

CONCORRÊNCIA PÚBLICA

**INSTITUTO FEDERAL FARROUPILHA
CAMPUS SÃO VICENTE DO SUL - UASG
158268**

MINUTA DO EDITAL DE CONCORRÊNCIA 01/2022

Processo Administrativo n.º 23243.000331/2022-14

Torna-se público, para conhecimento dos interessados, que o Instituto Federal Farroupilha (FFar) Campus São Vicente do Sul, por meio da Comissão de Licitação, sediado na rua 20 de setembro, nº 2616 - São Vicente do Sul/RS, realizará licitação, na modalidade **CONCORRÊNCIA**, do tipo **MAIOR OFERTA**, para **concessão de uso de espaço físico destinado à exploração de serviços de lancheria/restaurante**, nos termos da Lei nº 8.666, de 21 de junho de 1993, da Lei Complementar nº 123, de 14 de dezembro de 2006, da Lei nº 11.488, de 15 de junho de 2007, da Lei de Diretrizes Orçamentárias vigente, do Decreto nº 8.538, de 06 de outubro de 2015, Decreto nº 7.746, de 05 de junho de 2012, do Decreto do Decreto n. 7.983, de 08 de abril de 2013, da Instrução Normativa SLTI/MPOG nº 1, de 19 de janeiro de 2010, da Instrução Normativa SLTI/MPOG nº 2, de 11 de outubro de 2010, e, ainda, de acordo com as condições estabelecidas neste Edital.

01. HORÁRIO, DATA E LOCAL PARA A ENTREGA DOS ENVELOPES CONTENDO A DOCUMENTAÇÃO E PROPOSTAS:

01.1 Até às **09h:00min**, do dia **12**, mês de **maio**, ano **2022**, no endereço: Sala de Reuniões da Direção de Administração, prédio da diretoria de administração do Instituto Federal Farroupilha - Campi de São Vicente do Sul, situado à Rua 20 de Setembro 2616 - Bairro Campi, cep 97420-320 - São Vicente do Sul RS, para entrega dos Envelopes n. 01, com os documentos de habilitação, e n. 02, com a proposta, além das declarações complementares

02. HORÁRIO, DATA E LOCAL PARA INÍCIO DA SESSÃO PÚBLICA

02.1. Às **09h:30min**, do dia **12**, mês de **maio**, ano **2022**, no endereço: Sala de Reuniões da Direção de Administração, prédio da diretoria de administração do Instituto Federal Farroupilha - Campi de São Vicente do Sul, situado à Rua 20 de Setembro 2616 - Bairro Campi, cep 97420-320 - São Vicente do Sul RS, terá início a sessão, prosseguindo-se com o credenciamento dos participantes e a abertura dos envelopes contendo a

documentação de habilitação e a realização de consulta “on line” ao SICAF.

- 02.2.** Os conjuntos de documentos relativos à habilitação e à proposta de preços deverão ser entregues separadamente, em envelopes fechados e lacrados, rubricados no fecho e identificados com o nome do licitante e contendo em suas partes externas e frontais, em caracteres destacados, os seguintes dizeres:

ENVELOPE Nº 1
DOCUMENTOS DE HABILITAÇÃO
INSTITUTO FEDERAL FARROUPILHA
CAMPI SÃO VICENTE DO SUL - UASG 158268
CONCORRÊNCIA Nº 01/2022
(RAZÃO SOCIAL DO PROPONENTE)
(CNPJ)

ENVELOPE Nº 2
PROPOSTA
INSTITUTO FEDERAL FARROUPILHA
CAMPI SÃO VICENTE DO SUL - UASG 158268
CONCORRÊNCIA Nº 01/2022
(RAZÃO SOCIAL DO PROPONENTE)
(CNPJ)

02.3 Os licitantes interessados em participar do certame não necessitam encaminhar seus representantes legais para entregar os envelopes com a documentação e as propostas, podendo, inclusive, encaminhá-los via Correio ou outro meio similar de entrega, atentando para as datas e horários finais para recebimento dos mesmos, constantes neste Edital. A correspondência deverá ser endereçada com aviso de recebimento para a Comissão de Licitação no endereço indicado no Item 1 deste Edital e conter os dois envelopes acima mencionados, além das declarações complementares.

03. DO REPRESENTANTE E DO CREDENCIAMENTO

3.1 Os licitantes que desejarem manifestar-se durante as fases do procedimento licitatório deverão estar devidamente representados por:

3.1.1 Titular da empresa licitante, devendo apresentar cédula de identidade ou outro documento de identificação oficial, acompanhado de: registro comercial no caso de empresa individual, contrato social ou estatuto em vigor, no caso de sociedades comerciais e, no caso de sociedades por ações, dos documentos de eleição de seus administradores; inscrição do ato constitutivo, no caso de sociedades civis, acompanhada de prova de diretoria em exercício; e 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, no caso de sociedades cooperativas; sendo que em tais documentos devem constar expressos poderes para exercerem direitos e assumir obrigações em decorrência de tal investidura;

3.1.2 Representante designado pela empresa licitante, que deverá apresentar instrumento particular de procuração ou documento equivalente, com poderes para se manifestar em nome da empresa licitante em qualquer fase da licitação, acompanhado de documento de identificação oficial e do registro comercial, no caso de empresa individual; contrato social ou estatuto em vigor no caso de sociedades comerciais e no caso de sociedades por ações, acompanhado, neste último, de documentos de eleição de seus administradores; inscrição do ato constitutivo, no caso de sociedades civis, acompanhada de prova de diretoria em exercício; e 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, no caso de sociedades cooperativas;

3.2 Cada representante legal/credenciado deverá representar apenas uma empresa licitante.

04. DO OBJETO

04.1. Concessão de Uso para Pessoas Jurídicas, de espaço físico destinado à exploração de serviços de lancheria/restaurante, para fornecimento de alimentação e similares para a comunidade escolar do Câmpus São Vicente do Sul: Centro de Convivência com área interna de 167,58 m², com vigência de 30 (trinta) meses, contados a partir da data de sua assinatura, podendo ser prorrogado, com vantagens para a Administração, por igual e sucessivos período, até o limite de 60 (sessenta) meses, conforme Minuta de Contrato (Anexo V) e Projeto Básico (Anexo I).

05. CONDIÇÕES DE PARTICIPAÇÃO

05.1. Poderão participar desta licitação, os interessados cujo ramo de atividade seja compatível com o objeto desta licitação.

05.2. Não poderão participar desta licitação:

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

05.2.2 Interessados suspensos de participar de licitações e impedidos de contratar com o INSTITUTO FEDERAL FARROUPILHA, responsável por esta licitação, conforme art. 87, inciso III, da Lei nº 8.666, de 1993;

05.2.3 Interessados com valores financeiros em aberto com a licitante;

05.2.4 Entidades estrangeiras que não tenham representação legal no Brasil com poderes expressos para receber citação e responder administrativa ou judicialmente;

05.2.5 Interessados que estejam sob falência, em recuperação judicial ou extrajudicial, concurso de credores, concordata ou insolvência, em processo de dissolução ou liquidação;

05.2.6 O autor do projeto, básico ou executivo, pessoa física ou jurídica;

05.2.7 Entidade empresarial responsável pela elaboração do projeto básico ou executivo ou da qual o autor do projeto seja dirigente, gerente, acionista ou detentor de mais de 5% (cinco por cento) do capital com direito a voto ou controlador, responsável técnico ou subcontratado;

05.2.8 Servidor ou dirigente deste(a) *órgão ou entidade* ou responsável pela licitação;

05.2.9 Entidades empresariais que estejam reunidas em consórcio;

05.2.10 Quaisquer interessados que se enquadrem nas vedações previstas no artigo 9º da Lei nº 8.666, de 1993.

05.3. As empresas poderão realizar visita prévia às instalações do IF Farroupilha, no Campus São Vicente do Sul/RS, por ocasião da visita, a empresa receberá do IF Farroupilha – Campus São Vicente do Sul, um atestado comprovante de realização da mesma. A visita deverá ser previamente agendada junto a Comissão Permanente de Licitação (CPL).

05.4. Cópias eletrônicas do edital e seus anexos estarão disponibilizados no site: <https://www.iffarroupilha.edu.br/licitacoesadm/concorrências>

05.5. Após a habilitação, havendo renúncia expressa dos concorrentes quanto a recursos, através do Termo de Desistência (ANEXO IV), proceder-se-á à imediata abertura do ENVELOPE 02 (Proposta).

06. DA HABILITAÇÃO

06.1 Participarão desta licitação entidades com credenciamento regular no Sistema de Cadastramento Unificado de Fornecedores – SICAF, em relação à habilitação jurídica, regularidade fiscal federal e trabalhista e qualificação econômico-financeira, conforme disposto nos arts. 4º, *caput*, 8º, § 3º, 13, 14, 18 e 43, III da Instrução Normativa SLTI/MPOG nº 2, de 2010, bem como entidades não credenciadas no referido sistema.

06.2 Para a habilitação regulamentada na Instrução Normativa SLTI/MPOG n° 2, de 2010, o interessado deverá atender às condições exigidas para cadastramento no SICAF, até o terceiro dia útil anterior à data prevista para recebimento das propostas.

06.3 O SICAF será utilizado para aferição da habilitação jurídica e da regularidade fiscal federal por meio de consulta "on line". A regularidade trabalhista será aferida por meio da apresentação de Certidão emitida pelo sítio oficial do Tribunal Superior do Trabalho, caso a informação não esteja disponível no SICAF.

06.4 Também poderão ser consultados os sítios oficiais emissores de certidões, quando o licitante esteja com alguma documentação vencida junto ao SICAF. A validade das certidões emitidas por meio da rede mundial de computadores (Internet) ficará condicionada à verificação da sua legitimidade por meio de consulta "on line".

06.5 Procedida a consulta, serão impressas declarações demonstrativas da situação de cada licitante credenciado, que serão assinadas pelos membros da Comissão de Licitação, bem como pelos representantes legais das empresas licitantes.

06.6 Relativamente à documentação não constante no SICAF, o licitante deverá apresentar a seguinte documentação, no envelope n° 1:

06.6.1 DA DOCUMENTAÇÃO EXIGIDA (ENVELOPE N.º 01)

06.6.2 Cadastro no SICAF (Sistema de Cadastro de Fornecedores), com Habilitação Parcial, ou apresentação da documentação expressa na lei 8.666/93.

06.6.3 Caso a licitante não esteja cadastrada no SICAF (Sistema de Cadastro de Fornecedores) deverá apresentar os seguintes documentos:

6.6.3.1. Habilitação Jurídica:

- a) Cédula de Identidade do fornecedor;
- b) Inscrição no CPF do fornecedor;
- c) Cédula de Identidade do cônjuge/companheiro (a) do fornecedor, se for o caso;
- d) Inscrição no CPF do cônjuge/companheiro (a) do fornecedor, se for o caso;
- e) Registro Comercial da Firma; e
- f) Inscrição CNPJ.

6.6.3.2. Regularidade Fiscal:

- a) Prova de Quitação com a Fazenda Federal (Secretaria da Receita Federal e Procuradoria Geral da Fazenda Nacional-Dívida Ativa);
- b) Certidão Negativa do FGTS ;

- c) Certidão Negativa do INSS.
- d) Prova de inscrição no Cadastro de Contribuintes Estadual ou Municipal, se houver;
- e) Prova de Quitação com a Fazenda Estadual e
- f) Prova de Quitação com a Fazenda Municipal.

6.6.3.3. Qualificação Técnica:

- a) Registro ou Inscrição na Entidade de Classe Competente, quando for o caso.
- b) Comprovação de qualificação técnica, através de atestado(s), em original ou fotocópia autenticada, expedido por pessoa jurídica, de direito público ou privado, que comprove que a Licitante possui capacidade para execução dos serviços licitados.

6.3.3.4. Qualificação Econômico-Financeira:

- a) Balanço Patrimonial e Demonstrações Contábeis (vedada substituição por balancetes/ balanços provisórios), que devem ser atualizados a cada encerramento de exercício social, no prazo máximo de 180 (cento e oitenta) dias; e
- b) Certidão Negativa de Pedido de Falência e Concordata.

06.7. Declaração de inexistência de impedimento para habilitação (anexo II).

06.8. Apresentação de Comprovante de Inscrição do CNPJ na Receita Federal, ou apresentação de Contrato Social ou Requerimento de Empresário (registrados na Junta Comercial) onde conste atividade compatível com os serviços a serem prestados;

06.9. Apresentação de Certidão Negativa de Débitos Trabalhistas;

06.10. A documentação deverá ser apresentada em envelope fechado, com o seguinte título:

***INSTITUTO FEDERAL FARROUPILHA - CAMPUS SÃO VICENTE DO SUL - RS
COMISSÃO PERMANENTE DE LICITAÇÃO
CONCORRÊNCIA N° 01/2022
DOCUMENTAÇÃO***

07. PROPOSTA

07.1. A proposta deverá ser apresentada em 01 (uma) via, sem emendas, rasuras ou entrelinhas, devidamente rubricadas todas as folhas e assinada a última pelo Licitante.

07.2. A proposta deverá ser ofertada para o valor **MENSAL** do aluguel;

- 07.2.1. O VALOR MÍNIMO para oferta Mensal, estabelecido pela Entidade de Licitação, de acordo com os preços praticados no mercado, será de R\$ 329,58 (TREZENTOS E VINTE E NOVE REAIS E CINQUENTA E OITO CENTAVOS).**
- 07.3. Nos períodos de recesso escolar, a contrata pagará apenas a restituição referente aos serviços de água e esgoto e aos serviços de fornecimento de energia elétrica.
- 07.4. Prazo de Validade da proposta não inferior a 60 (sessenta) dias, contados da data da abertura.
- 07.5. Para auxiliar no dimensionamento da proposta o IF Farroupilha Campus São Vicente do Sul disponibiliza as seguintes informações:
- 07.5.1. O último empreendimento alocado na área disponibilizada informou uma média mensal de 400 refeições do tipo self-service;**
- 07.5.2. O Campus possui aproximadamente 226 Servidores e 1600 alunos (nos três turnos);**
- 07.6. A proposta deverá ser apresentada/entregue em envelope fechado, com o seguinte título:
- INSTITUTO FEDERAL FARROUPILHA - CAMPUS SÃO VICENTE DO SUL - RS
COMISSÃO PERMANENTE DE LICITAÇÃO
CONCORRÊNCIA N° 01/2022
PROPOSTA***
- 07.7. Não serão aceitas cotações alternativas para um mesmo item.
- 07.8. Não serão aceitas propostas que estejam em desacordo com as especificações exigidas.

08. DA ABERTURA DOS ENVELOPES

- 8.1.** No dia, hora e local designados neste Edital, em ato público, na presença dos licitantes, a Comissão Permanente de Licitação receberá, de uma só vez, os Envelopes nº 01 e nº 02, bem como as declarações complementares, e procederá à abertura da licitação.
- 8.1.1.** Os atos públicos poderão ser assistidos por qualquer pessoa, mas somente deles participarão ativamente os licitantes ou representantes credenciados, não sendo permitida a intercomunicação entre eles, nem atitudes desrespeitosas ou que causem tumultos e perturbem o bom andamento dos trabalhos.
- 8.1.2.** As declarações complementares deverão ser entregues separadamente dos envelopes acima mencionados e consistem nos seguintes documentos:
- 8.1.2.1.** Declaração de que a proposta foi elaborada de forma independente, nos termos da Instrução Normativa SLTI/MPOG nº 02/09, conforme modelo anexo a este edital.
- 8.1.2.1.1.** A ausência do documento mencionado no subitem anterior

implicará a desclassificação da proposta.

8.1.2.2. Declaração de enquadramento da licitante como Microempresa – ME, Empresa de Pequeno Porte – EPP ou Cooperativa equiparada – COOP, nos termos do art. 34 da Lei n.11.488, de 2007 apta a usufruir do tratamento favorecido estabelecido nos arts. 42 a 49 da Lei Complementar n. 123, de 2006.

8.1.2.2.1. A apresentação declaração mencionada no subitem anterior é facultativa e deverá ser entregue tão-somente pelas licitantes efetivamente enquadradas que pretendam se beneficiar do regime legal diferenciado e que não tenham sido alcançadas por alguma hipótese de exclusão do tratamento jurídico diferenciado.

8.1.2.2.2. A participação em licitação na condição de microempresa ou empresa de pequeno porte ou cooperativa equiparada, sem que haja o enquadramento nessas categorias, ensejará a aplicação das sanções previstas em Lei e a exclusão do regime de tratamento diferenciado. A comissão poderá realizar diligências para verificar a veracidade da declaração

8.2. Depois de ultrapassado o horário para recebimento dos envelopes, nenhum outro será recebido, nem tampouco serão permitidos quaisquer adendos ou esclarecimentos relativos à documentação ou proposta de preços apresentadas.

8.3. A seguir, serão identificados os licitantes e proceder-se-á à abertura dos Envelopes nº 01 - Documentos de Habilitação.

8.3.1. O conteúdo dos envelopes será rubricado pelos membros da Comissão e pelos licitantes presentes ou por seus representantes, e consultado o SICAF, se for o caso.

8.4. Como condição prévia ao exame da documentação de habilitação do licitante, a Comissão 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:

8.4.1. SICAF;

8.4.2. Cadastro Nacional de Empresas Inidôneas e Suspensas - CEIS, mantido pela

8.4.3. Controladoria-Geral da União (www.portaldatransparencia.gov.br/ceis);

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

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

8.6. Constatada a existência de sanção, a Comissão reputará o licitante inabilitado, por falta de condição de participação.

8.6.1. Não ocorrendo a inabilitação por força das situações acima mencionadas, a documentação de habilitação dos licitantes então será verificada, conforme demais exigências previstas neste instrumento convocatório.

8.6.2. Caso a Comissão julgue conveniente, poderá suspender a reunião para analisar os documentos apresentados, marcando, na oportunidade, nova data e horário em que voltará a reunir-se, informando os licitantes. Nessa hipótese, todos os documentos de habilitação já rubricados e os Envelopes n° 02 - Proposta de Preços, rubricados externamente por todos os licitantes e pelos membros da Comissão, permanecerão em poder desta, até que seja concluída a fase de habilitação.

8.7. Ao licitante inabilitado será devolvido o respectivo Envelope n° 02, sem ser aberto, depois de transcorrido o prazo legal sem interposição de recurso ou de sua desistência, ou da decisão desfavorável do recurso.

8.8. Após o procedimento de verificação da documentação de habilitação, os Envelopes n° 02 - Proposta de Preços dos licitantes habilitados serão abertos, na mesma sessão, desde que todos os licitantes tenham desistido expressamente do direito de recorrer, ou em ato público especificamente marcado para este fim, após o regular decurso da fase recursal.

8.8.1 Não ocorrendo a desistência expressa de todos os licitantes, quanto ao direito de recorrer, os Envelopes n° 02 - Proposta de Preços serão rubricados pelos licitantes presentes ao ato e mantidos invioláveis até a posterior abertura.

8.8.2 Ultrapassada a fase de habilitação e abertas as propostas, não cabe desclassificar o licitante por motivo relacionado com a habilitação, salvo em razão de fatos supervenientes ou só conhecidos após o julgamento.

8.9 As propostas de preços dos licitantes habilitados serão então julgadas, conforme item próprio deste Instrumento Convocatório.

8.10 Se todos os licitantes forem inabilitados ou todas as propostas forem desclassificadas, a Comissão Permanente de Licitação poderá fixar o prazo de 08 (oito) dias úteis para a apresentação de nova documentação ou proposta, escoimadas das causas que as inabilitaram ou desclassificaram.

8.11 Em todos os atos públicos, serão lavradas atas circunstanciadas, assinadas pelos membros da Comissão e pelos representantes credenciados e licitantes presentes.

8.12 Será considerado inabilitado o licitante que:

8.12.1 Não apresentar os documentos exigidos por este Instrumento Convocatório no prazo de validade e/ou devidamente atualizados, ou não comprovar sua habilitação por meio do SICAF, ressalvado o disposto quanto à comprovação da regularidade fiscal das microempresas, empresas de pequeno porte e cooperativas enquadradas no artigo 34 da Lei

nº 11.488, de 2007.

8.12.2 Incluir a proposta de preços no Envelope nº 01.

8.13 Constatada a existência de alguma restrição no que tange à regularidade fiscal de microempresa, empresa de pequeno porte ou sociedade cooperativa, a mesma terá o prazo de 5 (cinco) dias úteis para a regularização da documentação, a realização do pagamento ou parcelamento do débito e a emissão de eventuais certidões negativas ou positivas com efeito de certidão negativa. O prazo para regularização fiscal será contado a partir da divulgação do resultado do julgamento das propostas e poderá ser prorrogado por igual período a critério da administração pública, quando requerida pelo licitante, mediante apresentação de justificativa.

8.14 A não regularização fiscal no prazo previsto no subitem anterior acarretará a inabilitação do licitante, sem prejuízo das sanções previstas no art. 87 da Lei nº 8.666, de 1993, sendo facultado à administração pública convocar os licitantes remanescentes, na ordem de classificação, ou revogar a licitação.

8.15 A intimação dos atos de habilitação ou inabilitação dos licitantes será feita mediante publicação na imprensa oficial, salvo se presentes os prepostos dos licitantes no ato público em que foi adotada a decisão, caso em que a intimação será feita por comunicação direta aos interessados e lavrada em ata.

09. DO JULGAMENTO DAS PROPOSTAS

09.1. O critério de julgamento será o **MAIOR PREÇO MENSAL.**

09.2. Na data da abertura dos envelopes contendo as propostas, serão rubricados os documentos pelos membros da Comissão de Licitação e pelos representantes legais das entidades licitantes. A Comissão, caso julgue necessário, poderá suspender a reunião para análise das mesmas.

09.3. A Comissão de Licitação verificará as propostas apresentadas, desclassificando desde logo aquelas que não estejam em conformidade com os requisitos estabelecidos neste Edital.

09.4. Não será considerada qualquer oferta ou vantagem não prevista neste Edital, para efeito de julgamento da proposta.

09.5. As propostas serão classificadas em ordem decrescente de preços propostos.

09.6. A Comissão de Licitação verificará o porte das empresas licitantes classificadas. Havendo microempresas, empresas de pequeno porte e sociedades cooperativas participantes, proceder-se-á a comparação com os valores da primeira colocada, se esta for empresa de maior porte, 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.

09.6.1. Nessas condições, as propostas de microempresas, empresas de pequeno porte e sociedades cooperativas que se encontrarem na faixa de até 10% (dez por cento) abaixo

da proposta de maior preço serão consideradas empatadas com a primeira colocada.

- 09.6.2.** A microempresa, empresa de pequeno porte ou sociedade cooperativa melhor classificada, nos termos do item anterior, terá o direito de encaminhar uma última oferta para desempate, obrigatoriamente em valor superior ao da primeira colocada, no prazo de 30 (TRINTA) minutos, caso esteja presente na sessão ou no prazo de 02 (DOIS) dias, contados da comunicação da Comissão de Licitação, na hipótese de ausência. Neste caso, a oferta deverá ser escrita e assinada para posterior inclusão nos autos do processo licitatório.
- 09.6.3.** Caso a microempresa, empresa de pequeno porte ou sociedade cooperativa melhor classificada desista ou não se manifeste no prazo estabelecido, serão convocadas as demais licitantes microempresas, empresas de pequeno porte e sociedades cooperativas que se encontrem naquele intervalo de 10% (dez por cento), na ordem de classificação, para o exercício do mesmo direito, nos mesmos prazos estabelecidos no subitem anterior.
- 09.7.** Caso sejam identificadas propostas de preços idênticos de microempresa, empresa de pequeno porte ou sociedade cooperativa empatadas na faixa de até 10% (dez por cento) sobre o valor cotado pela primeira colocada, a Comissão de Licitação convocará os licitantes para que compareçam ao sorteio na data e horário estipulados, para que se identifique aquela que primeiro poderá reduzir a oferta.
- 09.8.** Havendo êxito no procedimento de desempate, será elaborada a nova classificação das propostas para fins de aceitação do valor ofertado. Não sendo aplicável o procedimento, ou não havendo êxito na aplicação deste, prevalecerá a classificação inicial.
- 09.9.** Persistindo o empate, será assegurada preferência, sucessivamente, aos bens e serviços:
- 09.9.1.** produzidos no País;
 - 09.9.2.** produzidos ou prestados por empresas brasileiras;
 - 09.9.3.** produzidos ou prestados por empresas que invistam em pesquisa e no desenvolvimento de tecnologia no País.
- 09.10.** Esgotados todos os demais critérios de desempate previsto em lei, a escolha do licitante vencedor ocorrerá por meio de sorteio, para o qual os licitantes habilitados serão convocados.
- 09.11.** Quando todos os licitantes forem desclassificados, a Comissão de Licitação poderá fixar o prazo de 8 (oito) dias úteis para a apresentação de novas propostas, escoimadas das causas dedesclassificação.
- 09.12.** Será desclassificada a proposta que:
- 09.12.1.** não estiver em conformidade com os requisitos estabelecidos neste edital;

- 09.12.2.** conter vícios ou ilegalidades, for omissa ou apresentar irregularidades ou defeitos capazes de dificultar o julgamento;
- 09.12.3.** não apresentar as especificações técnicas exigidas no projeto básico ou anexos;
- 09.12.4.** conter oferta de vantagem não prevista neste edital, inclusive financiamentos subsidiados ou a fundo perdido, ou apresentar preço ou vantagem baseada nas ofertas dos demais licitantes;
- 09.12.5.** não apresentar a Declaração de Elaboração Independente de Proposta, de que trata a Instrução Normativa nº 2, de 16 de setembro de 2009, da Secretaria de Logística e Tecnologia da Informação do Ministério do Planejamento, Orçamento e Gestão, conforme modelo anexo a este edital.
- 09.12.6.** apresentar preços manifestamente inexequíveis, assim considerados aqueles que não venham a ter demonstrada sua viabilidade, através de documentação que comprove que os custos dos insumos são coerentes com os de mercado e que os coeficientes de produtividade são compatíveis com a execução do objeto do contrato;
- 09.13.** Se a proposta de preço não for aceitável, a Comissão de Licitação examinará a proposta subsequente, e, assimsucessivamente, na ordem de classificação.
- 09.14.** Sempre que a proposta não for aceita, e antes de a Comissão de Licitação passar à subsequente, haverá nova verificação 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.
- 09.15.** Do julgamento das propostas e da classificação, será dada ciência aos licitantes para apresentação de recurso no prazo de 5 (cinco) dias úteis. Interposto o recurso, será comunicado aos demais licitantes, que poderão impugná-lo no mesmo prazo.
- 09.16.** Transcorrido o prazo recursal, sem interposição de recurso, ou decididos os recursos interpostos, a Comissão de Licitação encaminhará o procedimento licitatório para homologação do resultado do certame pela autoridade competente e, após, adjudicação do objeto licitado ao licitante vencedor.
- 09.17.** A intimação do resultado final do julgamento das propostas será feita mediante publicação na imprensa oficial, salvo se presentes os prepostos dos licitantes no ato público em que foi adotada a decisão, caso em que a intimação será feita por comunicação direta aos interessados e lavrada em ata.
- 09.18.** O resultado do certame será divulgado em 48 horas após a sessão de abertura das propostas no site da instituição http://www.iffarroupilha.edu.br/licitacoes_svs/editais-licitacao-svs, e seu resultado definitivo será publicado no Diário Oficial da União.

10. REVOGAÇÃO E ANULAÇÃO

- 10.1.** A presente licitação poderá ser revogada, a qualquer tempo, por razões de interesse público, bem como anulada por questões de ilegalidade, na forma do Artigo 49 da Lei

11. DOS RECURSOS ADMINISTRATIVOS

- 11.1.** A interposição de recurso referente à habilitação ou inabilitação de licitantes e julgamento das propostas observará o disposto no art. 109, § 4º, da Lei 8.666, de 1993.
- 11.2.** Após cada fase da licitação, os autos do processo ficarão com vista franqueada aos interessados, pelo prazo necessário à interposição de recursos.
- 11.3.** O recurso da decisão que habilitar ou inabilitar licitantes e que julgar as propostas terá efeitos suspensivos, podendo a autoridade competente, motivadamente e presentes razões de interesse público, atribuir aos demais recursos interpostos, eficácia suspensiva.
- 11.4.** Os recursos deverão ser encaminhados para o(a) COMISSÃO PERMANENTE DE LICITAÇÕES do campus de São Vicente do Sul, instalada no endereço Rua 20 de Setembro 2616 - Bairro Campi, Município de São Vicente do Sul, setor de licitações e contratos..
- 11.5.** O recurso será dirigido à COMISSÃO PERMANENTE DE LICITAÇÕES, por intermédio do Presidente da Comissão de Licitação, a qual poderá reconsiderar sua decisão, no prazo de 5 (cinco) dias úteis, ou, nesse mesmo prazo, fazê-lo subir, devidamente informado, devendo, neste caso, a decisão ser proferida dentro do prazo de 5 (cinco) dias úteis, contado do recebimento do recurso, sob pena de responsabilidade.
- 11.6.** Os recursos interpostos fora do prazo não serão conhecidos.

12. DA GARANTIA DE EXECUÇÃO

- 12.1.1.** Não será cobrada garantia.

13. DO TERMO DE CONTRATO

- 13.1.** Após a homologação da licitação, em sendo realizada a contratação, deverá ser firmado Termo de Contrato, prorrogável na forma dos arts. 57, § 1º e 79, §5º da Lei nº 8.666/93.
- 13.2.** O adjudicatário terá o prazo de 05 (cinco) dias úteis, contados a partir da data de sua convocação, para assinar o Termo de Contrato, sob pena de decair do direito à contratação, sem prejuízo das sanções previstas neste Edital.
- 13.3.** Alternativamente à convocação para comparecer perante o órgão ou entidade para a assinatura do Termo de Contrato, a Administração poderá encaminhá-lo para assinatura do adjudicatário, mediante correspondência postal com aviso de recebimento (AR) ou meio eletrônico, para que seja assinado e devolvido no prazo de 05 (cinco) dias, a contar da data de seu recebimento.
 - 13.3.1.** O prazo para assinatura e devolução do Termo de Contrato poderá ser prorrogado, por igual período, por solicitação justificada do adjudicatário e aceita pela Administração.
- 13.4.** Antes da assinatura do Termo de Contrato, a Administração realizará consulta “on line” ao SICAF e ao Cadastro Informativo de Créditos não Quitados - CADIN, cujos resultados

serão anexados aos autos do processo. Tão-somente a inscrição no CADIN não determina a impossibilidade de contratar.

13.4.1. 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, sob pena de aplicação das penalidades previstas no edital e anexos.

13.5. Se o adjudicatário, no ato da assinatura do Termo de Contrato, não comprovar que mantém as mesmas condições de habilitação, ou quando, injustificadamente, recusar-se à assinatura, poderá ser convocado outro licitante para celebrar o ajuste, desde que respeitadas a ordem de classificação e mantidas as mesmas condições da proposta vencedora, sem prejuízo das sanções previstas neste edital e demais normas legais pertinentes.

14. DAS BENFEITORIAS:

14.1. Eventuais benfeitorias, para serem realizadas pela PERMISSONÁRIA nas dependências do espaço físico cedido, dependerão de prévia e expressa autorização da Administração do IF Farroupilha – Campus São Vicente do Sul e ficarão incorporadas ao imóvel, sem que assista, à PERMISSONÁRIA, o direito de retenção ou de reclamar indenização a qualquer título.

15. DO REAJUSTE

15.1. O valor do contrato será reajustado anualmente após o interregno mínimo de um ano, contado a partir do início da vigência contratual, pela variação do índice IGPM- FGV ou outro que vier a substituí-lo.

16. DO RECOLHIMENTO MENSAL DOS VALORES DEVIDOS PELO PERMISSONÁRIO

16.1. O recolhimento do direito à Concessão de Uso, juntamente com os valores aferidos para os gastos com energia elétrica e água, deverão ser realizados até o 5º dia do mês subsequente, por depósito junto ao Banco do Brasil SA:

Banco do Brasil SA

GRU (guia de recolhimento da União)

Cód. Identificador nº 1582682642028802-0 (para Concessão de Uso)

Cód. Identificador nº 1582682642028852-7 (para Serviços de Energia Elétrica e Água)

16.2. Uma via de depósito deverá ser entregue à Diretoria de Administração e Planejamento/Departamento Administrativo-Financeiro, para a realização da baixa da obrigação da PERMISSONÁRIA.

- 16.3.** A PERMISSIONÁRIA deverá obrigatoriamente formalizar por escrito, ao fiscal, justificativa em decorrência do atraso.
- 16.4.** O atraso no pagamento da mensalidade em período superior a 60 (sessenta) dias ensejará a imediata rescisão unilateral do contrato da presente Concessão de Uso, independente de notificação judicial ou extrajudicial, com imediata desocupação do espaço físico, pela PERMISSIONÁRIA.
- 16.5.** No caso de eventual atraso de pagamento, o valor devido será acrescido de atualização financeira, sendo que sua apuração será desde a data de seu vencimento até a data do efetivo pagamento, em que os juros de mora serão calculados a uma taxa de 0,5% (meio por cento) ao mês, equivalente a 6% ao ano, aplicando-se a fórmula abaixo:

$$I = \frac{(tx/100)}{365}$$

EM = I x N x VP, onde:

I = Índice de atualização financeira;

TX = Percentual da taxa de juros de mora ANUAL;

EM = Encargos Monetários;

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

VP = Valor da parcela em atraso.

17. DAS SANÇÕES ADMINISTRATIVAS

- 17.1.** Comete infração administrativa nos termos da Lei nº 8.666, de 1993, a CONCEDIDA que:
- inexecutar total ou parcialmente qualquer das obrigações assumidas em decorrência da contratação;
 - ensejar o retardamento da execução do objeto;
 - falhar ou fraudar na execução do contrato;
 - comportar-se de modo inidôneo; e
 - cometer fraude fiscal.
- 17.2.** Pela inexecução total ou parcial do objeto deste contrato, a Administração pode aplicar à CONCEDIDA as seguintes sanções:
- Advertência por escrito, quando do não cumprimento de quaisquer das obrigações contratuais consideradas faltas leves, assim entendidas aquelas que não acarretam prejuízos significativos para o serviço contratado;
 - Multa de:
 - 0,2% (dois décimos por cento) por dia sobre o valor do contrato, em caso de atraso na execução dos serviços, limitada a incidência a 15 (quinze) dias. Após o décimo quinto dia e a critério da Administração, no caso de execução com atraso, poderá ocorrer a não-aceitação do objeto, de forma a configurar, nessa hipótese, inexecução total da obrigação assumida, sem prejuízo da rescisão unilateral da avença;

- b2)** 10% (dez por cento) sobre o valor contratual, em caso de atraso na execução do objeto, por período superior ao previsto no subitem anterior ou de inexecução parcial da obrigação assumida;
- b3)** 15% (quinze por cento) sobre o valor contratado, em caso de inexecução total da obrigação assumida;
- b4)** As penalidades de multa decorrentes de fatos diversos serão consideradas independentes entre si.
- 17.3.** 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;
- 17.4.** Sanção de impedimento de licitar e contratar com órgãos e entidades da União, com o consequente descredenciamento no SICAF pelo prazo de até cinco anos;
- 17.5.** 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;
- 17.6.** As sanções previstas nos subitens 17.3, 17.4 e 17.5 poderão ser aplicadas à CONCEDIDA juntamente com as de multa, descontando-a dos pagamentos a serem efetuados. Também ficam sujeitas às penalidades do art. 87, III e IV da Lei nº 8.666, de 1993, as empresas ou profissionais que:
- 17.6.1.** tenham sofrido condenação definitiva por praticar, por meio dolosos, fraude fiscal no recolhimento de quaisquer tributos;
- 17.6.2.** tenham praticado atos ilícitos visando a frustrar os objetivos da licitação;
- 17.6.3.** demonstrem não possuir idoneidade para contratar com a Administração em virtude de atos ilícitos praticados.
- 17.7.** A aplicação de qualquer das penalidades previstas realizar-se-á em processo administrativo que assegurará o contraditório e a ampla defesa à CONCEDIDA observando-se o procedimento previsto na Lei nº 8.666, de 1993, e subsidiariamente a Lei nº 9.784, de 1999.
- 17.8.** 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.
- 17.9.** As penalidades serão obrigatoriamente registradas no SICAF.

18. DA IMPUGNAÇÃO

- 18.1.** Decairá do direito de impugnar os termos deste Edital perante esta Administração, o licitante que não o fizer até o segundo dia útil que anteceder a abertura dos envelopes de habilitação, pelas falhas ou irregularidades que viciariam este Edital, hipótese em que tal comunicação não terá efeito de recurso.
- 18.2.** A impugnação feita tempestivamente pelo licitante não o impedirá de participar do processo licitatório até o trânsito em julgado da decisão a ela pertinente.

18.3. Qualquer cidadão é parte legítima para impugnar este Edital por irregularidade na aplicação da Lei nº 8.666, de 1993, devendo protocolar o pedido até 5 (cinco) dias úteis antes da data fixada para a abertura dos envelopes de habilitação, devendo a Administração julgar e responder à impugnação em até 3 (três) dias úteis, sem prejuízo da faculdade prevista no § 1º do art. 113 da referida Lei.

18.4. A impugnação poderá ser realizada por forma eletrônica, pelo e-mail: compras.svs@iffarroupilha.edu.br

18.5. Solicitações de esclarecimento também devem ser solicitados pelo email citado no item anterior.

19. INEXECUÇÃO E RESCISÃO

19.1. As hipóteses de rescisão do ajuste, bem como a disciplina aplicável em tais casos, são aquelas previstas no instrumento de Contrato, nos termos dos artigos 78 a 80 da Lei n. 8.666, de 1993.

19.2. O termo de rescisão deverá indicar, conforme o caso:

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

19.2.2. Relação dos pagamentos já efetuados e ainda devidos;

19.2.3. Indenizações e multas.

19.3. A inexecução total ou parcial do objeto poderá ensejar a rescisão do contrato, garantindo-se à administração as prerrogativas constantes dos artigos 77 e seguintes da Lei 8.666/93.

19.4. Na hipótese da Rescisão Administrativa prevista no artigo 77 da Lei n.º 8.666/93, a licitante vencedora, desde já, reconhece os direitos da Administração, conforme prevê o artigo 55, inciso IX, do mesmo diploma legal.

20. DOS PRODUTOS E SERVIÇOS QUE DEVERÃO SER OFERTADOS PELA EMPRESA PERMISSIONÁRIA

20.1. A PERMISSIONÁRIA deverá disponibilizar de Café da Manhã, Almoço e Janta, nas condições dispostas a seguir:

20.1.1. Café da Manhã: Deverá ser ofertado diariamente no modo a La carte, com valores condizentes com o mercado e ofertando pelo menos as seguintes opções:

a) Bebida: Oferta de Sucos (pelo menos 02 sabores devendo um ser necessariamente natural), Café (preto ou com leite) e Leite Achocolatado;

20.1.2. Refeição: Misto quente, e ao menos 01 opção de fruta fresca;

20.1.3. Almoço: Deverá ser ofertado diariamente no modo Self-Service, em balcão térmico, podendo o usuário optar pelas opções de Buffet Livre ou Buffet por Quilo (valores deverão ser fixados pela PERMISSIONÁRIA, e condizentes com os valores de mercado mercado), sendo que a permissionário deverá, atender no mínimo as condições abaixo:

a) Bebidas: Oferta de Sucos (pelo menos 02 sabores devendo um ser necessariamente natural), Refrigerantes Gaseificados de diversas marcas e sabores, Água Mineral com e sem gás;

b) Refeição: Deverão ser disponibilizadas da seguinte forma:

b.1.) Saladas: Deverão ser oferecidos pelo menos 03 tipos de saladas, 02 com hortaliças do tipo “A”, e 01 com Hortaliças do tipo “B” ou “C”;

Hortaliças A (até 5% de hidratos de carbono) Folhosos: acelga, aipo, alface, almeirão, bortalha, caruru, chicória, couve mineira, couve de bruxelas, couve repolhuda, escarola, folhas de brócolis, espinafre, folhas de mostarda, repolho, serralha, rúcula. Não folhosos: Berinjela, jiló, pepino, rabanete, salsa, tomate, pimentão, couve flor.

Hortaliças B (até 10% de hidratos de carbono) Abobrinha, abóbora, beterraba, cenoura, chuchu, quiabo, vagem.

Hortaliças C (mais de 10% de hidratos de carbono) Aipim, batata doce, cará, inhame.

b.2.) Guarnição: Deverá ser ofertado ao menos 01 guarnição para complementar o prato principal, podendo ser: Massas (Macarrão, Nhoque, Capellete, lasanha, Purê de batata, etc.).

b.3.) Prato Principal: Deverá ser constituído por pelo menos 01 alimento a base de proteína, podendo ser: Carne Bovina com ou sem osso, Ave sem ou com osso, Suína sem ou com osso, Filé de Pescados, etc. Além disso, deverá ser ofertado também uma opção de fonte de proteína sem origem animal.

b.4.) Acompanhamentos: Deverão ser disponibilizados pelo menos 02 acompanhamentos, que poderão ser: Arroz (branco, parbolizado ou Integral - tipo 1), Feijão tipo 1, Lentilha, etc.

b.5.) Sobremesa: Deverá ser disponibilizado pelo menos uma sobremesa, podendo ser: Pudim, Musse, Gelatina, Frutas, Salada de Frutas, Tortas, etc.

- 20.2. A PERMISSIONÁRIA deverá disponibilizar diariamente também, as opções de refeições e lanches À La Carte (À La Minutas, xis, cachorro quente, torradas, saladas, etc.);
- 20.3. A PERMISSIONÁRIA deverá disponibilizar diariamente para lanches “fora de hora” pelo menos cinco das seguintes variedades: Fritos, Assados, folhados, Salada de Frutas, Bolos, Sanduíches, Tortas, Pedacos de Pizza, “cachorrinho quente”, etc.;
- 20.4. A PERMISSIONÁRIA deverá também, disponibilizar opções de sorvetes, picolés, iogurtes, etc.;
- 20.5. A PERMISSIONÁRIA deverá manter sempre à disposição Chocolates, Balas, Gomas de Mascar, Barras de Cereais, Biscoitos, Wafers, etc.;
- 20.6. A PERMISSIONÁRIA poderá comercializar produtos de higiene pessoal (escovas de dente, sabonetes, xampus, fio dental, papel higiênico, entre outros) para atender aos alunos internos;
- 20.7. A PERMISSIONÁRIA poderá comercializar cartões telefônicos de qualquer operadora;
- 20.8. A PERMISSIONÁRIA poderá comercializar vender material escolar (cadernos, pastas, canetas, lápis, etc.)

- 20.9. Todos os equipamentos necessários para os serviços e comercialização de produtos deverão ser disponibilizados pela PERMISSONÁRIA;
- 20.10. A aquisição e instalação de GLP são de Responsabilidade da PERMISSONÁRIA;
- 20.11. O fornecimento de ÁGUA e ENERGIA ELÉTRICA é de responsabilidade do IF Farroupilha Campus São Vicente do Sul. A despesa de consumo, no entanto, é de responsabilidade da PERMISSONÁRIA, sendo sua cobrança executada através de aferição de medidores próprios;
- 20.12. O Almoço *Self-Service* deverá estar disponível diariamente das 11h30min às 13h30min;
- 20.13. O Horário de funcionamento do empreendimento deverá ser de Segunda a Sexta Feira das 07h30min às 22h40min;
- 20.14. Nos sábados letivos e dias não úteis que houver expediente, eventos, ou processos seletivos, condicionado a prévia comunicação da direção com no mínimo 02 dias úteis de antecedência, o empreendimento deverá funcionar em horário pré-determinado no comunicado;
- 20.15. A PERMISSONÁRIA deverá responsabilizar-se pela manutenção e higienização diária dos seus equipamentos e instalações;
- 20.16. A PERMISSONÁRIA deverá disponibilizar em suas instalações, principalmente nos banheiros e cozinha, produtos adequados à higiene e higienização de materiais, tais como papeis toalhas, sabonetes, detergentes, e demais materiais de limpeza;
- 20.17. A **PERMISSONÁRIA** deverá, a cada 06 meses, realizar a dedetização do ambiente, sem ônus à PERMITENTE, devendo comunicar a administração com antecedência mínima de 02 dias úteis;
- 20.18. A PERMISSONÁRIA deverá programar semanalmente o cardápio do *Self-Service*;
- 20.19. A PERMISSONÁRIA deverá disponibilizar em locais visíveis e demais meios que considerar pertinentes, o cardápio semanal;
- 20.20. A PERMISSONÁRIA não poderá vender bebidas alcoólicas e cigarros;
- 20.21. A PERMISSONÁRIA deverá realizar trimestralmente uma pesquisa de satisfação, para mensurar o grau de aceitação dos usuários dos produtos e serviços ofertados e coletar opiniões e sugestões dos mesmos para possíveis melhorias;
- 20.22. A pesquisa de satisfação de que trata o item anterior deverá ser realizada com metodologia pré-definida e apresentada para a administração para apreciação antes de sua aplicação, e apresentar o resultado após sua aplicação;
- 20.23. A PERMISSONÁRIA deverá disponibilizar pontos de coletas de lixo, tanto na área interna quanto na externa, os pontos de coletas deverão conter tampas com sistemas de abertura que evite o contato com as mãos;
- 20.24. O recolhimento e transporte do lixo da área ocupada pela PERMISSONÁRIA até o ponto de coleta indicado pela administração são de responsabilidade da PERMISSONÁRIA;
- 20.25. Toda e qualquer benfeitoria nas instalações deverá ser realizada às expensas da PERMISSONÁRIA, sob prévia autorização da permitente, sendo que tais benfeitorias serão incorporadas no patrimônio da permitente sem ônus à mesma;

- 20.26.** A PERMISSIONÁRIA somente poderá iniciar suas atividades quando observadas todas as legislações aplicáveis as suas atividades, assim como da obtenção de todas as licenças e alvarás para o funcionamento, sem ônus ao IF Farroupilha;
- 20.27.** Quando do início das atividades a PERMISSIONÁRIA deverá apresentar relação nominal dos seus funcionários, mantendo-os regulares com carteira assinada e atendendo demais exigências de convenções coletivas de trabalho;
- 20.28.** Qualquer alteração no quadro de funcionários deverá ser comunicado à PERMITENTE, apresentando, quando couber, cópia a nova carteira de trabalho;
- 20.29.** A renovação contratual ficará condicionada a pesquisa de satisfação do público interno da instituição acerca dos bens e serviços oferecidos pela PERMISSIONÁRIA, sendo que a metodologia de pesquisa e avaliação, assim como condições para a renovação ou não do contrato será apresentada previamente à PERMISSIONÁRIA;
- 20.30.** Ao final do contrato, a PERMISSIONÁRIA deverá entregar as instalações em perfeito estado de conservação e funcionamento, e, no caso de constatados danos ao patrimônio ocasionados durante o período de vigência do contrato, a PERMISSIONÁRIA se responsabilizará pela manutenção corretiva;
- 20.31.** A PERMISSIONÁRIA deverá disponibilizar para o *Self-Service* balança digital para a pesagem dos alimentos de acordo com as exigências do INMETRO;
- 20.32.** A PERMISSIONÁRIA deverá manter registro das refeições diárias (X cafés da manhã, X almoços, X lanches, X Jantas), devendo apresentar semestralmente relatório à permitente, com a finalidade de manter monitoramento estatístico para futuras licitações;
- 20.33.** A PERMISSIONÁRIA deverá orientar seus funcionários para apresentarem-se uniformizados, com roupas limpas e higienizadas diariamente;
- 20.34.** Todo e qualquer funcionário que transitar na cozinha ou for responsável pela alocação dos alimentos no balcão térmico para o *self-service* deverá utilizar touca;
- 20.35.** Todo e qualquer funcionário que transitar na cozinha ou for responsável pela alocação dos alimentos no balcão térmico para o *self-service* deverá utilizar touca; além disso devido a pandemia de Covid-19, todos os funcionários deverão usar máscara facial, e higienizar constantemente as mãos
- 20.36.** A PERMISSIONÁRIA deverá utilizar no preparo de suas refeições carnes e derivados que apresentem o Selo de Inspeção Fiscal (SIF), Inspeção do Ministério da Agricultura ou do Órgão de fiscalização Municipal;
- 20.37.** É vedada à PERMISSIONÁRIA a sublocação da área disponibilizada;
- 20.38.** Manter os banheiros dos locais explorados limpos e desinfetados, devendo fornecer os materiais de higiene pessoal como: toalhas de papel, papel higiênico, sabonetes, detergentes e sanitizantes.
- 20.39.** Manter limpas e higienizadas as áreas internas e externas dos locais explorados;
- 20.40.** A PERMISSIONÁRIA deverá responsabilizar-se pela limpeza e higienização externa do Centro de Convivência, que compreende calçadas e uma área de 10 metros de largura, adjacente ao prédio;

- 20.41. A PERMISSIONÁRIA deverá possuir móveis e equipamentos para colocação de comestíveis, de modo que fiquem abrigados de poeira, insetos e outros agentes poluentes;
- 20.42. Atender, sob suas exclusivas expensas, a manutenção geral do prédio, como: substituição de lâmpadas internas e externas, vidros quebrados, fechaduras, reparos em geral dos bens móveis e imóveis da PERMITENTE, colocados à sua disposição;
- 20.43. Providenciar o fornecimento de água quente para chimarrão, nos dias de evento;
- 20.44. Cumprir toda a legislação fiscal, social, trabalhista e previdenciária pontualmente, cabendo o direito à PERMITENTE, por seus órgãos e agentes, acesso à documentação para fiscalização complementar;
- 20.45. Não havendo programações específicas para os finais de semana e/ou feriados, a PERMISSIONÁRIA poderá, a seu critério, manter suas atividades no local, nos mesmos horários compreendidos entre 7h:30min e 22h:40min.
- 20.46. A PERMISSIONÁRIA se obriga a disponibilizar em local visível suas obrigações, presentes no instrumento contratual de Concessão de uso, para que todos os usuários do empreendimento possam exercer a fiscalização social;
- 20.47. As obrigações contratuais, especialmente no que tange os produtos/serviços a serem comercializados/servidos, são exigências MÍNIMAS, ou seja, é permitido ao empreendedor realizar qualquer ação que supere o exigido e que venha a acrescentar na qualidade dos produtos/serviços oferecidos;

21. DAS OBRIGAÇÕES DA PERMITENTE

Para garantir o cumprimento do contrato, a **PERMITENTE** obriga-se a:

- 21.1. Fornecer água e energia elétrica para o perfeito funcionamento dos serviços contratados; A despesa de consumo, no entanto, será de responsabilidade da PERMISSIONÁRIA;
- 21.2. Ambos serão cobrados de acordo com a quantidade utilizada, o que será mensurado por meio do registro medido no caso da água e por relógio medidor no caso da energia elétrica. Os cálculos serão realizados pela Coordenação de Licitações e Contratos do Campus São Vicente do Sul, com base no valor cobrado nas contas do IFFar – Campus São Vicente do Sul, utilizando para a conta de água o valor do metro cúbico que o IFFar Campus SVS paga e no caso da energia elétrica o valor do Kwh cobrado do IFFar. Após o cálculo, será emitido uma GRU no valor da soma das contas de água e luz, a título de restituição, GRU com vencimento no mesmo dia da GRU referente ao aluguel da concessão do espaço.
- 21.3. Através de seu Fiscal do Contrato, até o último dia útil do mês vigente, aferir, junto aos medidores de água e energia elétrica do espaço cedido para uso, a quantidade utilizada por esses serviços no mês.
- 21.4. Entregar à PERMISSIONÁRIA, até o segundo dia útil do mês posterior ao usufruído, os valores correspondentes aos serviços utilizados de água e energia elétrica, para pagamento juntamente com a GRU do valor fixo estabelecido pelo contrato.
- 21.5. Avisar, com a antecedência necessária, sobre a necessidade de atendimento ao público em horários e dias especiais, não úteis, com antecedência mínima de 02 dias úteis;
- 21.6. Entregar à PERMISSIONÁRIA, por ocasião da efetivação do Contrato de Concessão de Uso, os locais a serem explorados em perfeitas condições de funcionamento.

Elaborar pesquisa de satisfação da comunidade do Câmpus São Vicente do Sul com metodologia e critérios de avaliação previamente definidos e apresentado à PERMISSONÁRIA, para verificar a possibilidade de renovação ou não do contrato;

- 21.7. Exercer fiscalização contratual, registrando quaisquer irregularidades e tomando as medidas cabíveis quando do não cumprimento das condições contratuais;
- 21.8. Exercer fiscalização quanto ao cumprimento das legislações trabalhistas, tomando as medidas cabíveis quando verificadas irregularidades;
- 21.9. Avisar, com antecedência necessária, sobre a necessidade de atendimento ao público em horários e dias especiais, não úteis, com antecedência mínima de 02 dias úteis;
- 21.10. Exigir o cumprimento de todas as obrigações assumidas pela contratada, de acordo com as cláusulas contratuais e os termos de sua proposta;
- 21.11. 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;
- 21.12. Realizar pesquisa de preços periodicamente, em prazo não superior a 180 (cento e oitenta) dias, a fim de verificar a vantajosidade dos preços registrados em Ata.
- 21.13. Notificar a Contratada por escrito da ocorrência de eventuais imperfeições no curso da execução dos serviços, fixando prazo para sua correção

22. DA PUBLICAÇÃO

- 22.1. Incumbirá à PERMITENTE providenciar a publicação do Contrato de Concessão de Uso, no Diário Oficial da União, no prazo máximo de 20 (vinte) dias a contar da data de sua assinatura, sendo que as despesas serão respondidas pela PERMISSONÁRIA.

23. DISPOSIÇÕES GERAIS

- 23.1. A simples participação nesta Licitação implica na aceitação plena e incondicional das normas legais brasileiras vigentes e do inteiro teor expresso no presente Edital.
- 23.2. Ao IF Farroupilha – Campus São Vicente do Sul, por interesse público justificado, é reservado o direito de revogar esta licitação, sem que caiba, aos participantes, o direito à reclamação ou indenização.
- 23.3. O IF Farroupilha – Campus São Vicente do Sul reserva-se o direito de, a qualquer momento, aumentar ou reduzir o fornecimento do objeto deste Edital, nos limites da Lei 8.666/93, art. 65, parágrafo 1º.
- 23.4. Poderão ser solicitadas, das Licitantes, informações complementares, a critério da Comissão Permanente de Licitação (CPL).
- 23.5. As condições e preços registrados na proposta aceita serão irreversíveis, na forma determinada no Edital. Os valores cotados sofrerão reajustes conforme previsão no instrumento contratual.
- 23.6. A firma adjudicada, caso tenha apresentado a documentação prevista no item 3.1 do Edital, deverá efetuar, até a data de assinatura do Contrato, o cadastro no SICAF com habilitação parcial, bem como manter regularizados os prazos de validade da documentação necessária

à quitação dos serviços executados.

- 23.7. A licitante vencedora não poderá transferir a terceiros, no todo ou em parte, a prestação dos serviços adjudicados, sob pena de rescisão contratual.
- 23.8. Todos os documentos necessários para a participação no presente certame deverão ser apresentados em fotocópias autenticadas ou acompanhados dos originais.
- 23.9. As dúvidas e inadimplências serão resolvidas pela Justiça Federal de Santa Maria - RS.
- 23.10. As condições que forem estabelecidas pelo Edital e omissas na proposta, serão consideradas, impreterivelmente, de acordo com o primeiro.
- 23.11. Os Anexos I (Termo de Referência);II (Declaração de Inexistência de Fatos Impeditivos e da Lei N°. 9.854/99); III (Declaração de Desistência Recursal); IV (Minuta de Contrato), V (Atestado de Visita Técnica), e VI (Modelo de Proposta) são partes integrantes deste Edital.
- 23.12. Cópias deste Edital, informações complementares e outros elementos necessários ao perfeito conhecimento do objeto desta licitação, serão fornecidos pela Comissão Permanente de Licitações do IF Farroupilha – Campus São Vicente do Sul, junto ao prédio da Administração Central, Diretoria de Administração, Campus, telefone (55) 3257-4116 , das 08h30 às 16h00, de segunda a sexta-feira, em São Vicente do Sul - RS, ou no endereço eletrônico: <https://www.iffarroupilha.edu.br/licitacoesadm>

São Vicente do Sul – RS, 11 de abril de 2022.

Deivid Buttinger Dutra de Oliveira
Diretor Geral

CONCORRÊNCIA PÚBLICA
EDITAL DE CONVOCAÇÃO

INSTITUTO FEDERAL FARROUPILHA
CAMPUS SÃO VICENTE DO SUL - UASG
158268

CONCORRÊNCIA 01/2022
Processo Administrativo n.º 2343.000331/2022-14)

ANEXO I – TERMO DE
REFERÊNCIA

1 DO OBJETO:

1.1. Concorrência Pública para concessão onerosa de Espaço para exploração de serviços de bar/cantina estabelecidas neste instrumento:

Item	Especificação	Unidade	Quantidade	Preço Unitário (valor a pagar mensal)
01	Permissão de uso para Pessoas Jurídicas, de espaço físico destinado à exploração de serviços de Lancheria/Restaurante, para fornecimento de alimentação e similares para a comunidade do Campus São Vicente do Sul: Centro de Convivência com área interna de 167,58m ² .	30	meses	

2. JUSTIFICATIVA E OBJETIVO DA CONTRATAÇÃO

2.1 A contratação de serviço de exploração e concessão de Bar/Cantina justifica-se pela necessidade

da comunidade acadêmica e visitantes, que demandam os serviços de lanche e alimentação, como alternativa ao Refeitório do Campus, onde nem toda a comunidade frequentadora do Campus é atendida. Trata-se de uma necessidade de serviço que não faz parte da atividade fim da instituição e que deve ser concedida a terceiros interessados, no intuito de atender a demanda inerente ao objeto.

3. DA CLASSIFICAÇÃO DOS SERVIÇOS

- 3.1.** Os serviços a serem contratados enquadram-se nos pressupostos do Decreto nº 2.271, de 1997, constituindo-se em atividades materiais acessórias, instrumentais ou complementares à área de competência legal do órgão licitante, não inerentes às categorias funcionais abrangidas por seu respectivo plano de cargos.
- 3.2.** A prestação dos serviços não gera vínculo empregatício entre os empregados da Concedida e a Administração, vedando-se qualquer relação entre estes que caracterize pessoalidade e subordinação direta.

4. FORMA DE PRESTAÇÃO DOS SERVIÇOS

4.1. Os serviços serão executados conforme discriminado abaixo:

4.1.1 Os serviços devem ser iniciados a partir de solicitação da contratante, no espaço objeto de concessão onerosa durante o prazo de vigência do contrato a ser celebrado com a empresa vencedora, **para o prazo de 30 meses**, contados da data de assinatura do contrato.

4.1.2 Após a solicitação da administração a contratada deve, no prazo 72 horas, iniciar as atividades no espaço concedido, de modo a atender a comunidade escolar, demandante dos serviços.

4.1.3 Os serviços serão executados em local objeto dessa concessão, e serão fiscalizados por fiscal a ser definido entre os servidores da instituição.

5. INFORMAÇÕES RELEVANTES PRA O DIMENSIONAMENTO DA PROPOSTA

5.1. A demanda do órgão gerenciador e dos participantes tem como base as seguintes características:

5.2. Histórico da demanda de anos anteriores, prevista a demanda futura e as sazonalidades, de acordo com plano de expansão e desenvolvimento estratégico da instituição. O último empreendimento alocado na área disponibilizada informou uma média mensal de 400 refeições do tipo *self-service*; O Câmpus possui aproximadamente 226 Servidores e 1600 alunos (nos três turnos);

6. METODOLOGIA DE AVALIAÇÃO DA EXECUÇÃO DOS SERVIÇOS.

6.1. Os serviços deverão ser executados com base nos parâmetros mínimos a seguir estabelecidos:

6.1.1. Os materiais, equipamentos, recursos humanos e demais insumos necessários à plena execução dos serviços correrão à conta da empresa contratada, sem qualquer ônus adicional para a Contratante:

6.2. PERMISSIONÁRIA deverá disponibilizar de Café da Manhã, Almoço e Janta, nas condições dispostas a seguir:

6.2.1. Café da Manhã: Deverá ser ofertado diariamente no modo a La carte, com valores condizentes com o mercado e ofertando pelo menos as seguintes opções:

- a) Bebida: Oferta de Sucos (pelo menos 02 sabores devendo um ser necessariamente natural), Café (preto ou com leite) e Leite Achocolatado;
- b) Refeição: Misto quente, e ao pelo menos 01 opção de fruta fresca;

6.2.2. Almoço: Deverá ser ofertado diariamente no modo Self-Service, em balcão térmico, podendo o usuário optar pelas opções de Buffet Livre ou Buffet por Quilo (valores deverão ser fixados pela PERMISSIONÁRIA, e condizentes com os valores de mercado mercado), sendo que a permissionário deverá, atender no mínimo as condições abaixo:

- a) **Bebidas:** Oferta de Sucos (pelo menos 02 sabores, devendo um ser necessariamente natural), Refrigerantes Gaseificados de diversas marcas e sabores, Água Mineral com e sem gás;

b) Refeições: Deverão ser disponibilizadas da seguinte forma:

b.1.) Saladas: Deverão ser oferecidos pelo menos 03 tipos de saladas, 02 com hortaliças do tipo “A”, e 01 com Hortaliças do tipo “B” ou “C”;

Hortaliças A (até 5% de hidratos de carbono) Folhosos: acelga, aipo, alface, almeirão, bertalha, caruru, chicória, couve mineira, couve de bruxelas, couve repolhuda, escarola, folhas de brócolis, espinafre, folhas de mostarda, repolho, serralha, rúcula. Não folhosos: Berinjela, jiló, pepino, rabanete, salsa, tomate, pimentão, couve flor.

Hortaliças B (até 10% de hidratos de carbono) Abobrinha, abóbora, beterraba, cenoura, chuchu, quiabo, vagem.

Hortaliças C (mais de 10% de hidratos de carbono) Aipim, batata doce, cará, inhame.

b.2.) Guarnição: Deverá ser ofertado ao menos 01 guarnição para complementar o prato principal, podendo ser: Massas (Macarrão, Nhoque, Capellette, lasanha, Purê de batata, etc.).

b.3.) Prato Principal: Deverá ser constituído por pelo menos 01 alimento a base de proteína, podendo ser: Carne Bovina com ou sem osso, Ave sem ou com osso, Suína sem ou com osso, Filé de Pescados, etc. Além disso, deverá ser ofertado também uma opção de fonte de proteína sem origem animal.

b.4.) Acompanhamentos: Deverão ser disponibilizados pelo menos 02 acompanhamentos, que poderão ser: Arroz (branco, parbolizado ou Integral - tipo 1), Feijão tipo 1, Lentilha, etc.

b.5.) Sobremesa: Deverá ser disponibilizado pelo menos uma sobremesa, podendo ser: Pudim Mouse, Gelatina, Frutas, Salada de Frutas, Tortas, etc.

- 6.3. A PERMISSIONÁRIA deverá disponibilizar diariamente também, as opções de refeições e lanches À La Carte (À La Minutas, xis, cachorro quente, torradas, saladas, etc.);
- 6.4. A PERMISSIONÁRIA deverá disponibilizar diariamente para lanches “fora de hora” pelo menos cinco das seguintes variedades: Fritos, Assados, folhados, Salada de Frutas, Bolos, Sanduíches, Tortas, Pedacos de Pizza, “cachorrinho quente”, etc.;
- 6.5. A PERMISSIONÁRIA deverá também, disponibilizar opções de sorvetes, picolés, iogurtes, etc.;
- 6.6. A PERMISSIONÁRIA deverá manter sempre à disposição Chocolates, Balas, Gomas de Mascar, Barras de Cereais, Biscoitos, Wafers, etc.;
- 6.7. A PERMISSIONÁRIA poderá comercializar produtos de higiene pessoal (escovas de dente, sabonetes, xampus, fio dental, papel higiênico, entre outros) para atender aos alunos internos;
- 6.8. A PERMISSIONÁRIA poderá comercializar cartões telefônicos de qualquer operadora;
- 6.9. Todos os equipamentos necessários para os serviços e comercialização de produtos deverão ser disponibilizados pela PERMISSIONÁRIA;
- 6.10. A PERMISSIONÁRIA poderá vender material escolar (cadernos, pastas, canetas, lápis, etc.)
- 6.11. A aquisição e instalação de GLP são de Responsabilidade da PERMISSIONÁRIA;
- 6.12. O fornecimento de ÁGUA E LUZ é de responsabilidade do IF Farroupilha Câmpus São Vicente do Sul. A despesa de consumo, no entanto, é de responsabilidade da PERMISSIONÁRIA;
- 6.13. O Almoço *Self-Service* deverá estar disponível diariamente das 11h30min às 13h30min;
- 6.14. O Horário de funcionamento do empreendimento deverá ser de Segunda a Sexta Feira das 07h30min às 22h40min;
- 6.15. Nos sábados letivos e dias não úteis que houver expediente, eventos, ou processos seletivos, condicionado a prévia comunicação da direção com no mínimo 02 dias úteis de antecedência, o empreendimento deverá funcionar em horário pré-determinado no comunicado;
- 6.16. A PERMISSIONÁRIA deverá responsabilizar-se pela manutenção e higienização diária dos seus equipamentos e instalações;
- 6.17. A PERMISSIONÁRIA deverá disponibilizar em suas instalações, principalmente nos banheiros e cozinha, produtos adequados à higiene e higienização de materiais, tais como papeis toalhas, sabonetes, detergentes, e demais materiais de limpeza;
- 6.18. A PERMISSIONÁRIA deverá, a cada 06 meses, realizar a dedetização do ambiente, sem ônus à PERMITENTE, devendo comunicar a administração com antecedência mínima de 02 dias úteis;
- 6.19. A PERMISSIONÁRIA deverá programar semanalmente o cardápio do *Self-Service*, de forma que o cardápio apresentado numa semana não se repita na semana subsequente;
- 6.20. A PERMISSIONÁRIA deverá disponibilizar em locais visíveis e demais meios que considerar pertinentes, o cardápio semanal;

-
- 6.21. A PERMISSIONÁRIA não poderá vender bebidas alcoólicas e cigarros;
- 6.22. A PERMISSIONÁRIA deverá realizar trimestralmente uma pesquisa de satisfação, para mensurar o grau de aceitação dos usuários dos produtos e serviços ofertados e coletar opiniões e sugestões dos mesmos para possíveis melhorias;
- 6.23. A pesquisa de satisfação de que trata o item anterior deverá ser realizada com metodologia pré-definida e apresentada para a administração para apreciação antes de sua aplicação, e apresentar o resultado após sua aplicação;
- 6.24. A PERMISSIONÁRIA deverá disponibilizar pontos de coletas de lixo, tanto na área interna quanto na externa, os pontos de coletas deverão conter tampas com sistemas de abertura que evite o contato com as mãos;
- 6.25. O recolhimento e transporte do lixo da área ocupada pela PERMISSIONÁRIA até o ponto de coleta indicado pela administração são de responsabilidade da PERMISSIONÁRIA;
- 6.26. Toda e qualquer benfeitoria nas instalações deverá ser realizada às expensas da PERMISSIONÁRIA, sob prévia autorização da permitente, sendo que tais benfeitorias serão incorporadas no patrimônio da permitente sem ônus à mesma;
- 6.27. A PERMISSIONÁRIA somente poderá iniciar suas atividades quando observadas todas as legislações aplicáveis as suas atividades, assim como da obtenção de todas as licenças e alvarás para o funcionamento, sem ônus ao IF Farroupilha;
- 6.28. Quando do início das atividades a PERMISSIONÁRIA deverá apresentar relação nominal dos seus funcionários, mantendo-os regulares com carteira assinada e atendendo demais exigências de convenções coletivas de trabalho;
- 6.29. Qualquer alteração no quadro de funcionários deverá ser comunicado ao DGCC, apresentando, quando couber, cópia a nova carteira de trabalho;
- 6.30. A renovação contratual ficará condicionada a pesquisa de satisfação do público interno da instituição acerca dos bens e serviços oferecidos pela PERMISSIONÁRIA, sendo que a metodologia de pesquisa e avaliação, assim como condições para a renovação ou não do contrato será apresentada previamente à PERMISSIONÁRIA;
- 6.31. Ao final do contrato, a PERMISSIONÁRIA deverá entregar as instalações em perfeito estado de conservação e funcionamento, e, no caso de constatados danos ao patrimônio ocasionados durante o período de vigência do contrato, a PERMISSIONÁRIA se responsabilizará pela manutenção corretiva;
- 6.32. A PERMISSIONÁRIA deverá disponibilizar para o *Self-Service* balança digital para a pesagem dos alimentos de acordo com as exigências do INMETRO;
- 6.33. A PERMISSIONÁRIA deverá manter registro das refeições diárias (X cafés da manhã, X almoços, X lanches, X Jantas), devendo apresentar semestralmente relatório à permitente, com a finalidade de manter monitoramento estatístico para futuras licitações;
- 6.34. A PERMISSIONÁRIA deverá orientar seus funcionários para apresentarem-se uniformizados, com roupas limpas e higienizadas diariamente;

- 6.35. Todo e qualquer funcionário que transitar na cozinha ou for responsável pela alocação dos alimentos no balcão térmico para o *self-service* deverá utilizar touca, além disso devido a pandemia de covid-19, todos os funcionários deverão usar máscara facial, e higienizar constantemente as mãos;
- 6.36. A PERMISSONÁRIA deverá utilizar no preparo de suas refeições carnes e derivados que apresentem o Selo de Inspeção Fiscal (SIF), Inspeção do Ministério da Agricultura ou do Órgão de fiscalização Municipal;
- 6.37. É vedada à PERMISSONÁRIA a sublocação da área disponibilizada;
- 6.38. Manter os banheiros dos locais explorados limpos e desinfetados, devendo fornecer os materiais de higiene pessoal como: toalhas de papel, papel higiênico, sabonetes, detergentes e sanitizantes.
- 6.39. Manter limpas e higienizadas as áreas internas e externas dos locais explorados;
- 6.40. A PERMISSONÁRIA deverá responsabilizar-se pela limpeza e higienização externa do Centro de Convivência, que compreende calçadas e uma área de 10 metros de largura, adjacente ao prédio;
- 6.41. A PERMISSONÁRIA deverá possuir móveis e equipamentos para colocação de comestíveis, de modo que fiquem abrigados de poeira, insetos e outros agentes poluentes;
- 6.42. Atender, sob suas exclusivas expensas, a manutenção geral do prédio, como: substituição de lâmpadas internas e externas, vidros quebrados, fechaduras, reparos em geral dos bens móveis e imóveis da PERMITENTE, colocados à sua disposição;
- 6.43. Providenciar o fornecimento de água quente para chimarrão, nos dias de evento;
- 6.44. Cumprir toda a legislação fiscal, social, trabalhista e previdenciária, pontualmente, cabendo o direito à PERMITENTE, por seus órgãos e agentes, acesso à documentação para fiscalização complementar;
- 6.45. Não havendo programações específicas para os finais de semana e/ou feriados, a PERMISSONÁRIA poderá, a seu critério, manter suas atividades no local, nos mesmos horários definidos no item anterior.

7. REQUISITOS DA CONTRATAÇÃO

- 7.1 Licitação na modalidade CONCORRÊNCIA PÚBLICA, sistema de envelopes, de forma a selecionar empresa especializada para a execução total do objeto;

8 DO RECOLHIMENTO MENSAL DOS VALORES DEVIDOS PELO PERMISSONÁRIO

- 8.1 O recolhimento do direito à Permissão de Uso deverá ser realizado até o 5º dia do mês subsequente, por depósito junto ao Banco do Brasil SA:

Banco do Brasil SA

GRU (guia de recolhimento da União)

Cód. Identificador nº 1582682642028802-0

- 8.2** Uma via de depósito deverá ser entregue à Coordenação de Licitações e Contratos do Campus São vicentge do Sul, para a realização da baixa da obrigação da Permissionária.
- 8.3** A PERMISSONÁRIA deverá obrigatoriamente formalizar por escrito, ao fiscal, justificativa em decorrência do atraso.

9. DO ATRASO NO PAGAMENTO:

9.1 O atraso no pagamento da mensalidade em período superior a 60 (sessenta) dias ensejará a imediata rescisão unilateral da presente Permissão de Uso, independente de notificação judicial ou extrajudicial, com imediata desocupação do espaço físico, pela PERMISSONÁRIA.

9.2 No caso de eventual atraso de pagamento, o valor devido será acrescido de atualização financeira, sendo que sua apuração será desde a data de seu vencimento até a data do efetivo pagamento, em que os juros de mora serão calculados a uma taxa de 0,5% (meio por cento) ao mês, equivalente a 6% ao ano, aplicando-se a fórmula abaixo:

$$I = (tx/100)$$

$$365$$

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

I = Índice de atualização financeira;

TX = Percentual da taxa de juros de mora ANUAL;

EM = Encargos Monetários;

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

VP = Valor da parcela em atraso.

$I = (TX)$	$I = \frac{(6/100)}{365}$	$I = 0,00016438$ TX = Percentual da taxa anual = 6%.
------------	---------------------------	---

9.1

10 DO INÍCIO DA EXECUÇÃO DOS SERVIÇOS

10.1 A execução dos serviços será iniciada 72 HORAS após assinatura do contrato;

11 OBRIGAÇÕES DA CONCEDENTE

11.1 Exigir o cumprimento de todas as obrigações assumidas pela Contratada, 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 Contratada por escrito da ocorrência de eventuais imperfeições no curso da execução dos serviços, fixando prazo para a sua correção;
- 11.4 Fornecer água e energia elétrica para o perfeito funcionamento dos serviços contratados;
- 11.5 Avisar, com a antecedência necessária, sobre a necessidade de atendimento ao público em horários e dias especiais, não úteis, com antecedência mínima de 02 dias úteis;
- 11.6 Entregar à PERMISSONÁRIA, por ocasião da efetivação do Contrato de Permissão de Uso, os locais a serem explorados em perfeitas condições de funcionamento.
- 11.7 Elaborar pesquisa de satisfação da comunidade do Câmpus São Vicente do Sul com metodologia e critérios de avaliação previamente definidos e apresentado à PERMISSONÁRIA, para verificar a possibilidade de renovação ou não do contrato;
- 11.8 Exercer fiscalização contratual, registrando quaisquer irregularidades e tomando as medidas cabíveis quando do não cumprimento das condições contratuais;
- 11.9 Exercer fiscalização quanto ao cumprimento das legislações trabalhistas, tomando as medidas cabíveis quando verificadas irregularidades;

12 OBRIGAÇÕES DA CONCEDIDA

- 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;
- 12.2 Responsabilizar-se pelos vícios e danos decorrentes da execução do objeto, de acordo com os artigos 14 e 17 a 27, do Código de Defesa do Consumidor (Lei nº 8.078, de 1990);
- 12.3 Utilizar empregados habilitados e com conhecimentos básicos dos serviços a serem executados, em conformidade com as normas e determinações em vigor;
- 12.4 Apresentar os empregados devidamente uniformizados e identificados por meio de crachá, além de provê-los com os Equipamentos de Proteção Individual - EPI, quando for o caso;
- 12.5 Apresentar à Contratante, quando for o caso, a relação nominal dos empregados que adentrarão o órgão para a execução do serviço;
- 12.6 Responsabilizar-se por todas as obrigações trabalhistas, sociais, previdenciárias, tributárias e as demais previstas na legislação específica;
- 12.7 Instruir seus empregados quanto à necessidade de acatar as normas internas da Administração;

- 12.8** 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;
- 12.9** Manter durante toda a vigência do contrato, em compatibilidade com as obrigações assumidas, todas as condições de habilitação e qualificação exigidas na licitação;
- 12.10** Guardar sigilo sobre todas as informações obtidas em decorrência do cumprimento do contrato;
- 12.11** 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 ao objeto da licitação, exceto quando ocorrer algum dos eventos arrolados nos incisos do § 1º do art. 57 da Lei nº 8.666, de 1993.

13 DA SUBCONTRATAÇÃO

- 13.1** *Não será admitida a subcontratação do objeto licitatório.*

14 ALTERAÇÃO SUBJETIVA

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

15 CONTROLE E FISCALIZAÇÃO DA EXECUÇÃO

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

- 15.2** O representante da Concedente deverá ter a experiência necessária para o acompanhamento e controle da execução dos serviços e do contrato.

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

- 15.4** A execução dos contratos deverá ser acompanhada e fiscalizada por meio de instrumentos de controle, que compreendam a mensuração dos aspectos mencionados no art. 47 e no ANEXO V, item 2.6, i, ambos da IN nº 05/2017.

15.5 A fiscalização técnica dos contratos avaliará constantemente a execução do objeto, observando e notificando quando a concedida:

- a) não produzir os resultados, deixar de executar, ou não executar com a qualidade mínima exigida as atividades contratadas; ou
- b) deixar de utilizar materiais e recursos humanos exigidos para a execução do serviço, ou utilizá-los com qualidade ou quantidade inferior à demandada.

15.6 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 CONCEDIDA a correção das faltas, falhas e irregularidades constatadas.

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

15.8 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 CONCEDIDA de acordo com as regras previstas no ato convocatório.

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

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

15.11 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.

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

15.13 A fiscalização da execução dos serviços abrange, ainda, as seguintes rotinas: A fiscalização de que trata esta cláusula não exclui nem reduz a responsabilidade da Contratada, inclusive perante terceiros, por qualquer irregularidade, ainda que resultante de imperfeições técnicas, vícios redibitórios, ou emprego de material inadequado ou de qualidade inferior e, na ocorrência desta, não implica em

corresponsabilidade da Contratante ou de seus agentes e prepostos, de conformidade com o art. 70 da Lei nº 8.666, de 1993.

16 DAS SANÇÕES ADMINISTRATIVAS

16.1 Comete infração administrativa nos termos da Lei nº 8.666, de 1993, a CONCEDIDA que:

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

16.1.1 ensejar o retardamento da execução do objeto;

16.1.2 falhar ou fraudar na execução do contrato;

16.1.3 comportar-se de modo inidôneo; e

16.1.4 cometer fraude fiscal.

16.2 Pela inexecução total ou parcial do objeto deste contrato, a Administração pode aplicar à CONCEDIDA as seguintes sanções:

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

16.2.2 Multa de:

a) 0,2% (dois décimos por cento) por dia sobre o valor contratual em caso de atraso na execução dos serviços, limitada a incidência a 15 (quinze) dias. Após o décimo quinto dia e a critério da Administração, no caso de execução com atraso, poderá ocorrer a não-aceitação do objeto, de forma a configurar, nessa hipótese, inexecução total da obrigação assumida, sem prejuízo da rescisão unilateral da avença;

b) 10% (dez por cento) sobre o valor contratual, em caso de atraso na execução do objeto, por período superior ao previsto no subitem anterior ou de inexecução parcial da obrigação assumida;

c) 15% (quinze por cento) sobre o valor contratual, em caso de inexecução total da obrigação assumida;

16.2.3 As penalidades de multa decorrentes de fatos diversos serão consideradas independentes entre si.

16.2.4 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;

16.2.5 Sanção de impedimento de licitar e contratar com órgãos e entidades da União, com o

consequente descredenciamento no SICAF pelo prazo de até cinco anos;

16.2.6 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;

16.3 As sanções previstas nos subitens 16.2.1, 16.2.4, 16.2.5 e 16.2.6 poderão ser aplicadas à CONCEDIDA juntamente com as de multa, descontando-a dos pagamentos a serem efetuados.

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

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

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

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

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

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

16.7 As penalidades serão obrigatoriamente registradas no SICAF.

São Vicente do Sul RS, 08 de abril de 2022.

Gustavo Reis San Martin
SIAPE 1677181

**INSTITUTO FEDERAL FARROUPILHA
CAMPUS SÃO VICENTE DO SUL - UASG
158268**

CONCORRÊNCIA 01/2022
(Processo Administrativo n.º23243.000331/2022-14)

ANEXO II - DECLARAÇÃO DE FATOS IMPEDITIVOS E DA LEI N° 9.854/99 – MENORES

DECLARAÇÃO

A empresa, CNPJ _____, sediada à Rua (endereço completo), declara, sob as penas da lei, que até a presente data, **inexistem fatos impeditivos** para sua habilitação no presente processo licitatório, ciente da obrigatoriedade de declarar ocorrências posteriores; e que **não utiliza mão-de-obra direta ou indireta de menores de 18 dezoito) anos** para a realização de trabalhos noturnos, perigosos ou insalubres, bem como não utiliza, para qualquer trabalho, mão-de-obra direta ou indireta de menores de 16 (dezesesseis) anos, exceto na condição de aprendiz, a partir de 14 (quatorze) anos, de acordo com a **Lei n.º 9.854/99**.

Local,...../...../2022.

.....
Nome do Declarante

.....
Nº Carteira Identidade e CPF

.....
Assinatura

**CONCORRÊNCIA PÚBLICA
EDITAL DE CONVOCAÇÃO**

**INSTITUTO FEDERAL FARROUPILHA
CAMPI SÃO VICENTE DO SUL - UASG 158268**

CONCORRÊNCIA 01/2022

Processo Administrativo n.º 23243.000331/2022-14)

ANEXO III -TERMO DE DESISTÊNCIA RECURSAL

A Empresa _____
CNPJ n.º _____, por intermédio de seu Representante Legal, Sr.
_____ (conforme documento em anexo), no presente ato e
na melhor forma de direito, vem **DESISTIR** de qualquer recurso cabível relativo à fase de habilitação,
referente à **CONVITE n.º 01/2013**, promovida pelo IF Farroupilha - Campus São Vicente do Sul/RS,
de acordo com o Artigo 43, III da Lei n. 8.666, de 21/06/93, alterada pela Lei n.º 8.883/94.

São Vicente do Sul - RS, _____ de _____ de 2022.

(assinatura)

**CONCORRÊNCIA PÚBLICA
EDITAL DE CONVOCAÇÃO**

**INSTITUTO FEDERAL FARROUPILHA
CAMPI SÃO VICENTE DO SUL - UASG 158268**

CONCORRÊNCIA 01/2022

Processo Administrativo n.º 23243.000331/2022-14)

ANEXO IV - MINUTA DE CONTRATO N.º XX/2022

Contrato que entre si celebram o Instituto Federal Farroupilha – Campus São Vicente do Sul - RS e a Empresa **XXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXX** X de acordo, com os termos do CONCORRENCIA N.º **001/2022**, Processo n.º 23238.000331/2022-14

Aos vinte e quatro dias do mês de fevereiro do ano de dois mil e onze, a União Federal, por meio do IF Farroupilha – Campus São Vicente do Sul, órgão do Ministério da Educação, vinculado à Secretaria de Educação Profissional e Tecnológica, situado na Rua 20 de Setembro, 2616, em São Vicente do Sul - RS, neste ato representado pelo Sr. **XXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXX** RG: , CPF: 7, doravante denominado simplesmente **PERMITENTE**, e a empresa: **XXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXX**, CNPJ/MF: **XXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXX**, situada à Rua Conceição Jornada Fortes, nº 828 na cidade de **XXXXXXXXXXXX** neste ato representada por **XXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXX**, RG: **XXXXXXXXXXXX**, CPF: **XXXXXXXXXXXX**, doravante denominada simplesmente **PERMISSIONÁRIA**, de acordo com os termos do CONVITE supracitada, sujeitando-se às normas da Lei 8666/93 e alterações posteriores, bem como ao presente instrumento, firmado em 02 (duas) vias de igual forma e teor.

01. CLÁUSULA PRIMEIRA - DO OBJETO

01.1. Concessão de Uso para Pessoas Jurídicas, de espaço físico destinado à exploração de serviços de lancheria/restaurante para fornecimento de alimentação e similares e disponibilização de serviços de cópias para os discentes do Câmpus São Vicente do Sul: Centro de Convivência com área interna de 167,58 m2, com vigência de 30 (trinta) meses, contados a partir da data de sua assinatura, podendo ser prorrogado, com vantagens para Administração, por iguais e sucessivos períodos, até o limite de 60 (sessenta) meses;

02. CLÁUSULA SEGUNDA – DA VIGÊNCIA

02.1. A vigência do presente Contrato será de 30 (trinta) meses, contados da data da assinatura, podendo ser prorrogada, por até 60 (sessenta) meses, através de Termos Aditivos, de acordo com a legislação vigente, sendo que para a prorrogação será aplicada reajustamento de preços

tendo como base o IGPM-FGV – Índice Geral de Preços de Mercado, divulgado pela Fundação Getúlio Vargas.

03. CLÁUSULA TERCEIRA – DO PREÇO

- 03.1.** O valor do presente Contrato tem por base os valores cotados, pela PERMISSIONÁRIA, no processo licitatório, conforme determina a Lei 9.069/95 e legislação posterior, sendo R\$ XXXX (XXXXX) mensais.
- 03.2.** Nos períodos de recesso escolar, a contrata pagará apenas a restituição referente aos serviços de água e esgoto e aos serviços de fornecimento de energia elétrica.
- 03.3.** O valor mensal de recolhimento pela Concessão de Uso constituir-se-á no valor do presente Contrato acrescido do valor consumido de energia elétrica e água pela empresa, aferido através de medidores independentes.

04. CLÁUSULA QUARTA – DO RECOLHIMENTO MENSAL DA PERMISSIONÁRIA

- 04.1.** O recolhimento do direito à Concessão de Uso, juntamente com os valores aferidos para os gastos com energia elétrica e água, deverão ser realizados até o 5º dia do mês subsequente, por depósito junto ao Banco do Brasil SA:

Banco do Brasil SA

GRU (guia de recolhimento da União)

Cód. Identificador nº 1582682642028802-0 (para Concessão de Uso)

Cód. Identificador nº 1582682642028852-7 (para Serviços de Energia Elétrica e Água)

- 04.2.** Uma via de depósito deverá ser entregue à Diretoria de Administração e Planejamento/Departamento Administrativo-Financeiro, para a realização da baixa da obrigação da PERMISSIONÁRIA.
- 04.3.** No caso de eventual atraso de pagamento, o valor devido será acrescido de atualização financeira, – art. 36, § 4º da IN 02 de 30/04/2009 – sendo que sua apuração será desde a data de seu vencimento até a data do efetivo pagamento, em que os juros de mora serão calculados a uma taxa de 0,5% (meio por cento) ao mês, equivalente a 6% ao ano, aplicando-se a fórmula abaixo:

$I - (tx/100)$

365

$EM = I \times N \times VP$, onde:

I = Índice de atualização financeira;

TX = Percentual da taxa de juros de mora ANUAL;

EM = Encargos Monetários;

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

VP = Valor da parcela em atraso.

$I = (TX)$	$I = \frac{(6/100)}{365}$	$I = 0,00016438$ TX = Percentual da taxa anual = 6%.
------------	---------------------------	---

05. CLÁUSULA QUINTA – DAS PENALIDADES

- 05.1.** Comete infração administrativa, nos termos da Lei nº 10.520, de 2002, o licitante/adjudicatário que:
- 05.1.1.** não assinar a ata de registro de preços quando convocado dentro do prazo de validade da proposta ou não assinar o termo de contrato decorrente da ata de registro de preços;
 - 05.1.2.** apresentar documentação falsa;
 - 05.1.3.** deixar de entregar os documentos exigidos no certame;
 - 05.1.4.** ensejar o retardamento da execução do objeto;
 - 05.1.5.** não mantiver a proposta;
 - 05.1.6.** cometer fraude fiscal;
 - 05.1.7.** comportar-se de modo inidôneo;
- 05.2.** 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.
- 05.3.** O licitante/adjudicatário que cometer qualquer das infrações discriminadas no subitem anterior ficará sujeito, sem prejuízo da responsabilidade civil e criminal, às seguintes sanções:
- 05.3.1.** Multa de 10% (dez por cento) sobre o valor estimado do(s) item(s) prejudicado(s) pela conduta do licitante;
 - 05.3.2.** Impedimento de licitar e de contratar com a União e descredenciamento no SICAF, pelo prazo de até cinco anos;
- 05.4.** A penalidade de multa pode ser aplicada cumulativamente com a sanção de impedimento.
- 05.5.** 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.
- 05.6.** A autoridade competente, na aplicação das sanções, levará em consideração a gravidade da conduta do infrator, o caráter educativo da pena, bem como o dano causado à Administração, observado o princípio da proporcionalidade,

05.7. As penalidades serão obrigatoriamente registradas no SICAF.

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

06. CLÁUSULA SEXTA - INEXECUÇÃO E RESCISÃO

06.1. A execução dos serviços será iniciada 05 dias após a abertura de demanda pela instituição.

06.2. Os serviços serão recebidos provisoriamente no prazo de 05 (cinco) dias, pelo(a) responsável pelo acompanhamento e fiscalização do contrato, para efeito de posterior verificação de sua conformidade com as especificações constantes neste Termo de Referência e na proposta.

06.3. Os serviços poderão ser rejeitados, no todo ou em parte, quando em desacordo com as especificações constantes neste Termo de Referência e na proposta, devendo ser corrigidos/refeitos/substituídos no prazo fixado pelo fiscal do contrato, às custas da Contratada, sem prejuízo da aplicação de penalidades.

06.4. Os serviços serão recebidos definitivamente no prazo de 30(trinta) dias, contados do recebimento provisório, após a verificação da qualidade e quantidade do serviço executado e materiais empregados, com a consequente aceitação mediante termo circunstanciado.

06.4.1. Na hipótese de a verificação a que se refere o subitem anterior não ser procedida dentro do prazo fixado, reputar-se-á como realizada, consumando-se o recebimento definitivo no dia do esgotamento do prazo.

06.5. O recebimento provisório ou definitivo do objeto não exclui a responsabilidade da Contratada pelos prejuízos resultantes da incorreta execução do contrato.

06.6. A inexecução total ou parcial do objeto poderá ensejar a rescisão do contrato, garantindo-se à administração as prerrogativas constantes dos artigos 77 e seguintes da Lei 8.666/93.

06.7. Na hipótese da Rescisão Administrativa prevista no artigo 77 da Lei n.º 8.666/93, a licitante vencedora, desde já, reconhece os direitos da Administração, conforme prevê o artigo 55, inciso IX, do mesmo diploma legal.

07. CLÁUSULA SÉTIMA – DOS PRODUTOS E SERVIÇOS QUE DEVERÃO SER OFERTADOS PELA EMPRESA PERMISSIONÁRIA

07.1. A PERMISSIONÁRIA deverá disponibilizar de Café da Manhã, Almoço e Janta, nas condições dispostas a seguir:

07.1.1. Café da Manhã: Deverá ser ofertado diariamente no modo a La carte, com valores condizentes com o mercado e ofertando pelo menos as seguintes opções:

a) Bebida: Oferta de Sucos (pelo menos 02 sabores devendo um ser necessariamente natural), Café (preto ou com leite) e Leite Achocolatado;

b) Refeição: Misto quente, e pelo menos 01 opção de fruta fresca;

07.1.2. Almoço: Deverá ser ofertado diariamente no modo Self-Service, em balcão térmico, podendo o usuário optar pelas opções de Buffet Livre ou Buffet por Quilo (valores deverão ser fixados pela PERMISSONÁRIA, e condizentes com os valores de mercado mercado), sendo que a permissionário deverá, atender no mínimo as condições abaixo:

a) **Bebidas:** Oferta de Sucos (pelo menos 02 sabores devendo um ser necessariamente natural), Refrigerantes Gaseificados de diversas marcas e sabores, Água Mineral com e sem gás;

b) **Refeição: Deverão ser disponibilizadas da seguinte forma:**

b.1.) Saladas: Deverão ser oferecidos pelo menos 03 tipos de saladas, 02 com hortaliças do tipo “A”, e 01 com Hortaliças do tipo “B” ou “C”;

Hortaliças A (até 5% de hidratos de carbono) Folhosos: acelga, aipo, alface, almeirão, bertalha, caruru, chicória, couve mineira, couve de bruxelas, couve repolhuda, escarola, folhas de brócolis, espinafre, folhas de mostarda, repolho, serralha, rúcula. Não folhosos: Berinjela, jiló, pepino, rabanete, salsa, tomate, pimentão, couve flor.

Hortaliças B (até 10% de hidratos de carbono) Abobrinha, abóbora, beterraba, cenoura, chuchu, quiabo, vagem.

Hortaliças C (mais de 10% de hidratos de carbono) Aipim, batata doce, cará, inhame.

b.2.) Guarnição: Deverá ser ofertado ao menos 01 guarnição para complementar o prato principal, podendo ser: Massas (Macarrão, Nhoque, Capellette, lasanha, Purê de batata ,etc.)

b.3.) Prato Principal : Deverá ser constituído por pelo menos 01 alimento a base de proteína, podendo ser: Carne Bovina com ou sem osso, Ave sem ou com osso, Suína sem ou com osso, Filé de Pescados, etc. Além disso, deverá ser ofertado também uma opção de fonte de proteína sem origem animal.

b.4.) Acompanhamentos: Deverão ser disponibilizados pelo menos 02 acompanhamentos, que poderão ser: Arroz (branco, parbolizado ou Integral - tipo 1), Feijão tipo 1, Lentilha, etc.

b.5.) Sobremesa: Deverá ser disponibilizado pelo menos uma sobremesa, podendo ser: Pudim Mouse, Gelatina, Frutas, Salada de Frutas, Tortas, etc.

- 07.2.** A PERMISSONÁRIA deverá disponibilizar diariamente também, as opções de refeições e lanches À La Carte (À La Minutas, xis, cachorro quente, torradas, saladas, etc.);
- 07.3.** A PERMISSONÁRIA deverá disponibilizar diariamente para lanches “fora de hora” pelo menos cinco das seguintes variedades: Fritos, Assados, folhados, Salada de Frutas, Bolos, Sanduíches, Tortas, Pedacos de Pizza, “cachorrinho quente”, etc.;
- 07.4.** A PERMISSONÁRIA deverá também, disponibilizar opções de sorvetes, picolés, iogurtes, etc.;
- 07.5.** A PERMISSONÁRIA deverá manter sempre à disposição Chocolates, Balas, Gomas de Mascar, Barras de Cereais, Biscoitos, Wafers, etc.;

- 07.6.** A PERMISSONÁRIA poderá comercializar produtos de higiene pessoal (escovas de dente, sabonetes, xampus, fio dental, papel higiênico, entre outros) para atender aos alunos internos;
- 07.7.** A PERMISSONÁRIA poderá comercializar cartões telefônicos de qualquer operadora;
- 07.8.** A PERMISSONÁRIA deverá disponibilizar diariamente Serviços de Reprografia para a comunidade do IF Farroupilha Campus São Vicente do Sul, com preços condizentes com o mercado, que deverá funcionar no mesmo período da lancheria/restaurante;
- 07.9.** Todos os equipamentos necessários para os serviços e comercialização de produtos deverão ser disponibilizados pela PERMISSONÁRIA;
- 07.10.** A PERMISSONÁRIA poderá vender material escolar (cadernos, pastas, canetas, lápis, etc.)
- 07.11.** A aquisição e instalação de GLP são de Responsabilidade da PERMISSONÁRIA;
- 07.12.** O fornecimento de ÁGUA e ENERGIA ELÉTRICA é de responsabilidade do IF Farroupilha Câmpus São Vicente do Sul; A despesa de consumo, no entanto, é de responsabilidade da PERMISSONÁRIA, sendo sua cobrança executada através de aferição de medidores próprios;
- 07.13.** O Almoço Self-Service deverá estar disponível diariamente das 11h30min às 13h30min;
- 07.14.** O Horário de funcionamento do empreendimento deverá ser de Segunda a Sexta Feira das 07h30min às 22h40min;
- 07.15.** Nos sábados letivos e dias não úteis que houver expediente, eventos, ou processos seletivos, condicionado a prévia comunicação da direção com no mínimo 02 dias úteis de antecedência, o empreendimento deverá funcionar em horário pré-determinado no comunicado;
- 07.16.** A PERMISSONÁRIA deverá responsabilizar-se pela manutenção e higienização diária dos seus equipamentos e instalações;
- 07.17.** A PERMISSONÁRIA deverá disponibilizar em suas instalações, principalmente nos banheiros e cozinha, produtos adequados à higiene e higienização de materiais, tais como papeis toalhas, sabonetes, detergentes, e demais materiais de limpeza;
- 07.18.** A PERMISSONÁRIA deverá, a cada 06 meses, realizar a dedetização do ambiente, sem ônus à PERMITENTE, devendo comunicar a administração com antecedência mínima de 02 dias úteis;
- 07.19.** A PERMISSONÁRIA deverá programar semanalmente o cardápio do Self-Service, de forma que o cardápio apresentado numa semana não se repita na semana subsequente;
- 07.20.** A PERMISSONÁRIA deverá disponibilizar em locais visíveis e demais meios que considerar pertinentes, o cardápio semanal;
- 07.21.** A PERMISSONÁRIA não poderá vender bebidas alcoólicas e cigarros;
- 07.22.** A PERMISSONÁRIA deverá realizar trimestralmente uma pesquisa de satisfação, para mensurar o grau de aceitação dos usuários dos produtos e serviços ofertados e coletar opiniões e sugestões dos mesmos para possíveis melhorias;
- 07.23.** A pesquisa de satisfação de que trata o item anterior deverá ser realizada com metodologia pré-definida e apresentada para a administração para apreciação antes de sua aplicação, e apresentar o resultado após sua aplicação;

- 07.24.** A PERMISSONÁRIA deverá disponibilizar pontos de coletas de lixo, tanto na área interna quanto na externa, os pontos de coletas deverão conter tampas com sistemas de abertura que evite o contato com as mãos;
- 07.25.** O recolhimento e transporte do lixo da área ocupada pela PERMISSONÁRIA até o ponto de coleta indicado pela administração são de responsabilidade da PERMISSONÁRIA;
- 07.26.** Toda e qualquer benfeitoria nas instalações deverá ser realizada às expensas da PERMISSONÁRIA, sob prévia autorização da permitente, sendo que tais benfeitorias serão incorporadas no patrimônio da permitente sem ônus à mesma;
- 07.27.** A PERMISSONÁRIA somente poderá iniciar suas atividades quando observadas todas as legislações aplicáveis as suas atividades, assim como da obtenção de todas as licenças e alvarás para o funcionamento, sem ônus ao IF Farroupilha;
- 07.28.** Quando do início das atividades a PERMISSONÁRIA deverá apresentar relação nominal dos seus funcionários, mantendo-os regulares com carteira assinada e atendendo demais exigências de convenções coletivas de trabalho;
- 07.29.** Qualquer alteração no quadro de funcionários deverá ser comunicado ao DGCC, apresentando, quando couber, cópia a nova carteira de trabalho;
- 07.30.** A renovação contratual ficará condicionada a pesquisa de satisfação do público interno da instituição acerca dos bens e serviços oferecidos pela PERMISSONÁRIA, sendo que a metodologia de pesquisa e avaliação, assim como condições para a renovação ou não do contrato será apresentada previamente à PERMISSONÁRIA;
- 07.31.** Ao final do contrato, a PERMISSONÁRIA deverá entregar as instalações em perfeito estado de conservação e funcionamento, e, no caso de constatados danos ao patrimônio ocasionados durante o período de vigência do contrato, a PERMISSONÁRIA se responsabilizará pela manutenção corretiva;
- 07.32.** A PERMISSONÁRIA deverá disponibilizar para o Self-Service balança digital para a pesagem dos alimentos de acordo com as exigências do INMETRO;
- 07.33.** A PERMISSONÁRIA deverá manter registro das refeições diárias (X cafés da manhã, X almoços, X lanches, X Jantas), devendo apresentar semestralmente relatório à permitente, com a finalidade de manter monitoramento estatístico para futuras licitações;
- 07.34.** A PERMISSONÁRIA deverá orientar seus funcionários para apresentarem-se uniformizados, com roupas limpas e higienizadas diariamente;
- 07.35.** Todo e qualquer funcionário que transitar na cozinha ou for responsável pela alocação dos alimentos no balcão térmico para o self-service deverá utilizar touca;
- 07.36.** A PERMISSONÁRIA deverá utilizar no preparo de suas refeições carnes e derivados que apresentem o Selo de Inspeção Fiscal (SIF), Inspeção do Ministério da Agricultura ou do Órgão de fiscalização Municipal;
- 07.37.** É vedada à PERMISSONÁRIA a sublocação da área disponibilizada;
- 07.38.** Manter os banheiros dos locais explorados limpos e desinfetados, devendo fornecer os materiais de higiene pessoal como: toalhas de papel, papel higiênico, sabonetes, detergentes e sanitizantes.

- 07.39. Manter limpas e higienizadas as áreas internas e externas dos locais explorados;
- 07.40. A PERMISSONÁRIA deverá responsabilizar-se pela limpeza e higienização externa do Centro de Convivência, que compreende calçadas e uma área de 10 metros de largura, adjacente ao prédio;
- 07.41. A PERMISSONÁRIA deverá possuir móveis e equipamentos para colocação de comestíveis, de modo que fiquem abrigados de poeira, insetos e outros agentes poluentes;
- 07.42. Atender, sob suas exclusivas expensas, a manutenção geral do prédio, como: substituição de lâmpadas internas e externas, vidros quebrados, fechaduras, reparos em geral dos bens móveis e imóveis da PERMITENTE, colocados à sua disposição;
- 07.43. Providenciar o fornecimento de água quente para chimarrão, nos dias de evento;
- 07.44. Cumprir toda a legislação fiscal, social, trabalhista e previdenciária, pontualmente, cabendo o direito à PERMITENTE, por seus órgãos e agentes, acesso à documentação para fiscalização complementar;
- 07.45. Não havendo programações específicas para os finais de semana e/ou feriados, a PERMISSONÁRIA poderá, a seu critério, manter suas atividades no local, nos mesmos horários definidos no item anterior
- 07.46. A PERMISSONÁRIA se obriga a disponibilizar em local visível suas obrigações, presentes no instrumento contratual de Concessão de uso, para que todos os usuários do empreendimento possam exercer a fiscalização social;
- 07.47. As obrigações contratuais, especialmente no que tange os produtos/serviços a serem comercializados/servidos, são exigências MÍNIMAS, ou seja, é permitido ao empreendedor realizar qualquer ação que supere o exigido e que venha a acrescentar na qualidade dos produtos/serviços oferecidos;

08. CLÁUSULA OITAVA – DAS OBRIGAÇÕES DA PERMITENTE

Para garantir o cumprimento do contrato, a **PERMITENTE** obriga-se a:

- 08.1. Fornecer água e energia elétrica para o perfeito funcionamento dos serviços contratados;
- 08.2. Através de seu Fiscal do Contrato, até o último dia útil do mês vigente, aferir, junto aos medidores de água e energia elétrica do espaço cedido para uso, a quantidade utilizada por esses serviços no mês.
- 08.3. Entregar à PERMISSONÁRIA, até o primeiro dia útil do mês posterior ao usufruído, os valores correspondentes aos serviços utilizados de água e energia elétrica, para pagamento juntamente com a GRU do valor fixo estabelecido pelo contrato.
- 08.4. Avisar, com a antecedência necessária, sobre a necessidade de atendimento ao público em horários e dias especiais, não úteis, com antecedência mínima de 02 dias úteis;
- 08.5. Entregar à PERMISSONÁRIA, por ocasião da efetivação do Contrato de Concessão de Uso, os locais a serem explorados em perfeitas condições de funcionamento.
- 08.6. Elaborar pesquisa de satisfação da comunidade do Câmpus São Vicente do Sul com metodologia e critérios de avaliação previamente definidos e apresentado à PERMISSONÁRIA, para verificar a possibilidade de renovação ou não do contrato;

- 08.7. Exercer fiscalização contratual, registrando quaisquer irregularidades e tomando as medidas cabíveis quando donão cumprimento das condições contratuais;
- 08.8. Exercer fiscalização quanto ao cumprimento das legislações trabalhistas, tomando as medidas cabíveis quando verificadas irregularidades;

09. CLÁUSULA NONA - DISPOSIÇÕES GERAIS

- 09.1. A simples participação nesta Licitação implica na aceitação plena e incondicional das normas legais brasileiras vigentes e do inteiro teor expresso no presente Edital.
- 09.2. A licitante vencedora não poderá transferir a terceiros, no todo ou em parte, a prestação dos serviços adjudicados, sob pena de rescisão contratual.
- 09.3. As dúvidas e inadimplências serão resolvidas pela Justiça Federal de Santa Maria - RS.

10. CLÁUSULA DÉCIMA – DA PUBLICAÇÃO

- 10.1. Incumbirá à PERMITENTE providenciar a publicação deste Contrato, no Diário Oficial da União, no prazo máximo de 20 (vinte) dias a contar da data de sua assinatura, sendo que as despesas serão respondidas pela PERMITENTE.

11. CLÁUSULA DÉCIMA PRIMEIRA - DAS CONDIÇÕES DE QUALIFICAÇÃO E HABILITAÇÃO

- 11.1. A PERMISSONÁRIA obriga-se a manter, durante a vigência deste Contrato, as condições de qualificação e habilitação exigidas no ato convocatório. A qualquer tempo, a PERMITENTE poderá solicitar a comprovação da habilitação e qualificações em questão, conforme art. 55, inciso XIII da Lei 8.666/93.

12. CLÁUSULA DÉCIMA TERCEIRA – DO FORO

- 12.1. Fica eleito o Foro Federal de Santa Maria – RS, com exclusão de qualquer outro, por mais privilegiado que seja, para dirimir quaisquer dúvidas, oriundas do presente instrumento contratual.

E, assim, por estarem de acordo e mediante a conformidade do presente instrumento, as partes a seguir o firmam em 02 (duas) vias de igual teor e forma, para um só efeito, na presença de 02 (duas) testemunhas abaixo assinadas, devendo, 01 (uma) via, permanecer arquivada no Diretoria de Administração, através da Coordenação de Licitações e Contratos da **PERMITENTE**.

São Vicente do Sul, xx de xxxxxxxxxxxx de 2022.

Pela **PERMITENTE**
Pela Entidade de Licitação

Pela PERMISSONÁRIA
Pela Empresa

TESTEMUNHAS:

CONCORRÊNCIA 001/2022
(Processo Administrativo n.º 23243.000331/2022-14)

ANEXO VI – MODELO DE PROPOSTA

Razão Social:		
Responsável Legal:		
CNPJ:		
Endereço:		
Cidade:	UF:	CEP:
Fone:	Fax:	
E-mail:		

Item	Descrição/ Especificação	Valor Mensal
01	Permissão de uso para Pessoas Jurídicas, de espaço físico destinado à exploração de serviços de Lancheria/Restaurante, para fornecimento de alimentação e similares para a comunidade do Campus São Vicente do Sul: Centro de Convivência com área interna de 167,58m2.	

Assinatura Responsável pela empresa