 63, §2º da IN SEGES/MP n.5/2017.

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

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

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

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

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

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

**6.5.1 O lance deverá ser registrado pelo Percentual de Desconto (D) ofertado. Não será aceito lance inferior a 1% (um por cento).**

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

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

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

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



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

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

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

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

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

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

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

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

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

**7.5.1. O lance deverá ser registrado pelo Percentual de Desconto (D) ofertado. Não será aceito lance inferior a 1% (um por cento).**

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

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

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

7.9 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 tempo de até dez minutos, aleatoriamente determinado, findo o qual será automaticamente encerrada a recepção de lances.

7.10. Encerrado o prazo previsto no item anterior, o sistema abrirá oportunidade para que o autor da oferta de valor mais baixo e os das ofertas com preços até 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.

7.10.1. Não havendo pelo menos três ofertas nas condições definidas neste item, poderão os autores dos melhores lances subsequentes, 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.

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

7.11.1. Não havendo lance final e fechado classificado na forma estabelecida nos itens anteriores, haverá o reinício da etapa fechada, para que os demais licitantes, até o máximo de três, na ordem de classificação, possam ofertar um lance final e fechado em até cinco minutos, o qual será sigiloso até o encerramento deste prazo.

7.12. Poderá o pregoeiro, auxiliado pela equipe de apoio, justificadamente, admitir o reinício da etapa fechada, caso nenhum licitante classificado na etapa de lance fechado atender às exigências de habilitação

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

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

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

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

7.17. O critério de julgamento adotado será o **maior desconto**, conforme definido neste Edital e seus anexos.

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

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

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

7.21. A melhor classificada nos termos do item anterior terá o direito de encaminhar uma última oferta para desempate, obrigatoriamente em valor

inferior ao da primeira colocada, no prazo de 5 (cinco) minutos controlados pelo sistema, contados após a comunicação automática para tanto.

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

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

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

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

7.25.1. por empresas brasileiras;

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

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

7.26. Persistindo o empate, a proposta vencedora será sorteada pelo sistema eletrônico dentre as propostas ou os lances empatados.

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

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

7.27.2. O pregoeiro solicitará ao licitante melhor classificado que, no prazo de 02 (duas) horas, envie a proposta adequada ao último lance ofertado após a negociação realizada, acompanhada, se for o caso, dos documentos complementares, quando necessários à confirmação daqueles exigidos neste Edital e já apresentados.

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

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

## **8. DA ACEITABILIDADE DA PROPOSTA VENCEDORA**

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

8.2. A análise da exequibilidade da proposta de preços deverá ser realizada com o auxílio da Planilha de Custos e Formação de Preços, a ser preenchida pelo licitante em relação à sua proposta final, conforme anexo deste Edital.

8.3. A inexecuibilidade dos valores referentes a itens isolados da Planilha de Custos e Formação de Preços não caracteriza motivo suficiente para a desclassificação da proposta, desde que não contrariem exigências legais.

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

8.4.1. não estiver em conformidade com os requisitos estabelecidos neste edital;

8.4.2. contenha vício insanável ou ilegalidade;

8.4.3. não apresente as especificações técnicas exigidas pelo Termo de Referência;

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

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

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

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

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

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

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

8.7.1. Na hipótese de necessidade de suspensão da sessão pública para a realização de diligências, com vistas ao saneamento das propostas, a sessão pública somente poderá ser reiniciada mediante aviso prévio no sistema com, no mínimo, vinte e quatro horas de antecedência, e a ocorrência será registrada em ata

8.8. O Pregoeiro poderá convocar o licitante para enviar documento digital complementar, por meio de funcionalidade disponível no sistema, no prazo de 02 (duas) horas sob pena de não aceitação da proposta.

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

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

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

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

8.11. Erros no preenchimento da planilha não constituem motivo para a desclassificação da proposta. A planilha poderá ser ajustada pelo licitante, no prazo indicado pelo Pregoeiro, desde que não haja majoração do preço.

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

8.11.2. 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.

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

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

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

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

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

## **9. DA HABILITAÇÃO**

9.1. Como condição prévia ao exame da documentação de habilitação do licitante detentor da proposta classificada em primeiro lugar, o Pregoeiro verificará o eventual descumprimento das condições de participação, especialmente quanto à existência

de sanção que impeça a participação no certame ou a futura contratação, mediante a consulta aos seguintes cadastros:

- a) SICAF;
- b) Cadastro Nacional de Empresas Inidôneas e Suspensas – CEIS, mantido pela Controladoria-Geral da União ([www.portaldatransparencia.gov.br/ceis](http://www.portaldatransparencia.gov.br/ceis));
- c) Cadastro Nacional de Condenações Cíveis por Atos de Improbidade Administrativa, mantido pelo Conselho Nacional de Justiça ([www.cnj.jus.br/improbidade\\_adm/consultar\\_requerido.php](http://www.cnj.jus.br/improbidade_adm/consultar_requerido.php)).
- d) Lista de Inidôneos e o Cadastro Integrado de Condenações por Ilícitos Administrativos - CADICON, mantidas pelo Tribunal de Contas da União – TCU;

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

9.3. Havendo a necessidade de envio de documentos de habilitação complementares, necessários à confirmação daqueles exigidos neste Edital e já apresentados, o licitante será convocado a encaminhá-los, em formato digital, via sistema, no prazo de 02 (duas) horas, sob pena de inabilitação.

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

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

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

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

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

#### **9.8. Habilitação jurídica:**

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

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

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

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

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

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

9.8.7. No caso de exercício de atividade de fornecimento de alimentos, o licitante deverá apresentar Alvará Sanitário ou Licença de Funcionamento expedido pela Vigilância Sanitária Municipal.

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

### **9.9 Regularidade fiscal e trabalhista:**

9.9.1. prova de inscrição no Cadastro Nacional de Pessoas Jurídicas;

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

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

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

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

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

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

### **9.10. Qualificação Econômico-Financeira:**

9.10.1. certidão negativa de falência expedida pelo distribuidor da sede do licitante;

9.10.2. balanço patrimonial e demonstrações contábeis do último exercício social, já exigíveis e apresentados na forma da lei, que



comprovem a boa situação financeira da empresa, vedada a sua substituição por balancetes ou balanços provisórios, podendo ser atualizados por índices oficiais quando encerrado há mais de 3 (três) meses da data de apresentação da proposta;

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

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

9.10.3. comprovação da boa situação financeira da empresa mediante obtenção de índices de Liquidez Geral (LG), Solvência Geral (SG) e Liquidez Corrente (LC), superiores a 1 (um), obtidos pela aplicação das seguintes fórmulas:

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

9.10.4. As empresas, cadastradas ou não no SICAF, que apresentarem resultado inferior ou igual a 1(um) em qualquer dos índices de Liquidez Geral (LG), Solvência Geral (SG) e Liquidez Corrente (LC), deverão comprovar patrimônio líquido de 10 % (dez por cento) do valor estimado da contratação ou do item pertinente.

### **9.11. Qualificação Técnica:**

9.11.1 Prova de atendimento aos requisitos, previstos na lei vigente em Serviços de alimentação, conforme item 26 do Termo de Referência.

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

9.11.1.2.1. Os atestados de capacidade técnica podem ser apresentados em nome da matriz ou da filial da empresa licitante;

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

9.11.1.2.3. Somente serão aceitos atestados expedidos após a conclusão do contrato ou se decorrido, pelo menos, um ano do início de sua execução, exceto se firmado para ser executado em prazo inferior;

9.11.1.2.4. Para a comprovação da experiência mínima de 3 (três) anos, será aceito o somatório de atestados de períodos diferentes, não havendo obrigatoriedade de os três anos serem ininterruptos;

9.11.1.2.5. Poderá ser admitida, para fins de comprovação de quantitativo mínimo do serviço, a apresentação de diferentes atestados de serviços executados de forma concomitante, pois essa situação se equivale, para fins de comprovação de capacidade técnico-operacional, a uma única contratação;

9.11.1.2.6. O licitante disponibilizará todas as informações necessárias à comprovação da legitimidade dos atestados apresentados, apresentando, dentre outros documentos, cópia do contrato que deu suporte à contratação, endereço atual da contratante e local em que foram prestados os serviços;

9.11.3. Registro ou inscrição da empresa licitante na Agência de Vigilância Sanitária ou outro órgão/entidade fiscalizadora, em plena validade;

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

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

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

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

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

9.14. Caso a proposta mais vantajosa seja ofertada por licitante qualificada como microempresa, empresa de pequeno porte ou sociedade cooperativa equiparada, e uma vez constatada a existência de alguma restrição no que tange à regularidade fiscal e trabalhista, a mesma será convocada para, no

prazo de 5 (cinco) dias úteis, após a declaração do vencedor, comprovar a regularização. O prazo poderá ser prorrogado por igual período, a critério da administração pública, quando requerida pelo licitante, mediante apresentação de justificativa.

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

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

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

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

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

10.1. A proposta final do licitante declarado vencedor deverá ser encaminhada no prazo de 72 (setenta) horas, a contar da solicitação do Pregoeiro no sistema eletrônico e deverá:

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

10.1.2. apresentar a planilha de custos e formação de preços, devidamente ajustada ao lance vencedor;

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

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

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

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

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

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

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

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

## **11. DOS RECURSOS**

11.1. Declarado o vencedor e decorrida a fase de regularização fiscal e trabalhista da licitante qualificada como microempresa ou empresa de pequeno porte, se for o caso, será concedido o prazo de no mínimo trinta minutos, para que qualquer licitante manifeste a intenção de recorrer, de forma motivada, isto é, indicando contra qual(is) decisão(ões) pretende recorrer e por quais motivos, em campo próprio do sistema..

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

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

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

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

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

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

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

12.1. A sessão pública poderá ser reaberta:

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

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

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

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

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

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

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

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

## **14. DA GARANTIA DE EXECUÇÃO**

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

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

15.1. Após a homologação da licitação, em sendo realizada a contratação, será firmado Termo de Contrato ou emitido instrumento equivalente.

15.2. O adjudicatário terá o prazo de 10 (dez) dias úteis, contados a partir da data de sua convocação, para assinar o Termo de Contrato ou aceitar instrumento equivalente, conforme o caso (Nota de Empenho/Carta

Contrato/Autorização), sob pena de decair do direito à contratação, sem prejuízo das sanções previstas neste Edital.

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

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

15.3. O Aceite da Nota de Empenho ou do instrumento equivalente, emitida à empresa adjudicada, implica no reconhecimento de que:

15.3.1. referida Nota está substituindo o contrato, aplicando-se à relação de negócios ali estabelecida as disposições da Lei nº 8.666, de 1993;

15.3.2. a contratada se vincula à sua proposta e às previsões contidas no edital e seus anexos;

15.3.3. a contratada reconhece que as hipóteses de rescisão são aquelas previstas nos artigos 77 e 78 da Lei nº 8.666/93 e reconhece os direitos da Administração previstos nos artigos 79 e 80 da mesma Lei.

15.4. O prazo de vigência da contratação é de 12 (doze) meses prorrogável conforme previsão no instrumento contratual ou no termo de referência.

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

## **19. DO PAGAMENTO**

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

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

## **20. DAS SANÇÕES ADMINISTRATIVAS.**

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

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

20.1.2. não assinar a ata de registro de preços, quando cabível;

20.1.3. apresentar documentação falsa;

20.1.4. deixar de entregar os documentos exigidos no certame;

20.1.5. ensejar o retardamento da execução do objeto;

20.1.6. não mantiver a proposta;

20.1.7. cometer fraude fiscal;

20.1.8. comportar-se de modo inidôneo;

20.2. As sanções do item acima também se aplicam aos integrantes do cadastro de reserva, em pregão para registro de preços, que, convocados, não honrarem o compromisso assumido injustificadamente.

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

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

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

20.4.2. Multa de 10 % (dez por cento) sobre o valor estimado do(s) item(s) prejudicado(s) pela conduta do licitante;

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

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

20.4.4.1. A Sanção de impedimento de licitar e contratar prevista neste subitem também é aplicável em quaisquer das hipóteses previstas como infração administrativa no subitem 20.1 deste Edital.

20.4.5. Declaração de inidoneidade para licitar ou contratar com a Administração Pública, enquanto perdurarem os motivos determinantes da punição ou até que seja promovida a reabilitação perante a própria autoridade que aplicou a penalidade, que será concedida sempre que a Contratada ressarcir a Contratante pelos prejuízos causados;

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

21.6. Se, durante o processo de aplicação de penalidade, houver indícios de prática de infração administrativa tipificada pela Lei nº 12.846, de 1º de agosto de 2013, como ato lesivo à administração pública nacional ou estrangeira, cópias do processo administrativo necessárias à apuração da responsabilidade



da empresa deverão ser remetidas à autoridade competente, com despacho fundamentado, para ciência e decisão sobre a eventual instauração de investigação preliminar ou Processo Administrativo de Responsabilização – PAR.

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

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

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

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

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

21.12. As penalidades serão obrigatoriamente registradas no SICAF.

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

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

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

22.2. A impugnação poderá ser realizada por forma eletrônica, pelo e-mail [licitacoes.goiania@ifg.edu.br](mailto:licitacoes.goiania@ifg.edu.br), ou por petição dirigida ou protocolada no endereço da Rua 75, nº 46, Centro, seção protocolo.

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

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

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

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

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

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

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

## **24. DAS DISPOSIÇÕES GERAIS**

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

24.2. 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.

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

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

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

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

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

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

24.9. O desatendimento de exigências formais não essenciais não importará o afastamento do licitante, desde que seja possível o

aproveitamento do ato, observados os princípios da isonomia e do interesse público.

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

24.11. O Edital está disponibilizado, na íntegra, no endereço eletrônico <https://www.gov.br/compras/pt-br>, e também poderão ser lidos e/ou obtidos no endereço Rua 75, nº 46, Centro, Goiânia-Go, nos dias úteis, no horário das 08 horas às 18 horas, mesmo endereço e período no qual os autos do processo administrativo permanecerão com vista franqueada aos interessados.

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

13.1.1 ANEXO I - Projeto Básico;

13.1.2 ANEXO II - Minuta de Termo de Contrato;

13.1.3 ANEXO III - Atestado de Vistoria

Goiânia, 11 de maio de 2022.

**Assinatura da autoridade competente**

## ANEXO I

### PROJETO BÁSICO

#### CONCESSÃO REMUNERADA DE USO DE ESPAÇO FÍSICO

##### 1. OBJETO

**1.1.** Concessão Administrativa, onerosa, de espaço físico correspondente à área de 74,40 m<sup>2</sup> (setenta e quatro metros e quarenta centímetros quadrados), localizada no Câmpus Goiânia do Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia de Goiás, situado à Rua 75, nº 46, Centro, Goiânia, Goiás, objetivando a instalação e funcionamento de lanchonete pela concessionária, constantes das seguintes características:

1. Área: 74,40 m<sup>2</sup> (setenta e quatro metros e quarenta centímetros quadrados);
2. Piso: cerâmico, de 52 x 52 cm, cor branca;
3. Paredes: tinta acrílica na cor branco gelo;
4. Pia: 1 (uma) unidade, de 1,90 x 0,52 m, em granito vermelho, com 2 (duas) cubas de inox retangulares;
5. Torneiras: 01 (uma) torneira metálica em inox para cada cuba;
6. Portas: 01 (uma) porta de entrada confeccionada em vidro temperado, 1 (uma) porta de madeira para acesso entre a cozinha e o atendimento, 1 (uma) porta lateral de acesso à cozinha;
7. Balcão de atendimento: fixo, em granito vermelho, de 3,60 x 0,50 m;
8. Vidro passa prato: entre a cozinha e o atendimento;
9. Parte Elétrica:
  - 1.1.9.1. Luminárias: 12 lâmpadas de 32W com reatores 2 x 32 Watts de partida rápida;
  - 1.1.9.2. Tomadas: 18 tomadas padrão 2p+t;
  - 1.1.9.3. Interruptores: 02 interruptores para acionamento das lâmpadas.

**1.2.** A forma de contratação proposta é a concessão de uso para fins comerciais, Regime de Execução Indireta, por Preço Global 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.

**1.3.** Será contratada a proponente que apresentar maior lance pelo valor mensal, desde que comprove sua habilitação, se obrigando a cumprir, na íntegra, o especificado neste Projeto Básico.

**1.4.** Em face de sua natureza, a execução dos serviços de fornecimento de lanches dar-se-á nas dependências da CONCEDENTE, em espaço destinado à lanchonete.

## 2. JUSTIFICATIVA

**2.1.** O Câmpus Goiânia do Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia de Goiás necessita de serviços de fornecimento de lanches de qualidade e de baixo custo, para atender à demanda de estudantes, servidores, trabalhadores terceirizados, estagiários e visitantes.

**2.2.** Este serviço visa contribuir com hábitos alimentares saudáveis, condições higiênico-sanitárias, boas práticas em Serviços de Alimentação, praticidade e socialização que reflitam na promoção da saúde e bem-estar da comunidade institucional.

**2.3.** Além disso, vê-se necessário inter-relacionar os atos normativos que regem a Segurança Alimentar e Nutricional e as especificações exigidas para Serviços de Alimentação instituídos pela Agência Nacional de Vigilância Sanitária (ANVISA).

## 3. FUNDAMENTAÇÃO LEGAL

**3.1.** O objeto deste processo administrativo tem amparo legal nas seguintes leis: Lei nº. 8.666/1993 e suas alterações e no que couber pelas Leis e Decretos: Decreto nº. 3.722/2001; Decreto nº 3.725/2001; Decreto nº. 6.204/2007; Lei nº. 6.120/1974; Decreto Lei nº. 9.760/1946; Lei nº. 9.636/1998; Lei nº. 3.725/2001, Lei nº. 10.406/2002; Lei complementar nº. 123/2006, com nova redação dada pela Lei complementar nº. 147/2014, pela IN – SLTI/MPOG nº. 02/2009, IN SLTI/MPOG nº 2, de 2010, pela Resolução – RDC Anvisa nº. 216/2004 e demais normas pertinentes.

## 4. DO VALOR DA CONCESSÃO

**4.1.** O valor mínimo mensal a ser pago pela CONCESSIONÁRIA para a utilização da área a ser concedida é apresentado no quadro a seguir, conforme Parecer Técnico exarado pela Gerência de Projetos do Instituto Federal de Goiás, constante às fls. 38/39.

	Local	Área total construída	Valor mínimo mensal da concessão
1	Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia de Goiás/Câmpus Goiânia, situado à Rua 75, nº 46, Centro, Goiânia – GO	74,40 m <sup>2</sup>	R\$ 1.475,00

## 5. DA VIGÊNCIA DA CONCESSÃO

**5.1.** A Concessão se dará pelo período de 12 (doze) meses, a partir da assinatura do contrato, podendo ser prorrogada, mediante aditivo contratual, observando o limite de até 60 (sessenta) meses, mediante prévia negociação entre a CONCEDENTE e a CONCESSIONÁRIA, desde que não haja impedimento na Lei nº 8.666 de 21/06/1993 e alterações posteriores, na Lei 6.120/74 e alterações posteriores, e nas demais legislações aplicáveis.

**5.2.** A CONCESSIONÁRIA não tem direito subjetivo à prorrogação contratual, que poderá ser realizada no interesse da Administração, desde que não haja impedimentos legais.

## **6. DA GARANTIA CONTRATUAL**

**6.1.** A CONCESSIONÁRIA deverá apresentar à CONCEDENTE, no prazo máximo de 10 (dez) dias úteis, contados da assinatura do Termo de Contrato de Cessão, comprovante de prestação de garantia de 5% (cinco por cento) sobre o valor anual da cessão, com validade para todo o período de vigência do contrato, mediante a opção de uma das seguintes modalidades:

**6.1.1.** Caução em dinheiro ou títulos da dívida pública;

**6.1.1.1.** A garantia, quando em dinheiro, deverá ser efetuada na Caixa Econômica Federal, em conta específica com correção monetária, em favor do Tribunal de Contas da União.

**6.1.2.** Seguro-garantia;

**6.1.3.** Fiança bancária.

## **7. DA EXECUÇÃO DOS SERVIÇOS**

**7.1.** O local de produção e fornecimento de alimentos deve estar adequado às boas práticas para os serviços de alimentação, conforme definido nos regulamentos vigentes sobre boas práticas, de modo a garantir a segurança sanitária dos alimentos.

**7.2.** A alimentação ofertada deverá respeitar as referências nutricionais, os hábitos alimentares, a cultura alimentar local e pautar-se na sustentabilidade, sazonalidade, diversificação agrícola da região e na alimentação saudável e adequada.

**7.3.** Todas as atividades relativas à produção de refeições, a saber: aquisição, recebimento e armazenamento de gêneros alimentícios; pré-preparo, preparo e distribuição de alimentos; higienização dos utensílios, dos equipamentos e do ambiente; assessoria da/o profissional nutricionista; elaboração e aplicação do Manual de Boas Práticas e dos Procedimentos Operacionais Padronizados; seletividade e guarda dos resíduos; bem como o acondicionamento e descarte dos dejetos; contratação, administração de pessoal e controle administrativo das tarefas deverão ser exercidos pela CONCESSIONÁRIA.

**7.4.** A área cedida pela CONCEDENTE não poderá ser utilizada para outra atividade que não seja a estabelecida neste Projeto Básico.

**7.5.** Não será permitida a comercialização de refeições (almoço e jantar) nas dependências da lanchonete.

**7.6.** Faz parte dos serviços da CONCESSIONÁRIA zelar pela conservação, boa aparência e higiene de todas as áreas da lanchonete, inclusive a área de consumo, cumprindo os padrões exigidos pela legislação sanitária, inclusive na aquisição de todo e qualquer material de limpeza e produtos descartáveis.

## **8. DO QUADRO DE PESSOAL NECESSÁRIO**

**8.1.** A CONCESSIONÁRIA deverá apresentar o número de empregados (fixas/os, substitutas/os de descanso e de férias) que será mantido, contemplando carga horária semanal, respectivos horários, funções e qualificações com vistas à produção e distribuição de lanches de qualidade, com agilidade e presteza.

**8.2.** A CONCESSIONÁRIA deverá manter em seu quadro de pessoal local um(a) empregado(a) habilitado(a) para representá-la junto à CONCEDENTE, devendo delegar a esse(a) representante amplos poderes para a resolução dos problemas verificados no serviço ou mesmo apontados pela CONCEDENTE.

**8.3.** A CONCESSIONÁRIA deverá manter um/uma empregado/a responsável pelo caixa sem que o mesmo tenha contato com os alimentos

**8.4.** Os uniformes a serem fornecidos pela CONCESSIONÁRIA a seus/suas empregados/as deverão ser de cores claras, condizentes com a atividade a ser desempenhada no órgão CONCEDENTE.

**8.5.** A empresa deve dispor, em local de fácil acesso, equipamentos de proteção individual (EPI), limpos e em bom estado de conservação, em número suficiente e em tamanhos adequados, considerando-se o quadro de funcionários e as atividades desenvolvidas no local.

**8.6.** É vedado o uso de panos ou sacos plásticos para proteção do uniforme. O uso de avental plástico deve ser restrito às atividades onde há grande quantidade de água e não deve ser utilizado próximo à fonte de calor. Nenhuma peça do uniforme deve ser lavada dentro da lanchonete.

## **9 DA INFRAESTRUTURA E MANUTENÇÃO**

**9.1** A CONCESSIONÁRIA deverá disponibilizar e instalar todos os materiais, equipamentos, ferramentas e utensílios necessários para a boa realização dos serviços.

**9.2** Todas as adequações necessárias para o funcionamento da lanchonete deverão ser feitas antes do início das atividades.

**9.3** Antes de iniciar os serviços, a CONCESSIONÁRIA deverá apresentar um projeto de instalação dos equipamentos descrevendo as possíveis interferências e modificações da estrutura física da lanchonete, para que seja aprovado e autorizado pela CONCESSIONÁRIA.

**9.4** A CONCESSIONÁRIA deverá tomar todas as providências relativas à segurança, higiene, manutenção e reparos das instalações ora cedidas, inclusive aquelas de uso comum.

**9.5** A instalação de novos aparelhos ou equipamentos, assim como qualquer modificação das instalações elétricas ou hidráulicas da lanchonete, somente poderá ser providenciada pela CONCESSIONÁRIA mediante prévia aprovação e autorização expressa da CONCEDENTE.

**9.6** A CONCESSIONÁRIA deverá providenciar todos os móveis, utensílios, equipamentos e acessórios necessários na produção e distribuição dos lanches, inclusive mesas, cadeiras e lixeiras com tampa de acionamento não manual com sacos plásticos no interior, para todo o espaço ocupado pela lanchonete e de acordo com as normas de coleta seletiva ou conforme determinado pela CONCEDENTE.

**9.7** Todos os móveis, equipamentos e utensílios utilizados nos locais de manipulação de alimentos devem ser de material que não transmitam substâncias tóxicas, micro-organismos patogênicos, odores e/ou sabores aos alimentos.

**9.7.1** Os materiais devem ser impermeáveis (não absorventes), resistentes à corrosão e capazes de resistir a repetidas operações de limpeza e desinfecção.

**9.7.2** As superfícies deverão ser lisas e estar isentas de rugosidades, frestas e outras imperfeições.

**9.7.3** Não será permitido uso de materiais permeáveis e/ou porosos como madeira e barro.

**9.8** Todos os móveis, utensílios, equipamentos e outros acessórios sob a responsabilidade da CONCESSIONÁRIA deverão estar em perfeito estado de conservação e deverão seguir as especificações estabelecidas neste termo e na legislação em Serviços de Alimentação da ANVISA.

## 10 DO CARDÁPIO MÍNIMO EXIGIDO DIARIAMENTE

**10.1** A CONCESSIONÁRIA deverá colocar à disposição dos usuários em local visível de fácil acesso a lista de itens oferecidos e seus respectivos preços.

**10.2** Poderá ser suspenso o fornecimento de qualquer item oferecido na lanchonete que não tenha aceitação mínima de 85% dos usuários, calculado a partir de teste de aceitabilidade, desde que autorizado pelo fiscal do contrato.

**10.3** O cardápio poderá sofrer alteração desde que haja acordo, formalizado por escrito, que conste assinatura obrigatoriamente da Equipe de Nutrição da CONCEDENTE, do fiscal de contrato e do representante da CONCESSIONÁRIA.

**10.4** Cada alimento preparado do cardápio deverá ser precedido de Ficha Técnica de Preparo com as seguintes informações: ingredientes, quantidade (incluindo medida caseira), modo de preparo, valor calórico (porção individual), carboidrato, lipídeo (gordura total, gordura saturada, gordura hidrogenada), proteína, fibra, cálcio, ferro e sódio exceto os alimentos industrializados e as frutas.

**10.5** A CONCESSIONÁRIA deverá seguir, minimamente, o cardápio especificado na tabela a seguir:

PRODUTO	VARIAÇÃO
Achocolatado	Normal e ligh
Água Mineral	Com e sem gás
Bolos de sabores diversos	
Café	
Chás	Vários sabores
Doces diversos	
Frutas	Salada de frutas
Leite	Outras bebidas lácteas
Pão de queijo	Biscoito de queijo
Refrigerante em lata	Vários sabores, opções diet e ligh
Salgados assados	
Salgados fritos	
Sanduíches diversos, inclusive natural	
Sucos de fruta	Polpas congeladas
Sucos industrializados	



Suco de laranja	
Tortas doces e/ou salgadas	
Vitamina de frutas	leite integral ou desnatado

## **11 MATÉRIAS-PRIMAS, INGREDIENTES E EMBALAGENS**

**11.1** A CONCESSIONÁRIA deve especificar no seu Manual de Boas Práticas os critérios para avaliação e seleção dos fornecedores de matérias-primas, ingredientes e embalagens.

**11.2** As matérias-primas, os ingredientes e as embalagens utilizados para preparação do alimento devem estar em condições higiênico-sanitárias adequadas e em conformidade com a legislação específica, o Manual de Boas Práticas e a Ficha Técnica de Preparo.

**11.3** O transporte dos alimentos deve ser realizado em condições adequadas de higiene e conservação conforme a legislação vigente em Serviços de Alimentação pela ANVISA.

## **12 PREPARAÇÃO DO ALIMENTO**

**12.1** Todos os alimentos deverão apresentar características de cor, cheiro, textura, sabor e o desenvolvimento das etapas de pré-preparo, preparo, armazenamento e distribuição de alimentos, seguindo o Regulamento Técnico de Boas Práticas para Serviços de Alimentação (RDC nº 216 de 2004 da ANVISA).

**12.2** O quantitativo de funcionários, equipamentos, móveis e ou utensílios disponíveis devem ser compatíveis com volume, diversidade e complexidade das preparações alimentícias.

**12.3** O tratamento térmico deve garantir as combinações de tempo e temperatura sejam suficientes para assegurar a qualidade higiênico-sanitária dos alimentos.

## **13 DA EXPOSIÇÃO DOS ALIMENTOS PARA VENDA**

**13.1** Toda a operacionalização que envolve o controle da venda e entrega dos alimentos é de responsabilidade da CONCESSIONÁRIA.

**13.2** A distribuição dos lanches ocorrerá na lanchonete, utilizando-se obrigatoriamente de balcões e/ou equipamentos industriais que possuam controle térmico para distribuição quente, com aquecimento a seco e sob refrigeração, obedecendo aos critérios de tempo/temperatura estabelecidos pela legislação em Serviços de Alimentos

**13.3** A CONCESSIONÁRIA deverá disponibilizar os seguintes itens: copos descartáveis, guardanapos, açúcar e adoçante em sachês, maionese e ketchup em sachê (não será permitido disponibilizar maionese e ketchup que não sejam de sachê) para atender a demanda das/os usuárias/os.

**13.4** Vitaminas, sucos (*in natura*), tapioca e alimentos na chapa devem ser preparados na hora de servir.

## **14 DA PUBLICIDADE E PROPAGANDA**

**14.1** É proibida a promoção comercial no ambiente institucional de alimentos e preparações com altos teores de sódio, gordura saturada, gordura trans, açúcar livre e sal.

**14.2** Deve ser estimulado o consumo de frutas regionais, sazonais oriundas de práticas agroecológicas e da agricultura familiar bem como de preparações que na Ficha Técnica tenham mais de 50% dos ingredientes compostos por frutas, verduras e folhosos.

## **15 DA PRODUÇÃO DOS LANCHES FORA DO AMBIENTE INSTITUCIONAL**

**15.1** Caso a CONCESSIONÁRIA produza os lanches em outro local que não a lanchonete do câmpus, esse local deve seguir a legislação em Serviços de Alimentação instituídas pela ANVISA de modo a corroborar com as condições higiênicos-sanitárias e controle de qualidade dos lanches ofertados bem como executar todas as especificações descritas nesse termo.

**15.2** O transporte de alimentos deve ser realizado conforme especificações da ANVISA.

**15.3** O fiscal do contrato poderá, a qualquer tempo, realizar visita técnica de verificação das condições de qualidade descritas neste termo e na legislação de alimentos vigente no local de produção.

## **16 PRAZO DE INSTALAÇÃO E FUNCIONAMENTO**

**16.1** O serviço de fornecimento de alimentos deverá entrar em plena atividade até o 15º (décimo quinto) dia corrido, a partir da assinatura do contrato emitida pelo IFG/Câmpus Goiânia e da entrega do imóvel desocupado.

**16.2** Observando os prazos acima, sob sua inteira responsabilidade, a CONCESSIONÁRIA deverá providenciar a adequação do local, equipamentos, móveis e utensílios necessários para o perfeito funcionamento das atividades objeto desta contratação.

**16.3** O horário de funcionamento da lanchonete deverá ser das 07h às 21h30min, de segunda à sexta-feira, em dias úteis e, aos sábados das 07h às 13h, podendo funcionar em domingos, feriados e recessos a pedido da CONCEDENTE e mediante comunicação por escrito com, no mínimo, 48h de antecedência.

**16.4** A critério e necessidade da CONCEDENTE, o horário de atendimento poderá ser alterado, a fim de atender casos excepcionais, sendo previamente acordado com a CONCESSIONÁRIA.

**16.5** A CONCESSIONÁRIA somente poderá iniciar as atividades após atendimento de todas as exigências físicas e de instalações, responsabilizando-se pela adequação do espaço às atividades pertinentes.

**16.6** Durante o período de férias escolares ou greves, será obrigatório o funcionamento da lanchonete, por período mínimo de 02 (duas) horas, em cada turno, podendo esta condição ser modificada desde que acordada entre a concessionária e a concedente.

**16.7** Durante os meses de férias acadêmicas ou greves e em outros períodos em que, eventualmente, a demanda de vendas na lanchonete seja comprovadamente reduzida, mediante o requerimento expresso da CONCESSIONÁRIA, o valor pelo uso do espaço público decorrente da concessão onerosa, poderá ser revisto pela CONCEDENTE, em até 50% (cinquenta por cento) de seu valor mensal, desde que a paralisação/greve seja igual ou superior a 30 (trinta) dias, a fim de manter o equilíbrio econômico-financeiro do contrato.

**16.7.1** O requerimento para redução do valor deverá ser entregue à CONCEDENTE para análise do pedido. Ressaltando que o disposto não se aplica a feriados, recessos de curta duração ou relativos a 1 (um) turno e paralisação de 1 (um) dia ou por períodos de curta duração.

## **17. DO PREÇO DOS PRODUTOS OFERTADOS**

**17.1.** Os preços por item do cardápio mínimo exigido, bem como dos itens ofertados e propostos, não poderão ser superiores aos praticados no mercado dos bairros adjacentes à localização da lanchonete, objeto desta Concessão de uso.

**17.2.** A tabela de preços praticados deverá ser exposta para os usuários, sendo primeiramente aprovada pelo Fiscal do contrato, podendo a Administração do IFG/Câmpus Goiânia e/ou a fiscalização solicitar a redução dos preços, a qualquer época, se verificada a incompatibilidade com os preços praticados no mercado.

**17.3.** A CONCESSIONÁRIA não poderá onerar os preços dos alimentos quando estes forem solicitados quentes ou adoçados.

**17.4.** A CONCEDENTE não se responsabilizará por qualquer débito assumido pelos usuários.

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

## **18. DA VISTORIA DAS DEPENDÊNCIAS**

**18.1.** O licitante poderá realizar vistoria para reconhecimento do local e das condições de trabalho, planejamento logístico de distribuição de mobiliário, equipamentos, pessoal e material, devendo para isso agendar a vistoria com a **Gerência de Administração e Manutenção**, do Instituto Federal de Goiás/Câmpus Goiânia, no telefone (62)3227-2780 e/ou pelo endereço eletrônico [gam.goiania@ifg.edu.br](mailto:gam.goiania@ifg.edu.br), em horário de expediente do referido setor, até o penúltimo dia útil anterior à apresentação das propostas.

**18.2.** A vistoria deverá ser realizada por profissional indicado pela empresa. A VISTORIA SERÁ ACOMPANHADA POR REPRESENTANTE DO IFG/CÂMPUS GOIÂNIA, DESIGNADO PARA ESSE FIM.

**18.2.1.** A participação da empresa licitante no certame pressupõe o conhecimento de todas as condições de prestação do serviço e que é detentora de todas as informações relativas à sua execução, não podendo alegar em momento futuro quaisquer acréscimos de custos devido ao desconhecimento do local e de suas possíveis interferências e peculiaridades. Não será admitida, posteriormente, qualquer alegação de desconhecimento do objeto a ser licitado.

**18.3.** É recomendada a vistoria do local por representante legal do licitante, para que se tenha conhecimento do espaço físico e melhor elaboração da proposta. No caso de realização da mesma, o Licitante deverá apresentar, junto à sua proposta de preços na licitação, atestado de visita técnica devidamente assinado pelo servidor do IFG/Câmpus Goiânia que o acompanhar, conforme modelo do ANEXO III.

**18.4.** Na opção de não realização de vistoria, o Licitante, na entrega da proposta de preços na licitação, deverá apresentar uma **declaração de que possui pleno conhecimento do local que será concedido** e de suas peculiaridades, conforme modelo do ANEXO IV, não podendo alegar futuramente desconhecimentos das condições, em favor de eventuais pretensões de acréscimo dos preços propostos.

## **19. DO PAGAMENTO MENSAL E REAJUSTAMENTO**

**19.1.** Os valores mensais a serem pagos pela CONCESSIONÁRIA, referentes ao contrato celebrado, deverão ser recolhidos até o 5º dia útil do mês subsequente ao vencido.

**19.2.** O valor correspondente às despesas com gás, água, esgoto e energia elétrica serão de responsabilidade da CONCESSIONÁRIA.

**19.3.** Uma vez que o IFG/Câmpus Goiânia não dispõe de separação de medidores de consumo de água e energia elétrica para atender à lanchonete, após a assinatura do contrato e devida instalação da CONCESSIONÁRIA, será realizada vistoria técnica para levantamento dos consumos de energia elétrica e água, com o objetivo de ressarcimento dos gastos, os quais serão cobrados em valor fixo mensal, baseados nas tarifas vigentes das concessionárias de energia e água.

**19.3.1** Enquanto não forem instalados os medidores específicos, serão utilizadas estimativas de valores a serem pagos referentes ao consumo de água e energia elétrica conforme discriminado abaixo:

a) Estimativa de energia elétrica: será realizada uma avaliação técnica do uso da energia elétrica no primeiro dia e a cada três meses de funcionamento da lanchonete para cálculo do uso de energia elétrica. Tal avaliação será realizada considerando os equipamentos instalados e utilizados e o tempo de funcionamento dos mesmos;

b) Estimativa de consumo de água: o valor de água a ser pago será **com base na taxa mínima** estabelecida pela fornecedora de água para a cidade de Goiânia/GO, tendo em vista que a lanchonete é relativamente pequena, tendo apenas 2 (duas) pias de cozinha para consumo de água e a utilizada para limpeza do ambiente.

**19.3.2** Os custos do kilowatt/hora de energia e do metro cúbico de água serão os mesmos praticados pelas concessionárias fornecedoras destes serviços à CONCEDENTE.

**19.4** Caso seja possível a instalação de medidor de energia elétrica e de hidrômetro independentes, todas as despesas decorrentes da instalação serão de responsabilidade exclusiva da CONCESSIONÁRIA.

**19.5** Os pagamentos deverão ser realizados através de GRU-Guia de Recolhimento da União, emitida pela Coordenação de Execução Financeira e Orçamentária do Câmpus Goiânia, após verificação da regularidade fiscal da CONCESSIONÁRIA pelo mesmo setor.

**19.6** O preço mensal pago pela Concessão de uso da área será reajustado anualmente, tomando-se por base a variação do IGPM (Índice Geral de Preço de Mercado) ou IGP - DI (Índice Geral de Preços-Disponibilidade Interna), ambos da FGV, ou outro índice oficial que o venha substituir no período.

**19.7** Nos casos de eventuais atrasos de pagamento da tarifa mensal e/ou dos boletos de consumo de água e energia elétrica, será cobrada uma multa de 2% (dois por cento) ao mês e juros de mora de 1% (um por cento) ao dia, além da possibilidade de rescisão do Contrato. Os valores dos juros devidos deverão ser atualizados financeiramente desde a data do vencimento até a data do efetivo pagamento.

**19.8** O não pagamento após 30 (trinta) dias contados do vencimento do prazo, sem motivo justificado e aceito pela Direção Geral do Câmpus Goiânia caracteriza a inexecução total do objeto contratual e autoriza a CONCEDENTE a rescindir unilateralmente o contrato sem prejuízo da aplicação das sanções previstas na Lei nº. 8.666/1993.

## **20. DA INFRAESTRUTURA**

**20.1** São de responsabilidade única e exclusiva da CONCESSIONÁRIA prover mesas e cadeiras, equipamentos, máquinas, vasilhames e utensílios necessários para a prestação dos serviços, em quantidade suficiente a proporcionar o bom atendimento, sendo necessário:

**20.1.1** Apresentar a relação e discriminação dos equipamentos necessários para o preparo, armazenamento e acondicionamento dos alimentos tais como: geladeira, micro-ondas, forno elétrico, chapas industriais, fritadeiras, prensas, armários, bancadas, balcões etc., de posse da CONCESSIONÁRIA, devendo todos os equipamentos ser dotados de selo do Procel/Inmetro;

**20.1.2.** Disponibilizar, no mínimo, 5 (cinco) jogos de mesas, cada conjunto com no mínimo 04 (quatro) cadeiras para os usuários e balcões em número adequado;

**20.1.3.** Discriminar *layout* com o posicionamento dos equipamentos e os espaços destinados ao trabalho de preparo, atendimento, circulação, mesas e cadeiras;

**20.1.4.** Manter os espaços físicos da lanchonete, móveis, utensílios e equipamentos em perfeitas condições de uso, conservação e higiene;

**20.1.5.** Fornecer lixeiras com tampa móvel e sacos de plásticos no interior e para toda área do estabelecimento e de acordo com as normas de coleta seletiva, ou conforme determinado pelo fiscal de contrato do IFG/Câmpus Goiânia;

**20.1.6.** Responsabilizar-se por todos e quaisquer serviços de instalação e montagem necessários para o início de funcionamento do estabelecimento, bem como no decorrer da vigência do contrato, com a estrita consulta e autorização da administração do IFG/Câmpus Goiânia.

## **21. DOS EMPREGADOS**

**21.1.** Em relação à seus empregados, a CONCESSIONÁRIA deverá:

**21.1.1.** Manter nos locais de trabalho somente empregados que tenham idade permitida por lei para o exercício da atividade e que gozem de boa saúde física e mental.

**21.1.1.1** O pessoal necessário à execução do serviço objeto da presente Concessão será de exclusiva responsabilidade da CONCESSIONÁRIA, observando obrigações fiscais, previdenciárias e sociais de seus funcionários, cuidando de mantê-los rigorosamente em dia com o que determina a

legislação do país e as normas de Segurança e Higiene do Trabalho.

**21.1.2.** Manter pessoal capaz de atender aos serviços, sem interrupções, seja por motivo de férias, licença, falta ao serviço, demissão ou por qualquer outra razão, devendo a CONCESSIONÁRIA acatar a sugestão da CONCEDENTE quando este constatar que o número de pessoas estiver insuficiente para o bom andamento dos serviços.

**21.1.3.** Fornecer e manter uniformes completos aos funcionários, bem como orientá-los sobre as normas de higiene pessoal.

**21.1.4.** Destacar funcionários especificamente para manipular alimentos, diferentes daqueles que manipulam dinheiro.

**21.1.5.** Adotar medidas que disciplinem os funcionários em relação ao uso de equipamentos elétricos, como fogões, cafeteiras, ebulidores e aquecedores de água, entre outros, evitando assim os desperdícios.

**21.1.6.** Responsabilizar-se pelos danos, de qualquer natureza, que venham a sofrer seus funcionários ou terceiros, em razão de acidentes e de ação ou de omissão, dolosa ou culposa, de seus prepostos ou de quem em seu nome agir.

**21.1.7.** Manter o seu pessoal devida e completamente uniformizado (calçados, calças, camisas ou camisetas e proteção para cabelos) e com higiene pessoal adequada (sem barba/bigode, unhas curtas, sem adereços), além de provê-los com os Equipamentos de Proteção Individual – EPI, quando for o caso.

**21.1.8.** Observar a proibição de que, em nenhuma circunstância, poderá utilizar-se de servidores do IFG/Câmpus Goiânia como mão de obra.

**21.1.9.** Indicar à CONCEDENTE o nome de seu preposto ou funcionário com competência para manter entendimentos e receber comunicações ou transmiti-las à unidade incumbida da fiscalização do Contrato de Concessão.

**21.2.** Os serviços objeto desta concessão não poderão ser interrompidos durante todo o prazo da sua vigência, sendo executados por empregados da CONCESSIONÁRIA, sob a inteira responsabilidade funcional e operacional desta, mediante vínculo de subordinação dos trabalhadores para com a empresa CONCESSIONÁRIA, sobre os quais manterá estrita e exclusiva fiscalização.

**21.3.** A CONCESSIONÁRIA deverá garantir de forma eficiente, razoável e prioritária o atendimento à comunidade acadêmica da CONCEDENTE.

**21.4.** É vedada a subcontratação do objeto, a associação da CONCESSIONÁRIA com outrem, a cessão ou transferência, total ou parcial do contrato, bem como a fusão, cisão ou incorporação da CONCESSIONÁRIA, não se responsabilizando a CONCEDENTE por nenhum compromisso assumido por aquela com terceiros.

## **22. DA LIMPEZA, CONSERVAÇÃO, CONTROLE DE PRAGAS E ROEDORES E VIGILÂNCIA**

**22.1.** A limpeza, manutenção, conservação e vigilância da lanchonete serão de responsabilidade da CONCESSIONÁRIA.

**22.2.** A limpeza total da lanchonete (cozinha, área de atendimento interna e externa e equipamentos) deverá ser diária, sob a responsabilidade da CONCESSIONÁRIA, com especial atenção para o recolhimento do lixo, que deverá ser acondicionado em recipientes apropriados e de volume suficiente, bem como a limpeza semanal da caixa de gordura.

**22.2.1.** Os resíduos resultantes da limpeza da caixa de gordura deverão ser acondicionados em sacos plásticos para posterior recolhimento.

**22.3.** O material de limpeza e a retirada do lixo interno são de responsabilidade da CONCESSIONÁRIA.

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

**22.4.1.** Os locais de armazenamento deverão ser mantidos rigorosamente limpos, arejados e arrumados;

**22.4.2.** Não será admitido o armazenamento de gêneros de forma imprópria ou fora de condições normais para o consumo, como, por exemplo, gêneros cuja data de vencimento esteja vencida, ou que não estejam embalados adequadamente;

**22.4.3.** O armazenamento de gêneros perecíveis deverá ser feito em temperaturas apropriadas;

**22.4.4.** Os produtos de limpeza, inseticidas, substâncias tóxicas e venenosas deverão ser estocadas em dependência própria, rigorosamente isolada de gêneros alimentícios, equipamentos e utensílios utilizados na elaboração dos alimentos;

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

**22.5.** A CONCESSIONÁRIA deverá manter um programa periódico de desinsetização e desratização, necessário para manter a higiene local, de no mínimo 2 (duas) vezes ao ano, ou sempre que solicitado pela fiscalização do IFG/Câmpus Goiânia, devendo estes serviços serem previamente comunicados e autorizados pela Direção Geral do IFG/Câmpus Goiânia e realizados preferencialmente durante os períodos de férias e recesso escolares.

**22.5.1.** As empresas responsáveis pelo serviço de desinsetização e desratização deverão apresentar alvará de funcionamento expedido pela Vigilância Sanitária Municipal, o qual deverá ser apresentado à Administração do IFG/Câmpus Goiânia.

**22.5.2.** As empresas deverão apresentar informações seguras sobre o uso de inseticidas utilizados, especialmente quanto à toxicidade e ao tempo de ausência do local. Os responsáveis pela aplicação destes inseticidas deverão usar uniformes e outros equipamentos de acordo com a legislação em vigor.

22.5.3. A CONCESSIONÁRIA ficará responsável pela preparação do local a ser dedetizado e desratizado, providenciando a retirada de alimentos, utensílios, etc.

**22.6.** A CONCESSIONÁRIA, antes de instalar qualquer equipamento no local concedido deverá verificar as condições da rede elétrica, com a devida autorização da CONCEDENTE. Qualquer dano causado em função de má instalação será de inteira responsabilidade da CONCESSIONÁRIA

**22.7.** A guarda e segurança dos equipamentos e utensílios da lanchonete são de responsabilidade da CONCESSIONÁRIA, não cabendo ao CONCEDENTE qualquer ressarcimento por furto ou danos.

### **23. DAS NORMAS DE SUSTENTABILIDADE AMBIENTAL**

**23.1.** De acordo com a Instrução Normativa nº 01 - SLTI/MOPG, de 19 de janeiro de 2010, a CONCESSIONÁRIA deverá adotar as seguintes práticas de sustentabilidade na execução dos serviços:

**23.1.1.** usar produtos de limpeza e conservação de superfícies e objetos inanimados que obedeçam às classificações e especificações determinadas pela ANVISA.

**23.1.2.** adotar medidas para evitar o desperdício de água tratada, conforme instituído no Decreto nº 48.138, de 08 de outubro de 2003.

**23.1.3.** observar a Resolução Conama nº 20, de 07 de dezembro de 1994, quanto aos equipamentos de limpeza que gerem ruído no seu funcionamento.

**23.1.4.** fornecer aos empregados os equipamentos de segurança que se fizerem necessários para a execução de serviços.

**23.1.5.** realizar um programa interno de treinamento de seus empregados, nos três primeiros meses de execução contratual, para redução de consumo de energia elétrica, de consumo de água e redução de produção de resíduos sólidos, observadas as normas ambientais vigentes.

**23.1.6.** realizar a separação dos resíduos recicláveis na fonte geradora e a sua destinação às associações e cooperativas dos catadores de materiais recicláveis, que será procedida pela coleta seletiva do papel para reciclagem, quando couber, nos termos da IN/MARE nº 6, de 03 de novembro de 1995 e do Decreto nº 5.940, de 25 de outubro de 2006.

**23.1.7.** respeitar as Normas Brasileiras (NBR), publicadas pela Associação Brasileira de Normas Técnicas, sobre resíduos sólidos.



**23.1.8.** armazenar e destinar adequadamente as pilhas, baterias e lâmpadas fluorescentes usadas ou inservíveis, segundo disposto na NBR 10.004 e na Resolução CONAMA nº 257, de 30 de junho de 1999.

## **24. DA MANUTENÇÃO, REPAROS E BENFEITORIAS**

**24.1.** Toda manutenção/reparo será de responsabilidade da CONCESSIONÁRIA, além de manter o objeto da concessão no mais perfeito estado de conservação e limpeza, para assim restituir ao CONCEDENTE, quando finda ou rescindida a concessão, correndo por sua conta exclusiva as despesas necessárias para esse fim, notadamente as que se referem à manutenção/conservação de pinturas; portas; fechaduras; trincos; puxadores; vitrais e vidraças; lustres; instalações elétricas; eletrodutos e conexões; lâmpadas; disjuntores; reatores; interruptores; instalações hidráulicas; torneiras; válvulas e conexões para GLP e quaisquer outras que se fizerem necessárias, obrigando-se a restituir o bem cedido, findada a Concessão, no estado em que recebeu, realizando, se necessário, as devidas restaurações.

**24.2.** Em caso de utilização de gás em botijão, o mesmo deverá ser adquirido, acondicionado e utilizado de acordo com as normas de segurança do Corpo de Bombeiros.

**24.3.** A realização de qualquer obra, benfeitoria ou reforma que altere o espaço físico concedido, somente será possível mediante prévia autorização escrita da CONCEDENTE, as quais serão realizadas pela CONCESSIONÁRIA, e às suas expensas. Da mesma forma que a realização de instalação, adaptação, colocação de placas, letreiros, luminosos e cartazes somente será possível após a obtenção de autorização por escrito do IFG/Câmpus Goiânia.

**24.4.** As modificações realizadas, mesmo as autorizadas pela CONCEDENTE, ficam fazendo parte integrante do local e não gerarão qualquer direito de indenização ou retenção.

**24.5.** A CONCESSIONÁRIA assumirá integral responsabilidade pela boa execução e eficiência dos serviços que efetuar.

**24.6.** Ficarão a cargo da CONCESSIONÁRIA as despesas referentes a quaisquer custos de adaptação que se façam necessários.

**24.7.** Todos os serviços, embora não explicitados nas especificações, todavia necessários à execução do contrato, correrão por conta e serão de exclusiva responsabilidade da CONCESSIONÁRIA.

## **25. DAS OBRIGAÇÕES E RESPONSABILIDADES DA CONCEDENTE**

**25.1.** Formalizar o contrato e dar publicidade do Extrato de Concessão na Imprensa Oficial da União (DOU).

**25.2.** Expedir a Ordem de Serviço no ato da entrega do imóvel desocupado à CONCESSIONÁRIA, que fica condicionada à assinatura do contrato e à observação do prazo de validade da proposta de preços.

**25.3.** Fiscalizar o contrato durante a vigência da CONCESSÃO.

**25.4.** Exigir da CONCESSIONÁRIA a comprovação da regularidade de sua situação para com o as obrigações fiscais, previdenciária e trabalhista.

**25.5.** Prestar informações e os esclarecimentos solicitados pelos funcionários da CONCESSIONÁRIA.

**25.6.** Comunicar imediatamente à CONCESSIONÁRIA quaisquer irregularidades manifestadas na execução do contrato.

**25.7.** Não aceitar a prestação dos serviços que estejam fora das especificações contratadas.

**25.8.** Informar à CONCESSIONÁRIA qualquer atividade ou evento a ser realizado no câmpus que possa ocasionar alterações no funcionamento normal da lanchonete.

**25.9.** Medir e informar o valor da medição do consumo mensal de energia elétrica e água, quando houver medidores instalados.

**25.10.** Fiscalizar o recolhimento mensal, por parte da CONCESSIONÁRIA, do valor da concessão, da parcela do consumo de energia elétrica e de água.

**25.11.** Dar apoio técnico por intermédio da Equipe de Nutrição para a implementação da legislação vigente em Serviços de Alimentação e execução do presente projeto.

## **26. DAS OBRIGAÇÕES E RESPONSABILIDADES DA CONCESSIONÁRIA**

**26.1.** A CONCESSIONÁRIA deverá desenvolver e implementar o Manual de Boas Práticas e de Procedimentos Operacionais Padronizados (POP) e as Fichas Técnicas de Preparo.

**26.2.** A CONCESSIONÁRIA deverá nomear um/uma Responsável Técnico (RT), responsável pela qualidade e segurança higiênico-sanitária do estabelecimento e dos alimentos, perante os órgãos de vigilância sanitária.

**26.3.** O responsável pelas atividades de manipulação dos alimentos deve ser comprovadamente submetida/o a curso de capacitação (semestral), abordando, no mínimo, os seguintes temas:

**26.3.1.** Contaminantes alimentares;

**26.3.2.** Doenças transmitidas por alimentos;

**26.3.3.** Manipulação higiênica dos alimentos;

**26.3.4.** Boas práticas;

**26.3.5.** Legislação vigente em Serviços de Alimentação.

**26.4.** Atuar de forma compartilhada com a Equipe de Nutrição e o Fiscal de Contrato da lanchonete designados pela CONCEDENTE.

**26.5.** Atender às alterações e recomendações necessárias para o bom e fiel cumprimento do contrato, que forem feitas pelo Fiscal do Contrato.

**26.6.** Obedecer rigorosamente à legislação reguladora referente aos serviços contratados, às normas da Secretaria da Saúde e do Ministério do Trabalho, às normas sanitárias, Resolução - RDC Nº 216/2004, às normas sindicais, federais, estaduais e

municipais, sendo responsabilidade da CONCESSIONÁRIA quaisquer consequências advindas do descumprimento das mesmas.

**26.7.** Manter os serviços em funcionamento durante os 12 (doze) meses do ano, com efetivo suficiente para atender com qualidade a demanda da comunidade.

**26.8.** Cumprir a proibição de comercialização de bebidas alcoólicas e cigarros nas dependências do Câmpus do IFG/Goiânia, conforme determinação da resolução CUN n.º 36/87, além de cumprir as proibições de comercialização de produtos tóxicos e comercialização de produtos relacionados a quaisquer tipos de jogos de azar.

**26.9.** Efetuar o pagamento até o 5º dia útil do mês subsequente ao vencido, do valor correspondente à concessão de uso, bem como os referentes ao consumo de energia elétrica e água verificados no mês anterior.

**26.10.** Responsabilizar-se por todos os ônus com salário, transporte, encargos sociais, fiscais, trabalhistas, previdenciários, indenizações e quaisquer outros que forem devidos aos seus empregados e/ou preposto no desempenho dos serviços objeto desta licitação, sem solidariedade do CONCEDENTE, ficando o CONCEDENTE isento de qualquer vínculo empregatício com os mesmos.

**26.11.** Providenciar, quando exigidos pela legislação, todo e qualquer tipo de licença, registros ou alvarás junto aos órgãos competentes, correndo por sua conta o pagamento de todas as taxas e emolumentos daí resultantes, que devem ser gerados em seu nome.

**26.12.** Ter diariamente no estabelecimento um número ideal de funcionários para que não haja transtornos no atendimento aos usuários, que deverão ser atendidos com agilidade, atenção e gentileza.

**26.13.** Restituir o bem cedido, findada a Concessão, no estado em que recebeu, realizando, se necessário, as devidas restaurações.

**26.14.** Responder, integralmente, por perdas e danos materiais ou pessoais decorrentes de serviços executados direta ou indiretamente, que vier a causar ao CONCEDENTE, usuários ou a terceiros, independentemente de outras cominações contratuais ou legais a que estiver sujeita.

**26.15.** Manter em local visível todas as licenças e alvarás necessários ao negócio, principalmente o da Vigilância Sanitária;

**26.16.** Afixar, em local visível, a tabela contendo os preços dos lanches e dos demais produtos oferecidos, sendo vedada a inclusão de taxas nos preços das tabelas ou sua cobrança à parte.

**26.17.** Disponibilizar aos usuários livro de sugestões/reclamações afixado em local determinado pela CONCEDENTE.

**26.18.** Manter atualizados, durante a vigência da concessão, todos os documentos exigidos nas fases de habilitação e contratação.

**26.19.** Manter extintores de incêndio compatíveis com a segurança da unidade, em perfeitas condições de uso para emprego eventual.

**26.30.** Levar ao conhecimento da Administração, por meio de informação minuciosa, quaisquer anormalidades que porventura aconteçam no recinto, em especial as que envolvam servidores do CONCEDENTE.

**26.31.** Permitir à fiscalização o acesso às suas dependências para fiscalizar a qualidade dos alimentos, higiene do local e a segurança dos equipamentos utilizados.

**26.32.** Atender no prazo máximo de 24 horas, quaisquer notificações do IFG/Câmpus Goiânia, relativas às irregularidades praticadas por seus empregados, bem como ao descumprimento de qualquer obrigação contratual.

**26.33.** Indicar um representante com poderes para responder pela empresa na execução do contrato de concessão e supervisionar o trabalho dos empregados, devendo permanecer no local durante o seu funcionamento.

**26.34.** É expressamente proibido à CONCESSIONÁRIA a utilização de alto falante e/ou congêneres que produzam som ou ruído, prejudicial ao andamento das aulas e atividades administrativas.

**26.35.** É proibido à CONCESSIONÁRIA utilizar outros espaços do IFG/Câmpus Goiânia além daqueles especificados para a presente concessão de uso.

**26.36.** A CONCESSIONÁRIA obriga-se a cumprir todas as exigências das leis e normas de segurança e higiene do trabalho, bem como: as normas sindicais, Federais, Estaduais e Municipais de higiene e sanitárias sobre armazenamento, manutenção e fornecimento dos produtos a serem comercializados pela empresa.

**26.37.** É vedado à CONCESSIONÁRIA utilizar as instalações em que ocupa em atividades diferentes do fim a que se destina o objeto da Concessão.

**26.38.** Aos fornecedores da lanchonete será permitido o acesso às dependências do câmpus, nos horários de funcionamento da mesma.

**26.39.** Após a assinatura do contrato de concessão, a CONCESSIONÁRIA terá até 30 (trinta) dias para instalar e manter o pleno funcionamento da lanchonete.

**26.40.** É expressamente vedado transferir a outrem, no todo ou em parte, o objeto do presente contrato, sendo igualmente vedada a sublocação da área, das instalações e das benfeitorias, no todo ou em parte, considerando-se nulo de pleno direito qualquer ato direto ou indiretamente praticado para tal fim.

**26.41.** Quando da extinção da concessão de uso do espaço, a CONCESSIONÁRIA obriga-se a desocupar e entregar, no prazo máximo de 30 (trinta) dias corridos, o espaço físico que lhe havia sido destinado nas mesmas condições do início das atividades, o que fará independente de qualquer aviso, notificação, interpelação judicial ou extrajudicial.

**26.41.1.** Após a desocupação, interessando à CONCEDENTE a restituição do espaço físico à situação original e frente à negativa da CONCESSIONÁRIA de assim proceder, fica a CONCEDENTE autorizada, independente de qualquer notificação judicial ou extrajudicial e aprovação de orçamento pela CONCESSIONÁRIA, a realizar as obras necessárias cobrando desta os valores gastos com este fim.

## **27. DA FISCALIZAÇÃO DO CONTRATO**

**27.1.** O gerenciamento do contrato será de responsabilidade da Gerência de Administração e Manutenção do IFG/Câmpus Goiânia, que designará representante da

Administração, nos termos do Art. 67 da Lei nº 8.666/93, o qual terá como atribuições, entre outras:

**27.1.1.** Zelar pelo cumprimento do contrato sob sua responsabilidade.

**27.1.2.** Conhecer com propriedade todas as cláusulas contratuais a fim de exigir o cumprimento do Contrato.

**27.1.3.** Conhecer com propriedade a legislação pertinente e verificar o cumprimento das normas e critérios de sustentabilidade, estabelecidos na Instrução Normativa nº 01- SLTI/MPOG, de 19 de janeiro de 2010.

**27.1.4.** Verificar se a concessão de uso do espaço físico está em conformidade com o contrato no tocante aos prazos, especificações, valores, condições da proposta da CONCESSIONÁRIA e demais documentos essenciais à execução do objeto pretendido pela Administração.

**27.1.5.** Registrar por meio de relatório todas as ocorrências relacionadas à execução do contrato, indicando dia, mês e ano, bem como o nome dos funcionários eventualmente envolvidos, determinando o que for necessário à regularização das faltas ou defeitos apontados e encaminhando os apontamentos à autoridade competente para as providências cabíveis.

**27.1.6.** Adotar as providências necessárias para a regularização das faltas ou defeitos observados.

**27.1.7.** Intimar a CONCESSIONÁRIA a sanar dúvidas e corrigir falhas verificadas na execução da concessão, estabelecendo prazo para a resolução dos problemas.

**27.1.8.** Informar à Administração do IFG/Câmpus Goiânia as pendências não solucionadas, com vistas à aplicação de penalidade, expondo e comprovando os motivos.

**27.1.9.** Notificar à Administração do IFG/Câmpus Goiânia ocorrência de qualquer das hipóteses previstas para fins de rescisão contratual.

**27.1.10.** Solicitar de seus superiores, em tempo hábil para a adoção de medidas cabíveis, a tomada de decisões e providências quando estas ultrapassarem sua competência.

**27.1.11.** Acompanhar e fiscalizar as atividades desenvolvidas pela CONCESSIONÁRIA *in loco*, por meio de vistorias periódicas, bem como por pesquisa de satisfação realizada junto aos usuários do serviço, contemplando pelo menos os seguintes quesitos:

**27.1.11.1.** Tempo de espera em fila;

**27.1.11.2.** Qualidade dos serviços quanto à organização e higiene;

**27.1.11.3.** Atenção e cordialidade dos funcionários;

**27.1.11.4.** Variedade, qualidade, sabor e apresentação dos alimentos;

**27.1.11.5.** Horários de atendimento;

**27.1.11.6.** Outros que julgar necessário.

**26.1.12.** Notificar a Administração do IFG/Câmpus Goiânia, em tempo hábil, quanto às providências para a prorrogação contratual ou a abertura de nova licitação.

**26.1.13** Registrar todos os atos da CONCESSIONÁRIA que ferem a execução contratual, anexando ao respectivo processo de contratação, com a finalidade de consubstanciar sanções e penalidades.

## **28. DAS SANÇÕES ADMINISTRATIVAS**

**28.1.** O descumprimento total ou parcial das responsabilidades assumidas pela CONCESSIONÁRIA, sobretudo quanto às obrigações e encargos sociais e trabalhistas, ensejará a aplicação, pela CONCEDENTE, de sanções administrativas previstas nas Leis n.º 10.520/2002 e n.º 8.666/93, a saber:

**28.1.1.** Inexecução total ou parcial de quaisquer das obrigações assumidas em decorrência da contratação;

**28.1.1.** Ensejar o retardamento da execução do objeto;

**28.1.1.** Fraudar na execução do contrato;

**28.1.1.** Comportar-se de modo inidôneo;

**28.1.1.** Cometer fraude fiscal;

**28.1.1.** Não manter a proposta.

**28.2.** A CONCESSIONÁRIA que cometer quaisquer das infrações discriminadas no subitem anterior ficará sujeita, sem prejuízo da responsabilidade civil e criminal, às seguintes sanções:

**28.2.1.** Advertência;

**28.2.2.** Suspensão temporária de participação em licitação e impedimento de contratar com a Administração, por prazo não superior a 2 (dois) anos;

**28.2.3.** Multa de:

**28.2.3.1.** 2% (dois por cento) sobre o valor mensal da concessão objeto do contrato por irregularidade quanto à falta de higiene nos objetos e recintos de uso do restaurante;

**28.2.3.2.** 2% (dois por cento) sobre o valor mensal da concessão objeto do contrato por descumprimento do cardápio previsto;

**28.2.3.3.** 3% (três por cento) sobre o valor mensal da concessão objeto do contrato por danos causados ao patrimônio da CONCEDENTE sob responsabilidade da CONCESSIONÁRIA, sem prejuízo das indenizações cabíveis;

**28.2.3.4.** 3% (três por cento) sobre o valor mensal da concessão objeto do contrato, por obrigação inadimplida;

**28.2.3.5.** 4% (quatro por cento) sobre o valor mensal da concessão objeto do contrato por falta de utensílios, gêneros alimentícios e/ou material para a lanchonete, superior a 10% (dez por cento) do seu quantitativo;

**28.2.3.6.** 10 % (dez por cento) sobre o valor mensal da concessão objeto do contrato, por interrupção da prestação dos serviços;

**28.2.3.7.** 10% (dez por cento) sobre o valor total da contratação, no caso de inexecução total do objeto;

**28.2.3.8.** 20% (vinte por cento) do valor total da contratação, pela não assinatura do Contrato, no prazo de até 5 (cinco) dias úteis, contados da convocação do IFG/Câmpus Goiânia, e, ainda, pela não prestação dos serviços e por não iniciar as atividades no prazo estabelecido pelo IFG/Câmpus Goiânia.

**28.2.4.** Também fica sujeita às penalidades do art. 87, III e IV da Lei nº 8.666, de 1993, a CONCESSIONÁRIA que:

**28.2.4.1.** Tenha sofrido condenação definitiva por praticar, por meios dolosos, fraude fiscal no recolhimento de quaisquer tributos;

**28.2.4.2.** Tenha praticado atos ilícitos visando a frustrar os objetivos da licitação;

**28.2.4.3.** Demonstre não possuir idoneidade para contratar com a Administração em virtude de atos ilícitos praticados.

**28.3.** O atraso superior a 20 (vinte) dias para iniciar as atividades autoriza a Administração a promover a rescisão do contrato por descumprimento ou cumprimento irregular de suas cláusulas, conforme dispõem os incisos I e II do art. 78 da Lei nº 8.666 de 1993.

**28.4.** Cada uma das sanções a que se refere este tópico se submete às seguintes disposições:

**28.4.1.** Reiterados descumprimentos das cláusulas contratuais ensejarão a rescisão contratual do instrumento;

**28.4.2.** As sanções previstas no subitem 19.2 poderão ser aplicadas, também, nas hipóteses previstas no art. 88 da Lei 8.666/93;

A aplicação de uma das penalidades previstas no subitem 19.2 não exclui a possibilidade de aplicação de outras;

**28.4.3.** A penalidade de multa poderá ser aplicada cumulativamente com as demais sanções e a sua cobrança não isentará a obrigação de indenizar eventuais perdas e danos;

**28.5.** As penalidades serão obrigatoriamente registradas no Sistema de Cadastramento Unificado de Fornecedores (SICAF).

**28.6.** A inexecução parcial ou total do objeto da presente contratação e a prática de qualquer infração, verificado o nexo causal devido à ação ou à omissão da CONCESSIONÁRIA, relativamente às obrigações contratuais em questão, torna possível, observando-se o contraditório e a ampla defesa, a aplicação das sanções previstas na legislação vigente e neste Projeto Básico.

**28.7.** Será considerada a inexecução parcial do objeto a paralisação da prestação dos serviços de forma injustificada por mais de 10 (dez) dias.

**28.8.** Além das multas previstas nos itens anteriores desta seção, poderão ser aplicados descontos, conforme graus e eventos descritos nas tabelas 1 e 2 abaixo.

**28.9.** Na primeira ocorrência de quaisquer dos itens relacionados na Tabela 2, a FISCALIZAÇÃO poderá aplicar apenas a sanção de advertência.

## Tabela 1

GRAU	CORRESPONDÊNCIA
1	R\$ 150,00
2	R\$ 250,00
3	R\$ 350,00
4	R\$ 500,00
5	R\$ 2.500,00
6	R\$ 5.000,00

**Tabela 2**

INFRAÇÃO		
Item	Descrição	Grau
1	Suspender ou interromper, salvo motivo de força maior ou caso fortuito, os serviços contratuais, por dia de atendimento.	04
2	Cobrar preços maiores que os praticados no entorno da lanchonete, ou servir porções em quantidade/peso inferiores aos normais, por vez.	03
3	Reutilizar gêneros preparados e não servidos em cardápio de dia subsequente, por dia.	04
4	Utilizar as dependências do imóvel para fins diversos do objeto do Contrato de Concessão, por vez.	05
5	Comercializar bebidas alcoólicas e/ou cigarros.	05
6	Servir alimento contaminado ou deteriorado, por vez.	06
7	Manter funcionário sem qualificação para a execução dos serviços, por empregado e por dia.	03
8	Manter funcionário sem uniforme, mal apresentado ou descalço, por funcionário/dia.	02
9	Obter resultado INSUFICIENTE quando da realização da pesquisa de satisfação, por resultado.	04
10	Recusar-se a executar serviço determinado pela FISCALIZAÇÃO, sem motivo justificado; por ocorrência.	04
11	Permitir situação que crie a possibilidade de causar, ou cause, dano físico, lesão corporal ou consequências letais; por ocorrência.	06



Para os itens a seguir, deixar de:

1	Substituir empregado que tenha conduta inconveniente ou incompatível com suas atribuições; por empregado e por dia.	01
2	Manter a documentação de habilitação atualizada; por item e por ocorrência.	01
3	Cumprir horário estabelecido pelo contrato ou determinado pela FISCALIZAÇÃO; por ocorrência.	01
4	Providenciar a limpeza, higienização, desinfecção e imunização das áreas e instalações utilizadas, após a notificação do órgão fiscalizador e no prazo que foi fixado, por vez.	4
5	Fornecer EPI aos seus empregados, quando exigido, e impor penalidades àqueles que se negarem a usá-los; por empregado e por ocorrência.	02
6	Cumprir determinação formal ou instrução complementar da FISCALIZAÇÃO; por ocorrência.	02
7	Refazer ou substituir, no todo ou em parte, os alimentos considerados impróprios para o consumo, por dia.	04
8	Remover o lixo, por dia.	02
9	Manter a lista de preços em local visível, por dia.	01
10	Cumprir o cardápio aprovado, sem prévia autorização da CONCEDENTE, por vez.	02
11	Indicar e manter, durante a execução do contrato, o encarregado pela fiscalização dos serviços, atendendo à necessidade da administração, conforme consta no Projeto Básico.	04
12	Efetuar o pagamento de salários, vale-transporte, vale-refeição, seguros, encargos fiscais e sociais, bem como arcar com quaisquer despesas indiretas relacionadas à execução do contrato, nas datas avençadas; por dia e por ocorrência.	04

**28.10.** Será aplicada a sanção de declaração de inidoneidade para licitar ou contratar com a Administração Pública, prevista no inciso IV, art. 87, da Lei 8.666/93, entre outros casos, quando a CONCESSIONÁRIA:

**28.10.1** Tiver sofrido condenação definitiva por ter praticado, por meios dolosos, fraude fiscal no recolhimento de quaisquer tributos;

**28.10.2** Praticar atos ilícitos, visando frustrar os objetivos da licitação;

**28.10.3** Demonstrar, a qualquer tempo, não possuir idoneidade para licitar ou contratar com o IFG/Câmpus Goiânia, em virtude de atos ilícitos praticados;

**28.10.4** Reproduzir, divulgar ou utilizar, em benefício próprio ou de terceiros, quaisquer informações de que seus empregados tenham tido conhecimento em razão da execução do contrato, sem consentimento prévio do IFG/Câmpus Goiânia;

**28.10.5** Cometer ato capitulado como crime pela Lei nº. 8.666/93, praticado durante o procedimento licitatório, que venha ao conhecimento do IFG/Câmpus Goiânia após a assinatura do contrato;

**28.10.6** Apresentar ao IFG/ Câmpus Goiânia qualquer documento falso ou falsificado, no todo ou em parte, com o objetivo de participar da licitação ou para comprovar, durante a execução do contrato, a manutenção das condições apresentadas na habilitação;

**28.10.7** Incurrir em inexecução total do objeto.

**28.11** As sanções de advertência, de suspensão temporária do direito de contratar com o Instituto Federal de Goiás e de declaração de inidoneidade para licitar ou contratar com a Administração Pública poderão ser aplicadas à CONCESSIONÁRIA juntamente à de multa.

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

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

## **29 DA QUALIFICAÇÃO TÉCNICA**

**29.1** Para comprovar sua **qualificação técnica-operacional** para a prestação do serviço objeto deste Projeto Básico, o licitante deverá apresentar:

**29.1.1** 1 (uma) declaração ou atestado de capacidade técnica, ou mais, expedida(s) por órgão ou entidade pública ou privada, comprovando sua efetiva atuação na atividade de fornecimento de lanches em geral.

**29.2** Não será exigida a comprovação de capacidade técnico-profissional, por se tratar de prestação de serviço para o qual, dadas as suas características, se entende não existir complexidade em sua realização que justifique tal exigência.

## **30 DA SUBCONTRATAÇÃO**

**30.1** É vedada a subcontratação do objeto, a associação da CONCESSIONÁRIA com outrem, a cessão ou transferência, total ou parcial do contrato, bem como a fusão, cisão ou incorporação da CONCESSIONÁRIA, não se responsabilizando a CONCEDENTE por nenhum compromisso assumido por aquela com terceiros.

## **31 MEDIDAS ACAUTELADORAS**

**31.1** Consoante o artigo 45 da Lei nº. 9.784/999, a Administração Pública poderá, sem a prévia manifestação do interessado, motivadamente, adotar providências acauteladoras, em caso de risco iminente, como forma de prevenir a ocorrência de dano de difícil ou impossível reparação.

## **32 DAS DISPOSIÇÕES GERAIS**

**32.1** Os proponentes são responsáveis pela fidelidade e legitimidade das informações e dos documentos apresentados em qualquer fase da licitação ou da execução do contrato.

**32.2** O IFG/Câmpus Goiânia poderá realizar diligência nas instalações da adjudicatária, com vistas a verificar a veracidade das informações prestadas.

**32.3** Aos casos omissos aplicar-se-ão as demais disposições constantes da legislação pertinente.

Goiânia, 21 de agosto de 2019.

**PROF. DOUGLAS PEREIRA DA SILVA PITALUGA**

Gerente de Administração e Manutenção

IFG - Câmpus Goiânia

Portaria nº 2.203 de 20/10/2017

**ANEXO II**

**TERMO DE CONTRATO**

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

A Autarquia, por intermédio do Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia de Goiás - Campus Goiânia, com sede no(a) ....., na cidade de ....., /Estado ..., inscrito(a) no CNPJ sob o nº ....., neste ato representado(a) pelo(a) ..... (*cargo e nome*), nomeado(a) pela Portaria nº ....., de ..... de ..... de 20..., publicada no *DOU* de ..... de ..... de ....., portador da matrícula funcional nº ....., doravante denominada CONTRATANTE, e o(a) ..... inscrito(a) no CNPJ/MF sob o nº ....., sediado(a) na ....., em ..... doravante designada CONTRATADA, neste ato representada pelo(a) Sr.(a) ....., portador(a) da Carteira de Identidade nº ....., expedida pela (o) ....., e CPF nº ....., tendo em vista o que consta no Processo nº ..... e em observância às disposições da Lei nº 8.666, de 21 de junho de 1993, da Lei nº 10.520, de 17 de julho de 2002, do Decreto nº 9.507, de 21 de setembro de 2018 e da Instrução Normativa SEGES/MP nº 5, de 26 de maio de 2017 e suas alterações, resolvem celebrar o presente Termo de Contrato, decorrente do Pregão nº 02/2022, mediante as cláusulas e condições a seguir enunciadas.

## CLÁUSULA PRIMEIRA – OBJETO

1.1. O objeto do presente instrumento é a contratação de serviços de de fornecimento de lanches, por meio de Concessão Administrativa, onerosa, de espaço físico correspondente à área de 74,40 m<sup>2</sup> (setenta e quatro metros e quarenta centímetros quadrados),, que serão prestados nas condições estabelecidas no Termo de Referência, anexo do Edital.

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

1.3. Objeto da contratação:

ITEM (SERVIÇO)	LOCAL DE EXECUÇÃO	QUANTIDADE	HORÁRIO/ PERÍODO	VALORES

## CLÁUSULA SEGUNDA – VIGÊNCIA

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

2.1.1. Os serviços tenham sido prestados regularmente;

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

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

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

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

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

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

## CLÁUSULA TERCEIRA – PREÇO

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

3.2. No valor acima estão incluídas todas as despesas ordinárias diretas e indiretas decorrentes da execução do objeto, inclusive tributos e/ou impostos, encargos sociais,

trabalhistas, previdenciários, fiscais e comerciais incidentes, taxa de administração, frete, seguro e outros necessários ao cumprimento integral do objeto da contratação.

3.3. O valor correspondente às despesas com gás, água, esgoto e energia elétrica serão de responsabilidade da CONCESSIONÁRIA.

#### **CLÁUSULA QUARTA – DOTAÇÃO ORÇAMENTÁRIA**

4.1. As despesas decorrentes desta contratação estão programadas em dotação orçamentária própria, prevista no orçamento da União, para o exercício de 2022, na classificação abaixo:

Gestão/Unidade: 26429 / 158430

Fonte: 0250

Programa de Trabalho: 108928

Elemento de Despesa: 3390.39

PI: 28

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

#### **CLÁUSULA QUINTA – PAGAMENTO**

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

#### **CLÁUSULA SEXTA – REAJUSTE**

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

#### **CLÁUSULA SÉTIMA – GARANTIA DE EXECUÇÃO**

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

#### **CLÁUSULA OITAVA – REGIME DE EXECUÇÃO DOS SERVIÇOS E FISCALIZAÇÃO**

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

## **CLÁUSULA NONA – OBRIGAÇÕES DA CONTRATANTE E DA CONTRATADA**

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

## **CLÁUSULA DÉCIMA – SANÇÕES ADMINISTRATIVAS.**

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

## **CLÁUSULA DÉCIMA PRIMEIRA – RESCISÃO**

10.1 O presente Termo de Contrato poderá ser rescindido:

10.1.1. por ato unilateral e escrito da Administração, nas situações previstas nos incisos I a XII e XVII do art. 78 da Lei nº 8.666, de 1993, e com as consequências indicadas no art. 80 da mesma Lei, sem prejuízo da aplicação das sanções previstas no Termo de Referência, anexo ao Edital;

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

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

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

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

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

10.4.2. Relação dos pagamentos já efetuados e ainda devidos;

10.4.3. Indenizações e multas.

## **CLÁUSULA DÉCIMA SEGUNDA – VEDAÇÕES**

12.1 É vedado à CONTRATADA:

12.1. Caucionar ou utilizar este Termo de Contrato para qualquer operação financeira;

12.2 Interromper a execução dos serviços sob alegação de inadimplemento por parte da CONTRATANTE, salvo nos casos previstos em lei.

## **CLÁUSULA DÉCIMA TERCEIRA – ALTERAÇÕES**

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

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

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

#### **CLÁUSULA DÉCIMA QUARTA – DOS CASOS OMISSOS**

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

#### **CLÁUSULA DÉCIMA QUINTA – PUBLICAÇÃO**

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

#### **CLÁUSULA DÉCIMA SEXTA – FORO**

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

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

Goiânia, ..... de ..... de 2022

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

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

TESTEMUNHAS:

**ANEXO III**

**PREGÃO Nº 03/2019 - IFG/CÂMPUS GOIÂNIA**

**ATESTADO DE VISTORIA**

Atestamos para os devidos fins, e em atendimento ao Pregão nº 02/2022 - **IFG / CÂMPUS GOIÂNIA**, que a empresa:

\_\_\_\_\_, visitou o local objeto da referida licitação, representada pelo(a) Sr(a). \_\_\_\_\_ e

acompanhada pelo representante do Instituto Federal de Goiás/Câmpus Goiânia , tomando conhecimento de todos os aspectos que possam influir direta ou indiretamente na execução dos serviços, estando, assim, ciente de suas características.

Pelo que firmamos a presente atestado.

Goiânia - GO, \_\_\_\_\_ de \_\_\_\_\_ de 20\_\_\_\_\_.



---

Responsável Autorizado pelo IFG/Câmpus Goiânia  
(Assinatura e Carimbo)

---

Assinatura do profissional indicado pela empresa  
(Assinatura e Carimbo)