



MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO  
Secretaria de Educação Profissional e Tecnológica  
Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia de Rondônia

## EDITAL DE LICITAÇÃO 012020

**PROCESSO SEI Nº 23243.021565/2019-91**  
**DOCUMENTO SEI Nº 0861199**

PREGÃO ELETRÔNICO  
MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO  
INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DE RONDÔNIA  
CAMPUS PORTO VELHO ZONA NORTE  
PREGÃO ELETRÔNICO Nº 01/2020  
(Processo Administrativo n.º 23243.021565/2019-91)

Torna-se público que o Instituto Federal de Rondônia (IFRO), por intermédio do CAMPUS PORTO VELHO ZONA NORTE, sediado Avenida Jorge Teixeira nº 3146, Setor Industrial, Porto Velho/RO. Cep: 76821-002, realizará licitação, na modalidade PREGÃO, na forma ELETRÔNICA, com critério de julgamento maior desconto por lote/grupo, sob a forma de execução indireta, no regime de empreitada por preço unitário, nos termos da Lei nº 10.520, de 17 de julho de 2002, do Decreto nº 10.024, de 20 de setembro de 2019, do Decreto 9.507, de 21 de setembro de 2018, do Decreto nº 7.746, de 05 de junho de 2012, das Instruções Normativas SEGES/MP nº 05, de 26 de maio de 2017 e nº 03, de 26 de abril de 2018 e da Instrução Normativa SLTI/MP nº 01, de 19 de janeiro de 2010, da Lei Complementar nº 123, de 14 de dezembro de 2006, 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: 23/03/2020

Horário: 10:00 (horário oficial de Brasília)

Local: Portal de Compras do Governo Federal – [www.comprasgovernamentais.gov.br](http://www.comprasgovernamentais.gov.br)

### 1. DO OBJETO

1.1. O objeto da presente licitação é a escolha da proposta mais vantajosa para a CONCESSÃO DE USO DE ESPAÇO FÍSICO PARA EXPLORAÇÃO DE SERVIÇOS DE LANCHONETE E RESTAURANTE E SERVIÇO DE DISTRIBUIÇÃO E ARMAZENAMENTO DE MERENDA ESCOLAR RELACIONADO AO PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR (PNAE), conforme condições, quantidades e exigências estabelecidas neste Edital e seus anexos.

1.2. A licitação será dividida em um único grupo, formados por 59 itens, conforme tabela constante no ANEXO IV, devendo o licitante oferecer proposta para todos os itens que o compõem.

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

### 2. DO CREDENCIAMENTO

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

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

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

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

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

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

### 3. DA PARTICIPAÇÃO NO PREGÃO.

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

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

3.2. Não poderão participar desta licitação os interessados:

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

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

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

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

3.2.6 que estejam sob falência, concurso de credores ou insolvência, em processo de dissolução ou liquidação;

3.2.7 entidades empresariais que estejam reunidas em consórcio.

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

3.3 Será permitida a participação de cooperativas, desde que apresentem modelo de gestão operacional adequado ao objeto desta licitação, com compartilhamento ou rodízio das atividades de coordenação e supervisão da execução dos serviços, e desde que os serviços contratados sejam executados obrigatoriamente pelos cooperados, vedando-se qualquer intermediação ou subcontratação.

3.3.1. Em sendo permitida a participação de cooperativas, serão estendidas a elas os benefícios previstos para as microempresas e empresas de pequeno porte quando elas atenderem ao disposto no art. 34 da Lei nº 11.488, de 15 de junho de 2007.

3.4. 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.

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

3.5. 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.

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

3.6.1 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.

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

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

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

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

3.6.5 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;

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

- 3.6.7 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;
- 3.6.8 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.
- 3.7. A declaração falsa relativa ao cumprimento de qualquer condição sujeitará o licitante às sanções previstas em lei e neste Edital.

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

- 4.1. Os licitantes encaminharão, exclusivamente por meio do sistema, concomitantemente com os documentos de habilitação exigidos no edital, proposta com a descrição do objeto ofertado e o preço, até a data e o horário estabelecidos para abertura da sessão pública, quando, então, encerrar-se-á automaticamente a etapa de envio dessa documentação
- 4.2. O envio da proposta, acompanhada dos documentos de habilitação exigidos neste Edital, ocorrerá por meio de chave de acesso e senha.
- 4.3. Os licitantes poderão deixar de apresentar os documentos de habilitação que constem do SICAF, assegurado aos demais licitantes o direito de acesso aos dados constantes dos sistemas.
- 4.4. As Microempresas e Empresas de Pequeno Porte deverão encaminhar a documentação de habilitação, ainda que haja alguma restrição de regularidade fiscal e trabalhista, nos termos do art. 43, § 1º da LC nº 123, de 2006.
- 4.5. Incumbirá ao licitante acompanhar as operações no sistema eletrônico durante a sessão pública do Pregão, ficando responsável pelo ônus decorrente da perda de negócios, diante da inobservância de quaisquer mensagens emitidas pelo sistema ou de sua desconexão.
- 4.6. Até a abertura da sessão pública, os licitantes poderão retirar ou substituir a proposta e os documentos de habilitação anteriormente inseridos no sistema
- 4.7. Não será estabelecida, nessa etapa do certame, ordem de classificação entre as propostas apresentadas, o que somente ocorrerá após a realização dos procedimentos de negociação e julgamento da proposta.
- 4.8. Os documentos que compõem a proposta e a habilitação do licitante melhor classificado somente serão disponibilizados para avaliação do pregoeiro e para acesso público após o encerramento do envio de lances.

#### **5. DO PREENCHIMENTO DA PROPOSTA**

- 5.1. O licitante deverá enviar sua proposta mediante o preenchimento, no sistema eletrônico, dos seguintes campos:
- 5.1.1 valor unitário do item aplicado o desconto;
- 5.1.2 Descrição do objeto, contendo as informações similares à especificação do Termo de Referência.
- 5.2. Todas as especificações do objeto contidas na proposta vinculam a Contratada.
- 5.3. Nos valores propostos estarão inclusos todos os custos operacionais, encargos previdenciários, trabalhistas, tributários, comerciais e quaisquer outros que incidam direta ou indiretamente na prestação dos serviços, apurados mediante o preenchimento do modelo de Planilha de Custos e Formação de Preços, conforme anexo deste Edital;
- 5.3.1 A 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.
- 5.3.2 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/MPDG n.5/2017.
- 5.4. A empresa é a única responsável pela cotação correta dos encargos tributários. Em caso de erro ou cotação incompatível com o regime tributário a que se submete, serão adotadas as orientações a seguir:
- 5.4.1 cotação de percentual menor que o adequado: o percentual será mantido durante toda a execução contratual;
- 5.4.2 cotação de percentual maior que o adequado: o excesso será suprimido, unilateralmente, da planilha e haverá glosa, quando do pagamento, e/ou redução, quando da repactuação, para fins de total ressarcimento do débito.
- 5.5. Se o regime tributário da empresa implicar o recolhimento de tributos em percentuais variáveis, a cotação adequada será a que corresponde à média dos efetivos recolhimentos da empresa nos últimos doze meses, devendo o licitante ou contratada apresentar ao pregoeiro ou à fiscalização, a qualquer tempo, comprovação da adequação dos recolhimentos, para os fins do previsto no subitem anterior.

- 5.6. Independentemente do percentual de tributo inserido na planilha, no pagamento dos serviços, serão retidos na fonte os percentuais estabelecidos na legislação vigente.
- 5.7. A apresentação das propostas implica obrigatoriedade do cumprimento das disposições nelas contidas, em conformidade com o que dispõe o Termo de Referência, assumindo o proponente o compromisso de executar os serviços nos seus termos, bem como de fornecer os materiais, equipamentos, ferramentas e utensílios necessários, em quantidades e qualidades adequadas à perfeita execução contratual, promovendo, quando requerido, sua substituição.
- 5.8. Os preços ofertados, tanto na proposta inicial, quanto na etapa de lances, serão de exclusiva responsabilidade do licitante, não lhe assistindo o direito de pleitear qualquer alteração, sob alegação de erro, omissão ou qualquer outro pretexto.
- 5.9. O prazo de validade da proposta não será inferior a 60 (sessenta) dias, a contar da data de sua apresentação.
- 5.10. Os licitantes devem respeitar os preços máximos estabelecidos nas normas de regência de contratações públicas federais, quando participarem de licitações públicas.
- 5.10.1 O descumprimento das regras supramencionadas pela Administração por parte dos contratados pode ensejar a responsabilização pelo Tribunal de Contas da União e, após o devido processo legal, gerar as seguintes consequências: assinatura de prazo para a adoção das medidas necessárias ao exato cumprimento da lei, nos termos do art. 71, inciso IX, da Constituição; ou condenação dos agentes públicos responsáveis e da empresa contratada ao pagamento dos prejuízos ao erário, caso verificada a ocorrência de superfaturamento por sobrepreço na execução do contrato

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

- 6.1. A abertura da presente licitação dar-se-á em sessão pública, por meio de sistema eletrônico, na data, horário e local indicados neste Edital.
- 6.2. O Pregoeiro verificará as propostas apresentadas, desclassificando desde logo aquelas que não estejam em conformidade com os requisitos estabelecidos neste Edital, contenham vícios insanáveis, ilegalidades, ou não apresentem as especificações exigidas no Termo de Referência.
- 6.2.1 Também será desclassificada a proposta que identifique o licitante.
- 6.2.2 A desclassificação será sempre fundamentada e registrada no sistema, com acompanhamento em tempo real por todos os participantes.
- 6.2.3 A não desclassificação da proposta não impede o seu julgamento definitivo em sentido contrário, levado a efeito na fase de aceitação.
- 6.3. O sistema ordenará automaticamente as propostas classificadas, sendo que somente estas participarão da fase de lances.
- 6.4. O sistema disponibilizará campo próprio para troca de mensagens entre o Pregoeiro e os licitantes.
- 6.5. Iniciada a etapa competitiva, os licitantes deverão encaminhar lances exclusivamente por meio de sistema eletrônico, sendo imediatamente informados do seu recebimento e do valor consignado no registro.
- 6.5.1 O lance deverá ser ofertado pelo valor unitário do item.
- 6.6. Os licitantes poderão oferecer lances sucessivos, observando o horário fixado para abertura da sessão e as regras estabelecidas no Edital.
- 6.7. O licitante somente poderá oferecer lance de percentual de desconto superior ao último por ele ofertado e registrado pelo sistema.
- 6.8. O intervalo mínimo de diferença de percentuais entre os lances, que incidirá tanto em relação aos lances intermediários quanto em relação à proposta que cobrir a melhor oferta deverá ser de 1% (um por cento.).
- 6.9. 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.
- 6.10. 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.
- 6.11. 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.
- 6.11.1 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.
- 6.12. Após o término dos prazos estabelecidos nos itens anteriores, o sistema ordenará os lances segundo a ordem crescente de valores.
- 6.12.1 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.

- 6.13. 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.
- 6.14. Não serão aceitos dois ou mais lances de mesmo valor, prevalecendo aquele que for recebido e registrado em primeiro lugar.
- 6.15. Durante o transcurso da sessão pública, os licitantes serão informados, em tempo real, do valor do menor lance registrado, vedada a identificação do licitante.
- 6.16. No caso de desconexão com o Pregoeiro, no decorrer da etapa competitiva do Pregão, o sistema eletrônico poderá permanecer acessível aos licitantes para a recepção dos lances.
- 6.17. Quando a desconexão do sistema eletrônico para o pregoeiro persistir por tempo superior a dez minutos, a sessão pública será suspensa e reiniciada somente após decorridas vinte e quatro horas da comunicação do fato pelo Pregoeiro aos participantes, no sítio eletrônico utilizado para divulgação.
- 6.18. O critério de julgamento adotado será o maior desconto, conforme definido neste Edital e seus anexos.
- 6.19. Caso o licitante não apresente lances, concorrerá com o valor de sua proposta.
- 6.20. Em relação a itens não exclusivos para participação de microempresas e empresas de pequeno porte, uma vez encerrada a etapa de lances, será efetivada a verificação automática, junto à Receita Federal, do porte da entidade empresarial. O sistema identificará em coluna própria as microempresas e empresas de pequeno porte participantes, procedendo à comparação com os valores da primeira colocada, se esta for empresa de maior porte, assim como das demais classificadas, para o fim de aplicar-se o disposto nos arts. 44 e 45 da LC nº 123, de 2006, regulamentada pelo Decreto nº 8.538, de 2015.
- 6.21. Nessas condições, as propostas de microempresas e empresas de pequeno porte que se encontrarem na faixa de até 5% (cinco por cento) acima da melhor proposta ou melhor lance serão consideradas empatadas com a primeira colocada.
- 6.22. A melhor classificada nos termos do item anterior terá o direito de encaminhar uma última oferta para desempate, obrigatoriamente em valor inferior ao da primeira colocada, no prazo de 5 (cinco) minutos controlados pelo sistema, contados após a comunicação automática para tanto.
- 6.23. Caso a microempresa ou a empresa de pequeno porte melhor classificada desista ou não se manifeste no prazo estabelecido, serão convocadas as demais licitantes microempresa e empresa de pequeno porte que se encontrem naquele intervalo de 5% (cinco por cento), na ordem de classificação, para o exercício do mesmo direito, no prazo estabelecido no subitem anterior.
- 6.24. No caso de equivalência dos valores apresentados pelas microempresas e empresas de pequeno porte que se encontrem nos intervalos estabelecidos nos subitens anteriores, será realizado sorteio entre elas para que se identifique aquela que primeiro poderá apresentar melhor oferta.
- 6.25. Só poderá haver empate entre propostas iguais (não seguidas de lances), ou entre lances finais da fase fechada do modo de disputa aberto e fechado.
- 6.26. Havendo eventual empate entre propostas ou lances, o critério de desempate será aquele previsto no art. 3º, § 2º, da Lei nº 8.666, de 1993, assegurando-se a preferência, sucessivamente, aos serviços:
- 6.26.1 prestados por empresas brasileiras;
- 6.26.2 prestados por empresas que invistam em pesquisa e no desenvolvimento de tecnologia no País;
- 6.26.3 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.
- 6.27. Persistindo o empate, a proposta vencedora será sorteada pelo sistema eletrônico dentre as propostas ou os lances empatados.
- 6.28. Encerrada a etapa de envio de lances da sessão pública, o pregoeiro deverá encaminhar, pelo sistema eletrônico, contraproposta ao licitante que tenha apresentado o melhor preço, para que seja obtida melhor proposta, vedada a negociação em condições diferentes das previstas neste Edital.
- 6.28.1 A negociação será realizada por meio do sistema, podendo ser acompanhada pelos demais licitantes.
- 6.28.2 O pregoeiro solicitará ao licitante melhor classificado que, no prazo de 2 (duas) horas, envie a proposta adequada ao último lance ofertado após a negociação realizada, acompanhada, se for o caso, dos documentos complementares, quando necessários à confirmação daqueles exigidos neste Edital e já apresentados.
- 6.28.2.1. É facultado ao pregoeiro prorrogar o prazo estabelecido, a partir de solicitação fundamentada feita no chat pelo licitante, antes de findo o prazo.
- 6.29. Após a negociação do preço, o Pregoeiro iniciará a fase de aceitação e julgamento da proposta.

## **7. DA ACEITABILIDADE DA PROPOSTA VENCEDORA.**

- 7.1. 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:

- 7.1.1 não estiver em conformidade com os requisitos estabelecidos neste edital;
- 7.1.2 contenha vício insanável ou ilegalidade;
- 7.1.3 não apresente as especificações técnicas exigidas pelo Termo de Referência;
- 7.1.4 apresentar preço final superior ao preço máximo fixado (Acórdão nº 1455/2018 -TCU - Plenário), percentual de desconto inferior ao mínimo exigido, ou que apresentar preço manifestamente inexequível;.
- 7.1.4.1. Quando o licitante não conseguir comprovar que possui ou possuirá recursos suficientes para executar a contento o objeto, será considerada inexequível a proposta de preços ou menor lance que:
- 7.1.4.1.1. for insuficiente para a cobertura dos custos da contratação, apresente preços global ou unitários simbólicos, irrisórios ou de valor zero, incompatíveis com os preços dos insumos e salários de mercado, acrescidos dos respectivos encargos, ainda que o ato convocatório da licitação não tenha estabelecido limites mínimos, exceto quando se referirem a materiais e instalações de propriedade do próprio licitante, para os quais ele renuncie a parcela ou à totalidade da remuneração..
- 7.2. Se houver indícios de inexequibilidade 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.
- 7.3. Quando o licitante apresentar preço final inferior a 30% (trinta por cento) da média dos preços ofertados para o mesmo item, e a inexequibilidade da proposta não for flagrante e evidente pela análise da planilha de custos, não sendo possível a sua imediata desclassificação, será obrigatória a realização de diligências para aferir a legalidade e exequibilidade da proposta.
- 7.4. Qualquer interessado poderá requerer que se realizem diligências para aferir a exequibilidade e a legalidade das propostas, devendo apresentar as provas ou os indícios que fundamentam a suspeita.
- 7.4.1. Na hipótese de necessidade de suspensão da sessão pública para a realização de diligências, com vistas ao saneamento das propostas, a sessão pública somente poderá ser reiniciada mediante aviso prévio no sistema com, no mínimo, vinte e quatro horas de antecedência, e a ocorrência será registrada em ata
- 7.5. O Pregoeiro poderá convocar o licitante para enviar documento digital complementar, por meio de funcionalidade disponível no sistema, no prazo de 2 (duas) horas, sob pena de não aceitação da proposta.
- 7.9. Erros no preenchimento da planilha não constituem motivo para a desclassificação da proposta. A planilha poderá ser ajustada pelo licitante, no prazo indicado pelo Pregoeiro, desde que não haja majoração do preço.
- 7.9.1. O ajuste de que trata este dispositivo se limita a sanar erros ou falhas que não alterem a substância das propostas;
- 7.10. Para fins de análise da proposta quanto ao cumprimento das especificações do objeto, poderá ser colhida a manifestação escrita do setor requisitante do serviço ou da área especializada no objeto.
- 7.11. Se a proposta ou lance vencedor for desclassificado, o Pregoeiro examinará a proposta ou lance subsequente, e, assim sucessivamente, na ordem de classificação.
- 7.12. Havendo necessidade, o Pregoeiro suspenderá a sessão, informando no “chat” a nova data e horário para a continuidade da mesma.
- 7.13. 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.
- 7.14. Encerrada a análise quanto à aceitação da proposta, o pregoeiro verificará a habilitação do licitante, observado o disposto neste Edital

## 8 DA HABILITAÇÃO

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

- a) SICAF;
- b) Cadastro Nacional de Empresas Inidôneas e Suspensas - CEIS, mantido pela Controladoria-Geral da União ([www.portaldatransparencia.gov.br/ceis](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, mantidos pelo Tribunal de Contas da União - TCU;

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

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

- 8.1.2.1. Caso conste na Consulta de Situação do Fornecedor a existência de Ocorrências Impeditivas Indiretas, o gestor diligenciará para verificar se houve fraude por parte das empresas apontadas no Relatório de Ocorrências Impeditivas Indiretas.
- 8.1.2.1.1. A tentativa de burla será verificada por meio dos vínculos societários, linhas de fornecimento similares, dentre outros.
- 8.1.2.1.2. O licitante será convocado para manifestação previamente à sua desclassificação.
- 8.1.3. Constatada a existência de sanção, o Pregoeiro reputará o licitante inabilitado, por falta de condição de participação.
- 8.1.4. No caso de inabilitação, haverá nova verificação, pelo sistema, da eventual ocorrência do empate ficto, previsto nos arts. 44 e 45 da Lei Complementar nº 123, de 2006, seguindo-se a disciplina antes estabelecida para aceitação da proposta subsequente.
- 8.2. Caso atendidas as condições de participação, a habilitação do licitantes será verificada por meio do SICAF, nos documentos por ele abrangidos, em relação à habilitação jurídica, à regularidade fiscal, à qualificação econômica financeira e habilitação técnica, conforme o disposto na Instrução Normativa SEGES/MP nº 03, de 2018.
- 8.2.1. O interessado, para efeitos de habilitação prevista na Instrução Normativa SEGES/MP nº 03, de 2018 mediante utilização do sistema, deverá atender às condições exigidas no cadastramento no SICAF até o terceiro dia útil anterior à data prevista para recebimento das propostas;
- 8.2.2. É dever do licitante atualizar previamente as comprovações constantes do SICAF para que estejam vigentes na data da abertura da sessão pública, ou encaminhar, em conjunto com a apresentação da proposta, a respectiva documentação atualizada.
- 8.2.3. O descumprimento do subitem acima implicará a inabilitação do licitante, exceto se a consulta aos sítios eletrônicos oficiais emissores de certidões feita pelo Pregoeiro lograr êxito em encontrar a(s) certidão(ões) válida(s), conforme art. 43, §3º, do Decreto 10.024, de 2019.
- 8.3. Havendo a necessidade de envio de documentos de habilitação complementares, necessários à confirmação daqueles exigidos neste Edital e já apresentados, o licitante será convocado a encaminhá-los, em formato digital, via sistema, no prazo de 2 (duas) horas, sob pena de inabilitação.
- 8.4. Somente haverá a necessidade de comprovação do preenchimento de requisitos mediante apresentação dos documentos originais não-digitais quando houver dúvida em relação à integridade do documento digital.
- 8.5. Não serão aceitos documentos de habilitação com indicação de CNPJ/CPF diferentes, salvo aqueles legalmente permitidos.
- 8.6. Se o licitante for a matriz, todos os documentos deverão estar em nome da matriz, e se o licitante for a filial, todos os documentos deverão estar em nome da filial, exceto aqueles documentos que, pela própria natureza, comprovadamente, forem emitidos somente em nome da matriz.
- 8.6.1. Serão aceitos registros de CNPJ de licitante matriz e filial com diferenças de números de documentos pertinentes ao CND e ao CRF/FGTS, quando for comprovada a centralização do recolhimento dessas contribuições.
- 8.7. Ressalvado o disposto no item 4.3, os licitantes deverão encaminhar, nos termos deste Edital, a documentação relacionada nos itens a seguir, para fins de habilitação
- 8.8. Habilitação jurídica:
- 8.8.1. no caso de empresário individual, inscrição no Registro Público de Empresas Mercantis, a cargo da Junta Comercial da respectiva sede;
- 8.8.2. No caso de sociedade empresária ou empresa individual de responsabilidade limitada - EIRELI: ato constitutivo, estatuto ou contrato social em vigor, devidamente registrado na Junta Comercial da respectiva sede, acompanhado de documento comprobatório de seus administradores;
- 8.8.3. inscrição no Registro Público de Empresas Mercantis onde opera, com averbação no Registro onde tem sede a matriz, no caso de ser o participante sucursal, filial ou agência;
- 8.8.4. No caso de sociedade simples: inscrição do ato constitutivo no Registro Civil das Pessoas Jurídicas do local de sua sede, acompanhada de prova da indicação dos seus administradores;
- 8.8.5. decreto de autorização, em se tratando de sociedade empresária estrangeira em funcionamento no País;
- 8.8.6. No caso de sociedade cooperativa: ata de fundação e estatuto social em vigor, com a ata da assembleia que o aprovou, devidamente arquivado na Junta Comercial ou inscrito no Registro Civil das Pessoas Jurídicas da respectiva sede, bem como o registro de que trata o art. 107 da Lei nº 5.764, de 1971.
- 8.8.7. Os documentos acima deverão estar acompanhados de todas as alterações ou da consolidação respectiva.
- 8.9. Regularidade fiscal e trabalhista:

- 8.9.1. prova de inscrição no Cadastro Nacional de Pessoas Jurídicas;
- 8.9.2. prova de regularidade fiscal perante a Fazenda Nacional, mediante apresentação de certidão expedida conjuntamente pela Secretaria da Receita Federal do Brasil (RFB) e pela Procuradoria-Geral da Fazenda Nacional (PGFN), referente a todos os créditos tributários federais e à Dívida Ativa da União (DAU) por elas administrados, inclusive aqueles relativos à Seguridade Social, nos termos da Portaria Conjunta nº 1.751, de 02/10/2014, do Secretário da Receita Federal do Brasil e da Procuradora-Geral da Fazenda Nacional.
- 8.9.3. prova de regularidade com o Fundo de Garantia do Tempo de Serviço (FGTS);
- 8.9.4. prova de inexistência de débitos inadimplidos perante a Justiça do Trabalho, mediante a apresentação de certidão negativa ou positiva com efeito de negativa, nos termos do Título VII-A da Consolidação das Leis do Trabalho, aprovada pelo Decreto-Lei nº 5.452, de 1º de maio de 1943;
- 8.9.5. prova de inscrição no cadastro de contribuintes municipal, relativo ao domicílio ou sede do licitante, pertinente ao seu ramo de atividade e compatível com o objeto contratual;
- 8.9.6. prova de regularidade com a Fazenda Municipal do domicílio ou sede do licitante, relativa à atividade em cujo exercício contrata ou concorre;
- 8.9.7. caso o licitante seja considerado isento dos tributos municipais relacionados ao objeto licitatório, deverá comprovar tal condição mediante a apresentação de declaração da Fazenda Municipal do seu domicílio ou sede, ou outra equivalente, na forma da lei;
- 8.10. Qualificação Econômico-Financeira:
- 8.10.1. certidão negativa de falência expedida pelo distribuidor da sede do licitante;
- 8.10.2. 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;
- 8.10.2.1. 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;
- 8.10.2.2. é admissível o balanço intermediário, se decorrer de lei ou contrato/estatuto social.
- 8.10.2.3. Caso o licitante seja cooperativa, tais documentos deverão ser acompanhados da última auditoria contábil-financeira, conforme dispõe o artigo 112 da Lei nº 5.764, de 1971, ou de uma declaração, sob as penas da lei, de que tal auditoria não foi exigida pelo órgão fiscalizador;
- 8.10.3. 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:
- LG =  $\frac{\text{Ativo Circulante} + \text{Realizável a Longo Prazo}}{\text{Passivo Circulante} + \text{Passivo Não Circulante}}$
- SG =  $\frac{\text{Ativo Total}}{\text{Passivo Circulante} + \text{Passivo Não Circulante}}$
- LC =  $\frac{\text{Ativo Circulante}}{\text{Passivo Circulante}}$
- 8.11. Qualificação Técnica:
- 8.11.1. Comprovação de aptidão para a prestação dos serviços em características, quantidades e prazos compatíveis com o objeto desta licitação, ou com o item pertinente, mediante a apresentação de documento comprobatório que a licitante possui experiência na área de serviço de fornecimento de alimentação.
- 8.11.1.1. Para fins da comprovação de que trata este subitem, os documentos deverão dizer respeito a serviços executados com as seguintes características mínimas:
- 8.11.1.1.1. Deverá haver a comprovação da experiência mínima de 1 (um) ano na prestação dos serviços, sendo aceito o somatório de documentos de períodos diferentes, não havendo obrigatoriedade de 1 (um) anos serem ininterruptos.
- 8.11.1.2. Os documentos deverão referir-se a serviços prestados no âmbito de sua atividade econômica principal ou secundária especificadas no contrato social vigente da empresa.

8.11.1.3 também serão aceitos documentos em nome da pessoa física responsável pela empresa concorrente nesta licitação ;

8.11.1.4. São exemplos de documentos comprobatórios de experiência:

8.11.1.4.1. contratos, notas fiscais, ordens de serviço, alvarás de funcionamento, atestados de capacidade técnica e outros que consigam comprovar experiência na área objeto desta licitação.

8.11.1.5. Caso necessário e exigido no chat o licitante disponibilizará todas as informações necessárias à comprovação da legitimidade dos documentos apresentados ou outros documentos que ajudem na comprovação do primeiro.

8.12. Em relação às licitantes cooperativas será, ainda, exigida a seguinte documentação complementar, conforme item 10.5 do Anexo VII-A da IN SEGES/MP n. 5/2017:

8.12.1. A relação dos cooperados que atendem aos requisitos técnicos exigidos para a contratação e que executarão o contrato, com as respectivas atas de inscrição e a comprovação de que estão domiciliados na localidade da sede da cooperativa, respeitado o disposto nos arts. 4º, inciso XI, 21, inciso I e 42, §§2º a 6º da Lei n. 5.764 de 1971;

8.12.2. A declaração de regularidade de situação do contribuinte individual – DRSCI, para cada um dos cooperados indicados;

8.12.3. O registro previsto na Lei n. 5.764/71, art. 107;

8.12.4. A comprovação de integração das respectivas quotas-partes por parte dos cooperados que executarão o contrato; e

8.12.5. Os seguintes documentos para a comprovação da regularidade jurídica da cooperativa: a) ata de fundação; b) estatuto social com a ata da assembleia que o aprovou; c) regimento dos fundos instituídos pelos cooperados, com a ata da assembleia; d) editais de convocação das três últimas assembleias gerais extraordinárias; e) três registros de presença dos cooperados que executarão o contrato em assembleias gerais ou nas reuniões seccionais; e f) ata da sessão que os cooperados autorizaram a cooperativa a contratar o objeto da licitação;

8.12.6. A última auditoria contábil-financeira da cooperativa, conforme dispõe o art. 112 da Lei n. 5.764/71 ou uma declaração, sob as penas da lei, de que tal auditoria não foi exigida pelo órgão fiscalizador.

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

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

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

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

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

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

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

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

8.20. O licitante vencedor deverá apresentar juntamente com os documentos de habilitação, a Declaração de Responsabilidade de Sustentabilidade Ambiental (modelo ANEXOV), onde afirma possuir o compromisso e responsabilidade com a sustentabilidade ambiental.

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

## **9 DO ENCAMINHAMENTO DA PROPOSTA VENCEDORA**

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

- 9.1.1. ser redigida em língua portuguesa, datilografada ou digitada, em uma via, sem emendas, rasuras, entrelinhas ou ressalvas, devendo a última folha ser assinada e as demais rubricadas pelo licitante ou seu representante legal.
- 9.1.2. apresentar a planilha de custos de preços, devidamente ajustada ao lance vencedor;
- 9.1.3. conter a indicação do banco, número da conta e agência do licitante vencedor, para fins de pagamento.
- 9.2. A proposta final deverá ser documentada nos autos e será levada em consideração no decorrer da execução do contrato e aplicação de eventual sanção à Contratada, se for o caso.
  - 9.2.1. Todas as especificações do objeto contidas na proposta vinculam a Contratada.
- 9.3. Os preços deverão ser expressos em moeda corrente nacional, o valor unitário em algarismos e o valor global em algarismos e por extenso (art. 5º da Lei nº 8.666/93).
  - 9.3.1. Ocorrendo divergência entre os preços unitários e o preço global, prevalecerão os primeiros; no caso de divergência entre os valores numéricos e os valores expressos por extenso, prevalecerão estes últimos.
- 9.4. A oferta deverá ser firme e precisa, limitada, rigorosamente, ao objeto deste Edital, sem conter alternativas de preço ou de qualquer outra condição que induza o julgamento a mais de um resultado, sob pena de desclassificação.
- 9.5. A proposta deverá obedecer aos termos deste Edital e seus Anexos, não sendo considerada aquela que não corresponda às especificações ali contidas ou que estabeleça vínculo à proposta de outro licitante.
- 9.6. As propostas que contenham a descrição do objeto, o valor e os documentos complementares estarão disponíveis na internet, após a homologação.

## **10 DOS RECURSOS**

- 10.1. O Pregoeiro declarará o vencedor e, depois de decorrida a fase de regularização fiscal e trabalhista de microempresa ou empresa de pequeno porte, se for o caso, concederá o prazo de no mínimo trinta minutos, para que qualquer licitante manifeste a intenção de recorrer, de forma motivada, isto é, indicando contra quais decisões pretende recorrer e por quais motivos, em campo próprio do sistema.
- 10.2. Havendo quem se manifeste, caberá ao Pregoeiro verificar a tempestividade e a existência de motivação da intenção de recorrer, para decidir se admite ou não o recurso, fundamentadamente.
  - 10.2.1. Nesse momento o Pregoeiro não adentrará no mérito recursal, mas apenas verificará as condições de admissibilidade do recurso.
  - 10.2.2. Uma vez admitido o recurso, o recorrente terá, a partir de então, o prazo de três dias para apresentar as razões, pelo sistema eletrônico, ficando os demais licitantes, desde logo, intimados para, querendo, apresentarem contrarrazões também pelo sistema eletrônico, em outros três dias, que começarão a contar do término do prazo do recorrente, sendo-lhes assegurada vista imediata dos elementos indispensáveis à defesa de seus interesses.
- 10.3. O acolhimento do recurso invalida tão somente os atos insuscetíveis de aproveitamento.
- 10.4. Os autos do processo permanecerão com vista franqueada aos interessados, no endereço constante neste Edital.

## **11 DA REABERTURA DA SESSÃO PÚBLICA**

- 11.1. A sessão pública poderá ser reaberta:
  - 11.1.1. Nas hipóteses de provimento de recurso que leve à anulação de atos anteriores à realização da sessão pública precedente ou em que seja anulada a própria sessão pública, situação em que serão repetidos os atos anulados e os que dele dependam.
  - 11.1.2. Quando houver erro na aceitação do preço melhor classificado ou quando o licitante declarado vencedor não assinar o contrato, não retirar o instrumento equivalente ou não comprovar a regularização fiscal e trabalhista, nos termos do art. 43, §1º da LC nº 123/2006, serão adotados os procedimentos imediatamente posteriores ao encerramento da etapa de lances.
- 11.2. Todos os licitantes remanescentes deverão ser convocados para acompanhar a sessão reaberta.
  - 11.2.1. A convocação se dará por meio do sistema eletrônico (“chat”) ou e-mail de acordo com a fase do procedimento licitatório.
  - 11.2.2. A convocação feita por e-mail dar-se-á de acordo com os dados contidos no SICAF, sendo responsabilidade do licitante manter seus dados cadastrais atualizados.

## **12 DA ADJUDICAÇÃO E HOMOLOGAÇÃO**

- 12.1. O objeto da licitação será adjudicado ao licitante declarado vencedor, por ato do Pregoeiro, caso não haja interposição de recurso, ou pela autoridade competente, após a regular decisão dos recursos apresentados.
- 12.2. Após a fase recursal, constatada a regularidade dos atos praticados, a autoridade competente homologará o procedimento licitatório.

### **13 DA GARANTIA DE EXECUÇÃO**

- 13.1. Não haverá exigência de garantia de execução para a presente contratação.

### **14 DO TERMO DE CONTRATO**

- 14.1 Após a homologação da licitação, em sendo realizada a contratação, será firmado Termo de Contrato ou emitido instrumento equivalente.
- 14.2 O adjudicatário terá o prazo de 2(dois) dias úteis, contados a partir da data de sua convocação, para assinar o Termo de Contrato ou aceitar instrumento equivalente, conforme o caso, sob pena de decair do direito à contratação, sem prejuízo das sanções previstas neste Edital.

14.2.1 Será disponibilizado link para os fornecedores procederem a seus cadastros junto ao SEI (Sistema Eletrônico de Informação) USUÁRIO EXTERNO para assinaturas das atas. O licitante que não possuir cadastro de usuário externo deverá enviar na fase de habilitação o ANEXO VI- TERMO DE RESPONSABILIDADE PELO USO DO SEI NO IFRO mais copia de RG e CPF e comprovante de residência. Logo após homologação do pregão a licitante deverá se cadastrar no link:[https://sei.ifro.edu.br/sei/controlador\\_externo.php?acao=usuario\\_externo\\_logar&id\\_orgao\\_acesso\\_externo=0](https://sei.ifro.edu.br/sei/controlador_externo.php?acao=usuario_externo_logar&id_orgao_acesso_externo=0) .

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

14.2.3 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.

- 14.3 O prazo de vigência da contratação é de 1 (um) prorrogável conforme previsão no instrumento contratual ou no termo de referência.

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

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

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

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

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

### **15 DO REAJUSTE**

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

### **16 DA ACEITAÇÃO DO OBJETO E DA FISCALIZAÇÃO**

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

### **17 DAS OBRIGAÇÕES DA CONTRATANTE E DA CONTRATADA**

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

### **18 DO PAGAMENTO**

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

### **19 DAS SANÇÕES ADMINISTRATIVAS.**

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

19.1.1 não assinar o termo de contrato ou aceitar/retirar o instrumento equivalente, quando convocado dentro do prazo de validade da proposta; apresentar documentação falsa;

19.1.2 deixar de entregar os documentos exigidos no certame;

19.1.3 ensejar o retardamento da execução do objeto;

19.1.4 não mantiver a proposta;

19.1.5 cometer fraude fiscal;

19.1.6 comportar-se de modo inidôneo;

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

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

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

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

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

19.3.3.1 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.

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

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

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

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

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

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

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

19.10 As penalidades serão obrigatoriamente registradas no SICAF.

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

## **20 DA IMPUGNAÇÃO AO EDITAL E DO PEDIDO DE ESCLARECIMENTO**

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

20.2 A impugnação poderá ser realizada por forma eletrônica, pelo e-mail [ccl.pvhzonanorte@ifro.edu.br](mailto:ccl.pvhzonanorte@ifro.edu.br), ou por petição dirigida ou protocolada no endereço Avenida Governador Jorge Teixeira 3146 Setor - Industrial, Porto Velho - RO, 76821-002, seção DPLAD(Diretoria de planejamento e Administração).

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

- 20.4 Acolhida a impugnação, será definida e publicada nova data para a realização do certame.
- 20.5 Os pedidos de esclarecimentos referentes a este processo licitatório deverão ser enviados ao Pregoeiro, até 03 (três) dias úteis anteriores à data designada para abertura da sessão pública, exclusivamente por meio eletrônico via internet, no endereço indicado no Edital.
- 20.6 O Pregoeiro responderá aos pedidos de esclarecimentos no prazo de 2 (dois) dias úteis, contado da data de recebimento do pedido, e poderá requisitar subsídios formais aos responsáveis pela elaboração do Edital e dos anexos.
- 20.7 As impugnações e pedidos de esclarecimentos não suspendem os prazos previstos no certame.
- 20.7.1 A concessão de efeito suspensivo à impugnação é medida excepcional e deverá ser motivada pelo pregoeiro, nos autos do processo de licitação.
- 20.8 As respostas aos pedidos de esclarecimentos serão divulgadas pelo sistema e vincularão os participantes e a Administração.

## **21 DAS DISPOSIÇÕES GERAIS**

- 21.1 Da sessão pública do Pregão divulgar-se-á Ata no sistema eletrônico.
- 21.2 Não havendo expediente ou ocorrendo qualquer fato superveniente que impeça a realização do certame na data marcada, a sessão será automaticamente transferida para o primeiro dia útil subsequente, no mesmo horário anteriormente estabelecido, desde que não haja comunicação em contrário, pelo Pregoeiro.
- 21.3 Todas as referências de tempo no Edital, no aviso e durante a sessão pública observarão o horário de Brasília – DF.
- 21.4 No julgamento das propostas e da habilitação, o Pregoeiro poderá sanar erros ou falhas que não alterem a substância das propostas, dos documentos e sua validade jurídica, mediante despacho fundamentado, registrado em ata e acessível a todos, atribuindo-lhes validade e eficácia para fins de habilitação e classificação.
- 21.5 A homologação do resultado desta licitação não implicará direito à contratação.
- 21.6 As normas disciplinadoras da licitação serão sempre interpretadas em favor da ampliação da disputa entre os interessados, desde que não comprometam o interesse da Administração, o princípio da isonomia, a finalidade e a segurança da contratação.
- 21.7 Os licitantes assumem todos os custos de preparação e apresentação de suas propostas e a Administração não será, em nenhum caso, responsável por esses custos, independentemente da condução ou do resultado do processo licitatório.
- 21.8 Na contagem dos prazos estabelecidos neste Edital e seus Anexos, excluir-se-á o dia do início e incluir-se-á o do vencimento. Só se iniciam e vencem os prazos em dias de expediente na Administração.
- 21.9 O desatendimento de exigências formais não essenciais não importará o afastamento do licitante, desde que seja possível o aproveitamento do ato, observados os princípios da isonomia e do interesse público.
- 21.10 Em caso de divergência entre disposições deste Edital e de seus anexos ou demais peças que compõem o processo, prevalecerá as deste Edital.
- 21.11 O Edital está disponibilizado, na íntegra, no endereço eletrônico <https://www.comprasgovernamentais.gov.br/>, e também poderão ser lidos e/ou obtidos no endereço Avenida Governador Jorge Teixeira 3146 Setor - Industrial, Porto Velho - RO, 76821-002 nos dias úteis, no horário das 07:30 horas às 17:30 horas, mesmo endereço e período no qual os autos do processo administrativo permanecerão com vista franqueada aos interessados.
- 21.12 Integram este Edital, para todos os fins e efeitos, os seguintes anexos:
- 21.12.1 ANEXO I - Termo de Referência;
  - 21.12.2 ANEXO II – Modelo de proposta.
  - 21.12.3 ANEXO III – Minuta de Termo de Concessão;
  - 21.12.4 ANEXO IV – Planilha de preços
  - 21.12.5 ANEXO V – Declaração de Responsabilidade Ambiental
  - 21.12.6 ANEXO VI – TERMO DE USO SEI

Assinatura da autoridade competente



Documento assinado eletronicamente por **Ariadne Joseane Felix Quintela, Diretor(a) Geral**, em 06/03/2020, às 18:36, conforme horário oficial de Brasília, com fundamento no art. 6º, § 1º, do [Decreto nº 8.539, de 8 de outubro de 2015](#).



A autenticidade deste documento pode ser conferida no site [https://sei.ifro.edu.br/sei/controlador\\_externo.php?acao=documento\\_conferir&id\\_orgao\\_acesso\\_externo=0](https://sei.ifro.edu.br/sei/controlador_externo.php?acao=documento_conferir&id_orgao_acesso_externo=0), informando o código verificador **0861199** e o código CRC **3999764A**.

## ANEXOS A MINUTA DE EDITAL N° 012020/2020/PVZN - CCL/IFRO

### ANEXO I

#### TERMO DE REFERÊNCIA

#### 1. DO OBJETO

1.1. CONCESSÃO DE USO DE ESPAÇO FÍSICO PARA EXPLORAÇÃO DE SERVIÇOS DE LANCHONETE E RESTAURANTE E SERVIÇO DE DISTRIBUIÇÃO E ARMAZENAMENTO DE MERENDA ESCOLAR RELACIONADO AO PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR (PNAE), por empresa especializada no ramo, nas dependências do Campus Porto Velho Zona Norte do Instituto Federal de Rondônia – IFRO, conforme especificações, condições e exigências descritas neste instrumento.

1.1.1. A concessão e o serviço de distribuição de merenda escolar será da empresa que conceder o maior desconto nos itens abaixo:

SALGADOS ( disponibilizar diariamente no mínimo 3 tipos diferentes)			
1	Pastel (carne, queijo... outros) -100g	Catserv 3697	Un
2	Coxinha - 100g	Catserv 3697	Un
3	Croquete - 100g	Catserv 3697	Un
4	Risoles (carne, queijo, outros) -100g	Catserv 3697	Un
5	Empada (100g)	Catserv 3697	Un
6	Enroladinho de salsicha - 100g	Catserv 3697	Un
7	Esfirra - 100g	Catserv 3697	Un

<b>Lanches (disponibilizar diariamente no mínimo 6 tipos diferentes)</b>			
8	Cheese salada (pão bola, queijo, salada)	Catserv 3697	Un
9	Cheese tudo (pão bola, hambúrguer, salada, queijo, frango, presunto)	Catserv 3697	Un
10	Cheese burger (pão bola, hambúrguer, queijo)	Catserv 3697	Un
11	Cachorro quente (pão tipo hot dog)	Catserv 3697	Un
12	Misto quente (pão de forma)	Catserv 3697	Un
13	Pão com ovos	Catserv 3697	Un
14	Pão de queijo - 100g	Catserv 3697	Un
15	Pão francês com manteiga	Catserv 3697	Un
16	Sanduíche americano (2 fatias de pão de forma, queijo, presunto, ovo e salada)	Catserv 3697	Un
17	Mini pizza (sabores diversos)	Catserv 3697	Un
18	Bauru (pão caixa, queijo, presunto, salada)	Catserv 3697	Un
19	Bolo (fubá, macaxeira, pé-de-moleque...outros) – 100 g	Catserv 3697	Fatia
20	Bolo de farinha de trigo simples – 100 g	Catserv 3697	Fatia
21	Bolo de laranja – 100 g	Catserv 3697	Fatia
22	Bolo recheado – 100 g	Catserv 3697	Fatia
23	Pipoca de Microondas vários sabores - Embalagem industrializada em 100 gramas	Catserv 3697	Unid
<b>Doces e Sobremesas (disponibilizar diariamente no mínimo 3 tipos diferentes)</b>			
24	Pavê -200g	Catserv 3697	Un
25	Pudim -200g	Catserv 3697	Un

26	Tortas (limão, morango... outras) – 100 g	Catserv 3697	Un
27	Brigadeiro (olho de sogra, bem-casado...outros)	Catserv 3697	Un
28	Doce (banana, goiaba... outros) - 200g	Catserv 3697	Un
29	Mousse (maracujá, chocolate...outros) - 200g	Catserv 3697	Un
<b>Sucos/Refrigerantes/Água (disponibilizar diariamente)</b>			
30	Refrigerante (lata) 350ml	Catserv 3697	Unid
31	Refrigerante (Garrafa) Ks 290 ml (servido em embalagem descartavel)	Catserv 3697	Unid
32	Refrigerante 600 ml	Catserv 3697	Unid
33	Refrigerante de 1,5 litros	Catserv 3697	Unid
34	Refrigerante de 2 litros	Catserv 3697	Unid
35	Suco de frutas (diversas) - 300 ml	Catserv 3697	Copo
36	Suco de laranja -300 ml	Catserv 3697	Copo
37	Achocolatado em embalagem Tetra PaK 200 ml	Catserv 3697	Unid
38	Suco Industrializado em embalagem Tetra Pak ou copo de 300 ml	Catserv 3697	Unid
39	Água mineral com gás (garrafa) 300 ml	Catserv 3697	Garrafa
40	Água mineral sem gás (garrafa) 500 ml	Catserv 3697	Garrafa
41	Picole de Frutas	Catserv 3697	Unid
42	Sorvete de Frutas	Catserv 3697	Unid
<b>Refeições/Almoço (disponibilizar diariamente )</b>			
43	Refeição tipo self-service	Catserv 3697	Kg

44	Refeição tipo Self-service somente carnes	Catserv 3697	Kg
45	Refeição tipo prato feito *(795/gramas/875 gramas)	Catserv 3697	Unid
46	Marmitex * (795 gramas/875 gramas)	Catserv 3697	Unid.
47	Sopa/Caldos -prato com acompanhamento	Catserv 3697	Unid
<b>Alimentos Naturais**</b>			
48	Salada de Frutas (300ml)	Catserv 3697	Unid
49	Açai (300ml)	Catserv 3697	Unid.
50	Sanduíche natural (03 fatias de pão integral, uma camada de salada e outra de atum ou frango e/ou outros)	Catserv 3697	Unid
51	Tapioca em Sabores Diversos	Catserv 3697	Unid
52	Cuscuz (100 g)	Catserv 3697	Unid.
53	1 Tipo de fruta (banana, maçã, entre outros..)	Catserv 3697	Unid
<b>Outros (disponibilizar diariamente)</b>			
54	Café – 50 ml	Catserv 3697	Copo
55	Café c/ leite 300 ml	Catserv 3697	Copo
56	Capuccino 300ml	Catserv 3697	Copo
57	Leite (integral/desnatado) 300 ml	Catserv 3697	Copo
58	Leite (integral/desnatado) com achocolatado 300 ml	Catserv 3697	Copo
<b>Serviço de distribuição de merenda escolar</b>			
59	Distribuição e armazenamento de merenda escolar relacionado ao programa nacional de alimentação escolar (PNAE) em 6 dias por mês no período da manhã e tarde.	CatServ: 14397	Serv.

1.2. O objeto da licitação tem a natureza de serviço comum de caráter continuado sem fornecimento de mão de obra em regime de dedicação exclusiva.

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

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

1.5. O Termo de concessão terá vigência pelo período de 12 (doze) meses, podendo ser prorrogado por interesse das partes até o limite de 60 (sessenta) meses, com base no artigo 57, II, da Lei n. 8.666/93.

1.6. Valores: Foram realizados os procedimentos básicos para realização de pesquisa de preço, em atendimento a IN nº 5 de 27 de junho de 2014 do Ministério do Planejamento, Orçamento e Gestão, apurando-se o menor valor com base nos § I e IV do art. 2º da referida Instrução Normativa:

Art. 2º. A pesquisa de preços será realizada mediante a utilização de um dos seguintes parâmetros: (Alterado pela Instrução Normativa nº 7, de 29 de agosto de 2014)

I - Portal de Compras Governamentais- [www.comprasgovernamentais.gov.br](http://www.comprasgovernamentais.gov.br);

II - pesquisa publicada em mídia especializada, sítios eletrônicos especializados ou de do minio amplo, desde que contenha a data e hora de acesso;

III - contratações similares de outros entes públicos, em execução ou concluídos nos 180 (cento e oitenta) dias anteriores à data da pesquisa de preços; ou

IV - pesquisa com os fornecedores.

1.6.1. Nos preços da proposta deverão estar inclusos todas as despesas e custos diretos e indiretos, tais como impostos, taxas e demais custos necessários para a efetiva prestação dos serviços.

1.7. Parcelamento: Em cumprimento ao art. 15, inc. IV da Lei n.º 8.666/93, a licitação será composta por grupo, considerando o fato de que a forma de lance da licitação será por maior desconto menor por item, com isso, um único fornecedor será o ganhador de todos os itens que compõe o grupo, para tanto, o mesmo deverá ofertar lance para todos os itens do grupo. A medida visa a economia processual relativa ao procedimento licitatório e o gerenciamento/fiscalização contratual, além de assegurar a obtenção de propostas para todos os serviços de interesse da Administração. Como é único o espaço que será disponibilizado para a concessão e para a distribuição de merenda escolar é salutar que seja um único fornecedor a ocupar e gerencia o mesmo.

1.7.1. Cabe registrar que tal medida possui respaldo no Acórdão TCU 1214/2013-Plenário e nos itens 168 a 175 do Relatório apresentado pelo Grupo de Estudos de Contratação e Gestão de Contratos de Terceirização de Serviços Continuados na Administração Pública Federal, onde fora acatado pelo TCU:

– parcelamento do objeto (..)

22- No caso dos serviços terceirizados, a partir da experiência relatada pelos agentes públicos que participaram do grupo de estudos, como regra, não se revela benéfico o parcelamento para a execução de serviços com menor nível de especialização, como aqueles prestados por garçom, mensageiro, motorista, recepcionista etc. Isso porque as empresas que atuam no mercado prestam todos esses tipos de serviço, sendo especializadas não em algum deles especificamente, mas na administração de mão de obra. Assim, um eventual parcelamento não ampliaria a competitividade das licitações e potencialmente aumentaria o custo da contratação, uma vez que se empresas diversas ganharem a prestação de diferentes serviços dessa natureza, o custo fixo por posto de trabalho será maior. Além disso, aumentaria a dificuldade de gerenciamento dos contratos por parte da administração, que teria de se relacionar com um maior número de empresas.

1.8. Sustentabilidade Ambiental: Em atendimento às normas constantes na Instrução Normativa n.º 01/2010/SLTI/MPOG, a empresa concessionária deverá adotar práticas de sustentabilidade na execução dos serviços preferencialmente aos que atendam os seguintes critérios de sustentabilidade ambiental do artigo 6º:

I – use produtos de limpeza e conservação de superfícies e objetos inanimados que obedeçam às classificações e especificações determinadas pela ANVISA;

II – adote medidas para evitar o desperdício de água tratada, conforme instituído no Decreto nº 48.138, de 8 de outubro de 2003;

III – Observe a Resolução CONAMA nº 20, de 7 de dezembro de 1994, quanto aos equipamentos de limpeza que gerem ruído no seu funcionamento;

IV – forneça aos empregados os equipamentos de segurança que se fizerem necessários, para a execução de serviços;

V - realize 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;

VI - realize a separação dos resíduos recicláveis descartados pelos órgãos e entidades da Administração Pública Federal direta, autárquica e fundacional, 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 3 de novembro de 1995 e do Decreto nº 5.940, de 25 de outubro de 2006;

1.8.1. As proponentes deverão ainda observar e cumprir a legislação ambiental pertinente ao objeto da licitação, tanto no processo de extração das matérias-primas utilizadas, como na fabricação, utilização, transporte e descarte dos produtos e matérias-primas, inclusive quanto a observância do anexo I da Instrução Normativa (IBAMA) n.º 06 de 15 de março de 2013 no caso de itens enquadrados como atividades potencialmente poluidoras e utilizadoras de recursos ambientais, caso em que poderá ser solicitado certificado de sustentabilidade ambiental.

1.8.2. A CONCESSIONÁRIA deverá atender no que couber, os critérios de sustentabilidade ambiental previstos na Instrução Normativa SLTI/MPOG nº 01, de 19/01/2010.

1.9. A concessão se baseia no uso de espaço físico medindo 41 m<sup>2</sup> (**quarenta e um metros quadrados**) compreendendo cozinha e área da cantina no Campus Porto Velho Zona Norte, na Av. Jorge Teixeira, 3146 – Setor Industrial CEP 76.821-002 – Porto Velho – RO.

## **2. DA JUSTIFICATIVA E OBJETIVO DA CONTRATAÇÃO**

2.1. O IFRO, Câmpus Porto Velho Zona Norte, oferece cursos técnicos presenciais e semi presenciais de Informática para Internet, Técnico em Administração, Técnico em Recurso Humanos e Técnico em Finanças, 01 (um) curso de graduação na área de Gestão Pública e Gestão Comercial, além dos cursos na modalidade EAD e pós graduação, bem como palestras e eventos, envolvendo a participação de servidores, alunos, autoridades e comunidade externa, necessitando com isso, dispor como serviço de apoio a estas atividades espaço reservado para instalação e execução de serviços de cantina e restaurante.

2.2. O potencial da clientela para os serviços de lanchonete é composto por alunos de cursos técnicos, graduação e pós-graduação, nos três turnos diários, divididos em 21 turmas, além de 86 (Oitenta e seis) servidores.

2.3. O Campus IFRO zona norte possui ambiente adequado para instalação com cantina/restaurante, contudo, a utilização eficiente desses ambientes só é possível mediante a terceirização dos serviços pretendidos, tendo em vista que o IFRO não possui servidores contratados para o desempenho de tais serviços acessórios, uma vez que não constituem atividade finalística das Instituições Federais de Ensino.

2.4. A futura CESSIONÁRIA terá à disposição espaço físico medindo 41 m<sup>2</sup> (quarenta e um metros quadrados) compreendendo cozinha e área da cantina

2.5. A concessão de uso onerosa do espaço destinado à instalação das cantina possui respaldo legal no Decreto n.º 3725/2001 que dispõe sobre a utilização dos bens imóveis de domínio da União.

## **3. DESCRIÇÃO DA SOLUÇÃO:**

3.1. A descrição da solução como um todo, abrange LANCHONETE E RESTAURANTE E SERVIÇO DISTRIBUIÇÃO DE MERENDA ESCOLAR, por empresa especializada no ramo, nas dependências do Campus Porto Velho Zona Norte do Instituto Federal de Rondônia – IFRO.

## **4. DA CLASSIFICAÇÃO DOS SERVIÇOS E FORMA DA SELEÇÃO DO FORNECEDOR**

4.1. Trata-se de serviço comum de caráter continuado sem fornecimento de mão de obra em regime de dedicação exclusiva, a ser contratado mediante licitação, na modalidade pregão, em sua forma eletrônica.

4.2. Os serviços a serem contratados enquadram-se nos pressupostos do Decreto n.º 3725/2001 que dispõe sobre a utilização dos bens imóveis de domínio da União.

4.3. A prestação dos serviços não gera vínculo empregatício entre os empregados da Cessionária e a Administração concessora, vedando-se qualquer relação entre estes que caracterize personalidade e subordinação direta.

## **5. REQUISITOS DA CONTRATAÇÃO.**

5.1. Conforme Projeto Básico, os requisitos da contratação abrangem o seguinte:

5.1.1 Serviço continuado;

5.1.2 Duração inicial do contrato é 12 meses;

5.1.3. Não foi possível até o presente momento identificar a necessidade de a concessionária promover a transição contratual com transferência de conhecimento, tecnologia e técnicas empregadas na prestação de serviços ora especificados, tendo em vista que tratam-se de serviços constituídos em atividades materiais acessórias, instrumentais ou complementares à área de competência legal do instituto federal.

5.2. Declaração do licitante de que tem pleno conhecimento das condições necessárias para a prestação do serviço.

5.3. Experiência mínima de um ano da empresa ou responsável pela empresa no que tange ao objeto desta licitação.

5.3 As obrigações da Cessionária e concessora estão previstas neste TR.

## **6. VISTORIA PARA A LICITAÇÃO.**

- 6.1. Para o correto dimensionamento e elaboração de sua proposta, o licitante poderá realizar vistoria nas instalações do local de execução dos serviços, acompanhado por servidor designado para esse fim, de segunda à sexta-feira, das 08h às 11h e das 14h às 17h.
- 6.2. O prazo para vistoria iniciar-se-á no dia útil seguinte ao da publicação do Edital, estendendo-se até o dia útil anterior à data prevista para a abertura da sessão pública.
- 6.2.1. Para a vistoria o licitante, ou o seu representante legal, deverá estar devidamente identificado, apresentando documento de identidade civil e documento expedido pela empresa comprovando sua habilitação para a realização da vistoria.
- 6.3. A não realização da vistoria, não poderá embasar posteriores alegações de desconhecimento das instalações, dúvidas ou esquecimentos de quaisquer detalhes dos locais da concessão, devendo a licitante vencedora assumir os ônus dos serviços decorrentes.

## 7. MODELO DE EXECUÇÃO DO OBJETO

7.1. A execução do objeto seguirá a seguinte dinâmica:

7.1.1 O serviço de lanchonete e restaurante deverá ser disponibilizado à comunidade de segunda à sexta-feira em dias úteis, das 7h e 30min às 21h e 30min. Nos meses de férias escolares, definidos no Calendário Escolar (geralmente Janeiro, Julho e Dezembro), será facultado ao Campus Porto Velho Zona Norte, mediante requerimento da CESSIONÁRIA, dispensar os serviços de cantina/restaurante, em sua totalidade ou mantendo o atendimento à demanda da Administração, reduzindo-se, em ambos os casos em até 80% (oitenta por cento) do valor mensal consignado na proposta da CESSIONÁRIA, aplicando-se também a redução sobre o valor da contribuição pelos gastos com energia elétrica, água/esgoto e vigilância.

7.1.2. Excepcionalmente, a administração poderá requerer que a concessionária disponibilize o atendimento, também nos sábados, domingos ou feriados, o que será comunicado com no mínimo 07 (Sete) dias de antecedência.

7.1.3. A concessionária deverá afixar em local visível painel com os preços dos produtos que compõem o cardápio disponível no estabelecimento durante toda a vigência do contrato.

7.1.4. Os lanches e refeições deverão ser preparados, observando-se as normas de higiene e conservação dos alimentos, bem como, as normatizações dos órgãos de controle oficiais, tais como: ANVISA, AGEVISA e SECRETARIA MUNICIPAL DE VIGILÂNCIA SANITÁRIA, entre outros.

7.1.5. Os funcionários colocados à disposição da concessora deverão ser formalmente registrados pelas concessionárias, observando-se o piso salarial da categoria, e os benefícios estabelecidos em convenção coletiva de trabalho, respeitando integralmente a legislação trabalhista aplicável.

7.1.6. Os serviços deverão ser executados observando-se os critérios de sustentabilidade ambiental, previstos na IN 012010- MPLOG no que couber, em especial quanto:

7.1.6.1. Instruir os funcionários com relação ao uso consciente da água e da energia elétrica, evitando-se o desperdício de tais insumos;

7.1.6.2. O estabelecimento de política e prática de coleta seletiva dos resíduos sólidos produzidos nas dependências das cantinas/restaurantes, bem como, o encaminhamento dos VIDROS, PAPÉIS, PLÁSTICOS, METAIS e outros possíveis de reaproveitamento a cooperativas de catadores ou empresas que atuam com reciclagem desses materiais;

7.1.6.3. A utilização de eletrodomésticos, tais como: GELADEIRAS, FREEZERS, BEBEDOUROS, BALCÕES, LIQUIDIFICADORES E SIMILARES, que possuam classificação de eficiência energética categoria “A”, e sejam certificados pelo INMETRO;

7.1.6.4. A disseminação da conscientização quanto à preservação ambiental entre seus funcionários e entre a comunidade universitária, afixando cartazes nas suas dependências contendo mensagens do gênero.

7.1.7. Os preços dos produtos a serem comercializados nas cantinas e/ou restaurante serão obrigatoriamente iguais ao ofertado no pregão desta licitação. Outros produtos que não estejam nos itens deste processo que seu preços sejam equivalentes àqueles praticados no mercado local por estabelecimentos similares.

7.1.8. A demanda total de energia elétrica dos equipamentos não poderá ultrapassar a capacidade de carga disponível para o *Campus*. Para aquecimento dos alimentos, é necessário que se utilize ao máximo possível fornos a gás, a fim de evitar futuros problemas no cumprimento de metas determinadas pela concessionária de energia elétrica.

7.1.9. Caso seja necessário o aumento de carga na rede elétrica, todo o ônus correrá por conta do cessionário da cantina/restaurante. Bem assim, toda e qualquer alteração deverá ser precedida de aprovação e supervisão da Fundação Universidade Federal de Rondônia, por intermédio das instâncias competentes.

7.1.10. Todos os serviços necessários para o bom funcionamento da cantina/restaurante, como reforma e/ou acréscimo de armários e prateleiras, serviços que visem ao atendimento às normas da Vigilância Sanitária, revestimento cerâmico em piso, paredes, portas e fechamentos, ficam sob a responsabilidade do cessionário da cantina/restaurante sob a aprovação e supervisão da contratante.

7.1.11. Além do cardápio básico obrigatório A concessionária poderá comercializar na cantina/restaurante, dentre outros gêneros alimentícios: doces, salgados, sucos, vitaminas, bebidas não alcoólicas, refeições rápidas, sorvetes, picolés, bolachas, biscoitos, etc., .

7.1.11.1 Não será permitida a venda de bebidas alcoólicas, cigarros, remédios e chicletes, de nenhum tipo.

- 7.1.12. A Administração sempre poderá realizar consulta junto à comunidade acadêmica visando à atualização dos cardápios de produtos disponíveis na cantina.
- 7.1.13. A propaganda de produtos vendidos na cantina que utilize faixas, cartazes, mesas e cadeiras só serão permitidas após aprovação da contratante.
- 7.1.14. A concessionária deverá prover todas as condições necessárias para possibilitar a efetivação de vendas em espécie e por intermédio de cartões de débito e crédito, disponibilizando as bandeiras mais usuais entre a comunidade.
- 7.1.16. A concessão não gera vínculo empregatício entre os empregados da Concessionária e a Administração, vedando-se qualquer relação entre estes que caracterize personalidade e subordinação direta.
- 7.1.16. A concessionário deverá nos horário e dias informados no ANEXO C distribuir merenda escolar relacionado ao programa nacional de alimentação escolar (PNAE).

7.1.16. esta merenda escolar será disponibilizada pela contratante segundo cardápio próprio, aprovado e elaborado por nutricionista da Instituição, cabendo a contratada a responsabilidade quanto ao armazenamento provisório dos alimentos e distribuição nos horários pré-estabelecidos.

7.2. A execução dos serviços será iniciada em até 03 (três) dias após a assinatura do Termo de Concessão, na forma que segue:

7.2.1. A concessão será dada exclusivamente nas instalações do Campus IFRO Zona Norte, localizado no endereço apresentado no quadro a seguir: Avenida Governador Jorge Teixeira 3146 Setor - Industrial, Porto Velho - RO, 76821-002

#### 7.4. DA LIMPEZA E DA HIGIENIZAÇÃO:

7.4.1. Todas as áreas da cantinas deverão apresentar limpeza e higienização eficientes e adequadas em todas as áreas internas e externas, equipamentos, utensílios e vasilhames. Para tanto, deverá atender às seguintes especificações mínimas de serviços:

7.4.2. Limpeza e conservação diária;

7.4.3. Varrição de áreas de ocupação;

7.4.4. Limpeza geral e sanitização dos equipamentos e utensílios;

7.4.5. Remoção frequente e diária e acondicionamento apropriado de todo lixo da cozinha, realizando a coleta seletiva se solicitado pela Unidade;

7.4.5.1. Todos os recipientes para coleta de resíduos, que deverão existir nas áreas interna e externa das Cantina, em número suficiente, deverão ser adequados, de fácil limpeza e providos de tampo, bem como ter acondicionados sacos de lixo apropriados.

7.4.6. Limpeza e sanitização adequada dos recipientes e locais de acondicionamento do lixo;

7.4.7. Limpeza semanal – faxina geral;

7.4.8. Lavagem de paredes, pisos, portas, janelas (inclusive das áreas externas), coifas, câmaras, freezer, geladeiras, equipamentos etc.;

7.4.9. A limpeza da tubulação do sistema de exaustão, ventiladores etc., será feita de acordo com a necessidade. A limpeza completa do sistema de exaustão deverá ocorrer no mínimo de 12 em 12 meses, por empresa especializada.

7.4.10. Caso se faça necessário, por identificação da Concessionária ou pela Diretoria do Campus Universitário, deverão ser realizados outros serviços para garantir a perfeita higienização do ambiente.

7.4.11. Deverão ser utilizados produtos e materiais para obtenção de limpeza e higienização adequados, quais sejam: detergente concentrado neutro; detergente e secante para máquina de lavar pratos, bandejas e talheres; hipoclorito de sódio para desinfecção de bancadas, equipamentos e utensílios; sanitizante para mãos; sanitizante clorado para hortaliças e frutas; água sanitária; sapólio; papel toalha; baldes; pás; rodos; vassouras; panos de copa e cozinha; panos de chão; esponja de aço; cera; flanelas; palhas de aço; escadas; desentupidores; cestas; enceradeira; sabão em pó; álcool; sacos para lixo e outros que se fizerem necessários.

7.4.12. Os produtos deverão ser adquiridos de fornecedores idôneos, constando ficha técnica com indicações de uso, diluições, características físico-químicas, embalagens, responsável técnico e registro no Ministério da Saúde. Os produtos deverão ser biodegradáveis. A eficiência dos produtos poderá ser testada através de teste laboratorial, por solicitação da Coordenação de Serviços ou por iniciativa da própria Concessionária.

7.4.13. Todos os produtos deverão ser de primeira qualidade e testados quando houver necessidade, conforme padrões definidos pela concessionária. O teste levará em consideração aspectos de rendimento e qualidade, verificando outras características como: produto atóxico, não poluente e não corrosivo, ação rápida, propiciar fácil enxágue, etc.

7.4.14. Os resíduos oriundos da limpeza e da produção dos alimentos deverão ser controlados pela Concessionária, sendo de sua inteira responsabilidade o seu transporte e destinação.

#### 7.5. DO CONTROLE DE PRAGAS E ROEDORES:

7.5.1. A Concessionária deverá manter um programa de desinsetização e desratização periódica, preferencialmente no período de férias letivas ou de acordo com a necessidade local.

7.5.2. A Concessionária ficará responsável pela preparação do local a ser desinsetizado e desratizado, providenciando retirada de alimentos, utensílios, etc.

7.5.3. As empresas responsáveis pelo serviço de desinsetização e desratização deverão:

7.5.3.1. Apresentar alvará de funcionamento expedido pelo Centro de Vigilância Sanitária;

7.5.3.2. Comprovar o registro em um dos Conselhos Regionais - CREA, CRB, CRMV, CRF, CRQ, etc.;

7.5.3.3. Apresentar informações seguras sobre o uso de inseticidas utilizados, especialmente, quanto à toxicidade e ao tempo de ausência humana no local. Os responsáveis pela aplicação destes inseticidas deverão usar uniformes e outros EPI's (Equipamentos de Proteção Individual), de acordo com a legislação em vigor.

7.6.8. DA VISTORIA: Para melhor dimensionamento de sua proposta a proponente poderá realizar visita técnica às instalações da cantina/restaurante para fins de subsidiar a elaboração de sua proposta comercial.

## **8. MODELO DE GESTÃO DE CONTRATO**

8.1. O acompanhamento e a fiscalização da execução do contrato serão efetuados por servidor formalmente designado pela Administração, de forma a assegurar o perfeito cumprimento do ajuste, devendo ser exercidos por um ou mais representantes da Concessora, especialmente designados, na forma dos arts. 67 e 73 da Lei nº 8.666, de 1993, e do art. 6º do Decreto nº 2.271, de 1997.

8.2. A verificação da concessão deverá ser realizada com base nos critérios previstos neste Projeto Básico.

8.3. A execução dos contratos deverá ser acompanhada e fiscalizada por meio de instrumentos de controle, que compreendam a mensuração dos aspectos mencionados no art. 34 da Instrução Normativa SLTI/MPOG nº 02, de 2008, quando for o caso.

8.4. O representante da Concessionária deverá solicitar junto a Comissão do SICAF o registro das ocorrências verificadas no SICAF, adotando-se as providências necessárias ao fiel cumprimento das cláusulas contratuais, conforme o disposto nos §§ 1º e 2º do art. 67 da Lei nº 8.666, de 1993.

8.5. O descumprimento total ou parcial das demais obrigações e responsabilidades assumidas pela Concessionária ensejará a aplicação de sanções administrativas, previstas neste Projeto Básico e na legislação vigente, podendo culminar em rescisão contratual, conforme disposto nos artigos 77 e 80 da Lei nº 8.666, de 1993, observados os princípios do contraditório e da ampla defesa.

8.6. As disposições previstas nesta cláusula não excluem o disposto no Anexo IV (Guia de Fiscalização dos Contratos de Terceirização) da Instrução Normativa SLTI/MPOG nº 02, de 2008, aplicável no que for pertinente à contratação.

8.7. A fiscalização de que trata esta cláusula não exclui nem reduz a responsabilidade da Concessionária, inclusive perante terceiros, por qualquer irregularidade, ainda que resultante de imperfeições técnicas, vícios redibitórios, ou emprego de material inadequado ou de qualidade inferior e, na ocorrência desta, não implica em corresponsabilidade da Concessora ou de seus agentes e prepostos, de conformidade com o art. 70 da Lei nº 8.666, de 1993.

## **9. MATERIAIS A SEREM DISPONIBILIZADOS**

9.1. Para a perfeita execução dos serviços, incluído neste a distribuição da merenda escolar (PNAE), conforme Cardápio, a Cessionária deverá disponibilizar os materiais, equipamentos, ferramentas e utensílios necessários, nas quantidades estimadas e qualidades a seguir estabelecidas, promovendo sua substituição quando necessário:

9.1.1 A Cessionária deverá promover sua substituição quando necessário;

9.1.2 Os itens informados abaixo são exemplificativos, devendo de fato estar em devido estado de conservação e limpeza necessária:

9.1.2.1 Liquidificador

9.1.2.2 Chapa

9.1.2.3. Pannelas em geral

9.1.2.4. Vasílias, pratos e talheres em geral,

9.1.2.5. Sanduicheira

9.1.2.6. Prataria em geral

9.1.2.7. Tigelas em geral

9.1.2.7. Estufa

9.1.2.8. Freezer

9.1.2.9. jogos de mesas e cadeiras suficientes para a demanda da clientela.

9.1.2.9. Outros necessários para execução.

9.2. Para os dias de distribuição de merenda escolar deverá ser disponibilizado Freezer(s) exclusivo(S) para armazenamento de alimentos. Este armazenamento se dará apenas para o dia da distribuição.

## 10. INFORMAÇÕES RELEVANTES PARA O DIMENSIONAMENTO DA PROPOSTA

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

10.1.1. A Cessionária efetuará o pagamento ao Concedente **antecipadamente à utilização/execução do objeto**, por meio de GRU, conforme estabelecido pelo Concedente, em código de recolhimento próprio da Instituição, até o 5 (quinto) dia útil de cada mês a vencer. **Devendo no primeiro mês o pagamento ser efetuado até 5 dias após a assinatura do TERMO DE CONCESSÃO.**

10.1.2 Nos meses de dezembro e janeiro, por ocasião do recesso e férias acadêmicas, bem como, na hipótese de greves gerais, em que forem suspensas as atividades acadêmicas no Campus, a Cessionária pagará à Concedente, a título de mensalidade, o valor correspondente a 50% do valor contratado, sendo necessária a confirmação pela Administração do período oficial do movimento grevista.

10.1.3. O valor mensal da proposta para a concessão de uso, estipulado a título de concessão pelo uso das dependências da cantina/restaurante R\$ 890,00 (oitocentos e noventa reais), conforme apurado em pesquisa de preço.

10.1.4. O valor mensal de compensação pelo uso de água, energia elétrica, vigilância armada/desarmada, fica estipulado em 45% (vinte e cinco por cento) do valor proposto para a concessão de uso, enquanto perdurar a ausência de medidores independentes em nome da concessionária, tendo em vista, tratar-se do percentual usualmente praticado nas licitações realizadas por outras Instituições de Ensino para tal finalidade.

10.1.5. O valor do aluguel será reajustado anualmente, na hipótese de prorrogação da vigência do contrato, com base no IGP- M (ÍNDICE GERAL DE PREÇOS DE MERCADO), apurado pela Fundação Getúlio Vargas, ou daquele que vier a substituí-lo.

10.1.6. Na hipótese de ausência do recolhimento do aluguel no prazo previsto, o mesmo será atualizado monetariamente através da Taxa de Juros – SELIC, desde o vencimento da GRU até a nova data estipulada para pagamento do valor devido.

10.1.7. Esgotadas as vias de cobrança administrativa o débito será inscrito na Dívida Ativa da União, sem prejuízo de ação de cobrança judicial pela Procuradoria Federal junto a IFRO.

10.1.8. A cessionária deverá distribuir, no intervalo das aulas, a merenda escolar relacionada ao Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE), de acordo com o cardápio do PNAE e calendário escolar, usando o mesmo espaço da cantina/restaurante para a distribuição.

## 11. OBRIGAÇÕES DO CEDENTE.

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

11.2. Exercer o acompanhamento e a fiscalização dos serviços, por servidor especialmente designado, anotando em registro próprio as falhas detectadas, indicando dia, mês e ano, bem como o nome dos empregados eventualmente envolvidos, e encaminhando os apontamentos à autoridade competente para as providências cabíveis.

11.3. Notificar a Cessionária por escrito da ocorrência de eventuais imperfeições, falhas ou irregularidades constatadas no curso da execução dos serviços, fixando prazo para a sua correção, certificando-se que as soluções por ela propostas sejam as mais adequadas;

11.4. Efetuar as retenções tributárias, quando devidas, sobre o valor da Nota Fiscal/Fatura da cessionária, no que couber, em conformidade com o item 6 do Anexo XI da IN SEGES/MP n. 5/2017.

11.5. Não praticar atos de ingerência na administração da Cessionária, tais como:

11.5.1. exercer o poder de mando sobre os empregados da Cessionária, devendo reportar-se somente aos prepostos ou responsáveis por ela indicados, exceto quando o objeto da contratação previr o atendimento direto, tais como nos serviços de recepção e apoio ao usuário;

11.5.2. direcionar a contratação de pessoas para trabalhar nas empresas Cessionárias;

11.5.3. considerar os trabalhadores da Cessionária como colaboradores eventuais do próprio órgão ou entidade responsável pela contratação, especialmente para efeito de concessão de diárias e passagens.

11.6. Fornecer por escrito às informações necessárias para o desenvolvimento dos serviços objeto do Termo de concessão;

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

- 11.8. Cientificar o órgão de representação judicial da Advocacia-Geral da União para adoção das medidas cabíveis quando do descumprimento das obrigações pela Cessionária;
- 11.9. Arquivar, entre outros documentos, projetos, "as built", especificações técnicas, orçamentos, termos de recebimento, contratos e aditamentos, relatórios de inspeções técnicas após o recebimento do serviço e notificações expedidas;
- 11.10. Fiscalizar o cumprimento dos requisitos legais, quando a cessionária houver se beneficiado da preferência estabelecida pelo art. 3º, § 5º, da Lei nº 8.666, de 1993.

## **12. OBRIGAÇÕES DA CESSIONÁRIA**

- 12.1. Executar os serviços conforme especificações deste Termo de Referência e de sua proposta, com a alocação dos empregados necessários ao perfeito cumprimento das cláusulas contratuais, além de fornecer os materiais e equipamentos, ferramentas e utensílios necessários, na qualidade e quantidades especificadas neste Termo de Referência e em sua proposta.
- 12.2. Reparar, corrigir, remover ou substituir, às suas expensas, no total ou em parte, no prazo fixado pelo fiscal do contrato, os serviços efetuados em que se verificarem vícios, defeitos ou incorreções resultantes da execução ou dos materiais empregados.
- 12.3. Responsabilizar-se pelos vícios e danos decorrentes da execução do objeto, de acordo com os artigos 14 e 17 a 27, do Código de Defesa do Consumidor (Lei nº 8.078, de 1990).
- 12.4. Utilizar empregados habilitados e com conhecimentos básicos dos serviços a serem executados, em conformidade com as normas e determinações em vigor.
- 12.5. Vedar a utilização, na execução dos serviços, de empregado que seja familiar de agente público ocupante de cargo em comissão ou função de confiança no órgão Concedente, nos termos do artigo 7º do Decreto nº 7.203, de 2010;
- 12.6. Quando não for possível a verificação da regularidade no Sistema de Cadastro de Fornecedores – SICAF, a empresa concessionária deverá entregar ao setor responsável pela fiscalização do termo concessão, até o dia trinta do mês seguinte ao da locação do espaço, os seguintes documentos:
  - 1) prova de regularidade relativa à Seguridade Social;
  - 2) certidão conjunta relativa aos tributos federais e à Dívida Ativa da União;
  - 3) certidões que comprovem a regularidade perante a Fazenda Municipal ou Distrital do domicílio ou sede do contratado;
  - 4) Certidão de Regularidade do FGTS – CRF; e
  - 5) Certidão Negativa de Débitos Trabalhistas – CNDT, conforme alínea "c" do item 10.2 do Anexo VIII-B da IN SEGES/MP n. 5/2017;
- 12.6.1. Responsabilizar-se pelo cumprimento das obrigações previstas em Acordo, Convenção, Dissídio Coletivo de Trabalho ou equivalentes das categorias abrangidas pelo contrato, por todas as obrigações trabalhistas, sociais, previdenciárias, tributárias e as demais previstas em legislação específica, cuja inadimplência não transfere a responsabilidade ao Concedente;
- 12.7. Comunicar ao Fiscal do termo de concessão, no prazo de 24 (vinte e quatro) horas, qualquer ocorrência anormal ou acidente que se verifique no local do espaço de concessão.
- 12.8. Prestar todo esclarecimento ou informação solicitada pelo Concedente ou por seus prepostos, garantindo-lhes o acesso, a qualquer tempo, ao local dos trabalhos, bem como aos documentos relativos à execução do empreendimento.
- 12.9. Paralisar, por determinação do Concedente, qualquer atividade que não esteja sendo executada de acordo com a boa técnica ou que ponha em risco a segurança de pessoas ou bens de terceiros.
- 12.10. Promover a guarda, manutenção e vigilância de materiais, ferramentas, e tudo o que for necessário à execução dos serviços, durante a vigência do termo de concessão.
- 12.11. Promover a organização técnica e administrativa dos serviços, de modo a conduzi-los eficaz e eficientemente, de acordo com os documentos e especificações que integram este Termo de Referência, no prazo determinado.
- 12.12. Conduzir os trabalhos com estrita observância às normas da legislação pertinente, cumprindo as determinações dos Poderes Públicos, mantendo sempre limpo o local dos serviços e nas melhores condições de segurança, higiene e disciplina.
- 12.13. Submeter previamente, por escrito, ao Concedente, para análise e aprovação, quaisquer mudanças nos métodos executivos que fujam às especificações do memorial descritivo.
- 12.14. Não permitir a utilização de qualquer trabalho do menor de dezesseis anos, exceto na condição de aprendiz para os maiores de quatorze anos. Nem permitir a utilização do trabalho do menor de dezoito anos em trabalho noturno, perigoso ou insalubre;
- 12.15. Manter durante toda a vigência do termo de concessão, em compatibilidade com as obrigações assumidas, todas as condições de habilitação e qualificação exigidas na licitação;

12.16. Cumprir, durante todo o período de execução do termo de concessão, a reserva de cargos prevista em lei para pessoa com deficiência ou para reabilitado da Previdência Social, bem como as regras de acessibilidade previstas na legislação, quando a concessionária houver se beneficiado da preferência estabelecida pela Lei nº 13.146, de 2015.

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

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

12.19. Cumprir, além dos postulados legais vigentes de âmbito federal, estadual ou municipal, as normas de segurança do Concedente;

12.20. Prestar os serviços dentro dos parâmetros e rotinas estabelecidos, fornecendo todos os materiais, equipamentos e utensílios em quantidade, qualidade e tecnologia adequadas, com a observância às recomendações aceitas pela boa técnica, normas e legislação;

12.21. Assegurar ao Concedente, em conformidade com o previsto no subitem 6.1, “a” e “b”, do Anexo VII – F da Instrução Normativa SEGES/MP nº 5, de 25/05/2017:

12.22. Observar, na prestação dos serviços, no mínimo, os seguintes indicadores básicos:

a) para as refeições, no fornecimento de saladas, colocar à disposição para escolha, pelo menos, 3 (três) tipos de vegetais diferentes;

b) Disponibilizar diariamente, para o cardápio do restaurante, no mínimo:

Item	COMPOSIÇÃO MÍNIMA
<b>Saladas</b> Deverão ser expostas acondicionadas de forma a manter a temperatura adequada.	1 tipo de vegetal folhoso
	1 tipo de vegetais crus
	1 tipo de vegetais cozidos (não tubérculo)
<b>Acompanhamentos quentes</b>	Arroz branco
	Arroz composto (risotos, paellas, arroz de carreteiro, galinhada, etc.)
	Feijão colorido e preto, alternadamente. Se optar por feijão com complementos (animal e/ou vegetal), todos os dias deverá ser servido também um tipo de feijão simples.
<b>Pratos Principais quentes</b>	1ª opção – preparações com carnes vermelhas, utilizando-se alternadamente alcatra, contrafilé, coxão mole, miolo de alcatra e lagarto.
	2ª opção – preparações com carnes de aves ou peixes, em dias alternados. Os tipos de corte de aves permitidos nessa opção serão: peito de frango sem osso, filé de peito de frango, coxa e sobrecoxa.
	Poderão ser servidas preparações com vísceras, embutidos, carnes com osso, carnes suínas e feijoada, desde que seja simultaneamente a uma das duas opções. É necessário servir uma vez na semana um tipo de carne assada.
<b>Guarnições</b>	1ª opção - Vegetal refogado (não tubérculo)

As três opções deverão ser programadas de forma a combinar com os pratos principais e obedecer, em relação à composição, ao especificado na composição mínima.	2ª opção - Massa (talharim espaguete, raviole, nhoque, capeleti, lasanha, caneloni, etc..) 3ª opção - Guarnição a base de farinhas, tubérculos, frituras etc..
<b>Sobremesas</b> Servir pelo menos duas opções diárias	1ª opção - Frutas – pelo menos 2 variedades 2ª opção - Salada de fruta – composta por mamão, banana, maçã e laranja 3ª opção - Doces elaborados (pavês, tortas, pudins etc.) 4ª opção - Doces simples (gelatina, frutas em calda, doce de leite, goiabada com queijo, etc.)

12.23. A cessionária deverá distribuir, no intervalo das aulas, a merenda escolar relacionada ao Programa Nacional de Alimentação Escolar (**PNAE**), de acordo com o cardápio do PNAE e calendário escolar, utilizando o espaço da cantina/restaurante para esta distribuição.

12.24. A CONTRATADA deverá contar com Nutricionista qualificado para supervisionar assunto pertinentes ao de lanches e refeições tanto quanto se responsabilizar pelas condições adequadas de distribuição e armazenamento de merenda escolar do PNAE. Tal Nutricionista poderá prestar serviço à Cessionária ou ser contratado pela mesma, o qual deverá assinar o cardápio de alimentos vendidos da cessionária que ficará exposto, conforme prazo estipulado.

### 13. DA SUBCONTRATAÇÃO

13.1 Não será admitida a subcontratação do objeto licitatório.

### 14. ALTERAÇÃO SUBJETIVA

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

### 15. CONTROLE E FISCALIZAÇÃO DA EXECUÇÃO

15.1. O acompanhamento e a fiscalização da execução do termo de concessão consistem na verificação da conformidade da prestação dos serviços e da alocação dos recursos necessários, de forma a assegurar o perfeito cumprimento do ajuste, devendo ser exercidos por um ou mais representantes do Concedente, especialmente designados, na forma dos arts. 67 e 73 da Lei nº 8.666, de 1993, e do art. 6º do Decreto nº 2.271, de 1997.

15.2. O representante do Concedente deverá ter a experiência necessária para o acompanhamento e controle da execução dos serviços e do termo de concessão.

15.3. A verificação da adequação da prestação do serviço deverá ser realizada com base nos critérios previstos neste Termo de Referência.

15.4. A fiscalização do termo de concessão, ao verificar que houve subdimensionamento da produtividade pactuada, sem perda da qualidade na execução do serviço, deverá comunicar à autoridade responsável para que esta promova a adequação contratual à produtividade efetivamente realizada, respeitando-se os limites de alteração dos valores contratuais previstos no § 1º do artigo 65 da Lei nº 8.666, de 1993.

15.5. A conformidade do material/técnica/equipamento a ser utilizado na execução dos serviços deverá ser verificada juntamente com o documento da Concessionária que contenha a relação detalhada dos mesmos, de acordo com o estabelecido neste Termo de Referência, informando as respectivas quantidades e especificações técnicas, tais como: marca, qualidade e forma de uso.

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

15.7. O descumprimento total ou parcial das obrigações e responsabilidades assumidas pela Cessionária, sobretudo quanto às obrigações e encargos sociais e trabalhistas, ensejará a aplicação de sanções administrativas, previstas neste Termo de Referência e na legislação vigente, podendo culminar em rescisão contratual, conforme disposto nos artigos 77 e 87 da Lei nº 8.666, de 1993.

15.8. As atividades de gestão e fiscalização da execução contratual devem ser realizadas de forma preventiva, rotineira e sistemática, podendo ser exercidas por servidores, equipe de fiscalização ou único servidor, desde que, no exercício dessas atribuições, fique assegurada a distinção dessas atividades e, em razão do volume de trabalho, não comprometa o desempenho de todas as ações relacionadas à Gestão do Contrato.

15.9. A fiscalização técnica dos contratos avaliará constantemente a execução do objeto e utilizará o Instrumento de Medição de Resultado (IMR), ou outro instrumento substituto para aferição da qualidade da prestação dos serviços, devendo haver o redimensionamento no pagamento com base nos indicadores estabelecidos, sempre que a CESSIONÁRIA:

15.9.1. Não produzir os resultados, deixar de executar, ou não executar com a qualidade mínima exigida as atividades contratadas; ou

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

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

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

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

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

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

15.14. Na hipótese de comportamento contínuo de desconformidade da prestação do serviço em relação à qualidade exigida, bem como quando esta ultrapassar os níveis mínimos toleráveis previstos nos indicadores, além dos fatores redutores, devem ser aplicadas as sanções à CESSIONÁRIA de acordo com as regras previstas no ato convocatório.

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

15.16. A conformidade do material a ser utilizado na execução dos serviços deverá ser verificada juntamente com o documento da CESSIONÁRIA que contenha sua relação detalhada, de acordo com o estabelecido neste Termo de Referência e na proposta, informando as respectivas quantidades e especificações técnicas, tais como: marca, qualidade e forma de uso.

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

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

15.17.2. O descumprimento total ou parcial das demais obrigações e responsabilidades assumidas pela Cessionária ensejará a aplicação de sanções administrativas, previstas neste Termo de Referência e na legislação vigente, podendo culminar em rescisão contratual, conforme disposto nos artigos 77 e 80 da Lei nº 8.666, de 1993.

15.17.3 A fiscalização de que trata esta cláusula não exclui nem reduz a responsabilidade da Cessionária, inclusive perante terceiros, por qualquer irregularidade, ainda que resultante de imperfeições técnicas, vícios redibitórios, ou emprego de material inadequado ou de qualidade inferior e, na ocorrência desta, não implica em corresponsabilidade do Cedente ou de seus agentes e prepostos, de conformidade com o art. 70 da Lei nº 8.666, de 1993.

15.18. As disposições previstas nesta cláusula não excluem o disposto no Anexo VIII da Instrução Normativa SLTI/MP nº 05, de 2017, aplicável no que for pertinente à contratação.

15.19. A fiscalização de que trata esta cláusula não exclui nem reduz a responsabilidade da CESSIONÁRIA, inclusive perante terceiros, por qualquer irregularidade, ainda que resultante de imperfeições técnicas, vícios redibitórios, ou emprego de material inadequado ou de qualidade inferior e, na ocorrência desta, não implica corresponsabilidade do CONCEDENTE ou de seus agentes, gestores e fiscais, de conformidade com o art. 70 da Lei nº 8.666, de 1993.

15.20. Serão feitas avaliações:

15.20.1 quanto a qualidade do produtos e serviços será realizada bimestralmente pelos Usuários. A metodologia de avaliação se encontra no anexo A deste termo de referência.

15.20.2 quanto a qualidade da execução contratual será realizada mensalmente pela Fiscalização do contrato, e na sua ausência, pela Coordenação de Serviços Gerais. A metodologia de avaliação se encontra no anexo B deste termo de referência.

## **16. DO RECEBIMENTO E ACEITAÇÃO DO OBJETO**

16.1. Quanto a EXPLORAÇÃO DE SERVIÇOS DE LANCHONETE E RESTAURANTE Não se aplica por se tratar de Concessão temporária do direito de uso de espaço físico para exploração econômica.

16.2 Quanto ao SERVIÇO DE DISTRIBUIÇÃO DE MERENDA ESCOLAR será conforme ANEXO C

## 17. DO PAGAMENTO

17.1 A Cessionária efetuará o pagamento ao Concedente **antecipadamente à utilização/execução do objeto**, por meio de GRU, conforme estabelecido pelo Concedente, em código de recolhimento próprio da Instituição, até o 5 (quinto) dia útil de cada mês a vencer. **Devendo no primeiro mês o pagamento ser efetuado até 5 dias após a assinatura do TERMO DE CONCESSÃO.**

17.1.1 Nos meses de férias escolares, definidos no Calendário Escolar (geralmente Janeiro, Julho e Dezembro), será facultado ao *Campus* Porto Velho Zona Norte, mediante requerimento da CESSIONÁRIA, dispensar os serviços de cantina/restaurante, em sua totalidade ou mantendo o atendimento à demanda da Administração, reduzindo-se, em ambos os casos em até 80% (oitenta por cento) do valor mensal consignado na proposta da CESSIONÁRIA, aplicando-se também a redução sobre o valor da contribuição pelos gastos com energia elétrica, água/esgoto e vigilância.

17.1.2. O valor mensal da concessão de uso, estipulado a título de aluguel pelo uso das dependências da cantina/restaurante, será de R\$ 890,00 (oitocentos e noventa reais), conforme apurado em pesquisa de preço.

17.1.3. A Avaliação Técnica quanto a qualidade da execução contratual que será realizada mensalmente pela Fiscalização do **IFRO-Campus PORTO VELHO ZONA NORTE**, e na sua ausência, pela Coordenação de Serviços Gerais poderá gerar desconto no valor do aluguel. A metodologia de avaliação se encontra no anexo B deste termo de referência.

17.1.4. O valor mensal de compensação pelo uso de água, energia elétrica, vigilância armada/desarmada, fica estipulado em 45% (vinte e cinco por cento) do valor proposto para a concessão de uso, enquanto perdurar a ausência de medidores independentes em nome da concessionária, tendo em vista, tratar-se do percentual usualmente praticado nas licitações realizadas por outras Instituições de Ensino para tal finalidade.

17.1.5. O valor da concessão será reajustado anualmente, na hipótese de prorrogação da vigência do contrato, com base no IGP- M (ÍNDICE GERAL DE PREÇOS DE MERCADO), apurado pela Fundação Getúlio Vargas, ou daquele que vier a substituí-lo.

17.1.6. Na hipótese de ausência do recolhimento do aluguel no prazo previsto, o mesmo será atualizado monetariamente através da Taxa de Juros – SELIC, desde o vencimento da GRU até a nova data estipulada para pagamento do valor devido.

17.1.7. Esgotadas as vias de cobrança administrativa o débito será inscrito na Dívida Ativa da União, sem prejuízo de ação de cobrança judicial pela Procuradoria Federal junto ao IFRO.

17.1.8. Na ocorrência de eventuais atrasos de pagamento provocados exclusivamente pela Cessionária, o valor devido deverá ser acrescido de atualização financeira, e sua apuração se fará desde a data de seu vencimento até a data do efetivo pagamento, em que os juros de mora serão calculados à taxa de 0,5% (cinco décimos percentuais) ao mês, ou 6% (seis por cento) ao ano, mediante aplicação das seguintes fórmulas:

$I = (TX/100) \times 365 \times EM = I \times N \times VP$ , onde:

EM = Encargos moratórios;

I = Índice de atualização financeira;

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

VP = Valor da parcela em atraso.

TX = Percentual da taxa de juros de mora anual

17.1.9 Considerando o desempenho da CESSIONÁRIA consignada no resultado geral da Avaliação Técnica a ser realizada pela Fiscalização, poderá ser concedido à Cessionária **o desconto de 50% do valor mensal** relativo à taxa de utilização do espaço, ou seja, **excetuando o valor relativo ao custeio de despesas de energia elétrica, água e vigilância.**

17.2 Do pagamento pelo SERVIÇO DE DISTRIBUIÇÃO DE MERENDA ESCOLAR:

17.2.1. O valor do pagamento pelos serviços de distribuição de merenda escolar será o valor ofertado pela vencedora do pregão eletrônico deverá ser descontados neste pagamento o valor mensal da concessão e o valor do custeio de luz, água e vigilância.

12.2.1.1. quando houver valor excedente que cubra o valor mensal da concessão e o valor do custeio esta sobra será transformado em crédito para os próximos meses.

O pagamento pelo SERVIÇO DE DISTRIBUIÇÃO DE MERENDA ESCOLAR só será efetivado nos meses em que houver a distribuição de merenda escolar.

## 18. REAJUSTE

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

18.1.1. Dentro do prazo de vigência do Termo de concessão e mediante solicitação da concessionária, os preços dos produtos comercializados nas catinas e restaurantes poderão sofrer reajuste após o interregno de um ano, aplicando-se o Índice Nacional de Preços ao Consumidor - IPCA, exclusivamente para as obrigações iniciadas e concluídas após a ocorrência da anualidade.

- 18.2. Nos reajustes subsequentes ao primeiro, o interregno mínimo de um ano será contado a partir dos efeitos financeiros do último reajuste.
- 18.3. No caso de atraso ou não divulgação do índice de reajustamento, o CEDENTE pagará à CESSIONÁRIA a importância calculada pela última variação conhecida, liquidando a diferença correspondente tão logo seja divulgado o índice definitivo. Fica a CESSIONÁRIA obrigada a apresentar memória de cálculo referente ao reajustamento de preços do valor remanescente, sempre que este ocorrer.
- 18.4. Nas aferições finais, o índice utilizado para reajuste será, obrigatoriamente, o definitivo.
- 18.5. Caso o índice estabelecido para reajustamento venha a ser extinto ou de qualquer forma não possa mais ser utilizado, será adotado, em substituição, o que vier a ser determinado pela legislação então em vigor.
- 18.6. Na ausência de previsão legal quanto ao índice substituto, as partes elegerão novo índice oficial, para reajustamento do preço do valor remanescente, por meio de termo aditivo.
- 18.7. O reajuste será realizado por apostilamento.

## 19. GARANTIA DA EXECUÇÃO

- 19.1. Não haverá exigência de garantia contratual da execução, pelas razões abaixo justificadas:
- 19.1.1. Não se aplica por se tratar de Concessão temporária do direito de uso de espaço físico para exploração econômica.

## 20. DAS SANÇÕES ADMINISTRATIVAS

- 20.1. Comete infração administrativa nos termos da Lei nº 10.520, de 2002, a CESSIONÁRIA que:
- 20.1.1. inexecutar total ou parcialmente qualquer das obrigações assumidas em decorrência da concessão e do serviço de distribuição de merenda;
- 20.1.2. ensejar o retardamento da execução do objeto;
- 20.1.3. falhar ou fraudar na execução do contrato;
- 20.1.4. comportar-se de modo inidôneo; e
- 20.1.5. cometer fraude fiscal.
- 20.2. À Cessionária, não satisfazendo os compromissos assumidos, parcial ou totalmente, serão aplicadas as seguintes penalidades:

- a) Advertência;**
- b) Multa** - que deverá ser recolhida exclusivamente em agências do Banco do Brasil S.A., por meio da Guia de Recolhimento da União – GRU, a ser preenchida de acordo com instruções fornecidas pela Cedente, pelo cometimento de infrações. O prazo para o recolhimento da multa será no máximo de 15 (quinze) dias corridos, contados da comunicação oficial, a mesma não poderá exceder a 20%, do valor da cessão anual.

**b.1) Multa compensatória correspondente a no máximo:**

- 10% (Dez por cento) do valor **da cessão anual**, no caso de inexecução parcial ou de descumprimento de obrigação contratual; ou
- 20% (Vinte por cento) do valor **da cessão anual** no caso de inexecução total, sem prejuízo **da rescisão unilateral** da avença;

Caracterizam infrações:

INFRAÇÃO	GRAU
1) Suspender ou interromper, salvo motivo de força maior ou caso fortuito, os serviços contratuais por dia	5
2) Servir porções em quantidade/peso inferiores aos normais, por vez.	3

3) Reutilizar gêneros preparados e não servidos em cardápio de dia antecedente, por dia.	3
4) Utilizar as dependências do Campus Porto Velho para fins diversos do objeto do Contrato de Cessão, por vez.	4
5) Servir bebida alcoólica, e produtos descritos no item 8.36 por vez.	4
6) Servir alimento contaminado ou deteriorado, por vez.	6
7) Manter funcionário sem qualificação para a execução dos serviços, por empregado e por dia.	2
8) Atrasar, sem justificativa, o início dos serviços, por dia.	6
9)DEIXAR DE:	
a) Manter nutricionista no seu quadro de pessoal, por dia.	2
b) 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.	3
c) Substituir empregado que se conduza de modo inconveniente ou incompatível com as atribuições, por empregado e por dia.	1
d) Refazer ou substituir, no todo ou em parte, os alimentos considerados impróprios para o consumo, por dia.	3
e) Remover do local de preparação e dos refrigeradores os alimentos preparados e não servidos, por dia.	2
f) Deixar de disponibilizar os produtos constantes no ANEXO II – Relação de Produtos Comercializados, por dia de ocorrência.	1
g) Manter documentação legal, por vez.	1
h) Remover o lixo, por dia.	4
i) Recolher o valor da taxa mensal de utilização e o valor do consumo de energia elétrica, por item e por dia.	2
j) Cumprir quaisquer dos itens do Edital e seus Anexos não previstos nesta tabela de multas, após reincidência formalmente notificada.	2
k)Responder, no prazo fixado, a solicitação ou requisição do responsável pela fiscalização, por vez.	2
l)Deixar de afixar Painel de Preços de Todos os produtos a serem comercializados	2
10)Permitir	

a) A presença de empregado sem uniforme, descalço ou com trajes decotados e curtos, quando do sexo feminino, por empregado.	1
b) A presença de empregado com carteira de saúde desatualizada, por empregado e por dia.	1

Para efeito de aplicação de multas, às infrações são atribuídos graus, com as seguintes correspondências de valores:

GRAU	CORRESPONDÊNCIA
1	R\$ 30,00
2	R\$ 50,00
3	R\$ 70,00
4	R\$ 100,00
5	R\$ 200,00
6	R\$ 300,00

c) suspensão temporária de participar em licitação e impedimento de contratar com a Administração do **CEDENTE**, pelo prazo de até 2 (dois) anos;

d) Declaração de inidoneidade para licitar e contratar nos casos de falta grave, em reincidência de faltas e penalidades anteriores, quando comprovada a má fé ou propósito do fornecedor em usufruir vantagens ilícitas ou enquanto perdurarem os motivos determinantes da punição ou até que seja promovida a reabilitação perante a própria autoridade que aplicou a penalidade;

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

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

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

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

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

20.5. As multas devidas e/ou prejuízos causados ao Cedente deverá ser recolhido via GRU (Guia de Recolhimento da União) fornecida pelo (a) fiscal do contrato ou ainda, quando for o caso, serão inscritos na Dívida Ativa da União e cobrados judicialmente.

20.5.1. Caso o Concedente determine, a multa deverá ser recolhida no prazo máximo de 20 (Vinte) dias, a contar da data do recebimento da comunicação enviada pela autoridade competente.

20.6. 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.

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

de investigação preliminar ou Processo Administrativo de Responsabilização - PAR.

20.8. 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.

20.9. 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.

20.10. As penalidades serão obrigatoriamente registradas no SICAF.

## **21. CRITÉRIOS DE SELEÇÃO DO FORNECEDOR**

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

21.2. Os critérios de qualificação econômica a serem atendidos pelo fornecedor estão previstos no edital.

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

21.3.1. Comprovação de aptidão para a prestação dos serviços em características, quantidades e prazos compatíveis com o objeto desta licitação, ou com o item pertinente, por período não inferior a 1 (um) ano, mediante a apresentação de documentos que comprovem experiência na área..

21.4. Os critérios de aceitabilidade de preços serão:

21.4.1. Valores unitários: conforme planilha de composição de preços conforme o item 1 deste Termo de Referência.

21.4.2 O critério de julgamento da proposta é **Maior Desconto Global sobre o fornecimento da alimentação e serviço de distribuição e merenda escolar.**

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

## **22. ESTIMATIVA DE PREÇOS E PREÇOS REFERENCIAIS**

22.1. O custo estimado da contratação é o previsto no valor global máximo.

22.2. Tal valor foi obtido a partir de pesquisas de preços através do site <http://www.comprasgovernamentais.gov.br/>, conforme determina a Instrução Normativa nº 05/2014 da SLTI/MPOG.

## **23. DOS RECURSOS ORÇAMENTÁRIOS.**

23.1. Não se aplica por se tratar de Concessão temporária do direito de uso de espaço físico para exploração econômica.

23.2. O pagamento pelos serviços de distribuição de merenda será feito transformando em desconto no pagamento pela concessão e taxas de água luz e vigilância.

## **ANEXO A – AVALIAÇÃO BIMESTRAL**

### **METODOLOGIA DE AVALIAÇÃO TÉCNICA**

A Avaliação quanto a qualidade do produtos e serviços será realizada bimestralmente pelos Usuários do **IFRO-Campus PORTO VELHO ZONA NORTE**.

O responsável pela Fiscalização ou Coordenador de Serviços Gerais deverá lançar a pesquisa de forma que todos possam participar o resultado da Avaliação de qualidade deve ser gerado e encaminhando à Concedente e Cessionária.

Os quesitos serão medidos com notas de 01 (um) a 5 (cinco), sendo:

- 01 (um) muito ruim;
- 02 (dois) ruim;
- 03 (três) regular;
- 04 (quatro) bom;
- 05 (cinco) ótimo;

Deste resultado devesse manter um padrão mínimo de 03 (três).

Segue abaixo as questões a ser avaliadas:

1. Utilização de Uniformes pelos funcionários;
2. Higienização dos alimentos;
3. Qualidade do Buffet de Almoço;
4. Qualidade do Buffet do Jantar;
5. Qualidade dos Lanches;
6. Sabor dos Alimentos;
7. Variedade de oferta de produtos; ou Variedade de opções de produtos;
8. Os alimentos são servidos em Temperaturas ideais para consumo;
9. Horário de funcionamento da Cantina/restaurante
10. Avaliação da Cantina/Restaurante de MODO GERAL.

## **ANEXO B – METODOLOGIA DE AVALIAÇÃO TÉCNICA**

A Avaliação Técnica quanto a qualidade da execução contratual será realizada mensalmente pela Fiscalização do **IFRO-Campus PORTO VELHO ZONA NORTE**, e na sua ausência, pela Coordenação de Serviços Gerais.

As supervisões que darão subsídio para a Avaliação Técnica serão realizadas nas dependências da Cantina em dias aleatórios, e acompanhadas pelo preposto e/ou responsável da Cessionária. A impossibilidade de acompanhamento das supervisões por funcionários da Cessionária não será impedimento para a realização das supervisões. Não haverá limites para a realização das supervisões, que serão realizadas em dias determinados pela Fiscalização.

O responsável pela Fiscalização ou Coordenador de Serviços Gerais deverá emitir o relatório de Avaliação Técnica até o primeiro dia útil do mês subsequente à utilização, encaminhando à Concedente e Cessionária, para fins de verificação de desconto no pagamento pela Cessionária.

O não atendimento das obrigações pela cessionária nas ações relacionadas à distribuição de merenda escolar relacionado ao Programa Nacional de Alimentação Escolar (**PNAE**) excluirá qualquer possibilidade de desconto do valor mensal da concessão, além de outras penalidades previstas neste termo de referência.

Os descontos sobre a taxa mensal de utilização decorrem do **poder discricionário do Concedente, não havendo qualquer obrigação quanto à sua aplicação.**

Para fins de pontuação as irregularidades serão classificadas em leve, média, grave e gravíssima. . A Nota da Avaliação Técnica será obtida da seguinte forma:

**NAT = 100 – Σpd**

Onde:

$\Sigma pd$  = somatório dos pontos descontados relativos às irregularidades verificadas nas supervisões e controles, conforme tabela abaixo.

Serão descontados os pontos daquele item que tiver três ou mais infrações no mês, conforme disposto na tabela abaixo:

	<b>Irregularidades</b>	<b>Pontos a descontar</b>
<b>Leve</b>	Preços cobrados nos produtos em desacordo com o autorizado pela Concedente.	1
	Descumprimento dos horários e abertura e fechamento.	1
	Não cumprir a relação de produtos/cardápio apresentado e autorizado.	1
	Ineficiência na reposição dos produtos.	1
<b>Média</b>	Inadequação de peso de produtos em relação ao determinado.	2
	Funcionários trajando uniformes sujos ou não adequados à função.	2
	Desorganização e ou higienização inadequada de áreas de estoque à temperatura ambiente e refrigerado.	2
	Inadequação no armazenamento de gêneros alimentícios in natura, semi-preparados ou preparados (refrigerados e à temperatura ambiente), descartáveis e de limpeza, em qualquer área da Cantina.	2
	Desorganização e/ou higienização inadequada de áreas e equipamentos da Cantina.	2
<b>Grave</b>	Não recolher o lixo e/ou não acondicioná-lo de maneira adequada.	3
	Presença de insetos vivos ou mortos nas áreas da Cantina.	3
	Presença de alimentos com prazo de validade vencido em qualquer área da Cantina.	3
	Exposição de preparações nos balcões de distribuição com temperaturas inadequadas.	3
<b>Gravíssima</b>	Interromper os serviços da Cantina por insuficiência de pessoal.	4
	Higiene pessoal de funcionários inadequada.	4
	Ocorrência de casos de intoxicações alimentares	4

Uso de preparações prontas e não servidas em outros pratos e lanches.

4

O resultado da avaliação implicará, dependendo do caso, a concessão ou a retirada de desconto do valor mensal relativo à taxa de utilização do espaço, ou seja, excetuando o valor relativo ao custeio de despesas de energia elétrica, água e segurança armada e não armada, durante o mês seguinte ao período objeto de avaliação, de acordo com os parâmetros estabelecidos acima. Assim, a avaliação técnica para desconto na taxa de utilização começará a ter efeito a partir do segundo mês de contratação, sendo o primeiro pagamento integral para todos os fins.

A concessão de desconto sobre a taxa mensal de utilização obedecerá aos parâmetros estabelecidos no quadro abaixo:

<b>Nota da Avaliação Técnica (NAT)</b>	<b>Desconto (%)</b>
90 a 100	100
85 a 89,99	90
80 a 84,99	85
75 a 79,99	80
70 a 74,99	75
65 a 69,99	70
60 a 64,99	65
0 a 59,99	0

A taxa de desconto não é cumulativa e incidirá sobre o valor da concessão mensal de acordo com a seguinte fórmula:

$$TU = TP - (TP \times D/100)$$

Onde:

TU = taxa mensal de utilização durante o mês seguinte ao da avaliação;

TP = taxa mensal de utilização consignada na proposta da Concessionária, excetuando o valor relativo ao custeio de despesas de energia elétrica, água e gás GLP;

D = taxa de desconto (em %) apurada na Avaliação Técnica.

A Concessionária efetuará o pagamento ao Concedente antecipadamente à utilização/execução do objeto, até o 5 (quinto) dia útil de cada mês a vencer.

## ANEXO C

## SOBRE A DISTRIBUIÇÃO DE MERENDA ESCOLAR

1. A distribuição de merenda se dará a partir de agosto de 2020

2. Os horários de distribuição de merenda serão:

Manhã - das 09h:40 às 10h:00.

Tarde - da 15h:40 às 16h:00

3. Serão repassados pela administração a contratada pela manhã e a tarde os alimentos referentes a cada dia de fornecimento de merenda.

4. Os alimentos repassados não serão preparados pela contratada cabendo a mesma apenas o armazenamento provisório e sua distribuição aos alunos.

5. A contratada deverá disponibilizar um Freezer exclusivo para armazenamento de alimentos da merenda escolar. A responsabilidade de armazenamento é referente apenas ao dia da distribuição da merenda

6. A responsabilidade quanto as obrigações do cardápio da merenda escolar são da contratante.

7. A merenda escolar serão alimentos já preparados para consumo e de pronta entrega.

7. Tabela dos dias da semana que poderão ter distribuição de merenda escolar e quantitativo de alunos beneficiados pela merenda escolar:

<u>Segunda Feira</u>	<u>Quarta Feira</u>	<u>Sexta feira</u>
<u>Matutino: 76 alunos</u>	<u>Matutino; 75 Alunos</u>	<u>Matutino; 75 Alunos</u>
<u>Vespertino: 31 alunos</u>	<u>Vespertino: 80 Alunos</u>	<u>Vespertino: 80 Alunos</u>

\* o número total de alunos beneficiados com a merenda escolar poderá ter um acréscimo de 50% com a entrada de novos alunos de novas turmas

## ANEXO II

**PROPOSTA DE PREÇOS****Pregão Eletrônico 01/2020**

(modelo)

Ao Instituto Federal de Rondônia (IFRO) Campus Porto Velho Zona Norte

Prezados Senhores,

Apresentamos nossa proposta referente ao(s) item(ns) \_\_\_\_ do **Pregão Eletrônico n.º 001/2020**, cujo objeto é CONCESSÃO DE USO DE ESPAÇO FÍSICO PARA EXPLORAÇÃO DE SERVIÇOS DE LANCHONETE E RESTAURANTE, conforme descrito, caracterizado e especificado no Edital do certame licitatório e em seus anexos.

EMPRESA:		
ENDEREÇO:		
NOME PARA CONTATO:	FONE:	FAX:
NOME DA AGÊNCIA:	Nº DA AGÊNCIA:	C.C Nº:
INSCRIÇÃO ESTADUAL:	CNPJ:	
EMAIL:		

Declaramos que examinamos, conhecemos e nos submetemos a todas as condições contidas no Edital do **Pregão Eletrônico n.º 001/2020**, bem como verificamos todas as especificações nele contidas, não havendo qualquer discrepância nas informações e/ou documentos que dele fazem parte. Declaramos, ainda, que estamos cientes de todas as condições que possam de qualquer forma influir nos custos, assumindo total responsabilidade por erros ou omissões existentes nesta proposta, bem como qualquer despesa relativa à realização integral de seu objeto.

ITEM	DESCRIÇÃO DOS PRODUTOS	Valor Referência = (A)	Desconto* sobre (A) = (B) *deverá ser aplicado do desconto da carta proposta	Valor Máximo a ser cobrado dos usuários = (A) – (B)

1	Pastel (carne, queijo... outros) -100g	Un			
2	Coxinha - 100g	Un			
3	Croquete - 100g	Un			
4	Risoles (carne, queijo, outros) -100g	Un			
5	Empada (100g)	Un			
6	Enroladinho de salsicha - 100g	Un			
7	Esfirra - 100g	Un			
8	Cheese salada (pão bola, queijo, salada)	Un			
9	Cheese tudo (pão bola, hambúrguer, salada, queijo, frango, presunto)	Un			
10	Cheese burger (pão bola, hambúrguer, queijo)	Un			
11	Cachorro quente (pão tipo hot dog)	Un			
12	Misto quente (pão de forma)	Un			
13	Pão com ovos	Un			
14	Pão de queijo - 100g	Un			
15	Pão francês com manteiga	Un			
16	Sanduiche americano (2 fatias de pão de forma, queijo, presunto, ovo e salada)	Un			
17	Mini pizza (sabores diversos)	Un			

18	Bauru (pão caixa, queijo, presunto, salada)	Un			
19	Bolo (fubá, macaxeira, pé-de-moleque...outros) – 100 g	Fatia			
20	Bolo de farinha de trigo simples – 100 g	Fatia			
21	Bolo de laranja – 100 g	Fatia			
22	Bolo recheado – 100 g	Fatia			
23	Pipoca de Microondas vários sabores - Embalagem industrializada em 100 gramas	Unid			
24	Pavê -200g	Un			
25	Pudim -200g	Un			
26	Tortas (limão, morango... outras) – 100 g	Un			
27	Brigadeiro (olho de sogra, bem-casado...outros)	Un			
28	Doce (banana, goiaba... outros) - 200g	Un			
29	Mousse (maracujá, chocolate...outros) - 200g	Un			
30	Refrigerante (lata) 350ml	Unid			
31	Refrigerante (Garrafa) Ks 290 ml (servido em embalagem descartavel)	Unid			
32	Refrigerante 600 ml	Unid			
33	Refrigerante de 1,5 litros	Unid			

34	Refrigerante de 2 litros	Unid			
35	Suco de frutas (diversas) - 300 ml	Copo			
36	Suco de laranja -300 ml	Copo			
37	Achocolatado em embalagem Tetra PaK 200 ml	Unid			
38	Suco Industrializado em embalagem Tetra Pak ou copo de 300 ml	Unid			
39	Água mineral com gás (garrafa) 500 ml	Garrafa			
40	Água mineral sem gás (garrafa) 500 ml	Garrafa			
41	Picole de Frutas	Unid			
42	Sorvete de Frutas	Unid			
43	Refeição tipo self-service	Kg			
44	Refeição tipo Self-service somente carnes	Kg			
45	Refeição tipo prato feito * (795/gramas/875 gramas)	Unid			
46	Marmitex * (795 gramas/875 gramas)	Unid.			
47	Sopa/Caldos -prato com acompanhamento	Unid			
48	Salada de Frutas (300ml)	Unid			
49	Açai (300ml)	Unid.			
50	Sanduiche natural (03 fatias	Unid			

	de pão integral, uma camada de salada e outra de atum ou frango e/ou outros)				
51	Tapioca em Sabores Diversos	Unid			
52	Cuscuz (100 g)	Unid.			
53	1 Tipo de fruta (banana, maçã, entre outros..)	Unid			
54	Café – 50 ml	Copo			
55	Café c/ leite 300 ml	Copo			
56	Capuccino 300ml	Copo			
57	Leite (integral/desnatado) 300 ml	Copo			
58	Leite (integral/desnatado) com achocolatado 300 ml	Copo			
59	Distribuição de merenda escolar relacionado ao programa nacional de alimentação escolar (pnae) em 3 dias da semana (manhã e tarde) em uma semana do mês	SErv			

Valor da concessão por extenso: \_\_\_\_\_

VALIDADE DA PROPOSTA 90(NOVENTA) DIAS.

Declaramos estarmos cientes de todas as condições estabelecidas para a contratação dos serviços, inclusive referente à aplicação do desconto oferecido nesta proposta sobre os valores da tabela de serviços e preços a ser utilizada durante a execução do contrato.

**CARIMBO PADRONIZADO DO CNPJ**

**Assinatura**

NOME:

CARGO:

RG:

CPF

**ATENÇÃO**

1. Anexo a esta proposta deve ser incluída tabela abaixo, com os valores a serem cobrados pelos serviços, dos usuários (valores unitários) devidamente corrigidos pelo percentual do desconto oferecido.
2. A proposta deverá ser elaborada em papel timbrado da empresa

**ANEXO III****TERMO DE CONCESSÃO**

TERMO DE CONCESSÃO Nº **01/2020** QUE ENTRE SI FAZEM O INSTITUTO FEDERAL DE CIÊNCIA, TECNOLOGIA E EDUCAÇÃO DE RONDÔNIA – CAMPUS PORTO VELHO ZONA NORTE E A EMPRESA XXX CNPJ: XXXX, PARA USO ONEROSO DE ESPAÇO FÍSICO PARA A PRESTAÇÃO DE SERVIÇOS DE CANTINA E RESTAURANTE E SERVIÇO DE DISTRIBUIÇÃO E ARMAZENAMENTO DE MERENDA ESCOLAR RELACIONADO AO PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR (PNAE).

O **INSTITUTO FEDERAL DE CIÊNCIA, TECNOLOGIA E EDUCAÇÃO DE RONDÔNIA – CAMPUS PORTO VELHO ZONA NORTE**, neste ato denominado **CONCEDENTE**, com sede na Avenida Jorge Teixeira nº 3146, Setor Industrial, Porto Velho/RO, inscrito no CNPJ (MF) sob o n.º **10.817.343/0007-92**, representado por seu Diretor Geral, Sr. Ariádne Joseane Felix Quintela, de outro lado a empresa XXX, CNPJ: XXX, estabelecida no, doravante denominada simplesmente **CESSIONÁRIA**, neste ato representada por, portador da Cédula de Identidade n.º XXX e CPF nº XXX, de acordo com a representação legal que lhe é outorgada por contrato social, têm entre si, justo e avençado, e celebram o presente **Termo de Concessão** para o **Uso de espaço físico para exploração de serviços de Lanchonete e Restaurante do Instituto Federal de Rondônia – Campus Porto Velho Zona Norte**, do qual é parte integrante a proposta apresentada pela **CESSIONÁRIA**, constante do Processo **23243.021565/2019-91**, sujeitando-se o **CONCEDENTE** e a **CESSIONÁRIA** às normas disciplinares da Lei n.º 8.666/93, e alterações posteriores, e Lei N.º 8.880 de 27.05.94, na Lei N.º 9.069 de 27.06.95, na Instrução Normativa nº 05 de 21.07.95, na IN nº 18/97 e na Portaria nº 3.194, de 06.11.96, que de mútuo acordo acatam, sujeitando-se no que couber, e legislação complementar mediante as cláusulas e condições que se seguem:

**1. CLÁUSULA PRIMEIRA - DO OBJETO**

1.1. **CONCESSÃO DE USO DE ESPAÇO FÍSICO PARA EXPLORAÇÃO DE SERVIÇOS DE LANCHONETE E RESTAURANTE E SERVIÇO DE DISTRIBUIÇÃO E ARMAZENAMENTO DE MERENDA ESCOLAR RELACIONADO AO PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR (PNAE)**, por empresa especializada no ramo, nas dependências do Campus Porto Velho Zona Norte do Instituto Federal de Rondônia – IFRO, conforme especificações, condições e exigências descritas neste instrumento.

1.2. Integra o presente contrato o Edital do Pregão Eletrônico nº 01/2020, seus anexos e a Proposta da Contratada, emitida em XXX, que passam a fazer parte integrante deste TERMO DE CONCESSÃO, a CESSIONÁRIA se compromete a executar todos os serviços constantes da mesma, nos preços especificados.

## 2. CLÁUSULA SEGUNDA - DA DEMANDA DOS SERVIÇOS

2.1. A demanda estimada para este Termo de Cessão é a disposta na tabela abaixo:

<b>LOCAL</b>	<b>USUÁRIOS</b>
IFRO/Campus Porto Velho Zona Norte	Aproximadamente O potencial da clientela para os serviços de lanchonete é composto por alunos de cursos técnicos, graduação e pós-graduação, nos três turnos diários, divididos em 21 turmas, além de 86 (Oitenta e seis) servidores.

## 3. CLÁUSULA TERCEIRA - DA VIGÊNCIA DO TERMO DE CONCESSÃO

3.1. O prazo de vigência do Termo de Concessão será de 12 (doze) meses, contados da data de sua assinatura, podendo ser prorrogado, por mútuo acordo entre as partes, mediante termo aditivo, com vantagens para a Administração, por iguais e sucessivos períodos, observado o limite de até 60 (sessenta) meses.

3.2. Para as prorrogações, a CESSIONÁRIA receberá ofício solicitando a manifestação do interesse de renovação do Contrato, caso seja de interesse da Administração, com antecedência de 90 (noventa) dias do término de Concessão, devendo responder em até 30 (trinta) dias do seu recebimento.

## 4. CLÁUSULA QUARTA – DO PERCENTUAL DE DESCONTO A SER APLICADO

4.1. O percentual de desconto ofertado pela CESSIONÁRIA, foi o descrito na tabela abaixo. Este percentual será aplicado sobre os preços, praticados pelo mercado, dos serviços a serem ofertados, apurados tanto para início das atividades, inclusão de novos serviços quanto para cada renovação do Termo de Concessão.

**GRUPO I -**

<b>SALGADOS ( disponibilizar diariamente no mínimo 3 tipos diferentes)</b>				
				<b>Preço unitário máximo</b>
<b>1</b>	Pastel (carne, queijo... outros) -100g	Catserv 3697	Un	R\$
<b>2</b>	Coxinha - 100g	Catserv	R\$	

		3697		
3	Croquete - 100g	Catserv 3697	Un	R\$
4	Risoles (carne, queijo, outros) -100g	Catserv 3697	Un	R\$
5	Empada (100g)	Catserv 3697	Un	R\$
6	Enroladinho de salsicha - 100g	Catserv 3697	Un	R\$
7	Esfirra - 100g	Catserv 3697	Un	R\$
<b>Lanches (disponibilizar diariamente no mínimo 6 tipos diferentes)</b>				
8	Cheese salada (pão bola, queijo, salada)	Catserv 3697	Un	R\$
9	Cheese tudo (pão bola, hambúrguer, salada, queijo, frango, presunto)	Catserv 3697	Un	R\$
10	Cheese burger (pão bola, hambúrguer, queijo)	Catserv 3697	R\$	
11	Cachorro quente (pão tipo hot dog)	Catserv 3697	Un	R\$
12	Misto quente (pão de forma)	Catserv 3697	Un	R\$
13	Pão com ovos	Catserv 3697	Un	R\$
14	Pão de queijo - 100g	Catserv 3697	Un	R\$
15	Pão francês com manteiga	Catserv 3697	Un	R\$
16	Sanduíche americano (2 fatias de pão de forma, queijo,	Catserv	Un	R\$

	presunto, ovo e salada)	3697		
17	Mini pizza (sabores diversos)	Catserv 3697	Un	R\$
18	Bauru (pão caixa, queijo, presunto, salada)	Catserv 3697	Un	R\$
19	Bolo (fubá, macaxeira, pé-de-moleque...outros) – 100 g	Catserv 3697	Fatia	R\$
20	Bolo de farinha de trigo simples – 100 g	Catserv 3697	Fatia	R\$
21	Bolo de laranja – 100 g	Catserv 3697	Fatia	R\$
22	Bolo recheado – 100 g	Catserv 3697	Fatia	R\$
23	Pipoca de Microondas vários sabores - Embalagem industrializada em 100 gramas	Catserv 3697	Unid	R\$
<b>Doces e Sobremesas (disponibilizar diariamente no mínimo 3 tipos diferentes)</b>				
24	Pavê -200g	Catserv 3697	Un	R\$
25	Pudim -200g	Catserv 3697	Un	R\$
26	Tortas (limão, morango... outras) – 100 g	Catserv 3697	Un	R\$
27	Brigadeiro (olho de sogra, bem-casado...outros)	Catserv 3697	Un	R\$
28	Doce (banana, goiaba... outros) - 200g	Catserv 3697	Un	R\$
29	Mousse (maracujá, chocolate...outros) - 200g	Catserv 3697	Un	R\$
<b>Sucos/Refrigerantes/Água (disponibilizar diariamente)</b>				

30	Refrigerante (lata) 350ml	Catserv 3697	Unid	R\$
31	Refrigerante (Garrafa) Ks 290 ml (servido em embalagem descartavel)	Catserv 3697	Unid	R\$
32	Refrigerante 600 ml	Catserv 3697	Unid	R\$
33	Refrigerante de 1,5 litros	Catserv 3697	Unid	R\$
34	Refrigerante de 2 litros	Catserv 3697	Unid	R\$
35	Suco de frutas (diversas) - 300 ml	Catserv 3697	Copo	R\$
36	Suco de laranja -300 ml	Catserv 3697	Copo	R\$
37	Achocolatado em embalagem Tetra PaK 200 ml	Catserv 3697	Unid	R\$
38	Suco Industrializado em embalagem Tetra Pak ou copo de 300 ml	Catserv 3697	Unid	R\$
39	Água mineral com gás (garrafa) 300 ml	Catserv 3697	Garrafa	R\$
40	Água mineral sem gás (garrafa) 500 ml	Catserv 3697	Garrafa	R\$
41	Picole de Frutas	Catserv 3697	Unid	R\$
42	Sorvete de Frutas	Catserv 3697	Unid	R\$
<b>Refeições/Almoço (disponibilizar diariamente )</b>				
43	Refeição tipo self-service	Catserv 3697	Kg	R\$

44	Refeição tipo Self-service somente carnes	Catserv 3697	Kg	R\$
45	Refeição tipo prato feito *(795/gramas/875 gramas)	Catserv 3697	Unid	R\$
46	Marmitex * (795 gramas/875 gramas)	Catserv 3697	Unid.	R\$
47	Sopa/Caldos -prato com acompanhamento	Catserv 3697	Unid	R\$
<b>Alimentos Naturais**</b>				
48	Salada de Frutas (300ml)	Catserv 3697	Unid	R\$
49	Açai (300ml)	Catserv 3697	Unid.	R\$
50	Sanduíche natural (03 fatias de pão integral, uma camada de salada e outra de atum ou frango e/ou outros)	Catserv 3697	Unid	R\$
51	Tapioca em Sabores Diversos	Catserv 3697	Unid	R\$
52	Cuscuz (100 g)	Catserv 3697	Unid.	R\$
53	1 Tipo de fruta (banana, maçã, entre outros..)	Catserv 3697	Unid	R\$
<b>Outros (disponibilizar diariamente)</b>				
54	Café – 50 ml	Catserv 3697	Copo	R\$
55	Café c/ leite 300 ml	Catserv 3697	Copo	R\$
56	Capuccino 300ml	Catserv 3697	Copo	R\$
57	Leite (integral/desnatado) 300 ml	Catserv	Copo	R\$

		3697		
58	Leite (integral/desnatado) com achocolatado 300 ml	Catserv 3697	Copo	R\$
59	Distribuição de merenda escolar relacionado ao programa nacional de alimentação escolar (pnae) em 3 dias da semana (manhã e tarde) em uma semana do mês	CatServ: 14397	Serv	R\$

<b>VALOR TOTAL</b>	R\$
--------------------	-----

### 5. CLÁUSULA QUINTA - DOS VALORES E PRAZOS DE PAGAMENTOS PELA CESSÃO DO ESPAÇO FÍSICO

5.1. O valor a ser pago mensalmente pela CESSIONÁRIA será de R\$ XXX (XXX) A CESSIONÁRIA deverá participar do rateio para cobertura das despesas com energia elétrica e de vigilância predial. Essa participação será medida pela memória de cálculo de participação de custeio ou por relógio instalado a pedido da cessionária que avaliará a porcentagem de participação da cantina no consumo total do IFRO. O valor a ser pago pela vigilância é de 0,5% (meio por cento) mensal do valor do contrato entre a Empresa de Vigilância e o IFRO. O relógio de energia ou memória de cálculo de participação no custeio será feito pós-contrato e instalação de equipamentos elétricos. Não se tendo um desses dois parâmetros de medição nos primeiros meses será cobrado o valor de 45% do valor da concessão (valor já assimilado com a o valor da vigilância). Esse valor será recolhido mensalmente, no mês subsequente ao do uso, por meio de Guia de Recolhimento da União, que poderá ser emitida no site do Tesouro Nacional ou solicitada na Coordenação de Orçamento e Finanças do Campus, tendo como parâmetro para determinação deste percentual estudos elaborados pela Coordenação De Serviços Gerais.

5.2. As condições de pagamento e prazos encontram-se descritas no item **7.6 e 10.1 do TERMO DE REFERÊNCIA**, parte integrante deste Termo de Concessão.

5.3. Considerando o desempenho da CESSIONÁRIA consignada no resultado geral da Avaliação Técnica a ser realizada pela Fiscalização, poderá ser concedido à Cessionária o desconto de 75% do valor mensal relativo à taxa de utilização do espaço, ou seja, excetuando o valor relativo ao custeio de despesas de energia elétrica, água e vigilância. Os descontos sobre o valor contratual decorrem do poder discricionário do IFRO Campus PORTO VELHO ZONA NORTE, não havendo qualquer obrigação quanto à sua aplicação.

### 6. CLÁUSULA SEXTA - DAS OBRIGAÇÕES CESSIONÁRIA

6.1. De acordo com disposições definidas no **Item 12 do TERMO DE REFERÊNCIA**.

### 7. CLÁUSULA SÉTIMA - DAS OBRIGAÇÕES DO IFRO/CAMPUS PORTO VELHO ZONA NORTE

7.1. De acordo disposições definidas no **Item 11 do TERMO DE REFERÊNCIA**

### 8. CLÁUSULA OITAVA - DA FISCALIZAÇÃO

8.1. O TERMO DE CESSÃO será acompanhado e fiscalizado por servidor designado pelo CEDENTE, devendo este:

8.1.1. Promover a avaliação e fiscalização do Termo de Cessão;

8.1.2 Documentar as ocorrências havidas em registro próprio, firmado juntamente com o preposto da CESSIONÁRIA;

8.1.3 Abrir Processo Administrativo para aplicação de sanções administrativas;

8.1.4 Notificar a CESSIONÁRIA da intenção do CEDENTE em aplicar as sanções;

8.1.5. Receber as alegações de defesa da CESSIONÁRIA, previstas no TERMO DE CESSÃO;

8.1.6. Julgar as alegações de defesa visando a legalidade, razoabilidade e proporcionalidade do processo;

8.1.7. Providenciar as sanções, se julgadas pertinentes, as quais serão homologadas e aplicadas pela Autoridade competente;

8.2. A fiscalização será exercida no interesse do CEDENTE e não exclui nem reduz a responsabilidade da CESSIONÁRIA, inclusive perante terceiros, por quaisquer irregularidades e, na sua ocorrência, não implica corresponsabilidade da Administração ou de seus agentes e prepostos.

8.3. Os serviços ora concedidos serão acompanhados, fiscalizados e atestados pelo Contratante, observando-se o exato cumprimento de todas as cláusulas e condições decorrentes do TERMO DE CONCESSÃO, anotando, inclusive em registro próprio todas as ocorrências relacionadas com a execução do mesmo, determinando o que for necessário à regularização das falhas observadas.

8.4. As decisões e providências que ultrapassarem a competência do representante deverão ser solicitadas aos seus superiores em tempo hábil para a adoção das medidas convenientes.

8.5. O descumprimento reiterado das disposições acima implicará rescisão contratual, sem prejuízo da aplicação das penalidades e demais cominações legais.

#### **9. CLÁUSULA NONA - DAS SANÇÕES APLICADAS EM RELAÇÃO À EXECUÇÃO DO TERMO DE CONCESSÃO**

9.1. Disposições definidas no Item 20 do TERMO DE REFERÊNCIA

#### **10. CLÁUSULA DÉCIMA - DO REAJUSTE DOS PREÇOS DOS SERVIÇOS DE CANTINA, RESTAURANTE A SEREM PRESTADOS E DO VALOR DA CONCESSÃO**

10.1. Disposições definidas no item 18 do TERMO DE REFERÊNCIA

#### **11. CLÁUSULA DÉCIMA PRIMEIRA - DA RESCISÃO**

11.1. A inexecução total ou parcial deste Termo de Concessão enseja a sua rescisão, conforme disposto nos artigos 77 a 80 da Lei n.º 8.666/93.

11. 1.1. Os casos de rescisão contratual deverão ser formalmente motivados nos autos do processo, assegurado o contraditório e a ampla defesa.

11. 1.2. A rescisão deste Termo de Cessão poderá ser:

11. 1.2.1. Determinada por ato unilateral e escrito da Administração do CEDENTE, nos casos enumerados nos incisos I a XII e XVII do artigo 78 da Lei mencionada, notificando-se a CESSIONÁRIA com a antecedência mínima de 30 (trinta) dias, exceto quanto ao inciso XVII;

11. 1.2.2. Judicial, nos termos da legislação vigente sobre a matéria.

11. 1.2.3. Amigável, por acordo entre as partes, conveniência para a reduzida a termo neste Termo de Concessão, desde que haja conveniência para a Administração do CEDENTE;

11.2. Caberá ao CEDENTE o direito de rescindir unilateralmente este Termo de Concessão, ocorrendo uma ou mais das seguintes hipóteses:

11.2.1. não cumprimento ou cumprimento irregular do objeto contratado, prazos e condições contratuais;

11.2.2. paralisação da exploração dos serviços reprográficos sem justa causa previamente comunicada ao CEDENTE

11.2.3. subcontratação total ou parcial, cessão ou transferência do objeto ajustado, assim como cisão, fusão ou incorporação que afetem a execução dos serviços;

11.2.4. desatendimento das determinações regulares emanadas da autoridade designada para acompanhar e fiscalizar a execução deste Termo de Concessão, assim como às de seus superiores;

11.2.5. cometimento reiterado de faltas na execução deste Termo de Concessão, anotadas na forma do § 1º do artigo 67 da Lei nº 8.666/93;

11.2.6. alteração social e/ou modificação da finalidade, de forma a prejudicar a execução deste Termos de Concessão;

11.2.7. razões de interesse público, a serem evidenciadas na forma prevista no art. 78, inciso XII da Lei n.º 8.666/93;

11.2.8. ocorrência de caso fortuito ou de força maior, regularmente comprovada, impeditiva da execução deste Termo de Concessão;

11.2.9. lentidão e/ou atraso comprovado e injustificado na execução dos serviços conforme ajustado neste Termo de Concessão;

11.2.10. falência, recuperação judicial ou liquidação da CESSIONÁRIA;

11.2.11. incapacidade, desaparecimento, inidoneidade técnica ou má fé da CESSIONÁRIA; e

11.2.12. dissolução da sociedade.

11.3 A rescisão administrativa ou amigável será precedida de autorização escrita e fundamentada da autoridade competente.

11.3.1 O termo de rescisão deverá indicar, conforme o caso:

11.3.1.1 Balanço dos eventos contratuais já cumpridos ou parcialmente cumpridos;

11.3.1.2. Relação dos pagamentos já efetuados e ainda devidos;

11.3.1.3 Indenizações e multas.

## 12.DA GARANTIA CONTRATUAL

12.1 Devido o pagamento mensal ser realizado antecipadamente à utilização, não será exigida apresentação de garantia contratual

## 13.DA SUBCONTRATAÇÃO

13.1 É expressamente vedado a Concessionária transferir a terceiros as obrigações por ela assumidas no Contrato, sem o consentimento prévio e expresso do Concedente.

## 14. HORÁRIOS DE FUNCIONAMENTO DOS SERVIÇOS E QUALIDADE DOS SERVIÇOS PRESTADOS

14.1 De acordo com disposições definidas nos itens 7.1.1; 7.4.13; 7.6.3.1 e 8.7 do **TERMO DE REFERÊNCIA**

## 15. CLÁUSULA DÉCIMA SEGUNDA – DISPOSIÇÕES GERAIS

15.1 São parte integrante deste Termo de Concessão, sem necessidade de transcrição: Termo de Referência, Edital e seus anexos, Proposta de Preços da Contratada.

15.2. Aos casos omissos serão decididos pelo IFRO – Campus Porto Velho Zona Norte, aplicando-se as disposições legais;

15.3. O foro para dirimir questões relativas ao Termo de Concessão será o da Justiça Federal – Seção Judiciária de Porto Velho/RO, com exclusão de qualquer outro por mais privilegiado que seja.

E assim, por estarem de acordo, ajustados e contratados, após lido e achado conforme, as partes a seguir firmam o presente Termo de Concessão em 02 (duas) vias, de igual teor e forma, para um só efeito, na presença de 02 (duas) testemunhas abaixo assinadas.

### ANEXO IV

ANEXO IV – PLANILHA DE PREÇOS		
PREÇO UNITÁRIO MÁXIMO ESTIMADO PELO ORGÃO		
Salgados	Quant.	PREÇO UNITÁRIO

			MÁXIMO	
1	Pastel (carne, queijo... outros) -100g	Un	1	R\$ 5,10
2	Coxinha - 100g	Un	1	R\$ 4,70
3	Croquete - 100g	Un	1	R\$ 4,80
4	Risoles (carne, queijo, outros) -100g	Un	1	R\$ 5,20
5	Empada (100g)	Un	1	R\$ 5,36
6	Enroladinho de salsicha - 100g	Un	1	R\$ 4,80
7	Esfirra - 100g	Un	1	R\$ 4,90
<b>Lanches</b>			<b>Quant.</b>	<b>Valor Unitário</b>
8	Cheese salada (pão bola, queijo, salada)	Un	1	R\$ 7,95
9	Cheese tudo (pão bola, hambúrguer, salada, queijo, frango, presunto)	Un	1	R\$ 14,00
10	Cheeseburger (pão bola, hambúrguer, queijo)	Un	1	R\$ 7,75
11	Cachorro quente (pão tipo hot dog)	Un	1	R\$ 5,35
12	Misto quente (pão de forma)	Un	1	R\$ 4,65
13	Pão com ovos	Un	1	R\$ 2,25

14	Pão de queijo - 100g	Un	1	R\$	3,35
15	Pão francês com manteiga	Un	1	R\$	2,95
16	Sanduiche americano (2 fatias de pão de forma, queijo, presunto, ovo e salada)	Un	1	R\$	6,70
17	Mini pizza (sabores diversos)	Un	1	R\$	5,35
18	Bauru (pão caixa, queijo, presunto, salada)	Un	1	R\$	6,25
19	Bolo (fubá, macaxeira, pé-de-moleque...outros) - 100 g	Fatia	1	R\$	2,90
20	Bolo de farinha de trigo simples - 100 g	Fatia	1	R\$	4,20
21	Bolo de laranja - 100 g	Fatia	1	R\$	8,40
22	Bolo recheado - 100 g	Fatia	1	R\$	11,40
23	Pipoca de Microondas vários sabores - Embalagem industrializada em 100 gramas	Unid	1	R\$	5,20
<b>Doces e Sobremesas</b>			<b>Quant.</b>	<b>Valor Unitário</b>	
24	Pavê -200g	Un	1	R\$	11,30
25	Pudim -200g	Un	1	R\$	4,50
26	Tortas (limão, morango... outras) - 100 g	Un	1		13,37
27	Brigadeiro (olho de sogra, bem-casado...outros)	Un	1	R\$	4,60
28	Doce (banana, goiaba... outros) - 200g	Un	1	R\$	

				6,45
29	Mousse (maracujá, chocolate...outros) - 200g	Un	1	R\$ 6,35
<b>Sucos/Refrigerantes/Água</b>		<b>Quant.</b>	<b>Valor Unitário</b>	
30	Refrigerante (lata) 350ml	Unid	1	R\$ 3,90
31	Refrigerante (Garrafa) Ks 290 ml (servido em embalagem descartável)	Unid	1	R\$ 2,95
32	Refrigerante 600 ml	Unid	1	R\$ 4,80
33	Refrigerante de 1,5 litros	Unid	1	R\$ 6,90
34	Refrigerante de 2 litros	Unid	1	R\$ 7,70
35	Suco de frutas (diversas) - 300 ml	Copo	1	R\$ 7,45
36	Suco de laranja -300 ml	Copo	1	R\$ 7,00
37	Achocolatado em embalagem Tetra PaK 200 ml	Unid	1	R\$ 3,30
38	Suco Industrializado em embalagem Tetra Pak ou copo de 300 ml	Unid	1	R\$ 5,75
39	Água mineral com gás (garrafa) 300 ml	Garrafa	1	R\$ 3,05
40	Água mineral sem gás (garrafa) 500 ml	Garrafa	1	R\$ 3,25
41	Picole de Frutas	Unid	1	R\$ 3,65
42	Sorvete de Frutas	Unid	1	R\$

				9,65
<b>Refeições/Almoço</b>			<b>Quant.</b>	<b>Valor Unitário</b>
43	Refeição tipo self-service	Kg	1	R\$ 35,60
44	Refeição tipo Self-service somente carnes	Kg	1	R\$ 54,75
45	Refeição tipo prato feito *(795/gramas/875 gramas)	Unid	1	R\$ 17,15
46	Marmitex * (795 gramas/875 gramas)	Unid.	1	R\$ 17,85
47	Sopa/Caldos -prato com acompanhamento	Unid	1	R\$ 12,70
<b>Alimentos Naturais</b>			<b>Quant.</b>	<b>Valor Unitário</b>
48	Salada de Frutas (300ml)	Unid	1	R\$ 6,10
49	Açai (300ml)	Unid.	1	R\$ 7,10
50	Sanduíche natural (03 fatias de pão integral, uma camada de salada e outra de atum ou frango e/ou outros)	Unid	1	R\$ 5,65
51	Tapioca em Sabores Diversos	Unid	1	R\$ 5,35
52	Cuscuz (100 g)	Unid.	1	R\$ 5,90
53	1 Tipo de fruta (banana, maçã, entre outros..)	Unid	1	R\$ 3,20
<b>Outros</b>			<b>Quant.</b>	<b>Valor Unitário</b>



Porto Velho/RO, de de 2020

---

(representante legal do licitante, no âmbito da licitação, com identificação completa)

#### ANEXO VI

#### TERMO DE RESPONSABILIDADE PELO USO DO SEI NO IFRO

Pelo presente termo, eu, \_\_\_\_\_, CPF **000.000.000-00**, identifico-me junto à **CGTI – COORDENAÇÃO DE GESTÃO DE TECNOLOGIA DA INFORMAÇÃO** do **CAMPUS PORTO VELHO ZONA NORTE**, para utilização do código de acesso (LOGIN) e senha para inserção de dados dos processos controlados e disponibilizados no endereço eletrônico do Sistema Eletrônico de Informação (SEI-IFRO) <https://sei.ifro.edu.br>.

Declaro ter conhecimento das responsabilidades advindas do recebimento do LOGIN de acesso ao SEI-IFRO e senha, para o exercício de minha função, a saber:

- a) O SEI-IFRO é monitorado por meio de LOGIN que permitem identificar e rastrear o uso e o mau uso dos mesmos, em caráter de segurança e sigilo do Sistema.
- b) A senha é personalíssima e intransferível, o que acarreta minha responsabilidade pessoal por todo e qualquer prejuízo decorrente de sua cessão proposital a terceiros ainda que em caráter emergencial ou por necessidade de serviço. Inclui no conceito de terceiros: outros servidores, superiores hierárquicos ou subordinados.
- c) Constitui mau uso da referida senha sua utilização para fins estranhos à minha competência funcional ou para fins de acesso à dados e informações estranhas à finalidade pública da referida ferramenta; a utilização, pelo mesmo modo, da senha designada para outrem, ainda que de boa fé e para fins lícitos; a utilização da senha de outrem com a finalidade de interferir na gestão do Sistema auferindo ou produzindo vantagens pessoais, causando ou imputando prejuízo a outrem de qualquer espécie.
- d) Poderei responder civil, criminal e administrativamente pelo empréstimo e uso indevido da senha, conforme previsto no art. 299 do Código Penal Brasileiro

Pessoa responsável pela senha:

RG: 000.000	Emissor:
CPF: 000.000.000-00	E-Mail:
Local:	Data:
Assinatura:	

\*anexar copia autenticadas do RG e CPF assinante.