PREGÃO ELETRÔNICO
Nº 114/2021

OBJETO: CONCESSÃO ADMINISTRATIVA DE ESPAÇO PÚBLICO NÃO EDIFICADO PARA ALOCAÇÃO E INSTALAÇÃO DE CANTINA MÓVEL PARA O CÂMPUS XANXERÊ DO INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DE SANTA CATARINA - IFSC.

Observação, licitações de receitas não se aplicam exclusividade ME/EPP, pois a lei traz essa obrigação em relação a licitações de despesa (aquisições e contratações).

DATA DA ABERTURA: 31/01/2022 às 09h

LOCAL: www.comprasnet.gov.br

FONE: (49) 3441-7941

PREGÃO ELETRÔNICO
INSTITUTO FEDERAL DE SANTA CATARINA - IFSC

PREGÃO ELETRÔNICO Nº 114/2021
(Processo Administrativo n°23292.039687/2021-41)

Torna-se público, para conhecimento dos interessados, que o Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia de Santa Catarina, IFSC, por meio de sua Reitora, sediado na Rua 14 de Julho, 150 – Coqueiros – Florianópolis - SC realizará licitação, na modalidade PREGÃO, na forma ELETRÔNICA, com critério de julgamento **maior desconto por item**, nos termos da Lei nº 10.520, de 17 de julho de 2002, do Decreto nº 10.024, de 20 de setembro de 2019, subsidiariamente, a Lei nº 8.666, de 21 de junho de 1993 e as exigências estabelecidas neste Edital.

Data da sessão: 31/01/2022
Horário: 09:00 hrs
Local: Portal de Compras do Governo Federal – www.comprasgovernamentais.gov.br

1. DO OBJETO

1.1. A presente licitação tem como objeto a **concessão administrativa de espaço público não edificado para alocação e instalação de cantina móvel, com objetivo de comercializar lanches aos estudantes, servidores, colaboradores e ao contingente considerável de pessoas que trafegam no Campus Xanxerê do IFSC**, conforme condições, quantidades e exigências estabelecidas neste Edital e seus anexos.

1.2. ***A licitação será realizada em único item,*** *composto por subitens que formam uma* ***cesta de cardápio mínimo diário****, que compreende todos os produtos e especificações, que deverão ser comercializados pela CONCESSIONÁRIA no Câmpus Xanxerê do IFSC, conforme especificações constantes neste Edital e seus Anexos, especialmente no Termo de Referência (Anexo I).*

1.3. *O critério de julgamento adotado será o* ***maior desconto global da cesta de cardápio mínimo diário****, observadas as exigências contidas neste Edital e seus Anexos quanto às especificações do objeto.*

2. DOS RECURSOS ORÇAMENTÁRIOS

2.1. O objeto desta Licitação compreende recurso de "receita" advinda de contraprestação a título de locação de espaço público não edificado, em vista de concessão administrativa de espaço público para alocação e instalação de cantina móvel no Câmpus Xanxerê do IFSC.

2.2. Esta contratação não comprometerá recursos orçamentários da Administração contratante, pois não implicará em despesas ou investimentos a serem custeados pelo IFSC Câmpus Xanxerê;

2.3. A contratação se dará por meio da cessão de uso do espaço público do Câmpus Xanxerê do IFSC, a título precário e oneroso;

2.4. As despesas e investimentos referentes à implementação da infraestrutura, composição de estoque e de capital de giro, bem como relativas à contratação de pessoal para a prestação dos serviços na Cantina/Lanchonete serão providas pela contratada;

2.5. Os serviços prestados e produtos comercializados na Cantina/Lanchonete serão pagos diretamente pelos consumidores à contratada.

3. DO CREDENCIAMENTO

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

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

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

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

4.5. 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.

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

4. DA PARTICIPAÇÃO NO PREGÃO

4.1. Poderão participar deste Pregão interessados cujo ramo de atividade seja compatível com o objeto desta licitação, e que estejam com Credenciamento regular no Sistema de Cadastramento Unificado de Fornecedores – SICAF.

4.1.1. Não poderão participar desta licitação os interessados:

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

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

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

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

4.1.1.5 que estejam sob falência, recuperação judicial ou extrajudicial, ou concurso de credores ou insolvência, em processo de dissolução ou liquidação, observado o disposto no item 9.10.1.1 deste Edital;

4.1.1.6 entidades empresariais que estejam reunidas em consórcio;

4.1.2. 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:

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

4.1.2.2. de autoridade hierarquicamente superior no âmbito do órgão contratante.

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

4.1.4. Nos termos do art. 7° do Decreto n° 7.203, de 2010, é vedada, ainda, a utilização, na execução dos serviços contratados, de empregado da futura Contratada que seja familiar de agente público ocupante de cargo em comissão ou função de confiança neste órgão contratante.

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

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

4.2.2. que cumpre os requisitos para a habilitação definidos no Edital e que a proposta apresentada está em conformidade com as exigências editalícias; que inexistem fatos impeditivos para sua habilitação no certame, ciente da obrigatoriedade de declarar ocorrências posteriores;

4.2.3. 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 7°, XXXIII, da Constituição;

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

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

5. DA APRESENTAÇÃO DA PROPOSTA E DOS DOCUMENTOS DE HABILITAÇÃO

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

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

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

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

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

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

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

6. DO PREENCHIMENTO DA PROPOSTA

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

6.1.1.Percentual de desconto global;

6.1.2. Descrição detalhada do objeto, conforme especificações previstas no **Termo de Referência.**

6.1.3.Todas as especificações do objeto contidas na proposta vinculam a Contratada e **serão desclassificadas propostas que identifiquem a licitante antes do encerramento da etapa de lances**.

6.2. 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.

6.3. A CONCESSIONÁRIA 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;

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

6.5. O prazo de validade da proposta não será inferior a **120 (Cento e vinte dias)** dias, a contar da data de sua apresentação.

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

6.7. Os licitantes devem respeitar os preços máximos estabelecidos nas normas de regência de contratações públicas federais, quando participarem de licitações públicas (Acórdão nº 1455/2018 -TCU - Plenário);

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

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

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

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

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

7.2.2. O subitem acima refere-se à proposta registrada/cadastrada (digitada) no sistema Comprasnet, não se confundindo com a proposta anexada acompanhado dos documentos de aceitabilidade.

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

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

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

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

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

7.5. O lance deverá ser ofertado pelo percentual de desconto global sobre o valor total da cesta, composta de cardápio mínimo diário, constante no Termo de Referência (**ANEXO I**) do Edital.

7.6. Os licitantes poderão oferecer lances sucessivos, observando o horário fixado para abertura da sessão

e as regras estabelecidas no Edital.

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

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

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

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

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

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

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

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

7.15. Em caso de falha no sistema, os lances em desacordo com os subitens anteriores deverão ser desconsiderados pelo pregoeiro, devendo a ocorrência ser comunicada imediatamente à Secretaria de Gestão do Ministério da Economia;

7.16. Na hipótese do subitem anterior, a ocorrência será registrada em campo próprio do sistema.

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

7.18. Durante o transcurso da sessão pública, os licitantes serão informados, em tempo real, do valor do maior desconto registrado, vedada a identificação do licitante.

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

7.20. Quando a desconexão do sistema eletrônico para o pregoeiro persistir por tempo superior a dez minutos, a sessão pública será suspensa e reiniciada somente após decorridas vinte e quatro horas da

comunicação do fato pelo Pregoeiro aos participantes, no sítio eletrônico utilizado para divulgação.

7.21. O Critério de julgamento adotado será o **maior desconto global da cesta de cardápio mínimo diário**, conforme definido neste Edital e seus anexos.

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

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

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

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

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

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

7.28.A ordem de apresentação pelos licitantes é utilizada como um dos critérios de classificação, de maneira que só poderá haver empate entre propostas iguais (não seguidas de lances), ou entre lances finais da fase fechada do modo de disputa aberto e fechado.

7.29. 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:

7.29.1. prestados por empresas brasileiras;

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

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

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

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

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

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

7.32. Não deverá ser encaminhado pelos licitantes nenhum documento além daqueles solicitados pelo pregoeiro, além de ser proibida qualquer alteração na proposta que não seja o valor unitário e total do(s) item(ns).

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

7.34. Em caso de divergências entre o valor do último lance ofertado pelo licitante no sistema (fase de lances ou negociação) e o valor descrito na proposta enviada por ele, será considerado e validado o valor do último lance ofertado no sistema.

8. DA ACEITABILIDADE DA PROPOSTA VENCEDORA

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

8.2. A análise da exequibilidade da proposta de preços deverá ser realizada com o **auxílio da Planilha que compõe a cesta de cardápio mínimo diário**, a ser preenchida pelo licitante em relação à sua proposta

final, conforme modelo anexo deste Edital.

8.3. No preenchimento da Planilha, a licitante poderá optar por aplicar o percentual de desconto ofertado para a Cesta de produtos, **de forma linear ou não** para os itens do cardápio mínimo, de modo que o valor total da cesta seja correspondente ao preço final, após aplicação do desconto ofertado.

8.4. A Planilha de Composição da cesta de cardápio mínimo diário deverá ser encaminhada pelo licitante exclusivamente via sistema, no **prazo de até 2 (duas) horas**, contado da solicitação do pregoeiro, com os respectivos valores readequados ao lance vencedor, e será analisada pelo Pregoeiro no momento da aceitação do lance vencedor.

8.5. A inexequibilidade dos valores referentes a itens isolados da Planilha de Composição da cesta de cardápio mínimo diário não caracteriza motivo suficiente para a desclassificação da proposta, desde que não contrariem exigências legais.

8.6. Se houver indícios de inexequibilidade da proposta de preço, ou em caso da necessidade de esclarecimentos complementares, poderão ser efetuadas diligências.

8.7. 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.

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

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

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

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

8.12. Dentre os documentos passíveis de solicitação pelo Pregoeiro, destacam-se a Planilha de

composição da cesta de cardápio mínimo diário readequadas com o valor final ofertado.

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

8.14. O Pregoeiro analisará a compatibilidade dos preços unitários apresentados na Planilha de composição da cesta de cardápio mínimo diário com aqueles praticados no mercado em relação aos insumos.

8.15. 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 proposto.

8.16. Em nenhuma hipótese poderá ser alterado o teor da proposta apresentada, seja quanto ao preço ou quaisquer outras condições que importem em modificações de seus termos originais, ressalvadas apenas as alterações absolutamente formais, destinadas a sanar evidentes erros materiais, sem nenhuma alteração do conteúdo e das condições referidas, desde que não venham a causar prejuízos aos demais licitantes;

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

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

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

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

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

8.22. Os lances deverão ser ofertados para o valor UNITÁRIO do ITEM, sendo que este valor não poderá exceder a duas casas decimais (sem dízimas). Caso isto não ocorra, o Pregoeiro estará autorizado a fazer o arredondamento para baixo.

9. DA HABILITAÇÃO

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

9.1.1. SICAF;

9.1.2.Consulta Consolidada de Pessoa Jurídica do Tribunal de Contas da União (https://certidoes-apf.apps.tcu.gov.br/)

9.1.3. A consulta aos cadastros será realizada em nome da empresa licitante e também de seu sócio majoritário, por força do artigo 12 da Lei n° 8.429, de 1992, que prevê, dentre as sanções impostas ao responsável pela prática de ato de improbidade administrativa, a proibição de contratar com o Poder Público, inclusive por intermédio de pessoa jurídica da qual seja sócio majoritário.

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

9.4. Somente haverá a necessidade de comprovação do preenchimento de requisitos mediante

apresentação dos documentos originais não-digitais quando houver dúvida em relação à integridade do documento digital.

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

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

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

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

9.8. Habilitação jurídica:

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

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

9.8.3. 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;

9.8.4. 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;

9.8.5. Decreto de autorização, em se tratando de sociedade empresária estrangeira em funcionamento no País;

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

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

9.9. Regularidade fiscal e trabalhista:

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

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

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

9.9.4. prova de inexistência de débitos inadimplidos perante a Justiça do Trabalho, mediante a apresentação de certidão negativa ou positiva com efeito de negativa, nos termos do Título VII-A da

Consolidação das Leis do Trabalho, aprovada pelo Decreto-Lei nº 5.452, de 1º de maio de 1943;

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

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

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

9.10. As empresas, deverão apresentar atestado de vistoria ou declaração de ciência do local de execução dos serviços de Cantina, assinado pelo servidor responsável conforme modelo constante no ANEXO IV – Modelo de Termo de Vistoria do Edital.

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

9.11. 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. 3

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

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

9.14. 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.

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

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

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

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

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

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

10. DO ENCAMINHAMENTO DA PROPOSTA VENCEDORA

10.1. A proposta final do licitante declarado vencedor deverá ser encaminhada no prazo de **02 (duas) horas, ou outro prazo definido pelo Pregoeiro**, via chat, a contar da solicitação do Pregoeiro no sistema eletrônico e deverá:

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

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

10.1.3. conter o endereço da empresa, telefone(s) e e-mail para contato.

10.1.4. apresentar demais documentos comprobatórios porventura solicitados pelo pregoeiro.

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

10.2.1. Todas as especificações do objeto contidas na proposta vinculam a Concessionária.

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

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

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

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

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

11. DOS RECURSOS

11.1. 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 qual(is) decisão(ões) pretende recorrer e por quais motivos, em campo próprio do sistema.

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

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

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

desse direito.

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

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

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

12. DA REABERTURA DA SESSÃO PÚBLICA

12.1. A sessão pública poderá ser reaberta:

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

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

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

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

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

13. DA ADJUDICAÇÃO E HOMOLOGAÇÃO

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

14. DA GARANTIA DE EXECUÇÃO

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

15. DO TERMO DE CONTRATO

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

15.2. O adjudicatário terá o prazo de 5 (cinco) dias úteis, contados a partir da data de sua convocação, para

assinar o Termo de Contrato ou aceitar instrumento equivalente, conforme o caso (Nota de Empenho/Carta Contrato/Autorização), sob pena de decair do direito à contratação, sem prejuízo das sanções previstas neste Edital.

15.3. Alternativamente à convocação para comparecer perante o órgão ou entidade para a assinatura do Termo de Contrato, a Administração poderá encaminhá-lo para assinatura, mediante correspondência postal com aviso de recebimento (AR) ou meio eletrônico, para que seja assinado e devolvido no prazo de 5 (cinco) dias, **a contar da data de seu recebimento**.

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

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

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

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

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

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

15.7. O prazo de vigência da contratação é de 12 (doze) meses prorrogável conforme previsão no instrumento contratual.

15.7.1. 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.

15.7.2. 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.

15.8. Na assinatura do contrato, 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.

15.8.1. 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.

16. DO REAJUSTAMENTO EM SENTIDO GERAL

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

17. DO RECEBIMENTO DO OBJETO E DA FISCALIZAÇÃO

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

18. DAS OBRIGAÇÕES DA CONTRATANTE E DA CONTRATADA

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

19. DO PAGAMENTO

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

20. DAS SANÇÕES ADMINISTRATIVAS

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

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

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

20.1.3. apresentar documentação falsa;

20.1.4. deixar de entregar os documentos exigidos no certame;

20.1.5. ensejar o retardamento da execução do objeto;

20.1.6. não mantiver a proposta;

20.1.7. cometer fraude fiscal;

20.1.8. comportar-se de modo inidôneo;

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

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

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

20.3.2. **Multa** de R$ 5.000,00 (cinco mil reais) pela conduta do licitante;

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

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

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

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

20.5. 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.

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

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

20.8. 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.

20.9. 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.

20.10. 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.

20.11. As penalidades serão obrigatoriamente registradas no SICAF.

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

21. DA IMPUGNAÇÃO AO EDITAL E DO PEDIDO DE ESCLARECIMENTO

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

21.2. A impugnação poderá ser realizada por forma eletrônica, pelo e-mail compras.xxe@ifsc.edu.br ou por petição dirigida ou protocolada ao Departamento de Administração no endereço: Rua Euclides Hack, 1603 – Bairro Veneza – Xanxerê – SC – CEP 89820-000;

21.3. 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.

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

21.5. 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.

21.6. 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.

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

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

21.9. As respostas aos pedidos de esclarecimentos serão divulgadas pelo sistema e entranhados nos autos do processo licitatório e estarão disponíveis para consulta por qualquer interessado, e vincularão os participantes e a Administração.

22. DAS DISPOSIÇÕES GERAIS

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

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

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

22.4. 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.

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

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

22.7. 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.

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

22.9. 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.

22.10. 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.

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

22.12. O Edital está disponibilizado, na íntegra, no endereço eletrônico **https://sig.ifsc.edu.br/public/listaEditais.do?tipo=1&aba=p-comunicados**

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

ANEXO I – Termo de Referência;

ANEXO II – Modelo de Proposta de Preços;

ANEXO III – Minuta de Termo de Contrato;

ANEXO IV – Modelo de Termo de Vistoria;

ANEXO V – Instrumento de Medição de Resultado - IMR

ANEXO VI – Dados para cadastramento da empresa;

ANEXO VII – Declaração Simples Nacional;

Florianópolis, 07 de Dezembro de 2021.

_____

ALOISIO SILVA JUNIOR
PRÓ-REITORA DE ADMINISTRAÇÃO DO IFSC

ANEXO I

TERMO DE REFERÊNCIA

PREGÃO ELETRÔNICO

IFSC – INSTITUTO FEDERAL DE SANTA CATARINA

PREGÃO Nº 114/2021

(Processo Administrativo n.° 23292.039687/2021-41)

1. DO OBJETO

1.1. O objeto da presente licitação visa a escolha da proposta mais vantajosa para **concessão administrativa de espaço público não edificado para a alocação e instalação de cantina móvel, visando a exploração de serviços de Cantina, com objetivo de fornecer lanches aos estudantes, servidores, colaboradores e ao contingente considerável de pessoas que trafegam no Campus Xanxerê do IFSC**, conforme condições, quantidades e exigências estabelecidas neste instrumento, minunciosamente descritas a seguir:

1.2. A Cantina Móvel deverá ser instalada através de veículos automotores ou rebocados por estes e adaptados conforme as normas da Associação Brasileira de Normas Técnicas (ABNT) e homologadas pelos órgãos INMETRO e Denatran, com o comprimento máximo de 6,30m e a largura máxima de 2,20 m. Dispor de uma janela frontal para atendimento ao público e no mínimo sete mesas com cadeiras e um toldo externo com abertura mínima de 2 metros e álcool gel 70% à disposição dos usuários. A cantina móvel deve apresentar no mínimo: balcão de trabalho, balcão de atendimento, pia em inox, balcão refrigerado, sanduicheira, cafeteira e/ou máquina de café expresso, estufa para os alimentos, micro-ondas, coletor de detritos, utensílios para o consumo de alimentos (pratos e talheres, disponíveis em embalagens individuais descartáveis de papel ou plástico), descartáveis auxiliares ao consumo de alimentos (copos, guardanapos, canudos, paliteiros), dentre outros itens que julgarem necessários para o pleno funcionamento do serviço, tais como gerador.

As descrições/valores dos itens deste processo encontram-se no apenso intitulado - **Quadro de especificações mínimas.**

1.3. **A licitação será realizada em único item,** composto por uma cesta de cardápio mínimo diário, que compreende todos os produtos e especificações, que deverão ser comercializados pela CONCESSIONÁRIA no Câmpus Xanxerê do IFSC, conforme especificações constantes neste Edital e seus Anexos, especialmente no Termo de Referência (Anexo I).

1.4. O critério de julgamento adotado será o maior desconto global da cesta de cardápio mínimo diário, ofertada diariamente, observadas as exigências contidas neste Edital e seus Anexos quanto às especificações do objeto.

1.6. Os serviços deverão ser executados de acordo com o descrito no item 1.1, nos seguintes endereços:

CÂMPUS	ENDEREÇO
Câmpus Xanxerê	Rua Euclides Hack, 1603 – Bairro Veneza – Xanxerê – SC – 89820-000; Fone: (49) 3441-7900; e-mail: compras.xxe@ifsc.edu.br.

1.7. O prazo de vigência do contrato é 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 8.666, de 1993.

2. JUSTIFICATIVA E OBJETIVO DA CONTRATAÇÃO

2.1. A implementação de cantinas justifica-se pela necessidade de dotar a instituição com um local apropriado e seguro para oferecer lanches e refeições, com qualidade e saudáveis, aos alunos, servidores e visitantes, durante os turnos de funcionamento dos Câmpus do IFSC (matutino, vespertino e noturno).

2.2. O Câmpus Xanxerê apresenta uma clientela potencial para os serviços de cantina de, aproximadamente, 60 servidores e 450 alunos, distribuídos entre os turnos matutino, vespertino e noturno. No entanto, o Câmpus apresenta uma estrutura deficitária que não dispõe de espaço físico construído para a oferta de uma cantina para seus usuários. Por esse motivo, justifica-se a contratação de uma Cantina Escolar Móvel.

2.3. Sabemos que a incidência da Obesidade, dentre outras doenças crônicas e degenerativas vêm aumentando de forma alarmante em todo mundo; que os indivíduos, cada vez mais, apresentam uma alimentação desequilibrada e com alto consumo de alimentos ultraprocessados, e que a escola se apresenta como um espaço de estímulo de convivência saudável. Nesse sentido, as instituições educativas precisam se preparar para esse novo contexto de estímulo à saúde e à vitalidade positiva e de oferta de alimentos mais variados, com opções saudáveis e ricas em nutrientes protetores e essenciais ao organismo.

2.4. A cantina escolar apresenta um importante compromisso social na saúde da comunidade na qual se insere, pois, os lanches e os produtos que comercializa têm impacto direto na sua saúde. Nesse contexto, considera-se imprescindível essa relação piramidal: escola, família e comércio de alimentos, que formam uma importante rede de conexão a ser trabalhada de maneira positiva, consciente e sustentável.

2.5. Essa contratação tem o objetivo primário de apoiar o IFSC Câmpus Xanxerê no desempenho de suas atividades, por intermédio da oferta de lanches nas melhores condições possíveis quanto ao preço e a qualidade, para atendimento aos estudantes, servidores, colaboradores, além de visitantes eventuais que carecem dessa comodidade. Isso justifica a concessão do espaço a ser destinado à alocação de cantina móvel para a exploração, por empresa especializada no ramo de alimentação, com a cobrança direta do preço ao consumidor.

2.6. Ademais, considerando que a maior parte do público-alvo da cantina são alunos e, muitos deles em situação de vulnerabilidade socioeconômica, tem-se ainda o propósito a oferta de gêneros alimentícios saudáveis a um valor acessível ao referido público.

2.7. Justifica-se, portanto, a concessão administrativa de uso a preço módico, pois a utilidade geral e efetiva do serviço prestado no interesse exclusivo da Administração Pública prepondera sobre a exploração comercial a ser realizada pela concessionária.

2.8. A lei nº 8.666/93 e alterações contemplam esses serviços que, por sua natureza, são necessárias ao órgão, cuja paralisação pode ocasionar transtornos ao bom andamento das suas atividades. Os serviços solicitados se enquadram perfeitamente nessa essência, são de natureza necessária e,

portanto, devem ser executados de forma contínua para que não venha comprometer a ordem e causar prejuízos para a Administração.

2.9. Por sua vez, Decreto 9.507, de 21 de setembro de 2018, instituiu a seguinte norma:

2.9.1. Art. 1º Este Decreto dispõe sobre a execução indireta, mediante contratação, de serviços da administração pública federal direta, autárquica e fundacional e das empresas públicas e das sociedades de economia mista controladas pela União.

> Art. 2º Ato do Ministro de Estado do Planejamento, Desenvolvimento e Gestão estabelecerá os serviços que serão preferencialmente objeto de execução indireta mediante contratação.
>
> Art. 3º Não serão objeto de execução indireta na administração pública federal direta, autárquica e fundacional, os serviços:
>
> I - que envolvam a tomada de decisão ou posicionamento institucional nas áreas de planejamento, coordenação, supervisão e controle;
>
> II - que sejam considerados estratégicos para o órgão ou a entidade, cuja terceirização possa colocar em risco o controle de processos e de conhecimentos e tecnologias;
>
> III - que estejam relacionados ao poder de polícia, de regulação, de outorga de serviços públicos e de aplicação de sanção; e
>
> IV - que sejam inerentes às categorias funcionais abrangidas pelo plano de cargos do órgão ou da entidade, exceto disposição legal em contrário ou quando se tratar de cargo extinto, total ou parcialmente, no âmbito do quadro geral de pessoal.
>
> § 1º Os serviços auxiliares, instrumentais ou acessórios de que tratam os incisos do caput poderão ser executados de forma indireta, vedada a transferência de responsabilidade para a realização de atos administrativos ou a tomada de decisão para o contratado.
>
> § 2º Os serviços auxiliares, instrumentais ou acessórios de fiscalização e consentimento relacionados ao exercício do poder de polícia não serão objeto de execução indireta.

2.10. Conforme a regulamentação legal acima, os cargos extintos são passivos de serem objeto de execução indireta.

2.11. A contratação será efetuada através de licitação, na modalidade pregão eletrônico, com maior desconto por item, atendendo ao disposto nas leis nº 10.520/2202 e 8.666/93, decreto nº 10.024/19 e demais legislações pertinentes.

2.12. Sobre a modalidade de licitação definida é o que determina o disposto no Decreto nº 10.024/2019.

2.13. Segundo ensina J.U Jacoby Fernandes, em sua obra Contratação Direta Sem Licitação, 8ª Edição, 2009, Editora Fórum, páginas 154 a 157. "*Concessão de Uso é o contrato pelo qual a Administração atribui à determinada pessoa o direito de uso de um bem público, por tempo certo e de forma exclusiva, remunerado ou não*".

2.14. Assim ensina J.U. Jacoby Fernandes, que a lei confere ao Administrador flexibilidade de escolha da modalidade licitatória da concessão de uso, desde que não se confunda, com a desnecessidade de realização do procedimento licitatório, uma vez caracterizada a predominância do interesse público sobre o particular.

2.15. Ensina ainda J.U. Jacoby Fernandes, que a concessão de uso, ao contrário da concessão de direito real, não pode ser transferida a terceiro, posto que o contrato firmado entre as partes têm

caráter pessoal e intransferível.

2.16. Na concessão de uso, J.U. Jacoby Fernandes, sugere ainda, a seguinte classificação, quando a Administração Pública é a proprietária do imóvel, e prevê as modalidades licitatórias a serem utilizadas:

2.16.1. Quando o objeto é a venda ou locação do imóvel e a Administração visa obter recursos financeiros, ressalvados os casos de dispensa previstos no art. 17 da Lei nº 8.666/93, em regra utiliza-se a modalidade Concorrência.

2.16.2. Quando o objeto da disputa é um serviço, constitui-se o imóvel como elemento acessório ao objeto da disputa. Quando o objeto da disputa não possuir indicação na Lei nº 8.666/93 da modalidade de licitação que deve ser adotada, a definição da modalidade licitatória se dará segundo critérios técnicos pertinentes, observados os procedimentos licitatórios previstos em lei.

2.17. Por derradeiro J.U Jacoby Fernandes sustenta, que nos serviços que envolvam Restaurantes/Cantinas, a definição de cardápios básicos, a exigência de aferição periódica por profissional habilitado – Nutricionista – e a realização de pesquisas periódicas de satisfação entre os usuários poderá alterar significativamente a visão de tais contratos de concessão, atingindo assim o seu verdadeiro escopo, que não é só o ganho econômico, e sim a satisfação do usuário. Sugerindo que sejam utilizados meios de coleta de opinião, adequados e estatisticamente isentos, bem como a atuação conjunta dos fiscais da contratante e da contratada, a qualidade do atendimento e da refeição será satisfatória.

2.18. Considerando o que foi até aqui pontuado, tem-se que a melhor forma de definição do objeto deste Termo de Referência, é **concessão administrativa onerosa de espaço público visando a alocação e instalação de lanchonete móvel para a exploração de serviços de cantina, por empresa especializada,** com objetivo de fornecer lanches aos estudantes, servidores, colaboradores e ao contingente considerável de pessoas que trafegam no Campus Xanxerê do IFSC.

3. DA CLASSIFICAÇÃO DOS SERVIÇOS E FORMA DE SELEÇÃO DO FORNECEDOR

3.1. Os serviços de Cantina, a serem desempenhados pela CONCESSIONÁRIA serão 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.

3.2. A concessão de espaço físico, mediante autorização, para instalação de Pessoa Jurídica para exploração comercial da atividade de serviços de cantina, objeto deste Termo de Referência, caracteriza-se como imóvel da União, para fins do disposto no artigo 64 do Decreto Lei nº 9.760/46, de 05 de Setembro de 1946, e enquadra-se no conceito de objeto comum, para fins do disposto no parágrafo único, do art. 1°, da Lei 10.520/02 e no § 2° do art. 3° do Decreto nº 3.555/00 (os padrões de desempenho e qualidade podem ser objetivamente definidos no Edital) cabendo licitação na **modalidade de Pregão, na sua forma Eletrônica, tipo maior desconto para a cesta de cardápio mínimo diário,** observado o disposto na Lei 8.666, de 21 de junho de 1993, e suas alterações.

3.3. Os serviços de cantina atinentes a esta concessão, enquadram-se nos pressupostos do Decreto nº 9.507, de 21 de setembro de 2018, não se constituindo em quaisquer das atividades, previstas no art. 3º do aludido decreto, cuja execução indireta é vedada.

3.4. A prestação dos serviços não gera vínculo empregatício entre os empregados da CONCESSIONÁRIA e a Administração CONCEDENTE, vedando-se qualquer relação entre estes que caracterize pessoalidade e subordinação direta.

3.5. Visto que o objeto da licitação é a concessão onerosa de espaço físico não edificado destinado à alocação e instalação de empresa especializada na exploração de serviços de cantina móvel, a metodologia de disputa apta a classificar os participantes será **o valor da cesta de cardápio mínimo diário detalhada no Quadro de Especificações Mínimas**, do qual restará como melhor classificado, o licitante que oferecer o **maior desconto para a cesta de cardápio mínimo diário.**

4. REQUISITOS DA CONCESSÃO

4.1. Os requisitos necessários para o atendimento da necessidade da demanda de serviços de cantina são os dispostos neste Termo de Referência.

4.2. Os serviços de cantina apresentam natureza continuada, pois visam o fornecimento de lanches aos estudantes, servidores, colaboradores e ao contingente de pessoas que trafegam no Câmpus Xanxerê do IFSC;

4.3. Os critérios e práticas de sustentabilidade, no que couber, são os descritos abaixo:

4.3.1. No que couber, solicita-se que a CONCESSIONÁRIA adote boas práticas de sustentabilidade, baseadas na otimização e economia de recursos e na redução da poluição ambiental, quando da execução dos serviços de cantina, conforme previsto na IN 06/2013/SLTI/MPOG tais como:

4.3.1.1 Racionalização do uso de substâncias potencialmente tóxicas e/ou poluentes;

4.3.1.2. Substituição, sempre que possível, de substâncias tóxicas por outras atóxicas ou de menor toxicidade; Copos para bebidas deverão ser biodegradáveis ou de material lavável (inox ou vidro). As bebidas quentes deverão ser colocadas em copos térmicos biodegradáveis. Embalagens para os lanches deverão ser de papel. Não deverá ser ofertado canudinho, a menos que seja biodegradável.

4.3.1.3. Uso de produtos de limpeza e conservação que obedeçam às classificações e especificações determinadas pela Agência Nacional de Vigilância Sanitária - ANVISA;

4.3.1.4. Racionalização do consumo de energia elétrica e de água;

4.3.1.5. Destinação adequada dos resíduos gerados nas atividades de limpeza, asseio e conservação;

4.3.1.6. Treinamento periódico dos empregados sobre práticas de sustentabilidade, em especial sobre redução de consumo de energia elétrica, de consumo de água e destinação de resíduos sólidos, observadas as normas ambientais vigentes; e

4.3.1.7. Observação da Resolução CONAMA (Conselho Nacional do Meio Ambiente) nº 20, de 7 dezembro de 1994, quanto aos equipamentos de limpeza que gerem ruído no seu funcionamento;

4.3.1.8. Desenvolver ou adotar manuais de procedimentos de descarte de materiais potencialmente poluidores, tais como pilhas e baterias dispostas para descarte que contenha, em suas composições

chumbo, cádmio, mercúrio e seus compostos, em estabelecimentos que as comercializam ou na rede de assistência técnica autorizada pelas respectivas indústrias, para repasse aos fabricantes ou importantes, conforme disposto na legislação vigente;

4.3.1.9. Conferir o tratamento previsto no item anterior a lâmpadas fluorescente e frascos de aerossóis em geral. Estes produtos, quando descartados, deverão ser separados e acondicionados em recipientes adequados para destinação específica.

4.3.1.10. Observar, quando da execução dos serviços, as práticas de sustentabilidade previstas na Instrução Normativa nº 1, de 19 janeiro de 2010, no que couber.

4.4. Do Manejo dos Resíduos

4.4.1. Manter o lixo acondicionado em lixeiras com pedal e em sacos plásticos próprios para este fim, providenciando sua remoção diariamente, inclusive de alimentos preparados e não servidos, quantas vezes for necessário, tomando medidas eficientes para evitar a penetração de insetos, roedores e outros animais;

4.4.2. A remoção deve ser feita por acesso diferente daquele por onde houver trânsito de gêneros alimentícios a serem consumidos, ou, em casos de impossibilidade de separação dos acessos, deverá ser determinado horário diferenciado para sua condução de forma a atender a Portaria nº 1.428 de 02.12.1993, do Ministério da Saúde.

4.4.3. Os lixos devem ser corretamente separados em recicláveis e orgânicos e o descumprimento de normas ambientais constatadas durante a execução do Contrato será comunicado pelo IFSC Câmpus Xanxerê ao órgão de fiscalização do Município, do Estado ou da União;

4.4.4. Conforme prevê o Decreto Presidencial nº 7.746 de 05 de junho de 2012, que regulamenta o Art. 3º da Lei 8.666/93, a Administração Pública Federal Direta, Autárquica e Fundacional e as Empresas Estatais dependentes poderão adquirir bens e contratar serviços e obras considerando critérios e práticas de sustentabilidade objetivamente definidos no instrumento convocatório, conforme o disposto neste Decreto:

> Parágrafo Único. A adoção de critérios e práticas de sustentabilidade deverá ser justificada nos autos e preservar o caráter competitivo do certame.
> Art. 3º Os critérios e práticas de sustentabilidade de que trata o art. 2º serão veiculados como especificação técnica do objeto ou como obrigação da contratada.
> Art. 4º São diretrizes de sustentabilidade, entre outras:
> I – menor impacto sobre recursos naturais como flora, fauna, ar, solo e água;
> II – preferência para materiais, tecnologias e matérias-primas de origem local;
> III – maior eficiência na utilização de recursos naturais como água e energia;
> IV – maior geração de empregos, preferencialmente com mão de obra local;
> V – maior vida útil e menor custo de manutenção do bem e da obra;
> VI – uso de inovações que reduzam a pressão sobre recursos naturais; e
> VII – origem ambientalmente regular dos recursos naturais utilizados nos bens, serviços e obras.
> Art. 5º A administração pública federal direta, autárquica e fundacional e as empresas estatais dependentes poderão exigir no instrumento convocatório para a aquisição de bens que estes

> sejam constituídos por material reciclado, atóxico ou biodegradável, entre outros critérios de sustentabilidade.
> (...)
> Art. 8º A comprovação das exigências contidas no instrumento convocatório poderá ser feita mediante certificação emitida por instituição pública oficial ou instituição credenciada, ou por qualquer outro meio definido no instrumento convocatório.
> § 1º Em caso de inexistência da certificação referida no caput, o instrumento convocatório estabelecerá que, após a seleção da proposta e antes da adjudicação do objeto, o contratante poderá realizar diligências para verificar a adequação do bem ou serviço às exigências do instrumento convocatório.
> (...)
> Art. 16º A administração pública federal direta, autárquica e fundacional e as empresas estatais dependentes deverão elaborar e implementar Planos de Gestão de Logística Sustentável, no prazo estipulado pela Secretaria de Logística e Tecnologia da Informação, prevendo, no mínimo:
> I – atualização do inventário de bens e materiais do órgão e identificação de similares de menor impacto ambiental para substituição;
> II – práticas de sustentabilidade e de racionalização do uso de materiais e serviços;
> III – responsabilidades, metodologia de implementação e avaliação do plano; e
> IV – ações de divulgação, conscientização e capacitação

4.4.5. A concessão está em consonância com o Plano de Logística Sustentável do IFSC, que contempla em suas ações a adoção de critérios de sustentabilidade para avaliação e compras de bens, materiais ou serviços em função de seu impacto ambiental, social e econômico.

4.4.6. Sempre que possível a concessionária deverá dar preferência a aquisição de produtos advindos da agricultura familiar local e regional.

4.4.7. O prazo de vigência do contrato deste objeto é de 12 (doze) meses, prorrogável por interesse das partes até o limite de 60 (sessenta) meses, com base no artigo 57, II, da Lei 8.666, de 1993.

5. VISTORIA PARA A LICITAÇÃO

5.1. Para o correto dimensionamento e elaboração da sua proposta, o licitante poderá realizar vistoria no local destinado à alocação e instalação da cantina móvel no Campus Xanxerê do IFSC, acompanhado por servidor designado para esse fim, de segunda a sexta-feira, das 08:30 horas às 11:30 horas e das 13:30 horas às 17:00 horas, devendo o agendamento ser efetuado previamente com a servidora Thays Mocellin Giacomin, por meio do telefone (49) 3441-7941 (também whatsapp do setor).

5.2. 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.

5.2.1. 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.

5.2.2. Deverá ser firmada pela empresa licitante, no momento da habilitação, declaração que vistoriou o local destinado às instalações da cantina no Câmpus Xanxerê, de acordo com o modelo ofertado no **ANEXO IV – Modelo de Termo de Vistoria,** ou de que tem pleno conhecimento de todos os elementos necessários ao cumprimento da obrigação do objeto da licitação.

5.3. A não realização da vistoria, quando facultativa, não poderá embasar posteriores alegações de desconhecimento das instalações, dúvidas ou esquecimentos de quaisquer detalhes dos locais da prestação dos serviços, devendo a licitante vencedora assumir os ônus dos serviços decorrentes.

5.4. A licitante deverá declarar que tomou conhecimento de todas as informações e das condições locais para o cumprimento das obrigações objeto da licitação.

6. MODELO DE EXECUÇÃO DO OBJETO

6.1. A execução do objeto seguirá a seguinte dinâmica:

6.1.2. A CONCESSIONÁRIA deverá fornecer, no mínimo, os itens constantes na cesta de cardápio mínimo diário detalhada no quadro de especificações mínimas, respeitando o valor máximo estimado para o item.

6.1.3. Fica proibida a venda ou exposição, por parte da CONCESSIONÁRIA, de bebidas alcoólicas, medicamentos, cigarros ou similares de tabaco, no âmbito da Instituição, sob pena de rescisão contratual.

6.1.4. Em atendimento ao disposto no artigo 2° da Lei Estadual/SC n° 12.061, de 18 de dezembro de 2001, fica vedada a comercialização dos seguintes gêneros alimentícios: bebidas com quaisquer teores alcoólicos, balas, pirulitos e gomas de mascar; refrigerantes e sucos artificiais; salgadinhos industrializados; salgados fritos; e pipocas industrializadas, durante o período matutino e vespertino, compreendido o horário entre 09:00 e 17:30, quando há maior circulação de estudantes da educação básica no Câmpus Xanxerê;

6.1.5. Deverá colocar à disposição do usuário, sem cobrança adicional: açúcar, adoçante, maionese e ketchup, guardanapo, embalagens descartáveis para lanche, copo e colher respeitando os critérios de sustentabilidade;

6.1.6. Para as bebidas quentes deve ser disponibilizado copo retornável ou térmico descartável, a fim de manter a temperatura e proteger os consumidores de possíveis queimaduras;

6.1.7. Caso seja de interesse da CONCESSIONÁRIA, poderão ser disponibilizados copos retornáveis, em vez de descartáveis, ficando os custos e controle do uso e devolução destes sob sua responsabilidade;

6.1.8. Como forma de estimular o consumo por alimentos mais saudáveis poderá ser solicitado à CONCESSIONÁRIA a inclusão de outros gêneros alimentícios, além daqueles estimulados na cesta mínima de produtos, mediante solicitação institucional. Neste caso, os critérios de valor seguirão a mesma lógica utilizada no decorrer do processo, considerando o valor ofertado na fase de disputa.

6.1.9. Poderá, a qualquer tempo ser revisada a proibição de que trata o item 6.1.4., mediante solicitação devidamente justificada da concessionária, apresentada ao Fiscal do Contrato;

6.1.10. Caso algum dos itens constantes na cesta de cardápio mínimo diário tenha baixa aceitação, seu fornecimento poderá ser suspenso ou substituído, mediante justificativa da concessionária e anuência do Fiscal do Contrato, desde que não gere alteração do objeto;

6.1.11. O prazo para CONCESSIONÁRIA iniciar suas atividades na cantina é de até 15 (quinze) dias corridos, contados da assinatura do Termo de Contrato**.**

7. DO USO DO ESPAÇO PÚBLICO OBJETO DA CONCESSÃO

7.1. O espaço físico, objeto desta concessão, possui cerca de 4**0 m² (quarenta metros quadrados),** sem qualquer edificação, sendo localizado no Câmpus Xanxerê do IFSC, sediado na Rua Euclides Hack, 1603, Veneza, Xanxerê / SC - CEP: 89820-000.

7.2. **O uso do espaço físico se dará na forma de concessão, atrelada ao pagamento de aluguel** no valor mensal de **R$ 79,50 (setenta e nove reais e cinquenta centavos)** correspondente à área destinada para a cantina, estipulado com referência na taxa de licença para ocupação de áreas em vias e logradouros públicos, prevista no Código Tributário do Município de Xanxerê – Lei Complementar 2880 de 09 de dezembro de 2005, de acordo com o valor da Unidade Fiscal de Referência Municipal de Xanxerê.

7.2.1. Havendo situações que paralisem as atividades no Câmpus Xanxerê do IFSC, integralmente (greve, por exemplo), **será cobrado 50% do valor do aluguel do referido mês ou, no caso se situação que paralise parcialmente as atividades no Câmpus Xanxerê será cobrado 75% do aluguel devido.**

7.3.1.3. Caso a CONCESSIONÁRIA venha a sofrer penalizações pela fiscalização do contrato, em vista de situações registradas no **Instrumento de Medição de Resultado (ANEXO V)**, será acrescido ao aluguel devido do mês em que se verificou o registro, o valor correspondente à(s) ocorrência(s) em que a CONCESSIONÁRIA incorreu.

7.3.1.4. Em caso de renovação de contrato, o valor do aluguel poderá será reajustado, conforme atualização da Unidade Fiscal de Referência Municipal de Xanxerê;

7.3.2. Os custos com a alocação e instalação da cantina móvel, incluindo-se insumos que se fizerem necessários à prestação do serviço serão de responsabilidade da CONCESSIONÁRIA.

7.3.3. Os custos com manutenção e instalação de equipamentos e mobiliários, manutenção de instalações (ex: caixas de gordura, cisternas, gás) e sistemas (ex: água, esgoto, elétrico, frigorígeno, aquecimento, climatização, exaustão, etc...), bem como da estrutura física da cantina móvel serão de responsabilidade da CONCESSIONÁRIA.

7.3.4. Esta manutenção deve ser feita conforme necessidade/validade, a qual deve ser avaliada por meio de monitoramento e pode ser exigida pela fiscalização do contrato.

7.3.5. Os custos com materiais de higiene e limpeza (ex: sabonete líquido, papel toalha, papel higiênico, álcool gel 70%, saneantes, desinfetantes, detergentes, etc...), serão de responsabilidade da CONCESSIONÁRIA.

7.3.6. Os serviços deverão ser prestados com todos os recursos materiais e recursos humanos necessários para garantir excelência de qualidade na apresentação dos alimentos e no atendimento ao público;

7.3.7 Entendem-se como recursos materiais que devem ser disponibilizados pela CONCESSIONÁRIA os pratos, talheres, copos, travessas, mesas, cadeiras e demais elementos para completo atendimento da demanda;

7.3.8. Os copos disponibilizados aos comensais devem ser retornáveis ou descartáveis biodegradáveis, característica essa que pode ser empregada para o restante dos materiais descartáveis, se possível for;

7.3.9. Entendem-se como recursos humanos a equipe para elaboração e atendimento do público;

7.3.10. A CONCESSIONÁRIA é responsável pela organização do layout e decoração para tornar o ambiente funcional, agradável e aconchegante e a organização do espaço deverá ser aprovada pela fiscalização;

7.4. Das instalações, móveis, equipamentos e utensílios

7.4.1. Os guardanapos, talheres plásticos e outros utensílios necessários ao serviço deverão estar dispostos de forma agrupada em locais de fácil acesso aos comensais.

7.4.2. As mesas e cadeiras deverão apresentar-se sempre limpas, bem-dispostas e organizadas, sendo sua disponibilização responsabilidade da CONCESSIONÁRIA. Caso a CONCEDENTE disponha de mesas e cadeiras, ainda assim a responsabilidade pela higienização destas é exclusiva da CONCESSIONÁRIA;

7.4.3. A área destinada a disposição das mesas e cadeiras, bem como de lixeiras para resíduos dos comensais da cantina, será informada pela fiscalização do contrato diretamente a CONCESSIONÁRIA antes do início das atividades.

7.4.4. As geladeiras e freezers devem ser mantidas permanentemente em condições adequadas de higiene e arrumação;

7.4.5. Os utensílios utilizados para manipular alimentos deverão ser de fácil higienização.

7.4.6. Os equipamentos, móveis e utensílios deverão ser aprovados pela fiscalização.

7.5. Da higienização

7.5.1. Os utensílios utilizados para a higienização de instalações e equipamentos devem ser distintos daqueles que entram em contato com os alimentos, devendo todos estar conservados limpos, disponíveis em número suficiente e guardados em local reservado para essa finalidade. Os materiais

de higiene (vassoura, esponja, rodos, panos) utilizados para a higienização dos banheiros devem ser distintos dos materiais utilizados para higienização das demais áreas;

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

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

7.5.3.1. Esses produtos deverão ser identificados e guardados em local reservado para essa finalidade, não mantendo, em hipótese alguma, contato com gêneros alimentícios;

7.5.4. Os empregados responsáveis pela atividade de higienização das instalações deverão utilizar avental e Equipamentos de Proteção Individuais EPI's apropriados e diferenciados daqueles utilizados na manipulação de alimentos, e realizá-lo em horários distintos;

7.5.5. Fica proibida a permanência de animais domésticos nas dependências da cantina;

7.5.6. Não é permitido nos procedimentos de higiene:

a) Varrer a seco nas áreas de manipulação;

b) Usar escovas, esponjas ou similares de metal, lã, palha de aço, madeira, amianto e materiais rugosos e porosos;

c) Reaproveitar embalagens de produtos de limpeza;

7.5.7. A higienização e boa conservação dos móveis, equipamentos e do local como um todo é de responsabilidade da CONCESSIONÁRIA.

7.5.8. A desinsetização e desratização é de responsabilidade da CONCESSIONÁRIA e deve ser feita, no mínimo, semestralmente, ou conforme necessidade como orienta a Agência Nacional de Vigilância Sanitária. O fiscal deverá ser comunicado antecipadamente sobre o dia, horário e empresa responsável pelo serviço.

7.5.8.1. Os laudos destes serviços devem ser entregues a fiscalização depois de sua realização.

7.6. Dos funcionários

7.6.1. A CONCESSIONÁRIA deverá manter número adequado de funcionários para realização das atividades previstas;

7.6.2. A CONCEDENTE poderá exigir a substituição ou aumento dos recursos humanos e materiais, caso entenda que não estão de acordo com o padrão de excelência esperado.

7.6.3. Os funcionários devem ser devidamente registrados, com carteira de trabalho atualizada, qualificados e em quantidade suficiente para a prestação adequada e tempestiva dos serviços, se

responsabilizando por todos os salários, impostos, taxas, encargos sociais e trabalhistas, e quaisquer outras exigências legais ou regulamentares que venham a incidir sobre a atividade;

7.6.4. A CONCESSIONÁRIA deve apresentar, no início das atividades e sempre que solicitado, Carteira de Saúde ou cópia do laudo de exames admissionais, periódicos e demissionais, na forma legal, dos funcionários designados para os serviços nas dependências da cantina do IFSC Câmpus Xanxerê, em conformidade com a Portaria nº 3.214, de 08 de junho de 1978 (NR-7), do Ministério do Trabalho, e demais normas de segurança e medicina do trabalho em vigor;

7.6.5. Os empregados da CONCESSIONÁRIA deverão apresentar-se sempre limpos, de cabelos e unhas aparadas e sem barba; isentos de maquiagem e sem adornos pessoais, apresentando-se diariamente com uniformes completos, preferencialmente de cor clara (calça e blusa), bem como calçado de segurança, avental plástico, touca/rede ou gorro e luvas descartáveis para manipulação, limpeza, etc., além de equipamentos de proteção individual (EPI's) considerando as particularidades de cada função. Além disso devem utilizar crachás de identificação contendo nome da CONCESSIONÁRIA, do empregado e foto;

7.6.6. Os uniformes deverão ser mantidos limpos e de acordo com as boas práticas de manipulação, e sua substituição deverá ser feita sempre que não apresentarem bom estado de conservação, garantindo a boa aparência dos empregados;

7.6.7. Os funcionários deverão atender com presteza, polidez, educação, higiene e ter responsabilidade com as atividades desenvolvidas;

7.6.8. Os funcionários devem ser orientados para proceder a correta lavagem das mãos, antes, durante e após a manipulação de alimentos, bem como para não fumar, espirrar, tossir, comer, manipular dinheiro ou praticar outros atos que possam contaminar o alimento, durante o desempenho de suas atividades;

7.6.9. A CONCESSIONÁRIA deverá substituir sempre que exigido pelo IFSC e, independente de justificativa por parte desta, qualquer empregado ou representante cuja atuação, permanência ou comportamento sejam julgados prejudiciais ou inconvenientes à Instituição ou ao interesse do Serviço Público;

7.6.10. A CONCESSIONÁRIA deverá manter pessoal capaz de prestar os serviços, sem interrupções, e substituir empregado, sem qualquer ônus para o IFSC, seja por motivo de férias, doença, licença, falta ao serviço, demissão ou por qualquer outra razão, devendo a CONCESSIONÁRIA acatar parecer do IFSC quando esta constatar que o número de empregados esteja insuficiente para o bom andamento dos serviços;

7.6.11. A CONCESSIONÁRIA deverá fornecer treinamento à equipe antes do início das atividades, e no decorrer do contrato, ao menos um a cada ano, ou sempre que houver substituição de colaboradores, visando aperfeiçoamento nas áreas de manipulação de alimentos, segurança alimentar, boas práticas e demais temas que sejam relevantes para o desempenho do objeto do contrato, conforme orientação da Resolução RDC nº 216/2004, da ANVISA., Portaria n.º 1.428, de

26.11.93, (Manual de Boas Práticas para Serviços de Alimentação), do Ministério da Saúde; a Instrução Normativa nº 01/2010 do Ministério do Planejamento, Orçamento e Gestão.

7.6.11.1. O treinamento previsto no item anterior deve ser realizado por profissional nutricionista regularmente inscrito no Conselho Regional de Nutrição, ou por Instituição reconhecida (Universidades, Instituições Particulares ou Públicas que fornecem curso na área, ANVISA, Plataformas EAD de Cursos de manipulação de alimentos) devendo ser registrado e com cópia entregue à fiscalização para sua comprovação.

7.6.12. A CONCESSIONÁRIA deverá responsabilizar-se, em caso de acidentes que venham a vitimar seus empregados quando em serviço, por tudo que as leis trabalhistas e previdenciárias lhes assegurem e pelas demais exigências legais para o exercício da função;

7.6.13. A CONCESSIONÁRIA deverá manter funcionário exclusivo para manipulação de dinheiro e outras formas de pagamento.

7.6.13.1. O funcionário que manipula dinheiro não deverá manipular alimentos.

7.6.13.2. Em períodos de baixo atendimento (férias, recesso acadêmico, etc.), caso a empresa mantenha menos funcionários no local, bem como em momentos em que a regra acima não possa ser praticada, a CONCESSIONÁRIA deverá utilizar método alternativo de assepsia (álcool gel) e utensílios apropriados (pegadores) para garantir que não haja contaminação do alimento.

7.7. Das matérias-primas, preparação do alimento e exposição ao consumo

7.7.1. A CONCESSIONÁRIA deverá utilizar somente produtos de boa qualidade;

7.7.2. Os produtos industrializados, bem como as matérias-primas utilizadas para a produção dos produtos manipulados pela CONCESSIONÁRIA deverão estar dentro do prazo de validade;

7.7.2.1. Matérias-primas com prazo de validade expirado devem ser descartadas;

7.7.3. As matérias-primas devem ser acondicionadas em locais apropriados e de forma adequada, primando pela qualidade e conservação dos produtos e serviços. Toda a matéria-prima não perecível deverá ser colocada em estrados apropriados ou prateleiras. É vedado manter matéria-prima diretamente no chão, mesmo que em sacarias;

7.7.4. A água utilizada para o preparo de refrescos e sucos, bem como para o preparo de cubos de gelo deve ser própria para o consumo;

7.7.5. Os óleos serão, sempre, de origem vegetal e o azeite, se oferecido, não poderá ser composto por outro tipo de óleo vegetal. **É vedado o uso de gordura vegetal hidrogenada.** O óleo de fritura precisa ser trocado no mínimo semanalmente, ou quando estiver queimado ou sujo, ou ainda, conforme indicado pela fiscalização. O devido descarte do resíduo de gordura é de responsabilidade da CONCESSIONÁRIA.

7.7.6. A desinfecção dos alimentos deve ser feita apenas com produtos permitidos na legislação vigente;

7.7.7. Os alimentos preparados para consumo deverão estar dispostos de modo que permaneçam organizados e adequados às condições higiênico-sanitárias de acordo com o disposto na CVS nº 5, de 09 de abril de 2013 e na Resolução RDC Nº 216, de 15 de setembro de 2004, da Agência Nacional de Vigilância Sanitária – ANVISA;

7.7.8. Os lanches frios e/ou pré-preparados deverão estar devidamente acondicionados sob refrigeração em temperatura prevista em legislação, bem como, em casos de lanches quentes, em estufas ou outro equipamento de manutenção de calor que preserve as qualidades nutricionais e sensoriais dos alimentos;

7.7.9. Os alimentos comercializados no IFSC Câmpus Xanxerê, previamente manipulados pela CONCESSIONÁRIA em outro local deverão ser transportados nas condições mínimas de higiene-sanitária e de temperatura, conforme previsto em lei, para que se garanta a qualidade e inocuidade do alimento;

7.7.10. Para que não falte nenhum dos itens da cesta de cardápio mínimo diário, a CONCESSIONÁRIA deverá manter, por sua conta e risco, estoques suficientes de gêneros alimentícios e materiais necessários ao fornecimento dos lanches;

7.7.11. Os gêneros preparados (assados, cozidos, etc.) que não são comercializados, não devem ser aproveitados para atendimentos futuros;

7.7.12. O IFSC poderá, a qualquer tempo, solicitar a indicação e comprovação da procedência dos alimentos;

7.7.13. O IFSC poderá, a qualquer tempo, solicitar análise microbiológica de amostras de lanches servidos na lanchonete, após comunicação expressa, ficando a CONCESSIONÁRIA obrigada a pagar o custo dos exames;

7.7.14. Os alimentos, preparados pela concessionária, pré-embalados deverão conter, no mínimo, as seguintes informações: nome do produto, data de fabricação, data de validade e ingredientes.

7.7.15. Deverão ser ofertados 100% dos itens da cesta no horário compreendido entre as **09:00 até as 21:00;**

7.8. Do uso de descartáveis

7.8.1. Utilizar copos retornáveis e/ou descartáveis biodegradáveis para disponibilização/comercialização de bebidas aos comensais.

7.8.2. Esta prática também pode ser empregada para outros materiais/utensílios, se possível for.

7.9. Do Local da Concessão

7.9.1. Os serviços de Cantina serão prestados em espaço localizado no estacionamento do Bloco V do Câmpus Xanxerê do IFSC, na Rua Euclides Hack, 1603, Veneza, Xanxerê / SC - CEP: 89820-000.

7.9.2. O espaço público destinado ao arranjo alocação da Cantina Móvel no Câmpus Xanxerê do IFSC possui área aproximadamente 40 m², sem qualquer edificação.

7.9.3. A CONCESSIONÁRIA poderá, caso julgue necessário e, após anuência da CONCEDENTE, adequar o espaço de acordo com a sua necessidade de uso.

7.9.3.1. As benfeitorias que a CONCESSIONÁRIA realizar no ambiente desta concessão, serão incorporadas ao imóvel, sem que a mesma tenha direito à retenção ou indenização sob qualquer título.

7.9.4. Também são de responsabilidade da CONCESSIONÁRIA:

7.9.4.1. As despesas de substituições, remanejamentos ou acréscimo de pontos elétricos e lâmpadas, assim como de todos os dispositivos componentes das instalações hidráulicas e outras;

7.9.5. As adequações e benfeitorias que a CONCESSIONÁRIA julgar necessárias, somente poderão ser realizadas, mediante autorização expressa do IFSC

7.10. DO HORÁRIO DE FUNCIONAMENTO DA CANTINA

7.10.1. Os serviços da cantina deverão ser prestados rotineiramente de segunda a sexta-feira das 09h00min às 21h00min e eventualmente aos sábados, quando solicitado pela instituição;

7.10.2. Havendo demanda, a Administração poderá solicitar abertura aos sábados e/ou domingos.

7.10.3. A critério do IFSC, mediante simples comunicação escrita à CONCESSIONÁRIA, poderá haver alteração dos horários de funcionamento do serviço de cantina, de acordo com a necessidade e demanda institucional;

7.10.4. A CONCESSIONÁRIA poderá, mediante pedido ou autorização da CONCEDENTE, fornecer serviços de lanchonete em outros horários além dos anteriormente especificados, a fim de atender a demandas específicas do público do IFSC.

7.11. PREÇOS DOS PRODUTOS E FORMA DE PAGAMENTO

7.11.1. O pagamento dos lanches será efetuado diretamente pelo usuário à CONCESSIONÁRIA, no caixa, em moeda corrente, cartão de débito/crédito. Para o troco, a CONCESSIONÁRIA deverá manter dinheiro fracionado em quantidade suficiente;

7.11.1. A CONCESSIONÁRIA deverá disponibilizar máquina de cartão de crédito/débito, além de ser responsável por emitir cupom fiscal a seus clientes independentemente da forma de pagamento utilizada.

7.11.2. A CONCESSIONÁRIA deverá manter em local visível uma tabela de preços DEVIDAMENTE APROVADA PELA CONCEDENTE, em que conste todos os produtos comercializados.

7.11.2.1. É vedada a inclusão de taxas nos preços da tabela ou sua cobrança à parte independente de compra em dinheiro ou cartão. É vedada a cobrança de valor mínimo de compra.

7.11.3. A CONCESSIONÁRIA fica obrigada a repassar ao IFSC relatório de faturamento, sempre que solicitado

8. MODELO DE GESTÃO DO CONTRATO E CRITÉRIOS DE MEDIÇÃO E PAGAMENTO

8.1. A fiscalização técnica dos contratos avaliará constantemente a execução do objeto utilizando o **Instrumento de Medição de Resultado (IMR)**, conforme modelo previsto no **Anexo VI** do edital deste certame devendo haver o redimensionamento no pagamento com base nos indicadores estabelecidos, sempre que a contratada:

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

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

9. UNIFORMES

9.1. Os uniformes a serem fornecidos pela Contratada a seus empregados deverão ser condizentes com a atividade a ser desempenhada no órgão Contratante, compreendendo peças para todas as estações climáticas do ano, sem qualquer repasse do custo para o empregado, observando o disposto nos itens seguintes:

9.2. O uniforme deverá compreender as seguintes peças do vestuário: calçado fechado, uniforme de cor clara, jaleco com mangas, proteção total para os cabelos e, nas áreas de lavação de louças, avental de proteção), mantendo-se conservados, limpos e diferenciados dos funcionários da limpeza;

9.3. Os jalecos devem ser trocados, no mínimo, diariamente e usados exclusivamente nas dependências internas do estabelecimento. As roupas e os objetos pessoais devem ser guardados em local específico e reservado para esse fim, não devendo permanecer na área de manipulação e distribuição. Além disso, devem utilizar crachás de identificação contendo nome da CESSIONÁRIA, do empregado e foto de identificação;

9.4. A Contratada deverá fornecer conjuntos completos ao empregado no início da execução do contrato, devendo ser substituído 01 (um) conjunto completo de uniforme a cada 06 (seis) meses, ou a qualquer época, no prazo máximo de 48 (quarenta e oito) horas, após comunicação escrita da Contratante, sempre que não atendam as condições mínimas de apresentação;

9.4.1. No caso de empregada gestante, os uniformes deverão ser apropriados para a situação, substituindo-os sempre que estiverem apertados;

Nos meses de verão, devido às altas temperaturas registradas nesta época do ano, deverá ser fornecido aos empregados roupas de material leve, arejado e de cor clara com o intuito de preservar a saúde e o bem-estar dos colaboradores da empresa e consequentemente a qualidade dos serviços prestados.

9.5. Os uniformes deverão ser entregues mediante recibo, contendo quantidade, descrição, data do recebimento, tamanho e assinatura do funcionário, cuja cópia, devidamente acompanhada do original para conferência, deverá ser enviada ao servidor responsável pela fiscalização do contrato.

10 . MATERIAIS A SEREM DISPONIBILIZADO

10.1. Para a perfeita execução dos serviços de cantina, visando oferecer lanches a comunidade acadêmica do Câmpus Xanxerê do IFSC, a CONCESSIONÁRIA deverá disponibilizar os materiais, equipamentos, ferramentas e utensílios necessários, nas quantidades estimadas e qualidades estabelecidas, promovendo sua substituição quando necessário, conforme informações constantes neste Termo de Referência.

11. OBRIGAÇÕES DA CONCEDENTE

11.1. Exigir o cumprimento de todas as obrigações assumidas pela CONCESSIONÁRIA, 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 CONCESSIONÁRIA por escrito da ocorrência de eventuais imperfeições, falhas ou

irregularidades constatadas no curso da execução

5.1. dos serviços, fixando prazo para a sua correção, certificando-se que as soluções por ela propostas sejam as mais adequadas;

11.4. Não praticar atos de ingerência na administração da CONCESSIONÁRIA, tais como:

11.4.1. exercer o poder de mando sobre os empregados da CONCESSIONÁRIA, 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;

11.4.2. direcionar a contratação de pessoas para trabalhar na CONCESSIONÁRIA;

11.4.3. considerar os trabalhadores da CONCESSIONÁRIA como colaboradores eventuais do próprio órgão.

11.5. Realizar avaliações periódicas da qualidade dos serviços, para verificar se os serviços prestados pela CONCESSIONÁRIA atendem ao disposto neste Termo de Referência.

11.6. Cientificar o órgão de representação judicial da Advocacia-Geral da União para adoção das medidas cabíveis quando do descumprimento das obrigações pela CONCESSIONÁRIA;

11.7. Arquivar, entre outros documentos, contratos e aditamentos, relatórios de inspeções técnicas e notificações expedidas relativas a presente concessão e aos serviços desenvolvidos na Cantina;

11.8. Efetuar pesquisa de opinião da clientela da cantina ANUALMENTE, visando apurar o grau de satisfação em relação aos serviços prestados para adoção de medidas corretivas, se necessário;

11.9. Solicitar a retirada do local ou a substituição do empregado da CONCESSIONÁRIA que estiver sem uniforme, que embaraçar ou dificultar a fiscalização, ou cuja permanência no IFSC seja julgada inconveniente;

12 . OBRIGAÇÕES DA CONCESSIONÁRIA

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 e utilizar os materiais e equipamentos, ferramentas e utensílios necessários, na qualidade e quantidade mínimas 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, bem como por todo e qualquer dano causado à União ou à entidade federal, devendo ressarcir imediatamente a Administração em sua integralidade, ficando a CONCEDENTE autorizada a descontar da garantia, caso exigida no edital, ou incorporar aos pagamentos devidos pela CONCESSIONÁRIA, o valor correspondente aos danos sofridos;

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 7° do Decreto n° 7.203, de 2010;

12.6. 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 à CONCEDENTE;

12.7. Comunicar ao Fiscal do contrato, no prazo de 24 (vinte e quatro) horas, qualquer ocorrência anormal ou acidente que se verifique no local dos serviços.

12.8. Prestar todo esclarecimento ou informação solicitada pela CONCEDENTE ou por seus prepostos, garantindo-lhes o acesso, a qualquer tempo, ao local dos trabalhos, bem como aos documentos relativos à execução dos serviços na Cantina.

12.9. Paralisar, por determinação da 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 contrato.

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, à CONCEDENTE, para análise e aprovação, quaisquer mudanças nos métodos executivos que fujam às especificações do Contrato.

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 contrato, 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 contrato, 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 contrato;

12.18. Arcar com o ônus decorrente de eventual equívoco no dimensionamento dos quantitativos de sua proposta, 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 da 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. Adquirir e disponibilizar todos os utensílios de cozinha necessários a preparação e distribuição dos lanches, tais como: panelas, travessas, pratos, talheres, copos, xícaras, guardanapos, paliteiros, e outros necessários ao perfeito funcionamento dos serviços;

12.22. Adquirir e pôr em uso os equipamentos necessários para o bom atendimento ao público, como mesas e cadeiras, liquidificadores, espremedores de sucos e centrífugas, chapas, cefeteiras e/ou máquinas de café expresso, forno elétrico, forno micro-ondas, freezers, estufas e demais equipamentos e mobiliários necessários à execução do objeto do contrato;

12.23. Caso a CONCESSIONÁRIA utilize fritadeira convencional deve providenciar meios para depurar/exaustar a gordura e os odores provenientes de seu uso.

12.24. Manter os equipamentos refrigeradores permanentemente em condições adequadas de higiene e arrumação e conservar adequadamente, por sua conta e risco, os estoques de gêneros alimentícios e materiais necessários à realização de serviços;

12.25. Os equipamentos disponibilizados pela CONCESSIONÁRIA devem estar de acordo/serem compatíveis com a rede elétrica, hidráulica e sanitária da instituição.

12.26.1. Quaisquer danos causados a CONCEDENTE por incompatibilidade para os equipamentos ficarão a cargo da CONCESSIONÁRIA.

12.27. A CONCESSIONÁRIA deverá arcar com as despesas de substituições, remanejamentos ou acréscimo de pontos elétricos e lâmpadas, bem como todos os dispositivos componentes das

instalações da cantina móvel;

12.28. Manter a área concedida com o mais rigoroso padrão de higiene, limpeza e arrumação, como a área interna da cantina móvel que envolvem preparação e manipulação dos alimentos, a fim de permaneça rigorosamente limpa e arrumada, incluindo mesas e cadeiras, notadamente no período de maior utilização e frequência, sendo vedado o uso de produto químico de forma nociva ao ser humano;

12.29. Zelar pela boa qualidade dos produtos adquiridos e comercializados, utilizando somente aqueles de qualidade superior para o preparo dos alimentos;

12.30. Refazer ou substituir os lanches, considerados pelos responsáveis pela fiscalização sem condições de serem consumidos;

12.31. NÃO comercializar ou servir bebidas alcoólicas e cigarros nas dependências do IFSC;

12.32. Responsabilizar-se pelo transporte dos alimentos encomendados pelo IFSC até o local em que serão servidos/fornecidos arcando com todos os custos, e adotar, durante esse transporte, todos os métodos determinados pela legislação higiênico-sanitária vigente;

12.33. Seguir a legislação sanitária em vigor, respondendo com exclusividade por todas e quaisquer multas ou interpelações das autoridades competentes, bem como por problemas causados aos usuários relativos aos alimentos fornecidos, configurando-se falta grave a interdição da lanchonete por qualquer motivo;

12.34. Atender prioritariamente aos servidores e estudantes da CONCEDENTE, utilizando de tratamento eficiente e cortês;

12.35. Arcar com as despesas de consumo do gás necessário aos equipamentos e funcionamento da cantina, ficando o abastecimento e controle do estoque sob sua inteira e exclusiva responsabilidade;

12.36. Arcar com despesas referentes a manutenção e instalação de equipamentos e mobiliários, manutenção de instalações, sistemas e estrutura física.

12.37. Manter pessoal em quantidade suficiente para executar os serviços, sem interrupções, seja por motivo de doença, férias, licença, falta ao serviço, demissão de empregados ou por qualquer outra razão, devendo a CONCESSIONÁRIA acatar parecer da CONCEDENTE quando esta constatar que o número de empregados é insuficiente para o bom andamento dos serviços;

12.38. Os empregados devem ser habilitados e possuir conhecimentos básicos dos serviços a serem executados, em conformidade com as normas e determinações em vigor;

12.38.1. Os empregados devem receber treinamentos ministrados por profissional nutricionista regularmente inscrito no Conselho Regional de Nutrição, antes do início das atividades e ao menos uma vez por ano, visando aperfeiçoamento nas áreas de manipulação de alimentos, segurança alimentar, boas práticas e demais temas que sejam relevantes para o desempenho do objeto do contrato.

12.38.2. Os treinamentos devem ser devidamente registrados e entregue cópia à CONCEDENTE.

12.39. Apresentar seus empregados no local com pontualidade e asseio, conforme os horários fixados pela CONCEDENTE, para fins de execução dos serviços;

12.40. Assumir todas as responsabilidades relativas a seus empregados, inclusive para atendimento em casos de emergência por acidentes ou qualquer mal súbito;

12.41. Assumir todos os encargos de possível demanda trabalhista, cível ou penal, relacionados aos serviços contratados pela CONCESSIONÁRIA na Cantina;

12.42. Instruir seus empregados e adotar todos os critérios de segurança quanto à prevenção de acidentes e incêndios nas dependências da CONCEDENTE;

12.43. Disponibilizar, caso solicitado pela CONCEDENTE ou por fiscalização externa, toda documentação comprobatória da regularidade fiscal, trabalhista, previdenciária, comercial e administrativa, inclusive licenças, autorização de funcionamento e alvará para o exercício de suas atividades comerciais resultantes da execução do contrato;

12.44. Entregar ao Fiscal do Contrato relação que contenha nomes, funções e horário de trabalho

dos empregados, mantendo-a sempre atualizada;

12.45. Formalizar e manter preposto credenciado perante a CONCEDENTE, experiente e com poderes para representá-la na execução do Contrato;

12.46. Atribuir ao preposto as tarefas de: coordenar, comandar e fiscalizar o bom andamento dos serviços, cuidar da disciplina, controlar a frequência, a apresentação pessoal dos empregados, fiscalizar o uso dos equipamentos, bem como manter contato com o Fiscal do Contrato;

12.47. Manter os empregados devidamente uniformizados e identificados além de provê-los com os Equipamentos de Proteção Individual - EPI, quando for o caso;

12.47.1. Os EPI's e uniformes devem ser fornecidos pela empresa a seus funcionários, sem repassar quaisquer custos a estes;

12.48. Arcar com demais despesas com material e insumos necessários à sua execução dos serviços como: locomoção, seguros, impostos, e quaisquer outras despesas que venham a ser determinadas por lei ou por situação de fato;

12.49. Informar ao Fiscal do Contrato, por escrito e de forma detalhada, toda e qualquer ocorrência de acidentes verificados no curso da execução contratual, bem como qualquer alteração da rotina dos serviços;

12.50. Sujeitar a mais ampla e irrestrita fiscalização por parte da CONCEDENTE, prestando todos os esclarecimentos solicitados e solucionando todas as reclamações formuladas;

12.51. Arcar com o pagamento de multas aplicadas por órgãos de fiscalização relacionadas à sua existência e funcionamento;

12.52. Cumprir com rigor as normas regulamentares sobre Higiene, Medicina e Segurança do Trabalho, sanitárias e sobre manipulação de alimentos;

12.53. Cumprir e fazer cumprir por seus empregados normas e regulamentos disciplinares relativos à segurança dos edifícios da CONCEDENTE, assim como quaisquer determinações emanadas das autoridades competentes, pertinentes à matéria objeto do contrato, cabendo-lhe única e exclusiva responsabilidade pelas consequências de qualquer transgressão das normas em vigor;

12.54. Arcar com despesas decorrentes de qualquer infração praticada por seus empregados quando da execução dos serviços objeto do contrato;

12.55. Não veicular publicidade acerca dos serviços, sem a anuência da concedente;

12.56. Cumprir todas as orientações da CONCEDENTE para fiel desempenho das atividades especificadas;

12.57. Providenciar a imediata correção das deficiências apontadas pela CONCEDENTE quanto aos serviços desempenhados na Cantina;

12.58. Utilizar o espaço público concedido pelo IFSC, exclusivamente para o cumprimento do objeto deste Termo de Referência, correndo às suas expensas, o asseio, a conservação, a guarda e a manutenção das instalações e equipamentos;

12.59. Em caso de rescisão contratual, a CONCESSIONÁRIA deverá entregar o espaço físico da concessão da mesma forma que encontrou no início das atividades;

12.60. Não transferir a outrem, no todo ou em parte, o objeto do CONTRATO.

13. DA SUBCONTRATAÇÃO

13.1. Não será admitida a subcontratação do objeto licitatório.

14. DA ALTERAÇÃO SUBJETIVA

14.1. É admissível a fusão, cisão ou incorporação da contratada 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. INÍCIO DA EXECUÇÃO DOS SERVIÇOS

15.1. A execução dos serviços será indicada no termo de Contrato dentro do prazo da validade da proposta da contratada.

5.2. A empresa deverá estar apta, a qualquer momento após homologação do processo licitatório, obedecidos os prazos para assinatura do contrato, a inciar os serviços contratados.

5.3. Quando do início dos serviços, a empresa DEVERÁ ter no seu quadro de Colaboradores, profissional com as características solicitadas neste TERMO.

16. DA VISTORIA

16.1. 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-feira a sexta-feira, das **08:30** horas às **11:30** horas e das **13:30** horas às **17:00,** devendo o agendamento ser efetuado previamente pelo telefone **(49) 3441-7941 (whatsapp)**, podendo sua realização ser comprovada por:

16.1.1. Atestado de vistoria assinado pelo servidor responsável, conforme item 3.3 do Anexo VII-A da IN SEGES/MP n. 5/2017 e Anexo IV do edital deste certame;

OU

16.1.2. Declaração emitida pelo licitante de que conhece as condições locais para execução do objeto ou que realizou vistoria no local do evento, conforme item 3.3 do Anexo VII-A da IN SEGES/MP n. 5/2017, ou caso opte por não realizá-la, de que tem pleno conhecimento das condições e peculiaridades inerentes à natureza do trabalho, que assume total responsabilidade por este fato e que não utilizará deste para quaisquer questionamentos futuros que ensejam avenças técnicas ou financeiras com o IFSC, na forma do **Anexo IV** deste Edital.

16.3. 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.

16.4. 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.

16.5. A não realização da vistoria, quando facultativa, não poderá embasar posteriores alegações de desconhecimento das instalações, dúvidas ou esquecimentos de quaisquer detalhes dos locais da prestação dos serviços, devendo a licitante vencedora assumir os ônus dos serviços decorrentes.

16.6. A licitante deverá declarar que tomou conhecimento de todas as informações e das condições locais para o cumprimento das obrigações objeto da licitação.

17. O CONTROLE E FISCALIZAÇÃO DA EXECUÇÃO

17.1. O acompanhamento e a fiscalização da execução do contrato consistem na verificação da conformidade da prestação dos serviços, dos materiais, técnicas e equipamentos empregados, de forma a assegurar o perfeito cumprimento do ajuste, que serão exercidos por um ou mais representantes da CONCEDENTE, especialmente designados, na forma dos arts. 67 e 73 da Lei nº 8.666, de 1993.

17.2. O representante da CONCEDENTE deverá ter a qualificação necessária para o acompanhamento e controle da execução dos serviços e do contrato.

17.3. A verificação da adequação da prestação dos serviços deverá ser realizada com base nos critérios previstos neste Termo de Referência.

17.4. O representante da CONCEDENTE 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.

17.5. O descumprimento total ou parcial das obrigações e responsabilidades assumidas pela CONCESSIONÁRIA 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.

17.6. 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.

17.7. A fiscalização técnica dos contratos avaliará constantemente a execução do objeto e utilizará o Instrumento de Medição de Resultado, conforme modelo previsto no ANEXO VI, devendo haver o redimensionamento no pagamento com base nos indicadores estabelecidos, sempre que a CONCESSIONÁRIA:

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

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

17.8. A utilização do Instrumento de Medição de Resultado não impede a aplicação concomitante de outros mecanismos para a avaliação da prestação dos serviços.

17.9. 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 CONCESSIONÁRIA a correção das faltas, falhas e irregularidades constatadas.

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

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

17.12. A CONCESSIONÁRIA 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.

17.13. 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 constantes do **Instrumento de Medição de Resultado (ANEXO VI)**, além dos fatores redutores, devem ser aplicadas as sanções à CONCESSIONÁRIA de acordo com as regras previstas no ato convocatório.

17.14. 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.

17.15. A fiscalização da execução dos serviços abrange, ainda, as rotinas descriminadas no **ANEXO VI - Instrumento de Medição de Resultado deste Edital.**

17.16. 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 corresponsabilidade da CONCEDENTE ou de seus agentes, gestores e fiscais, de conformidade com o art. 70 da Lei nº 8.666, de 1993.

18. DO PAGAMENTO DO ALUGUEL, CONSUMO DE ENERGIA ELÉTRICA E ÁGUA PELA CONCESSIONÁRIA

18.1. Da cobrança de aluguel

18.1.2. A CONCESSIONÁRIA, a título de contraprestação pela utilização do espaço físico destinado à alocação e instalação de Cantina Móvel no Campus Xanxerê, pagará ao IFSC, aluguel atribuído no valor mensal de **R$ 79,50 (setenta e nove reais e cinquenta centavos)**, valor correspondente à área destinada para a alocação da cantina móvel, estipulado com referência na taxa de licença para ocupação de áreas em vias e logradouros públicos, prevista no Código Tributário do Município de Xanxerê – Lei Complementar 2880 de 09 de dezembro de 2005, de acordo com o valor da Unidade Fiscal de Referência Municipal de Xanxerê, valor que deverá ser recolhido, por meio de Guia de Recolhimento da União que será emitida pela instituição, em nome da CONCESSIONÁRIA.

18.1.3. Havendo situações que paralisem as atividades no Câmpus Xanxerê do IFSC, integralmente (greve, por exemplo), **será cobrado 50% do valor do aluguel do referido mês ou, no caso se situação que paralise parcialmente as atividades no Câmpus Xanxerê será cobrado 75% do aluguel devido.**

18.1.4. Caso a CONCESSIONÁRIA venha a sofrer penalizações pela fiscalização do contrato, em vista de situações registradas no **Instrumento de Medição de Resultado (ANEXO VI)**, será acrescido ao aluguel devido do mês em que se verificou o registro, o percentual relativo a ocorrência em que a CONCESSIONÁRIA incorreu.

18.1.5. Em caso de renovação de contrato, o valor do aluguel poderá será reajustado, conforme atualização da Unidade Fiscal de Referência Municipal de Xanxerê;

18.2. Da cobrança de energia elétrica

18.2.1. A título de consumo de energia elétrica, a Concessionária deverá ressarcir o IFSC Câmpus Xanxerê no valor de **R$ 99,00 (noventa e nove reais)** mensais, por meio de Guia de Recolhimento da União, emitida pela instituição, em nome da CONCESSIONÁRIA, a ser pago mensalmente, de acordo com o valor estipulado.

18.2.2. Para o cálculo do valor relativo à energia elétrica, como não há medidor individual, utilizou-se como métrica o valor do KW/h e o tempo estimado de utilização dos eletrodomésticos mínimos necessários ao desempenho das atividades de cantina, sendo: 1 micro-ondas, 1 freezer, 1 cafeteira e 1 sanduicheira. Como parâmetro para o cálculo, aplicou-se o valor de tarifa "fora de ponta", tendo como referência as últimas faturas emitidas, fixada em, aproximadamente, R$ 0,42 (quarenta e dois centavos).

18.2.2.1. Detalhes do cálculo referente à energia, que deverá ser pago pela CONCESSIONÁRIA ao Câmpus Xanxerê do IFSC:

- 1 micro-ondas – 1300w – 2h30min diárias – 22 dias por mês = 71,5 KW/h

- 1 freezer – 300w – 10 horas – 30 dias por mês = 90 KW/h;

- 1 cafeteira – 600w – 2h30min – 22 dias por mês = 33 KW/h;

- 1 sanduicheira – 750w – 2h30min – 22 dias por mês = 41,25 KW/h;

TOTAL KW/h mês = 235,75

Tarifa fora de ponta (KW/h) – R$ 0,42

VALOR MENSAL = R$ 99,00 (noventa e nove reais)

18.3. Da cobrança de consumo de água

18.3.1. A título de consumo de água, a Concessionária deverá ressarcir ao IFSC Câmpus Xanxerê o **valor mensal de R$ 4,45 (quatro reais e quarenta e cinco centavos),** por meio de Guia de Recolhimento da União, emitida pela instituição, em nome da CONCESSIONÁRIA, valor este estimado/avaliado referente à tarifa mínima fixa de consumo mensal, tendo como parâmetro o volume de água necessário à consecução dos serviços de cantina.

18.4. Do vencimento da GRU

18.4.1. O valor referente ao aluguel, consumo de energia elétrica e água deverão ser pagos pela CONCESSIONÁRIA à CONCEDENTE até o quinto dia do mês subsequente ao vencido, por meio de Guia de Recolhimento da União – GRU.

18.4.2. Nos casos de eventuais atrasos de pagamento, desde que a CONCESSIONÁRIA não tenha concorrido de alguma forma para tanto, o valor devido deverá ser acrescido de encargos moratórios proporcionais aos dias de atraso, apurados desde a data limite prevista para o pagamento até a data do efetivo pagamento, à taxa de 6% (seis por cento) ao ano, mediante a aplicação da seguinte fórmula:

I = (TX/100)/365

EM = I x N x VP, onde:

I = Índice de atualização financeira;

TX = Percentual da taxa de juros de mora anual;

EM = Encargos moratórios;

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

VP = Valor da parcela em atraso.

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

I = (TX) I = (6 /100) I = 0,00016438
365 TX = Percentual da taxa anual = 6%

19. DO REAJUSTE

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

19.1.1. Dentro do prazo de vigência do contrato os preços da cesta de cardápio mínimo diário e aluguel poderão sofrer reajuste após o interregno de um ano, aplicando-se os índices abaixo, exclusivamente para as obrigações iniciadas e concluídas após a ocorrência da anualidade:

19.1.1.1. **O valor da cesta de cardápio mínimo diário,** dentro do prazo de vigência do contrato e mediante solicitação da CONCESSIONÁRIA, após o interregno de um ano, será reajustado anualmente, juntamente com a renovação do contrato, aplicando-se o **Índice Nacional de Preços ao Consumidor – IPCA.**

19.1.1.2. O valor do aluguel, em caso de renovação de contrato, será reajustado conforme atualização da Unidade Fiscal de Referência Municipal de Xanxerê - UFRM;

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

19.3. No caso de atraso ou não divulgação do índice de reajustamento, a CONCESSIONÁRIA adotará a importância calculada pela última variação conhecida, até que seja divulgado o índice definitivo. Fica a CONCESSIONÁRIA obrigada a apresentar memória de cálculo referente ao reajustamento de preços do valor remanescente, sempre que este ocorrer.

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

19.5. 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.

19.6. 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.

19.7. O reajuste será realizado por apostilamento.

19.8. Para a presente contratação, está prevista a manutenção do equilíbrio econômico-financeiro, de acordo com art. 65, II, "d", da Lei 8.666/93.

20. GARANTIA DE EXECUÇÃO

20.1. Não haverá exigência de garantia contratual da execução, visto tratar-se de concessão administrativa de espaço público visando a exploração de serviços de cantina.

21. DAS SANÇÕES ADMINISTRATIVAS

21.1. Comete infração administrativa nos termos da Lei nº 10.520, de 2002, a CONCESSIONÁRIA que:

21.1.1. inexecutar total ou parcialmente qualquer das obrigações assumidas em decorrência da contratação;

21.1.2. ensejar o retardamento da execução do objeto;

21.1.3. falhar ou fraudar na execução do contrato;

21.1.4. comportar-se de modo inidôneo;

21.1.5. cometer fraude fiscal;

21.1.6. Comete falta grave, podendo ensejar a rescisão unilateral da avença, sem prejuízo da aplicação de sanção pecuniária e do impedimento para licitar e contratar com a União, nos termos do art. 7º da Lei 10.520, de 2002, quando a CONCESSIONÁRIA:

21.1.6.1. não abrir a cantina, sem prévia autorização da fiscalização do contrato;

21.1.6.2. comportar-se de forma agressiva para com os consumidores;

21.1.6.3. fraudar na execução do contrato;

21.2. Pela inexecução total ou parcial do objeto deste contrato, a Administração pode aplicar à CONCESSIONÁRIA as seguintes sanções:

21.2.1. Advertência por escrito, a quando do não cumprimento de quaisquer das obrigações contratuais consideradas faltas leves, assim entendidas aquelas que não acarretam prejuízos significativos para o serviço contratado;

21.2.2. multa moratória de 1% (um por cento) por dia, aplicado sobre o valor total do contrato, caso haja falha injustificada na execução dos serviços necessários ao bom funcionamento da cantina, até o limite de 20 (vinte) dias, quando se configura a inexecução total do Contrato;

21.2.3. as penalidades de multa decorrentes de fatos diversos serão consideradas independentes entre si.

21.2.4. multa compensatória de até 10% (dez por cento) sobre o valor total do contrato, no caso de inexecução total do objeto;

21.2.5. Para efeito de aplicação de multas, às infrações serão atribuídos graus de tolerância e percentuais de acréscimo ao valor do aluguel, de acordo com o disposto no **Instrumento de Medição de Resultado (ANEXO V**) do Edital.

21.2.6. em caso de inexecução parcial, a multa compensatória, no mesmo percentual do subitem acima, será aplicada de forma proporcional à obrigação inadimplida;

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

21.2.8. impedimento de licitar e contratar com os órgãos e entidades da União com o consequente descredenciamento no SICAF pelo prazo de até cinco anos;

21.2.8.1. A Sanção de impedimento de licitar e contratar prevista neste subitem também é aplicável em quaisquer das hipóteses previstas como infração administrativa no subitem 18.1 deste Termo de Referência.

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

21.3. As sanções previstas nos subitens 18.2.1, 18.2.3, 18.2.4 e 18.2.7 poderão ser aplicadas à CONCESSIONÁRIA, juntamente com as de multa, acrescidas dos pagamentos a serem efetuados pela CONCESSIONÁRIA pela contraprestação de aluguel, energia elétrica e água.

21.4. Também ficam sujeitas às penalidades do art. 87, III e IV da Lei nº 8.666, de 1993, a CONCESSIONÁRIA e os profissionais que:

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

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

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

21.5. 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.

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

21.6.1. Caso a CONCEDENTE determine, a multa deverá ser recolhida no prazo máximo de 30 (trinta) dias, a contar da data do recebimento da comunicação enviada pela autoridade competente.

21.7. 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.

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

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

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

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

21.12. As penalidades serão obrigatoriamente registradas no SICAF.

22. CRITÉRIOS DE SELEÇÃO DO FORNECEDOR

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

22.2. Os critérios de qualificação econômica a serem atendidos pelo fornecedor estão previstos no Edital.

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

22.3.1. **Apresentar atestado de capacidade técnica** ou documento comprobatório de experiência na prestação de serviços de alimentação **não inferior a 6 (seis) meses até o momento da abertura do pregão.**

22.4. Os critérios de aceitabilidade de preços serão:

22.4.1. Valor Global da cesta de cardápio mínimo diário.

22.4.2. Valores unitários: conforme planilha de composição de preços da cesta de cardápio mínimo diário apresentada na Proposta da Licitante.

22.5. O critério de julgamento da proposta é o maior desconto para a cesta de cardápio mínimo diário.

22.6. As regras de desempate entre propostas são as discriminadas no Edital.

23. ESTIMATIVA DE PREÇOS E PREÇOS REFERENCIAIS

23.1. O **custo máximo** da cesta de cardápio mínimo diário é de **R$ 110,04 (Cento e dez reais e quatro centavos).**

23.2. O valor dos itens que compõem a cesta de cardápio mínimo diário foi obtido a partir de pesquisa de mercado, conforme rege a IN 73/2020.

24. DOS RECURSOS ORÇAMENTÁRIOS

24.1. O objeto desta Licitação compreende recurso de "receita" advinda de contraprestação a título de aluguel, e consumo de energia elétrica e água em vista de concessão administrativa de espaço público para instalação de empresa especializada em serviços de cantina no Campus Xanxerê/SC.

APENSO – QUADRO DE ESPECIFICAÇÕES MÍNIMAS

Florianópolis, 07 de Dezembro de 2021.

ALOISIO SILVA JUNIOR
PRÓ-REITOR DE ADMINISTRAÇÃO DO IFSC

ANEXO II
MODELO DE PROPOSTA DE PREÇOS
Ref. Pregão Eletrônico nº 114/2021

Ao Instituto Federal de Santa Catarina – IFSC
DADOS DA EMPRESA
Razão Social
CNPJ:
Endereço:
Cidade/UF: CEP:
Telefone: ( )
E-mail:

RESPONSÁVEL PELA PROPOSTA

Nome: Cargo/Função:
RG: CPF:

INFORMAÇÕES BANCÁRIAS DA EMPRESA

Banco: Agência: C/C:

Ciente de que vencerá a disputa a pessoa jurídica que ofertar o **maior desconto para a cesta de cardápio mínimo diário**, para a **concessão administrativa de espaço público sem edificações, destinado à alocação e instalação de cantina móvel no Câmpus Xanxerê do IFSC,** apresentamos proposta para todos os produtos que compõem a cesta de cardápio mínimo diário conforme especificado abaixo, em acordo com as especificações constantes no Anexo I do Edital do **Pregão Eletrônico nº 114/2021**, cuja proposta perfaz o valor de **R$ XX,XX (valor por extenso)*.**

Cesta de cardápio mínimo diário			
Item	**Produto**	**Especificação**	**Valor máximo unitário* (R$)**
01	Café coado pequeno	Copo de 180ml. Observação: não adoçado. Dispor de açúcar refinado, açúcar mascavo e adoçante à parte.	
02	Café coado médio	Copo de 280ml. Observação: não adoçado. Dispor de açúcar refinado, açúcar mascavo e adoçante à parte.	
03	Café com leite pequeno	Copo de 180ml de café com leite. Observação: não adoçado. Dispor de açúcar refinado, açúcar mascavo e adoçante à parte.	
04	Café com leite médio	Copo de 280ml de café com leite. Observação: não adoçado. Dispor de açúcar refinado, açúcar mascavo e adoçante à parte.	
05	Chá	Copo 180ml. Observação: não adoçado. Dispor de açúcar refinado, açúcar mascavo e adoçante à parte.	
06	Água com Gás	Garrafa Pet 510ml	
07	Água sem Gás	Garrafa Pet 510ml	
08	Água de Coco	Embalagem de 200ml	
09	Suco Integral	Copo/emabalgem de 300ml. Observação: não adoçado. Dispor, diariamente pelo menos, dois sabores diversos Também dispor de açúcar refinado, açúcar mascavo e adoçante à parte.	
10	Iogurte natural e/ou de frutas e/ou Bebida láctea de frutas sem açúcar	Frasco de 180ml	
11	Misto Quente	Pão de forma tradicional ou pão francês (50g), Presunto(20g), Queijo(20g)	
12	Bauru	Pão de forma tradicional, pão de forma integral ou pão francês (50g), Presunto(20g), Queijo(20g) e Tomate (20g)	
13	Sanduíche Natural	Pão de forma tradicional ou pão sírio (50g), Presunto ou frango desfiado (20g), Queijo(20g), Alface (15g) e Tomate (20g)	
14	Sanduíche Integral de peito de peru	Pão integral (50g), Peito de peru (20g), Queijo(20g), Alface (15g) e Tomate (20g)	
15	Sanduíche Natural Integral Vegetariano	(Pão de integral (50g), Queijo minas ou tofu (20g), Rúcula (15g), Cenoura ralada (10g), Tomate seco (20g) e Azeite de oliva (10ml)	
16	Pão de queijo	Unidade de 80g	
17	Quiche ou Torta de legumes ou frango (Fatia de 100g)	Fatia de 100g (Massa integral. Recheios variados: brócolis, cebola, ricota com tomate seco, palmito, legumes, frango.	
18	Salada de frutas	Frutas diversas, mas com no mínimo: laranja, banana, mamão, maçã, com e sem adição de açúcar. Copo de 300ml. Dispor de canela à parte.	
19	Frutas *in* natura	Frutas da época. Devem ser ofertadas por unidade, já higienizadas, no mínimo 02 (dois) tipos de frutas da estação, diariamente. Podendo ser: maçã, banana, vergamota, ameixa, pêssego, pera, goiaba, caqui, entre outras	
20	Chips de maçã ou banana crocante ou batata-doce	Pacote de 40 gramas	
21	Biscoito sequilhos ou rosca de polvilho	Biscoitos sequilhos (biscoitos de amido de milho, sem glúten e leite) ou rosca de polvilho - embalagens de 80 g	
22	Bolo integral ou bolo simples	Bolo de laranja ou banana com canela ou maça com canela ou cenoura ou cacau ou bolo integral de banana e maçã	
23	Chocolate	Chocolate amargo ou com no mínimo 40% de cacau (Bombons de 20g-25g e/ou Barra de 30g-40g com no mínimo 40% de cacau)	
24	Pastel assado	Massa assada com recheio de frango ou legumes ou peito de peru com requeijão (recheio mínimo de 60g) ou Massa assada integral com recheio de frango ou legumes ou peito de peru com requeijão (recheio mínimo de 60g)	

* A licitante poderá optar por aplicar o percentual de desconto ofertado para a Cesta de produtos de forma linear ou não para os itens do cardápio mínimo, de modo que o valor total da cesta seja correspondente ao preço final após aplicação do desconto ofertado.

Estamos de pleno acordo com as condições contidas no Edital e seus anexos.

Ratificamos a ciência de que teremos que arcar com as despesas de aluguel, que corresponde aos valores de energia elétrica e água do espaço público não edificado, objeto desta Licitação.

Declaramos ainda que estamos cientes que não poderemos alterar o valor dos produtos, tendo a obrigação de fornecer os produtos pelo valor que ofertamos em nossa proposta.

O prazo de validade da proposta é de **120 (Cento e vinte) dias**, contados da data de sua apresentação.

Cidade/UF, ... de ..... de 202_.

_____

Nome e assinatura do representante legal e carimbo da empresa

ANEXO III – DO EDITAL - MINUTA DE TERMO DE CONTRATO

TERMO DE CONTRATO DE PRESTAÇÃO DE SERVIÇO COM DISPONIBILIZAÇÃO DE MÃO DE OBRA EM REGIME DE DEDICAÇÃO EXCLUSIVA

Processo nº 23292.23292.039687/2021-41

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

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

1. CLÁUSULA PRIMEIRA – OBJETO

1.1. O objeto do presente Termo de Contrato é a **Concessão administrativa onerosa de espaço público sem edificações para alocação e instalação de cantina móvel para o Câmpus Xanxerê do IFSC, visando a exploração de serviços de Cantina, com objetivo de fornecer lanches aos estudantes, servidores, colaboradores e ao contingente de pessoas que trafegam no Campus Xanxerê**, conforme especificações e quantitativos estabelecidos no Termo de Referência, anexo I do Edital.

1.1.1. A concessão onerosa refere se a exploração de serviços de cantina em espaço público aberto e sem edificações no Campus Xanxerê do Instituto Federal de Santa Catarina, localizado na Rua Euclides Hack, 1603, Veneza, Xanxerê / SC - CEP: 89820-000.

1.1.2. A concessão inclui a responsabilidade da CONCESSIONÁRIA em fornecer lanches aos estudantes, servidores, colaboradores e ao contingente de pessoas que trafegam nessas dependências.

1.1.3. O detalhamento da cesta de cardápio mínimo diário consta no **Quadro de Especificações Mínimas.**

2. CLÁUSULA SEGUNDA – VIGÊNCIA

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

2.1.1. Os serviços tenham sido prestados regularmente pela CONCESSIONÁRIA;

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

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

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

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

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

2.1.6.1. A CONCESSIONÁRIA deverá manifestar se documentalmente a respeito do interesse de prorrogar ou não o contrato até 90 (noventa) dias antes do término do mesmo.

2.1.7. Seja comprovado que a CONCESSIONÁRIA mantém as condições iniciais de habilitação.

2.2. A CONCESSIONÁRIA não tem direito subjetivo à prorrogação contratual.

2.3. A prorrogação de contrato deverá ser promovida mediante a celebração de termo aditivo.

2.4. O término do prazo de vigência deste contrato não afetará direitos ou obrigações da CONCESSIONÁRIA, relativas a pagamentos, regularização documental e outras do gênero, que, eventualmente, devam ser exercidas ou cumpridas após o término do referido prazo de vigência.

3. CLÁUSULA TERCEIRA – PREÇO DA cesta de cardápio mínimo diário

3.1. O valor total do contrato, para a Concessão administrativa onerosa de espaço público aberto e sem edificações no Campus Xanxerê do Instituto Federal de Santa Catarina, localizado na Rua Euclides Hack, 1603, Veneza, Xanxerê / SC - CEP: 89820-000, visando a exploração de serviços de cantina, pelo período de 12 meses, do objeto do Pregão Eletrônico nº 114/2021 é de: R$ XXX,XX (valor por extenso).

3.2. O valor total da cesta de cardápio mínimo diário, que foi utilizado como critério de adjudicação perfaz o montante de R$ XX,XXX (valor por extenso), conforme detalhado abaixo:

1.1. O objeto do presente instrumento é a contratação de serviços de ....., que serão prestados nas condições estabelecidas no Termo de Referência, anexo do Edital.

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

1.3. Objeto da contratação:

Cesta de cardápio mínimo diário			
Ite	**Produto**	**Especificação**	**Valor**

m			máximo unitário (R$)
01	Café coado pequeno	Copo de 180ml. Observação: não adoçado. Dispor de açúcar refinado, açúcar mascavo e adoçante à parte.	
02	Café coado médio	Copo de 280ml de café com leite. Observação: não adoçado. Dispor de açúcar refinado, açúcar mascavo e adoçante à parte.	
03	Café com leite pequeno	Copo de 180ml de café com leite. Observação: não adoçado. Dispor de açúcar refinado, açúcar mascavo e adoçante à parte.	
04	Café com leite médio	Copo de 280ml de café com leite. Observação: não adoçado. Dispor de açúcar refinado, açúcar mascavo e adoçante à parte.	
05	Chá	Copo 180ml. Observação: não adoçado. Dispor de açúcar refinado, açúcar mascavo e adoçante à parte.	
06	Água com Gás	Garrafa Pet 510ml	
07	Água sem Gás	Garrafa Pet 510ml	
08	Água de Coco	Embalagem de 200ml	
09	Suco Integral	Copo/emabalgem de 300ml. Observação: não adoçado. Dispor, diariamente pelo menos, dois sabores diversos Também dispor de açúcar refinado, açúcar mascavo e adoçante à parte.	
10	Iogurte natural e/ou de frutas e/ou Bebida láctea de frutas sem açúcar	Frasco de 180ml	
11	Misto Quente	Pão de forma tradicional ou pão francês (50g), Presunto(20g), Queijo(20g)	
12	Bauru	Pão de forma tradicional, pão de forma integral ou pão francês (50g), Presunto(20g), Queijo(20g) e Tomate (20g)	
13	Sanduíche Natural	Pão de forma tradicional ou pão sírio (50g), Presunto ou frango desfiado (20g), Queijo(20g), Alface (15g) e Tomate (20g)	
14	Sanduíche Integral de peito de peru	Pão integral (50g), Peito de peru (20g), Queijo(20g), Alface (15g) e Tomate (20g)	
15	Sanduíche Natural Integral Vegetariano	(Pão de integral (50g), Queijo minas ou tofu (20g), Rúcula (15g), Cenoura ralada (10g), Tomate seco (20g) e Azeite de oliva (10ml)	
16	Pão de queijo	Unidade de 80g	
17	Quiche ou Torta de legumes ou frango (Fatia de 100g)	Fatia de 100g (Massa integral. Recheios variados: brócolis, cebola, ricota com tomate seco, palmito, legumes, frango.	
18	Salada de frutas	Frutas diversas, mas com no mínimo: laranja, banana, mamão, maçã, com e sem adição de açúcar. Copo de 300ml. Dispor de canela à parte.	
19	Frutas *in* natura	Frutas da época. Devem ser ofertadas por unidade, já higienizadas, no mínimo 02 (dois) tipos de frutas da estação, diariamente. Podendo ser: maçã, banana, vergamota, ameixa, pêssego, pera, goiaba, caqui, entre outras	
20	Chips de maçã ou banana crocante ou batata-doce	Pacote de 40 gramas	
21	Biscoito sequilhos ou rosca de polvilho	Biscoitos sequilhos (biscoitos de amido de milho, sem glúten e leite) ou rosca de polvilho - embalagens de 80 g	
22	Bolo integral ou bolo simples	Bolo de laranja ou banana com canela ou maça com canela ou cenoura ou cacau ou bolo integral de banana e maçã	
23	Chocolate	Chocolate amargo ou com no mínimo 40% de cacau (Bombons de 20g-25g e/ou Barra de 30g-40g com no mínimo 40% de cacau)	
24	Pastel assado	Massa assada com recheio de frango ou legumes ou peito de peru com requeijão (recheio mínimo de 60g) ou Massa assada integral com recheio de frango ou legumes ou peito de peru com requeijão (recheio mínimo de 60g)	

Nota explicativa: *A tabela acima é meramente ilustrativa, aplicável na hipótese em que a licitação tenha sido dividida em itens ou grupos, devendo compatibilizar-se com as especificações dos serviços estabelecidas no Termo de Referência e reproduzir o preço e demais condições ofertadas*

na proposta vencedora.

4. CLÁUSULA QUARTA – DO PAGAMENTO

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

5. CLÁUSULA QUINTA – REAJUSTAMENTO DE PREÇOS EM SENTIDO AMPLO.

5.1 As regras acerca do reajustamento de preços em sentido amplo do valor contratual (reajuste em sentido estrito e/ou repactuação) são as estabelecidas no Termo de Referência, anexo deste Contrato.

6. CLÁUSULA SEXTA – GARANTIA DE EXECUÇÃO

6.1 Não haverá exigência de garantia de execução para a presente contratação.

7. CLÁUSULA SÉTIMA – MODELO DE EXECUÇÃO DOS SERVIÇOS E FISCALIZAÇÃO

7.1 O modelo de execução dos serviços a serem executados pela CONCESSIONÁRIA e a fiscalização pela CONTRATANTE são aqueles previstos no Termo de Referência, anexo do Edital.

8. CLÁUSULA OITAVA – OBRIGAÇÕES DA CONTRATANTE E DA CONTRATADA

2.1 As obrigações da CONTRATANTE e da CONTRATADA são aquelas previstas no Termo de Referência (ANEXO I) do Edital.

2.2 **A CONTRATADA está ciente que as comunicações e intimações serão feitas exclusivamente por endereço eletrônico.** Devendo então manter seus dados cadastrais válidos durante toda a vigência contratual.

9. CLÁUSULA NONA – SANÇÕES ADMINISTRATIVAS.

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

10. CLÁUSULA DÉCIMA – RESCISÃO

10.1 O presente Termo de Contrato poderá ser rescindido:

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

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

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

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

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

10.4.1 Balanço dos eventos contratuais já cumpridos ou parcialmente cumpridos;

10.4.2 Relação dos pagamentos já efetuados e ainda devidos;

10.4.3 Indenizações e multas.

11. CLÁUSULA DÉCIMA PRIMEIRA – VEDAÇÕES

11.1 É vedado à CONCESSIONÁRIA:

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

12. CLÁUSULA DÉCIMA SEGUNDA– ALTERAÇÕES

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

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

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

13. CLÁUSULA DÉCIMA TERCEIRA - DOS CASOS OMISSOS

13.1 Os casos omissos serão decididos pela CONCEDENTE, segundo as disposições contidas na Lei nº 8.666, de 1993, na Lei nº 10.520, de 2002 e demais normas federais de licitações e contratos administrativos e, subsidiariamente, segundo as disposições contidas na Lei nº 8.078, de 1990 - Código de Defesa do Consumidor - e normas e princípios gerais dos contratos.

14. CLÁUSULA DÉCIMA QUARTA – PUBLICAÇÃO

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

15. CLÁUSULA DÉCIMA QUINTA – FORO

15.1 É eleito o Foro da Justiça Federal, Seção Judiciária de Florianópolis/SC para dirimir os litígios que decorrerem da execução deste Termo de Contrato que não possam ser compostos pela conciliação, conforme art. 55, §2º da Lei nº 8.666/93.

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

....., ... de..... de 20.....

NOME XXXXXXXX REITOR(A) DO IFSC CONTRATANTE	Representante legal da CONTRATADA

TESTEMUNHA	TESTEMUNHA
Nome: CPF:	Nome: CPF:

ANEXO IV – DO EDITAL

PREGÃO ELETRÔNICO Nº 114/2021 – IFSC
Processo n.º 23292.039687/2021-41

MODELO DE TERMO DE VISTORIA

Eu, ... (Representante Legal) da Empresa ..... declaro, para os devidos fins, que visitei o Câmpus ..... do INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DE SANTA CATARINA, local onde serão realizados os serviços de XXXXXXXXXXXXXXXXXXXXX, tendo tomado conhecimento de todas as metragens, peculiaridades e características do local, ciente de que o preço a ser proposto pela minha Empresa está de acordo com o Termo de Referência e demais complementos que integram a presente licitação.

....., ... de ..... de 20XX.

_____
Responsável Técnico da Empresa ***ou***
Representante Legal da Empresa
(Assinatura e Carimbo)

_____
Nome e assinatura do Servidor do IFSC

Observação:

a) Esta declaração deverá ser emitida em papel que identifique a licitante.

b) A licitante que não efetuar a vistoria deverá apresentar declaração de que tem pleno conhecimento das condições e peculiaridades inerentes à natureza do trabalho, que assume total responsabilidade por este fato e que não utilizará deste para quaisquer questionamentos futuros que ensejam avenças técnicas ou financeiras com este órgão

ANEXO V – DO EDITAL

CONTRATO XX/20XX

MODELO DE INSTRUMENTO DE MEDIÇÃO DE RESULTADO (IMR)

(Avaliação da qualidade dos serviços)

(CAMPUS DEVERÁ ADEQUAR DE ACORDO COM O OBJETO)

1. Durante a vigência do contrato a Administração adotará o Instrumento de Medição de Resultado (IMR) de acordo com os parâmetros estabelecidos na IN SEGES/MP nº 05/2017e suas alterações.
2. O IMR deve fazer parte do planejamento inicial de contratação;
3. O Instrumento de Medição de Resultado (IMR) contemplará 01 (um) indicador e as respectivas metas a cumprir, que serão acompanhados pela fiscalização do contrato.
4. O Indicador proposto implica em variável que está sob controle da Administração e permite a mensuração da qualidade e eficiência dos serviços contatados.
5. A fiscalização do contrato acompanhará o desempenho da contratada com base no indicador proposto e utilizará formulários de controle dos serviços, conforme modelos constantes deste anexo.
6. Durante a execução dos serviços por parte da contratada, a fiscalização **realizará vistoria aleatória** nos postos e locais de execução dos serviços previstos para a presente contratação, podendo, a seu critério, repeti-la em outro posto ou no mesmo no caso de não atendimento da meta.
7. A meta a ser atingida pelas empresas é de 100%, isto é, espera-se que a empresa obtenha o Fator de Qualidade = 100% para que receba integralmente a remuneração pelos serviços de **XXXXXXXXXX** prestados. Caso haja outros serviços no mesmo contrato, eles não podem ser afetados. Cada serviço deverá ter seu IMR.
8. Caso não haja possibilidade de avaliação em algum mês, o fator de qualidade considerado será 100%.
9. O fiscal técnico do contrato **deverá** apresentar ao preposto da contratada a avaliação da execução do objeto ou, se for o caso, a avaliação de desempenho e qualidade da prestação dos serviços realizada, levando em consideração **o período do dia 20 ao dia 20 do mês subsequente**, para que a contratada possa emitir a fatura mensal dos serviços executados.
10. **O preposto deverá apor assinatura no documento, tomando ciência da avaliação realizada.**
    10.1. O IMR poderá ser encaminhado, via correio eletrônico, em endereço válido, informado pela empresa e de inteira responsabilidade desta, devendo ser devolvido assinado, no prazo máximo de 03 (três) dias úteis a contar do envio deste, sendo aceito cópia do documento assinado, também por correio eletrônico.
11. 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 contratada de acordo com as regras previstas no ato convocatório**.
12. Incidirá acréscimo sobre o valor sugerido a título de aluguel quando houver descumprimento das metas estabelecidas no Instrumento de Medição de Resultado (IMR) estabelecido **(ANEXO VI)**.

INDICADOR	
ITEM	**DESCRIÇÃO**
Finalidade	Cumprimento dos critérios e serviços relacionados na Tabela de Metas e Serviços a Cumprir deste Anexo.
Meta a cumprir	100% dos serviços realizados e adequados à perspectiva da Administração.
Instrumento de medição	Planilha de Controle dos serviços executados, conforme modelo deste anexo.
Forma de acompanhamento	Realização mensal de inspeção, por parte da fiscalização do contrato, da execução dos serviços especificados e avaliações da Tabela de Metas e Serviços a Cumprir. A(s) inspeção(ões) pode(m) ser realizada(s) de forma aleatória em qualquer período do mês de avaliação.
Periodicidade	Mensal
Mecanismo de cálculo	Percentual dos serviços considerados adequados executados dentro do mês de referência; **FQ = [(A-D-C)/(A-D)]*100** **FQ** = FATOR DE QUALIDADE **A** = Quantidade de avaliações e serviços a serem realizados. **B** = Quantidade de avaliações e serviços adequados efetivamente realizados (soma dos itens adequados) **C** = Serviços considerados inadequados. **D** = Quantidade de itens eventualmente não executados/utilizados no mês.
Início da vigência	Data de início da prestação dos serviços.
Faixa de ajuste no pagamento	a) 85% a 100% dos serviços = não haverá acréscimo b) 75% a 84,99% dos serviços = acréscimo de R$ 300,00 (duzentos reais) c) 65% a 74,99% dos serviços = acréscimo de R$ 500,00 (quatrocentos reais) d) 60% a 64,99% dos serviços = acréscimo de R$ 800,00 (seiscentos reais)
Sanções	Abaixo de 60% dos serviços – multa de R$ 2.000,00 (dois mil reais) referente ao não cumprimento dos quesitos presentes na tabela de metas e serviços a cumprir.
Observações	a) **Para ajuste do pagamento** não será necessário abertura de processo administrativo. b) **Para aplicação da multa** acima estabelecida, deverá ser instaurado processo administrativo, onde será garantida a ampla defesa e contraditório.

CONTRATO XX/20XX

SERVIÇOS DE XXXXXXXXXX PARA O CÂMPUS XXXXXXXXXXX DO IFSC

TABELA DE METAS E SERVIÇOS A CUMPRIR

ITEM (A)	AVALIAÇÃO DA EXECUÇÃO DO CONTRATO	ADEQUADO (B)	INADEQUADO (C)	NÃO UTILIZADO (D)

1	Assiduidade;			
2	Pontualidade;			
3	Relacionamento com os servidores;			
4	Tratamento dispensado ao público quando da execução do serviço;			
5	Qualidade, limpeza e adequação do uniforme utilizado;			
6	Fornecimento de uniformes para seus empregados nas especificações, quantidades e periodicidades indicadas no Termo de Referência/ Projeto Básico e em sua proposta comercial;			
7	Qualidade e utilização adequada dos materiais/equipamentos exigidos para execução dos serviços de cantina, indicados no Termo de Referência/Projeto Básico e em sua Proposta Comercial;			
8	Qualidade do serviço prestado relacionado à execução dos serviços de cantina , indicados no Termo de Referência/Projeto Básico.			
9	Cumprimento dos prazos estabelecidos pelo Contrato ou determinado pela FISCALIZAÇÃO;			
10	Fornecimento do cardápio mínimo, diariamente, materiais e equipamentos conforme proposta comercial da empresa contratada;			
11	Cumprimento das determinações formais ou instruções complementares do Fiscal do contrato;			
12	Substituição de empregado que se conduza de modo inconveniente;			
13	Reposição de funcionários faltosos;			
14	Comunicação por parte dos colaboradores à Administração, bem como ao responsável pela unidade, de qualquer anormalidade verificada, inclusive de ordem funcional, para que sejam adotadas as regularizações necessárias;			
15	Manter funcionário sem qualificação para executar os serviços contratados; (se o colaborador for considerado sem qualificação, deve ser solicitada que à empresa qualifique e/ou faça a substituição o colaborador)			
16	Recusar-se a executar serviço, sem motivo justificado. **Ocorrendo a recusa este item deve ser considerado inadequado.**			
17	Retirar da CONTRATANTE, quaisquer equipamentos ou materiais de consumo previstos			

	em Contrato, sem autorização prévia do responsável; **Ocorrendo a retirada este item deve ser considerado inadequado.**			
18	Entregar com presteza e integralidade a documentação exigida no contrato ou solicitada pela fiscalização;			
19	Entregar com presteza e integralidade os esclarecimentos formais solicitados para sanar as inconsistências ou dúvidas suscitadas durante a análise da documentação pelo Setor de Gestão dex Contrato.			
20	Cumprimento das demais obrigações do Termo de Referência/Projeto Básico não previstos nesta tabela;			
	VERIFICAR SE HÁ NECESSIDADE DE INSERIR MAIS SERVIÇOS. CASO SEJA INSERIDO, DEVERÁ SER ALTERADO O VALOR DA COLUNA (A) NA TABELA ABAIXO. SUGERIMOS INCLUIR, POR LINHA, AS OBRIGAÇÕES DA CONTRATADA QUE FOREM PASSÍVEIS DE AVALIAÇÃO OBJETIVA. CASO NÃO HAJA, SUPRIMIR ESTA LINHA.			

PLANILHA DE CONTROLE DOS SERVIÇOS EXECUTADOS

CONTRATO XX/20XX

MÊS DE REFERÊNCIA: XX/20XX

Quantidade de **avaliações e serviços** a serem realizados (QUANTIDADE DE ITENS DAS TABELA) **(A)**	Quantidade de avaliações e serviços adequados efetivamente realizados (soma dos itens adequados) **(B)**	Quantidade de itens considerados inadequados **(C)**	Quantidade de itens eventualmente não executados/utilizados no mês **(D)**	Fator que qualidade **(FQ) %**

20 (OU 21 pra vigilância OU 22 pra limpeza, OU outro conforme o contrato - número de serviços que serão avaliados)				**FQ = [(A-D-C)/(A-D)]*100**
VALOR DO CONTRATO AJUSTADO				**R$**

- **A)** A quantidade de avaliações e serviços adequados a serem realizados seguirá o somatório dos itens discriminados nas TABELA DE METAS E SERVIÇOS A CUMPRIR e deverá ser preenchida por servidor formalmente designado pela Administração para a fiscalização do contrato;
- **(B)** Quantidade de avaliações e serviços adequados efetivamente realizados e devidamente adequados à expectativa da Administração, especificados na tabela de análise (SOMATÓRIO);
- **(C)** Número de serviços considerados inadequados;
- **(D)** Quantidade de itens eventualmente não executados/utilizados no mês. Eventualmente podemos ter alguns itens que não necessariamente são executados todos os meses;
- **(FQ)** Porcentagem do serviço será mensurada mediante o cálculo FQ = ((A-C)-D)/(A-C)*100;
- **Obs1.** Havendo casas decimais na porcentagem, arredondar para o percentual inteiro abaixo, exemplo: 89,47% = 89%;
- **Obs2.** O levantamento dos serviços realizados e avaliações dentro dos padrões e devidamente adequado à expectativa da Administração será executado pelo Fiscal Técnico do Contrato, ou seu suplente, designado pela Administração;
- **Obs3.** Durante a execução dos serviços por parte da contratada, a fiscalização realizará vistoria aleatória nos postos e ou locais de serviço contratados.
- **Exemplo de cálculo:**

FQ = [(A-D-C)/(A-D)]*100

Análise mensal:

(A) – Itens analisados = 20
(B) – Quantidade de itens considerados adequados no mês = 15
(C) – Quantidade de serviços inadequados = 3
(D) – Quantidade de itens eventualmente não executados/utilizados no mês = 2
FQ = [(20-2-3)/(20-2)]*100 = **83,333%** arredondando conforme critério **83%**

……, …… de …… de 20…

<<NOME>>
Fiscal Técnico do Contrato XX/20XX
Portaria n° XXX/20XX

<<Preposto ou responsável da empresa>>
<<NOME DA EMPRESA>>

ANEXO VI – DO EDITAL
DADOS PARA CADASTRAMENTO DA EMPRESA
PROCESSO 23292.23292.039687/2021-41
PREGÃO ELETRÔNICO Nº 114/2021

Confirmo que os dados abaixo relacionados, referentes à empresa XXXXXXXXXXXXXXX, estão atualizados e podem ser utilizados pelo IFSC para cadastro da empres em seu banco de dados.

Assumo a responsabilidade de manter estes dados atualizados, junto ao Departamento de Contratos do IFSC, através do e-mail coord.contratos@ifsc.edu.br, no mínimo durante a vigência do referido contrato.

Estou ciente que as comunicações e intimações serão feitas exclusivamente por endereço eletrônico. Para tanto, no momento da licitação e em todo o período de contratação, deverei manter endereço eletrônico válido.

EMPRESA (Razão Social)			
CNPJ			
ENDEREÇO			
CEP			
CIDADE		**ESTADO**	
TELEFONE/FAX			
REPRESENTANTE LEGAL			
CPF REPRESENTANTE			
RG REPRESENTANTE E ÓGÃO EXPEDITOR			
ENDEREÇO ELETRÔNICO VÁLIDO (e-mail)			

Cidade, XX de XXXXXXX de 20XX.

Atenciosamente,

Representante da Empresa

Cargo Ocupado

ANEXO VII – DO EDITAL
DECLARAÇÃO DO SIMPLES NACIONAL
PROCESSO 23292.23292.039687/2021-41
PREGÃO ELETRÔNICO Nº 114/2021

A Empresa optante pelo SIMPLES deve apresentar esta declaração juntamente a documentação de habilitação conforme determinado na legislação e no Edital.

Da Instrução Normativa RFB 1.234, de 11 de janeiro de 2012.

DECLARAÇÃO A SER APRESENTADA PELA PESSOA JURÍDICA CONSTANTE CONFORME ART. 6º DA REFERIDA IN

Ilmo. Sr. (autoridade a quem se dirige)

(Nome da empresa), com sede (endereço completo), inscrita no CNPJ sob o nº..... DECLARA à (nome da entidade pagadora), para fins de não incidência na fonte do Imposto sobre a Renda da Pessoa Jurídica (IRPJ), da Contribuição Social sobre o Lucro Líquido (CSLL), da Contribuição para o Financiamento da Seguridade Social (Cofins), e da Contribuição para o PIS/PASEP, a que se refere o art. 64 da Lei nº 9.430, de 27 de dezembro de 1996, que é regularmente inscrita no Regime Especial Unificado de Arrecadação de Tributos e Contribuições devidos pelas Microempresas e Empresas de Pequeno Porte - Simples Nacional, de que trata o art. 12 da Lei Complementar nº 123, de 14 de dezembro de 2006.

Para esse efeito, a declarante informa que:

I. Preenche os seguintes requisitos:

   Conserva em boa ordem, pelo prazo de cinco anos, contado da data da emissão, os documentos que comprovam a origem de suas receitas e a efetivação de suas despesas, bem assim a realização de quaisquer outros atos ou operações que venham a modificar sua situação patrimonial;

   Cumpre as obrigações acessórias a que está sujeita, em conformidade com a legislação pertinente;

I. O signatário é representante legal desta empresa, assumindo o compromisso de informar à Secretaria da Receita Federal do Brasil e à entidade pagadora, imediatamente, eventual desenquadramento da presente situação e está ciente de que a falsidade na prestação destas informações, sem prejuízo do disposto no art. 32 da Lei nº 9.430, de 1996, o sujeitará, juntamente as demais pessoas que para ela concorrem, às penalidades previstas na legislação criminal e tributária, relativas à falsidade ideológica (art. 299 do Código Penal) e ao crime contra a ordem tributária (art. 1º da Lei nº 8.137, de 27 de dezembro de 1990).

Local e data

Assinatura do Responsável e Identificação