INST.FEDERAL DE EDUC.,CIENC.E TEC.FARROUPILHA

Edital 53/2026

Informações Básicas

Número do artefato	UASG	Editado por	Atualizado em
53/2026	158127-INST.FEDERAL DE EDUC.,CIENC.E TEC. FARROUPILHA	LEONIDAS LUIZ RUBIANO DE ASSUNCAO	23/11/2026 10:36 (v 0.6)

Status

ASSINADO

Outras informações

Categoria	Número da Contratação	Processo Administrativo
IV - concessão e permissão de uso de bens públicos/Concessão de uso de bens públicos		23241.002144/2026-19

1. DO OBJETO

CONCORRÊNCIA: *Nº 185/2026.*

GERENCIADOR UASG: 158127 (Reitoria do IFFar).

CONTRATANTE UASG: 158266 (IFFar Campus Santo Augusto).

OBJETO: Concessão de uso, a título oneroso, de uma área, medindo 60 m² (sessenta metros quadrados), situada nas dependências do prédio do IFFar Campus Santo Augusto, imóvel de propriedade da União, localizado na Rua Fábio João Andolhe, 1.100, bairro Floresta, CEP 98.590-000, cidade de Santo Augusto/RS, forma indireta e contínua, destinado à exploração de serviços de cantina /lancheira/restaurante, para fornecimento de alimentação e similares, conforme condições, quantidades e exigências estabelecidas neste instrumento.

VALOR TOTAL DA CONTRATAÇÃO (Aluguel x 24)+valor do grupo único): R$ 32.770,29.

VALOR TOTAL DO GRUPO ÚNICO: R$ 130,29 (soma dos valores individuais dos itens da cesta de produtos).

DATA DA SESSÃO PÚBLICA: ~~Dia 18/01/2027 às 09h00 (horário de Brasília).~~
Dia 28/01/2027 às 09h00 (horário de Brasília)

Critério de Julgamento: maior desconto por grupo.

Observação: o item nº 1 não é objeto de lances.

Modo de disputa: aberto e fechado.

TRATAMENTO FAVORECIDO ME/EPP/EQUIPARADAS: Sim.

MARGEM DE PREFERÊNCIA PARA ALGUM ITEM: Não.

INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA

FARROUPILHA

CONCORRÊNCIA ELETRÔNICA Nº 185/2026

(Processo Administrativo n° 23241.002144/2026-19)

Torna-se público que o Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia Farroupilha, por meio da Direção de Compras, Licitações e Contratos, sediado na Alameda Santiago do Chile, 195 - Nossa Sra. das Dores - CEP 97050-685 - Santa Maria - Rio Grande do Sul, realizará licitação, na modalidade **CONCORRÊNCIA**, na forma ELETRÔNICA, nos termos da Lei nº 14.133, de 1º de abril de 2021, do Decreto nº 11.462, de 31 de março de 2023, e demais legislação aplicável e, ainda, de acordo com as condições estabelecidas neste Edital.

1. DO OBJETO

1.1. O objeto da presente licitação é a Concessão de uso, a título oneroso, de uma área, medindo 60 m² (sessenta metros quadrados), situada nas dependências do prédio do IFFar Campus Santo Augusto, imóvel de propriedade da União, localizado na Rua Fábio João Andolhe, 1.100, bairro Floresta, CEP 98.590-000, cidade de Santo Augusto/RS, forma indireta e contínua, destinado à exploração de serviços de cantina/lancheira/restaurante, para fornecimento de alimentação e similares, conforme condições, quantidades e exigências estabelecidas neste Edital e seus anexos.[A1]

1.2. A licitação será realizada em único grupo, sendo que o item nº 1, aluguel, não é objeto de lances.

2. DO REGISTRO DE PREÇOS

2.1. Não se aplica.

3. DA PARTICIPAÇÃO NA LICITAÇÃO

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

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

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

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

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

3.6. A presente licitação é de participação é exclusiva a microempresas e empresas de pequeno porte, nos termos do art. 48 da Lei Complementar nº 123, de 14 de dezembro de 2006.[A1]

3.7. A obtenção do benefício a que se refere o item anterior fica limitada às microempresas e às empresas de pequeno porte que, no ano-calendário de realização da licitação, ainda não tenham celebrado contratos com a Administração Pública cujos valores somados extrapolem a receita bruta máxima admitida para fins de enquadramento como empresa de pequeno porte.[A2]

3.8. Será concedido tratamento favorecido para as microempresas e empresas de pequeno porte, para as sociedades cooperativas mencionadas no artigo 16 da Lei nº 14.133, de 2021[A3] , para o agricultor familiar, o produtor rural pessoa física e para o microempreendedor individual - MEI, nos limites previstos da Lei Complementar nº 123, de 2006 e do Decreto nº 8.538, de 2015.

3.9. Não poderão disputar esta licitação:

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

3.9.2. sociedade que desempenhe atividade incompatível com o objeto da licitação;

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

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

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

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

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

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

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

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

3.9.11. sociedades cooperativas;

3.9.12. pessoas jurídicas reunidas em consórcio;

3.9.13. pessoas físicas.

3.9.14. Microempreendedor Individual.

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

3.11. O impedimento de que trata o item 3.9.6 será também aplicado ao licitante que atue em substituição a outra pessoa, física ou jurídica, com o intuito de burlar a efetividade da sanção a ela aplicada, inclusive a sua controladora, controlada ou coligada, desde que devidamente comprovado o ilícito ou a utilização fraudulenta da personalidade jurídica do licitante.

3.12. A critério da Administração e exclusivamente a seu serviço, o autor dos projetos e a empresa a que se referem os itens 3.9.4 e 3.9.5 poderão participar no apoio das atividades de planejamento da contratação, de execução da licitação ou de gestão do contrato, desde que sob supervisão exclusiva de agentes públicos do órgão ou entidade.

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

3.14. O disposto nos itens 3.9.4 e 3.9.5 não impede a licitação ou a contratação de serviço que inclua como encargo do contratado a elaboração do projeto básico e do projeto executivo, nas contratações integradas, e do projeto executivo, nos demais regimes de execução.

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

3.16. A vedação de que trata o item 3.10 estende-se a terceiro que auxilie a condução da contratação na qualidade de integrante de equipe de apoio, profissional especializado ou funcionário ou representante de empresa que preste assessoria técnica.

4. DO ORÇAMENTO ESTIMADO

4.1. O orçamento estimado da presente contratação não será de caráter sigiloso.

5. DA APRESENTAÇÃO DA PROPOSTA E DOS DOCUMENTOS DE HABILITAÇÃO

5.1. Na presente licitação, a fase de habilitação sucederá as fases de apresentação de propostas e lances e de julgamento.[A1]

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

5.2.1. Os itens que compõe a cesta de produtos são os de número 2 ao 17**.**

5.2.2. Salienta-se que o o valor do aluguel não será objeto de disputa.

5.2.3. O valor total do grupo é composto pelo valor total do aluguel para o período da vigência da contratação e o valor resultante da soma dos valores individuais dos itens que compõem a cesta de produtos. Portanto, para evitar divergências ou erros de interpretação, recomenda-se com veemência que o licitante utilize o modelo de Proposta disponibilizado em anexo a este Edital. O modelo citado tem como finalidade auxiliar o licitante a identificar o percentual de desconto a ser registrado em sua proposta considerando os percentuais de desconto individuais dos itens da cesta de produtos.

5.3. Caso a fase de habilitação anteceda as fases de apresentação de propostas e lances, os licitantes encaminharão, na forma e no prazo estabelecidos no item anterior, simultaneamente os documentos de habilitação e a proposta com o preço ou o percentual de desconto, observado o disposto nos itens 9.1.1 e 9.13.2 deste Edital.

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

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

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

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

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

5.5. O licitante organizado em cooperativa deverá declarar, ainda, em campo próprio do sistema eletrônico, que cumpre os requisitos estabelecidos no artigo 16 da Lei nº 14.133, de 2021.5.6. No caso das empresas que foram beneficiadas pela Lei nº 12.546, de 2011, as propostas de preços deverão ser apresentadas com as alíquotas em vigor, nos termos da Lei nº 14.973, de 2024, aplicáveis para o ano de apresentação da proposta.

5.6.1. A pedido da empresa contratada, o preço do contrato poderá ser revisto, nos termos do art. 134 c/c art. 136, I, da Lei nº 14.133, de 2021, após efetiva majoração das alíquotas, conforme regime de transição previsto no art. 9ºA e 9º-B da Lei nº 12.546, de 2011, com a redação dada pela Lei nº 14.973, de 2024.

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

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

5.7.2. Nos itens em que a participação não for exclusiva para microempresas e empresas de pequeno porte, a assinalação do campo “não” apenas produzirá o efeito de o licitante não ter direito ao tratamento favorecido previsto na Lei Complementar nº 123, de 2006, mesmo que microempresa, empresa de pequeno porte ou sociedade cooperativa.[A3]

5.8. Não poderá se beneficiar do tratamento jurídico diferenciado estabelecido nos arts. 42 a 49 da Lei Complementar nº 123, de 2006, a pessoa jurídica:

5.8.1. de cujo capital participe outra pessoa jurídica;

5.8.2. que seja filial, sucursal, agência ou representação, no País, de pessoa jurídica com sede no exterior;

5.8.3. de cujo capital participe pessoa física que seja inscrita como empresário ou seja sócia de outra empresa que receba tratamento jurídico diferenciado nos termos da Lei Complementar nº 123, de 2006, desde que a receita bruta global ultrapasse o limite de que trata o inciso II do art. 3º da referida lei;

5.8.4. cujo titular ou sócio participe com mais de 10% (dez por cento) do capital de outra empresa não beneficiada pela Lei Complementar nº 123, de 2006, desde que a receita bruta global ultrapasse o limite de que trata o inciso II do art. 3º da referida lei;

5.8.5. cujo sócio ou titular seja administrador ou equiparado de outra pessoa jurídica com fins lucrativos, desde que a receita bruta global ultrapasse o limite de que trata o inciso II do art. 3º da referida lei;

5.8.6. constituída sob a forma de cooperativas, salvo as de consumo;

5.8.7 que participe do capital de outra pessoa jurídica;

5.8.8. que exerça atividade de banco comercial, de investimentos e de desenvolvimento, de caixa econômica, de sociedade de crédito, financiamento e investimento ou de crédito imobiliário, de corretora ou de distribuidora de títulos, valores mobiliários e câmbio, de empresa de arrendamento mercantil, de seguros privados e de capitalização ou de previdência complementar;

5.8.9. resultante ou remanescente de cisão ou qualquer outra forma de desmembramento de pessoa jurídica que tenha ocorrido em um dos 5 (cinco) anos-calendário anteriores;

5.8.10. constituída sob a forma de sociedade por ações.

5.8.11. cujos titulares ou sócios guardem, cumulativamente, com o contratante do serviço, relação de pessoalidade, subordinação e habitualidade.

5.9. O licitante deverá declarar em campo próprio do sistema que desenvolve programa de integridade, nos termos do Decreto nº 12.304, de 2024, e da Portaria Normativa SE/CGU nº 226, de 9 de setembro de 2025, para fazer jus ao benefício do critério de desempate previsto no art. 60, caput, inciso IV, da lei n. 14.133, de 2021[A4] .

5.10. A falsidade da declaração de que trata os itens dispostos neste edital sujeitará o licitante às sanções previstas na Lei nº 14.133, de 2021, e neste Edital.

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

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

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

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

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

5.14.2. os lances serão de envio automático pelo sistema, respeitado o valor final mínimo, caso estabelecido, e o intervalo de que trata o subitem acima.[A6]

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

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

5.15.2. percentual de desconto inferior a lance já registrado pelo fornecedor no sistema, quando adotado o critério de julgamento por maior desconto.[A7] [A8]

5.16. O **o percentual** de desconto final máximo parametrizado na forma do item 5.15 possuirá caráter sigiloso para os demais fornecedores e para o órgão ou entidade promotora da licitação, podendo ser disponibilizado estrita e permanentemente aos órgãos de controle externo e interno.

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

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

6. DO PREENCHIMENTO DA PROPOSTA

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

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

6.2.1. O licitante *NÃO* poderá oferecer proposta em quantitativo inferior ao máximo previsto para contratação.

6.2.2. Todos itens serão cadastrados com 1 unidade de medida em razão das particularidades do objeto licitatório, exceto o item nº 1 que possui 24 unidades que representam os meses de vigência da contratação.

6.2.3. Ressalta-se que o item nº 1, aluguel, não será objeto de disputa, devendo o licitante replicar integralmente o quantitativo e o valor do item.

6.2.4. O item nº 1 não está no Grupo Único, mas está vinculado ao edital e seus anexos.

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

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

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

6.5.1. No regime de incidência não-cumulativa de PIS e COFINS, a cotação adequada será a que corresponde à média das alíquotas efetivamente recolhidas pela empresa, comprovada, a qualquer tempo, por documentos de Escrituração Fiscal Digital da Contribuição (EFD-Contribuições) para o PIS /PASEP e COFINS dos últimos 12 (doze) meses anteriores à apresentação da proposta, ou por outro meio hábil[A2] .

6.6. Caso se aplique, independentemente do percentual de tributo inserido na planilha, no pagamento serão retidos na fonte os percentuais estabelecidos na legislação vigente.

6.7. Na presente licitação, a Microempresa e a Empresa de Pequeno Porte poderão se beneficiar do regime de tributação pelo Simples Nacional[A3] .

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

6.9. O prazo de validade da proposta não será inferior a **90 (noventa)** dias**,** a contar da data de sua apresentação.[A4]

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

6.11. Caso o critério de julgamento seja o de menor preço, os licitantes devem respeitar os preços máximos previstos no Termo de Referência/Projeto Básico;

6.12. Caso o critério de julgamento seja o de maior desconto, o preço já decorrente da aplicação do desconto ofertado deverá respeitar os preços máximos previstos no Termo de Referência/Projeto Básico.

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

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

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

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

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

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

7.5. O lance deverá ser ofertado pelo percentual unitário do item[A1] .

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

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

7.8. O intervalo mínimo de diferença de percentuais entre os lances, que incidirá tanto em relação aos lances intermediários quanto em relação à proposta que cobrir a melhor oferta deverá ser *de % 0,10.*[A2]

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

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

7.11. Caso seja adotado para o envio de lances na licitação o modo de disputa “aberto”, os licitantes apresentarão lances públicos e sucessivos, com prorrogações.[A3]

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

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

7.11.3. Não havendo novos lances na forma estabelecida nos itens anteriores, a sessão pública encerrar-se-á automaticamente, e o sistema ordenará e divulgará os lances conforme a ordem de classificação, sem prejuízo da aplicação da margem de preferência e do desempate ficto, conforme disposto neste edital, quando for o caso.

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

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

7.12. Caso seja adotado para o envio de lances na licitação o modo de disputa “aberto e fechado”, os licitantes apresentarão lances públicos e sucessivos, com lance final e fechado.[A4]

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

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

7.12.3. Caso o item em disputa envolva objeto abrangido por margem de preferência, o percentual referido na disposição anterior será de 20%, nos termos do § 6º do artigo 24 da Instrução Normativa SEGES/ME nº 73, de 30 de setembro de 2022, incluído pela Instrução Normativa SEGES/MGI nº 79, de 12 de setembro de 2024.

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

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

7.13. Caso seja adotado para o envio de lances na licitação o modo de disputa “fechado e aberto”, poderão participar da etapa aberta somente os licitantes que apresentarem a proposta de menor preço/ maior percentual de desconto e os das propostas até 10% (dez por cento) superiores/inferiores àquela, em que os licitantes apresentarão lances públicos e sucessivos, até o encerramento da sessão e eventuais prorrogações.[A5]

7.13.1. Caso o item em disputa envolva objeto abrangido por margem de preferência, o percentual referido na disposição anterior será de 20%, nos termos do § 5º do artigo 25 da Instrução Normativa

SEGES/ME nº 73, de 30 de setembro de 2022, incluído pela Instrução Normativa SEGES/MGI nº 79, de 12 de setembro de 2024.

7.13.2. Não havendo pelo menos 3 (três) propostas nas condições definidas no item 7.13, poderão os licitantes que apresentaram as três melhores propostas, consideradas as empatadas, oferecer novos lances sucessivos.

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

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

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

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

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

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

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

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

7.17. No caso de desconexão com o Pregoeiro/Agente de Contratação/Comissão, no decorrer da etapa competitiva da licitação, o sistema eletrônico poderá permanecer acessível aos licitantes para a recepção dos lances.

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

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

7.20. Ao final da fase de lances, será aplicado o benefício da margem de preferência, nos termos do art. 26 da Lei nº 14.133, de 2021.

7.20.1. Para produtos ou serviços abrangidos por margem de preferência normal ou adicional, caso a proposta de menor preço não tenha por objeto produto ou serviço contemplado pela referida margem, o sistema automaticamente indicará as propostas de produtos ou serviços que façam jus ao diferencial de preço, pela ordem de classificação, para fins de aceitação pelo Pregoeiro/Agente de Contratação /Comissão.

7.20.2. Nestas situações, a proposta beneficiada pela aplicação da margem de preferência normal ou adicional, conforme o caso, tornar-se-á a proposta classificada em primeiro lugar.

7.21. Em relação a itens não exclusivos para participação de microempresas e empresas de pequeno porte, uma vez encerrada a etapa de lances, será efetivada a verificação automática, junto à Receita Federal, do porte da entidade empresarial, caso a contratação não se enquadre nas vedações dos §§1º e 2º do art. 4º da Lei nº 14.133, de 2021. O sistema identificará em coluna própria as microempresas e empresas de pequeno porte participantes, procedendo à

comparação com os valores da primeira colocada, se esta for empresa de maior porte, assim como das demais classificadas, para o fim de aplicar-se o disposto nos arts. 44 e 45 da Lei Complementar nº 123, de 2006, regulamentada pelo Decreto nº 8.538, de 2015.

7.21.1. Quando houver propostas beneficiadas com as margens de preferência, apenas poderão se valer do critério de desempate previsto nos arts. 44 e 45 da Lei Complementar nº 123, de 2006, as propostas de microempresas e empresas de pequeno porte que também fizerem jus às margens de preferência (art. 5º, §9º, I, do Decreto nº 8538, de 2015[A6]).

7.21.2. O parâmetro para o empate ficto, nesse caso, consistirá no preço ofertado pela fornecedora classificada em primeiro lugar em razão da aplicação da margem de preferência.

7.21.3. Nessas condições, as propostas de microempresas e empresas de pequeno porte que se encontrarem na faixa de até 10% (dez por cento), caso se trate de uma concorrência, ou de até 5% (cinco por cento), caso se trate de um pregão, serão consideradas empatadas com a primeira colocada. [A7]

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

7.21.5. Caso a microempresa ou a empresa de pequeno porte melhor classificada desista ou não se manifeste no prazo estabelecido, serão convocadas as demais licitantes microempresa e empresa de pequeno porte que se encontrem naquele intervalo de até 10% (dez por cento), caso se trate de uma concorrência, ou de até 5% (cinco por cento), caso se trate de um pregão, na ordem de classificação, para o exercício do mesmo direito, no prazo estabelecido no subitem anterior.

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

7.21.7. A obtenção do benefício a que se refere o item anterior fica limitada às microempresas e às empresas de pequeno porte que, no ano-calendário de realização da licitação, ainda não tenham celebrado contratos com a Administração Pública cujos valores somados extrapolem a receita bruta máxima admitida para fins de enquadramento como empresa de pequeno porte.

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

7.23. Havendo eventual empate entre propostas ou lances, o critério de desempate será aquele previsto no art. 60 da Lei nº 14.133, de 2021, nesta ordem:

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

7.23.2. avaliação do desempenho contratual prévio dos licitantes, para a qual deverão preferencialmente ser utilizados registros cadastrais para efeito de atesto de cumprimento de obrigações previstos nesta Lei; [A8]

7.23.3. desenvolvimento pelo licitante de ações de equidade entre homens e mulheres no ambiente de trabalho, nos termos do Decreto nº 11.430, de 2023, e da Instrução Normativa SEGES/MGI nº 382, de 17 de setembro de 2025;[A9]

7.23.4. declaração do licitante de que desenvolve programa de integridade, conforme Decreto n° 12.304, de 2024, e Portaria Normativa SE/CGU n° 226, de 9 de setembro de 2025[A10] .

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

7.24.1. empresas estabelecidas no território do Estado ou do Distrito Federal do órgão ou entidade da Administração Pública estadual ou distrital licitante ou, no caso de licitação realizada por órgão ou entidade de Município, no território do Estado em que este se localize;[A11]

7.24.2. empresas brasileiras;

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

7.24.4. empresas que comprovem a prática de mitigação, nos termos da Lei nº 12.187, de 29 de dezembro de 2009.

7.25. Esgotados todos os demais critérios de desempate previstos em lei, a escolha do licitante vencedor ocorrerá por sorteio, em ato público, para o qual todos os licitantes serão convocados, vedado qualquer outro processo.[A12] [A13]

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

7.26.1. Tratando-se de licitação em grupo, a contratação posterior de item específico do grupo exigirá prévia pesquisa de mercado e demonstração de sua vantagem para o órgão ou a entidade e serão observados como critério de aceitabilidade os preços unitários máximos definidos no Termo de Referência. [A14]

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

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

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

7.26.5. O Pregoeiro/Agente de Contratação/Comissão solicitará ao licitante mais bem classificado que, no prazo de 2 (duas) horas, envie a proposta adequada ao último lance ofertado após a negociação realizada, acompanhada, se for o caso, dos documentos complementares, quando necessários à confirmação daqueles exigidos neste Edital e já apresentados.[A15]

7.26.6. É facultado ao Pregoeiro/Agente de Contratação/Comissão prorrogar o prazo estabelecido, a partir de solicitação fundamentada feita no chat pelo licitante, antes de findo o prazo.

7.27. Após a negociação do preço, o Pregoeiro/Agente de Contratação/Comissão iniciará a fase de aceitação e julgamento da proposta.

8. DA FASE DE JULGAMENTO

8.1. Encerrada a etapa de negociação, o Pregoeiro/Agente de Contratação/Comissão verificará se o licitante provisoriamente classificado em primeiro lugar atende às condições de participação no certame, conforme previsto no art. 14 da Lei nº 14.133, de 2021, legislação correlata e no item 3.10 do edital, especialmente quanto à existência de sanção que impeça a participação no certame ou a futura contratação, mediante a consulta aos seguintes cadastros:

8.1.1. Sicaf;[A1]

8.1.2 Cadastro Nacional de Empresas Inidôneas e Suspensas – CEIS,

8.1.3. Cadastro Nacional de Empresas Punidas – CNEP e

8.1.4. Lista de licitantes inidôneos, mantida pelo Tribunal de Contas da União.

8.2. A consulta aos cadastros será realizada no nome e no CNPJ da empresa licitante.

8.2.1. A consulta no CEIS quanto às sanções previstas na Lei nº 8.429, de 1992, também ocorrerá no nome e no CPF do sócio majoritário da empresa licitante, se houver, por força do art. 12 da citada lei.

8.3. Para a consulta de licitantes pessoa jurídica poderá haver a substituição das consultas ao CEIS, CNEP e Lista de licitantes inidôneos pela Consulta Consolidada de Pessoa Jurídica do TCU.[A2]

8.4. Caso conste na Consulta de Situação do licitante a existência de Ocorrências Impeditivas Indiretas, o Pregoeiro /Agente de Contratação/Comissão diligenciará para verificar se houve fraude por parte das empresas apontadas no Relatório de Ocorrências Impeditivas Indiretas.

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

8.4.2. O licitante será convocado para manifestação previamente a uma eventual desclassificação.

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

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

8.6. Caso o licitante provisoriamente classificado em primeiro lugar tenha se utilizado de algum tratamento favorecido às ME/EPPs ou tenha se valido da aplicação da margem de preferência, o Pregoeiro/Agente de Contratação /Comissão verificará se o licitante faz jus ao benefício aplicado.

8.6.1. Caso o licitante não venha a comprovar o atendimento dos requisitos para fazer jus ao benefício da margem de preferência, as propostas serão reclassificadas, para fins de nova aplicação da margem de preferência.

8.7. Verificadas as condições de participação e de utilização do tratamento favorecido, o Pregoeiro/Agente de Contratação/Comissão examinará a proposta classificada em primeiro lugar quanto à adequação ao objeto e à compatibilidade do preço em relação ao máximo estipulado para contratação neste Edital e em seus anexos, observado o disposto nos arts. 29 a 35 da Instrução Normativa SEGES/ME nº 73, de 30 de setembro de 2022.

8.8. Será desclassificada a proposta vencedora que:

8.8.1. contiver vícios insanáveis;

8.8.2 não obedecer às especificações técnicas contidas no Termo de Referência/Projeto Básico;

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

8.8.4. não tiver sua exequibilidade demonstrada, quando exigido pela Administração;

8.8.5. não cumpra os critérios de aceitabilidade de preços definidos no Termo de Referência;

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

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

8.9.1. Por analogia, será aplicado o disposto no item anterior para os itens que compõe a cesta de produtos.

8.10. A inexequibilidade, na hipótese de que trata o item anterior, só será considerada após diligência do Pregoeiro /Agente de Contratação/Comissão, que comprove:

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

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

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

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

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

8.12.2. Em se tratando de serviços com fornecimento de mão de obra em regime de dedicação exclusiva cuja produtividade seja mensurável e indicada pela Administração, o licitante deverá indicar a produtividade adotada e a quantidade de pessoal que será alocado na execução contratual.[A4]

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

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

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

8.13. Erros no preenchimento da planilha não constituem motivo para a desclassificação da proposta. A planilha poderá ser ajustada pelo licitante, no prazo indicado pelo sistema, desde que não haja majoração do preço e que se comprove que este é o bastante para arcar com todos os custos da contratação;

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

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

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

8.15. Caso o Termo de Referência exija a apresentação de carta de solidariedade emitida pelo fabricante, que assegure a execução do contrato, no caso de licitante revendedor ou distribuidor, o licitante classificado em primeiro lugar deverá apresentá-la, sob pena de não aceitação da proposta.

8.16. Caso o Termo de Referência/Projeto Básico exija a apresentação de amostra[A5] , o licitante classificado em primeiro lugar deverá apresentá-la, conforme disciplinado no Termo de Referência, sob pena de não aceitação da proposta.

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

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

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

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

8.21. Na hipótese dos postos de trabalho licitados se distribuírem por território correspondente a mais de uma base sindical da categoria profissional, deverão ser informadas cada uma das normas coletivas utilizadas para o cálculo do custo individual dos postos, a partir da base territorial de cada sindicato.[A7]

8.22. O pregoeiro/agente de contratação/comissão de contratação realizará a verificação da observância da proposta classificada provisoriamente em primeiro lugar quanto aos custos unitários mínimos relevantes estabelecidos pela Administração, além dos demais aspectos ligados à conformidade da proposta ao objeto licitado e à compatibilidade do preço.

8.23. O pregoeiro/agente de contratação/comissão de contratação concederá o prazo de no mínimo duas horas para readequação da proposta quando esta não observar os custos unitários mínimos relevantes, sob pena de desclassificação, na forma da Instrução Normativa nº 73, de 30 de setembro de 2022.

8.24. O pregoeiro/agente de contratação/comissão de contratação deve verificar se as previsões do Acordo, Convenção Coletiva de Trabalho ou Dissídio Coletivo indicados pela Administração estão sendo contempladas na Planilha de Custos e Formação de Preços, em especial, quando o Acordo, Convenção Coletiva de Trabalho ou Dissídio Coletivo utilizado pelo licitante for diferente da norma coletiva paradigma utilizada pela Administração.

8.25. Deverão prevalecer os valores que forem mais benéficos ao trabalhador, na hipótese de que o Acordo, Convenção Coletiva de Trabalho ou Dissídio Coletivo indicado pelo licitante estabelecerem valores de remuneração, incluindo salário base e adicionais, de auxílio-alimentação e de benefícios superiores aos do Acordo, Convenção Coletiva de Trabalho ou Dissídio Coletivo utilizado como paradigma.[A8]

9. DA FASE DE HABILITAÇÃO

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

> 9.1.1. A documentação exigida para fins de habilitação jurídica, fiscal, social e trabalhista e econômico-financeira, poderá ser substituída pelo registro cadastral no Sicaf.

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

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

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

> 9.4.1. Se o consórcio não for formado integralmente por microempresas ou empresas de pequeno porte e o Termo de Referência exigir requisitos de habilitação econômico-financeira, haverá um acréscimo de 10% para o consórcio em relação ao valor exigido para os licitantes individuais.

9.5. Os documentos exigidos para fins de habilitação poderão ser apresentados em original, por cópia ou por autenticação realizada pelo IFFar.

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

9.7. Será verificado se o licitante apresentou declaração de que atende aos requisitos de habilitação, e o declarante responderá pela veracidade das informações prestadas, na forma da lei.

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

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

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

> *9.10.1. O licitante que optar por realizar vistoria prévia terá disponibilizado pela Administração data e horário exclusivos, a ser agendado conforme disposto no Termo de Referência, de modo que seu agendamento não coincida com o agendamento de outros licitantes.*
>
> *9.10.2. Caso o licitante opte por não realizar vistoria, poderá substituir a declaração exigida no presente item por declaração formal assinada pelo seu responsável técnico acerca do conhecimento pleno das condições e peculiaridades da contratação conforme modelo em anexo ao edital.[A2]*

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

> 9.11.1. Somente haverá a necessidade de comprovação do preenchimento de requisitos mediante apresentação dos documentos originais não-digitais quando houver dúvida em relação à integridade do documento digital ou quando a lei expressamente o exigir.

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

> 9.12.1. A não observância do disposto no item anterior poderá ensejar desclassificação no momento da habilitação.

9.13. A verificação pelo Pregoeiro/Agente de Contratação/Comissão, em sítios eletrônicos oficiais de órgãos e entidades emissores de certidões constitui meio legal de prova, para fins de habilitação.

> 9.13.1.Os documentos exigidos para habilitação que não estejam contemplados no Sicaf serão enviados por meio do sistema, em formato digital, no prazo de DUAS HORAS, prorrogável por igual período, contado da solicitação do Pregoeiro/Agente de Contratação/Comissão.
>
> 9.13.2. Na hipótese de a fase de habilitação anteceder a fase de apresentação de propostas e lances, os licitantes encaminharão, por meio do sistema, simultaneamente os documentos de habilitação e a proposta com o preço ou o percentual de desconto, observado o disposto no § 1º do art. 36 e no § 1º do art. 39 da Instrução Normativa SEGES/ME nº 73, de 30 de setembro de 2022.

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

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

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

9.15. Encerrado o prazo para envio da documentação de que trata o item 9.13.1, poderá ser admitida, mediante decisão fundamentada do Pregoeiro/Agente de Contratação, a apresentação de novos documentos de habilitação ou a complementação de informações acerca dos documentos já apresentados pelos licitantes, em até DUAS HORAS, para:[A3]

9.15.1. a aferição das condições de habilitação do licitante, desde que decorrentes de fatos existentes à época da abertura do certame;

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

9.15.3. suprimento da ausência de documento de cunho declaratório emitido unilateralmente pelo licitante;

9.15.4. suprimento da ausência de certidão e/ou documento de cunho declaratório expedido por órgão ou entidade cujos atos gozem de presunção de veracidade e fé pública.

9.16. Findo o prazo assinalado sem o envio da nova documentação, restará preclusa essa oportunidade conferida ao licitante, implicando sua inabilitação.

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

9.18. Na hipótese de o licitante não atender às exigências para habilitação, o Pregoeiro/Agente de Contratação /Comissão examinará a proposta subsequente e assim sucessivamente, na ordem de classificação, até a apuração de uma proposta que atenda ao presente edital, observado o prazo disposto no subitem 9.13.1.

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

9.20. A comprovação de regularidade fiscal e trabalhista das microempresas e das empresas de pequeno porte somente será exigida para efeito de contratação, e não como condição para participação na licitação.

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

10. DO TERMO DE CONTRATO

10.1. Após a homologação e adjudicação, caso se conclua pela contratação, será firmado termo de contrato.

10.2. O adjudicatário terá o prazo de 5 dias úteis, contados a partir da data de sua convocação, para assinar o termo de contrato, sob pena de decair o direito à contratação, sem prejuízo das sanções previstas neste Edital.

10.3. Alternativamente à convocação para comparecer perante o órgão ou entidade para a assinatura do Termo de Contrato , a Administração poderá: a) encaminhá-lo para assinatura, mediante correspondência postal com aviso de recebimento (AR), para que seja assinado e devolvido no prazo de **10** dias úteis, a contar da data de seu recebimento; b) disponibilizar acesso a sistema de processo eletrônico para que seja assinado digitalmente em até **10** dias úteis; ou c) outro meio eletrônico, assegurado o prazo de **10** dias úteis para resposta após recebimento da notificação pela Administração.

10.4. O Aceite do Contrato, emitida ao fornecedor adjudicado, implica o reconhecimento de que:

10.4.1. a contratada se vincula à sua proposta e às previsões contidas neste Edital;

10.4.2. a contratada reconhece que as hipóteses de rescisão são aquelas previstas nos artigos 137 e 138 da Lei nº 14.133, de 2021 e reconhece os direitos da Administração previstos nos artigos 137 a 139 da mesma Lei.

10.5. Os prazos dos itens 10.2 e 10.3 poderão ser prorrogados, por igual período, por solicitação justificada do adjudicatário e aceita pela Administração.

10.6. O prazo de vigência da contratação é o estabelecido no Termo de Referência.

10.7. Na assinatura do contrato será exigido o Cadastro Informativo de Créditos não Quitados do Setor Público Federal – Cadin e a comprovação das condições de habilitação e contratação consignadas neste Edital, que deverão ser mantidas pelo fornecedor durante a vigência do contrato.

10.7.1. A existência de registro no Cadin [A1] constitui fator impeditivo para a contratação.

11. DA ATA DE REGISTRO DE PREÇOS

11.1. Não se aplica.

12. DA FORMAÇÃO DO CADASTRO DE RESERVA

12.1. Não se aplica.

13. DOS RECURSOS

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

13.10. Os autos do processo permanecerão com vista franqueada aos interessados no sítio eletrônico https://sig.iffarroupilha.edu.br/

14. DAS INFRAÇÕES ADMINISTRATIVAS E SANÇÕES

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

14.1,1. deixar de entregar a documentação exigida para o certame ou não entregar qualquer documento que tenha sido solicitado pelo Pregoeiro/Agente de Contratação/Comissão durante o certame;

14.1.2. . salvo em decorrência de fato superveniente devidamente justificado, não mantiver a proposta em especial quando:

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

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

14.1.2.3. pedir para ser desclassificado quando encerrada a etapa competitiva;

14.1.2.4. deixar de apresentar amostra;

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

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

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

14.1.5apresentar declaração ou documentação falsa exigida para o certame ou prestar declaração falsa durante a licitação;

14.1.6. fraudar a licitação;

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

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

14.1.7.2.induzir deliberadamente a erro no julgamento;

14.1.7.3. apresentar amostra falsificada ou deteriorada.

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

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

14.2. Com fulcro na Lei nº 14.133, de 2021, a Administração poderá, após regular processo administrativo, garantida a prévia defesa, aplicar aos licitantes e/ou adjudicatários as seguintes sanções, sem prejuízo das responsabilidades civil e criminal:

14.2.1. advertência;

14.2.2. multa;

14.2.3. mpedimento de licitar e contratar e

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

14.3. Na aplicação das sanções serão considerados:

14.3.1. a natureza e a gravidade da infração cometida;

14.3.2. as peculiaridades do caso concreto;

14.3.3. as circunstâncias agravantes ou atenuantes;

14.3.4. os danos que dela provierem para a Administração Pública;

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

14.4. A multa será recolhida no prazo máximo de *dez* dias úteis, a contar da comunicação oficial. [A2]

14.4.1. Para as infrações previstas nos itens 14.1.1, 14.1.2 e 14.1.3, a multa será de *0,5%* a *15%* do valor do contrato licitado.

14.4.2. Para as infrações previstas nos itens 14.1.4, 14.1.5, 14.1.6, 14.1.7, 14.1.8 e 14.1.9, a multa será de *15%* a *30%* do valor do contrato licitado.

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

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

14.7. A sanção de impedimento de licitar e contratar será aplicada ao responsável em decorrência das infrações administrativas relacionadas nos itens 14.1.1, 14.1.2, 14.1.3 e 14.1.4, quando não se justificar a imposição de penalidade mais grave, e impedirá o responsável de licitar e contratar no âmbito da Administração Pública direta e indireta do ente federativo a qual pertencer o órgão ou entidade, pelo prazo máximo de 3 (três) anos.[A3]

14.8. Poderá ser aplicada ao responsável a sanção de declaração de inidoneidade para licitar ou contratar, em decorrência da prática das infrações dispostas nos itens 14.1.5, 14.1.6, 14.1.7, 14.1.8 e 14.1.9, bem como pelas infrações administrativas previstas nos itens 14.1.1, 14.1.2, 14.1.3 e 14.1.4 que justifiquem a imposição de penalidade mais grave que a sanção de impedimento de licitar e contratar, cuja duração observará o prazo previsto no art. 156, §5º, da Lei nº 14.133, de 2021.

14.9. A recusa injustificada do adjudicatário em assinar o contrato ou a ata de registro de preço, ou em aceitar ou retirar o instrumento equivalente no prazo estabelecido pela Administração, descrita no item 14.1.4, caracterizará o descumprimento total da obrigação assumida e o sujeitará às penalidades e à imediata perda da garantia de proposta em favor do órgão ou entidade promotora da licitação, nos termos do art. 45, §4º da Instrução Normativa SEGES/ME nº 73, de 30 de setembro de 2022.

14.10. A apuração de responsabilidade relacionadas às sanções de impedimento de licitar e contratar e de declaração de inidoneidade para licitar ou contratar demandará a instauração de processo de responsabilização a ser conduzido por comissão composta por 2 (dois) ou mais servidores estáveis, que avaliará fatos e circunstâncias conhecidos e intimará o licitante ou o adjudicatário para, no prazo de 15 (quinze) dias úteis, contado da data de sua intimação, apresentar defesa escrita e especificar as provas que pretenda produzir. [A4]

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

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

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

14.14. A aplicação das sanções previstas neste edital não exclui, em hipótese alguma, a obrigação de reparação integral dos danos causados.[A5]

14.15. Para a garantia da ampla defesa e contraditório dos licitantes, as notificações serão enviadas eletronicamente para os endereços de e-mail informados na proposta comercial, bem como os cadastrados pela empresa no Sicaf.

> 14.15.1. Os endereços de e-mail informados na proposta comercial e/ou cadastrados no Sicaf serão considerados de uso contínuo da empresa, não cabendo alegação de desconhecimento das comunicações a eles comprovadamente enviadas.

15. DA IMPUGNAÇÃO AO EDITAL E DO PEDIDO DE ESCLARECIMENTO

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

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

15.3. A impugnação e o pedido de esclarecimento poderão ser realizados por forma eletrônica, pelos seguintes meios: clc.sa@iffarroupilha.edu.br.[A1]

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

15.5. A concessão de efeito suspensivo à impugnação é medida excepcional e deverá ser motivada pelo Pregoeiro /Agente de Contratação/Comissão, nos autos do processo de licitação.[A2]

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

16. DAS DISPOSIÇÕES GERAIS

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

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

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

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

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

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

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

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

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

16.10. O Edital e seus anexos estão disponíveis, na íntegra, no Portal Nacional de Contratações Públicas (PNCP) e endereço eletrônico https://sig.iffarroupilha.edu.br/ e https://www.iffarroupilha.edu.br/licitacoesadm/concorr%C3%AAncias.

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

16.11.1. Anexo I - Termo de Referência;

16.11.1.1. Apêndice do Anexo I – Estudo Técnico Preliminar;

16.11.2. Anexo II – Minuta de Termo de Contrato;

16.11.3. Anexo III - Relação de Itens;

16.11.4. Anexo IV - Modelo de Planilha Orçamentária;

16.11.5. Anexo V - Declaração de Responsabilidade - Não realização de vistoria;

16.11.6. Anexo VI - Formulário de Avaliação da Cantina pelo Público;

16.11.7. Anexo VII - IMR;

16.11.8.. Anexo VIII - Termo de Responsabilidade Trabalhista

Santa Maria, 19/11/2026.

DEIVID BUTTINGER DUTRA DE OLIVEIRA

Pró-Reitor de Administração

Autoridade Competente

17. Responsáveis

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

LEONIDAS LUIZ RUBIANO DE ASSUNCAO

Agente de contratação

Assinou eletronicamente em 23/11/2026 às 10:36:06.

INST.FEDERAL DE EDUC.,CIENC.E TEC.FARROUPILHA

Termo de Referência 85/2026

Informações Básicas

Número do artefato	UASG	Editado por	Atualizado em
85/2026	158127-INST.FEDERAL DE EDUC.,CIENC.E TEC. FARROUPILHA	LEONIDAS LUIZ RUBIANO DE ASSUNCAO	23/11/2026 10:44 (v 0.9)

Status

ASSINADO

Outras informações

Categoria	Número da Contratação	Processo Administrativo
IV - concessão e permissão de uso de bens públicos/Concessão de uso de bens públicos		23241.002144/2026-19

1. CONDIÇÕES GERAIS DA CONTRATAÇÃO

(Processo Administrativo n° 23241.002144/2026-19)

ANEXO I - TERMO DE REFERÊNCIA

1. CONDIÇÕES GERAIS DA CONTRATAÇÃO

1.1. Concessão de uso, a título oneroso, de uma área, medindo 60 m² (sessenta metros quadrados), situada nas dependências do prédio do IFFar Campus Santo Augusto, imóvel de propriedade da União, localizado na Rua Fábio João Andolhe, 1.100, bairro Floresta, CEP 98.590-000, cidade de Santo Augusto/RS, forma indireta e contínua, destinado à exploração de serviços de cantina, para fornecimento de alimentação e similares, conforme condições, quantidades e exigências estabelecidas neste instrumento.

1.1.1 Relação de item:

Nº	Descrição	Unidade	R$ Unit.	Qtd Meses	Total R$
	Concessão de uso, a título oneroso, de uma área, medindo 60 m² (sessenta metros quadrados), situada nas dependências do prédio do IFFar Campus Santo Augusto, imóvel de				

1	propriedade da União, localizado na Rua Fábio João Andolhe, 1.100, bairro Floresta, CEP 98.590-000, cidade de Santo Augusto/RS, forma indireta e contínua, destinado à exploração de serviços de cantina/lancheira /restaurante, para fornecimento de alimentação e similares	Unidade	R$ 1.360,00	24	R$ 32.640,00

Grupo Único -Composição da Cesta de Produtos			
Nº	**Descrição**	**Unidade**	**R$ Unit.**
2	Esfirra assada (carne magra ou frango). Peso mínimo unitário: 100 g. Produto assado elaborado com massa caseira preparada com farinha de trigo, fermento biológico, óleo vegetal e baixo teor de sódio. Recheio composto por carne bovina magra ou frango desfiado, acrescido de cebola, tomate, cheiro-verde e temperos naturais, vedada a utilização de embutidos, conservantes artificiais, realçadores de sabor e excesso de gordura.	Unidade	R$ 7,85
3	Empada assada com recheio. Peso mínimo unitário: 80 g. Produto assado elaborado com massa leve contendo farinha de trigo, manteiga ou óleo vegetal em quantidade moderada, ovos e fermento. Recheios permitidos: frango desfiado, legumes, ou queijo branco, preparados com temperos naturais e baixo teor de sódio.	Unidade	R$ 7,60
4	Pão de queijo. Peso mínimo unitário: 70 g. Pão de queijo saudável assado, elaborado com polvilho, queijo, ovos, leite, sal e óleo. Ingredientes permitidos: polvilho doce e/ou azedo; queijo mussarela, queijo minas ou parmesão colonial; leite; ovos; óleo vegetal em quantidade moderada; sal em quantidade reduzida.	Unidade	R$ 5,51
	Pastel assado. Peso mínimo unitário: 100 g. Salgado assado elaborado com		

5	massa caseira à base de farinha de trigo, ovos e óleo vegetal. Recheios permitidos: frango, carne magra, queijo branco, legumes ou ricota temperada	Unidade	R$	10,15
6	Mini pizza com massa caseira, carnes e pouco queijo. Peso mínimo unitário: 100 g. Preparação assada elaborada com massa artesanal, molho de tomate natural e cobertura contendo frango desfiado, carne magra ou legumes, acrescida de quantidade reduzida de queijo, vedado uso de embutidos ultraprocessados.	Unidade	R$	7,22
7	Sanduíche de Hambúrguer de forno (elaborado sem conservantes e temperos industrializados). Peso mínimo unitário: 180 g. Sanduíche saudável composto por pão integral e hambúrguer artesanal assado de carne bovina magra ou frango, preparado com ingredientes naturais. Composição mínima: Pão integral: mínimo 50 g; Hambúrguer assado artesanal: mínimo 90 g; Complementos naturais: mínimo 40 g. Composição do sanduíche: Pão integral macio, fresco, produzido com farinha integral, podendo conter aveia, linhaça ou outros cereais integrais permitidos. Hambúrguer: Produto assado elaborado artesanalmente com: carne bovina magra moída ou frango moído; aveia ou farinha integral; ovos; temperos naturais. Complementos permitidos: alface; tomate; cenoura ralada; milho cozido; beterraba; queijo branco ou mussarela com baixo teor de gordura; molho natural à base de tomate, ervas, iogurte ou requeijão.	Unidade	R$	11,34
8	Suco natural (sem açúcar ou com pouco açúcar). Volume mínimo: 300 ml. Bebida preparada exclusivamente com frutas naturais ou polpa integral de frutas, água potável e sem adição	Unidade	R$	7,80

	ou com quantidade reduzida de açúcar, vedado uso de refrescos artificiais.			
9	Água mineral (com ou sem gás). Volume mínimo: 500 ml. Água mineral acondicionada em embalagem adequada, dentro do prazo de validade e conforme legislação sanitária vigente.	Unidade	R$	3,80
10	Chá natural quente ou gelado, sabores variados. Volume mínimo: 250 ml. Bebida preparada por infusão natural de ervas, folhas, frutas ou especiarias, vedada utilização de pós artificiais e conservantes.	Unidade	R$	5,38
11	Bolo elaborado com farinha branca, caseiro, simples (sem cobertura). Fatia mínima: 80 g. Produto assado preparado artesanalmente com farinha de trigo, ovos, leite e óleo vegetal, sem recheios ou coberturas, vedado uso de misturas ultraprocessadas com excesso de aditivos artificiais.	Fatia	R$	5,73
12	Frutas in natura - unidade (maçã, banana, laranja, caqui, goiaba, bergamota, ameixa). Peso mínimo por unidade: 80 g. Frutas frescas, maduras, higienizadas e em adequado estado de conservação, podendo incluir maçã, banana, laranja, bergamota, goiaba, ameixa, caqui, pera, mamão e similares da estação.	Porção	R$	6,28
13	Salada de frutas. Porção mínima: 200 g. Composição mínima da porção: frutas frescas variadas: mínimo 160 g; suco natural de frutas: máximo 40 g. Preparação composta por frutas frescas variadas, higienizadas, descascadas e cortadas, vedada a adição excessiva de açúcar.	Porção	R$	10,60
14	Sanduíche de pão integral com: frango desfiado e cenoura, queijo branco, tomate e alface. Peso mínimo unitário: 120 g. Preparado com pão integral e recheios naturais permitidos, como	Unidade	R$	11,96

	frango desfiado, cenoura ralada, queijo branco, tomate, alface e pastas leves elaboradas artesanalmente.		
15	Mix de castanhas (sem sal). Porção mínima: 50 g. Composto por castanhas, nozes, amêndoas ou amendoim sem adição de sal, corantes ou conservantes artificiais.	Porção	R$ 9,42
16	Chips de frutas. Porção mínima: 50 g. Produto elaborado com frutas desidratadas ou assadas, sem fritura e com ausência de açúcar refinado em excesso.	Porção	R$ 10,92
17	Chips assados de mandioquinha ou batatas inglesa ou doce. Porção mínima: 40 g. Produto assado elaborado com vegetais frescos fatiados, temperados com ervas naturais e baixo teor de sódio, vedada fritura por imersão.	Porção	R$ 8,73
	Total da Cesta de Produtos		R$ 130,29
	Total Aluguel 24 meses		R$ 32.640,00
	Total da Contratação		**R$ 32.770,29**

1.1.2. Valor total da contratação R$ 130,29 (total da cesta de produtos) + (R$ 1.360,00 (valor do aluguel) * 24 (meses da contratação) = R$ 32.770,27.

1.1.3. O valor do aluguel, item nº 1, não será objeto de disputa.

Classificação do objeto quanto à heterogeneidade ou complexidade

1.2. O objeto licitatório é classificado como concessão onerosa de bem público, conforme disposto no Artigo 2º da Lei nº 14.133/2021 é o inciso VII.

Prazo de vigência

1.3. Na forma do artigo 110 da Lei n° 14.133, de 2021, o contrato terá a seguinte vigência:

1.3.1. As vigência inicial e as demais prorrogações serão de 24 (vinte e quatro) meses;

1.3.2. A vigência total da contratação será de 120 (cento e vinte) meses.

Do Aluguel

1.4. O valor mensal do aluguel será de R$ 1.360,00;

1.4.1. As disposições gerais sobre o aluguel serão abordadas neste Termo de Referência.

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

1.6. Em razão das especificidades desta contratação, a licitante fica obrigada a tomar pleno conhecimento e dar integral cumprimento à Lei Estadual nº 15.216, de 30 de julho de 2018, e ao Decreto Estadual nº 54.994, de 17 de janeiro de 2020, que dispõem sobre a proibição de comercialização de determinados produtos em ambientes escolares no âmbito do Estado do Rio Grande do Sul.

1.7. A concessionária assume integralmente o risco do negócio ao participar da presente licitação.

2. FUNDAMENTAÇÃO E DESCRIÇÃO DA NECESSIDADE DA CONTRATAÇÃO

2.1. A Concessão de uso é motivada em razão da impossibilidade de prorrogação do contrato atual e também para o atendimento da Lei Estadual nº 15.216, de 30 de julho de 2018, e ao Decreto Estadual nº 54.994, de 17 de janeiro de 2020.

2.2. A necessidade de conceder o espaço físico a uma empresa privada se apoia em fatores logísticos, de bem-estar e na própria natureza da comunidade do IFFar:

2.2.1. Logística e Deslocamento dos Estudantes e Servidores: Muitos estudantes, trabalhadores terceirizados e servidores residem longe do campus ou em outros municípios, necessitando sair de casa muito cedo e permanecer na instituição por turnos prolongados (às vezes em regime integral). A existência de uma cantina interna evita deslocamentos desnecessários para fora do perímetro escolar apenas para se alimentar.

2.2.2. Foco na Atividade-Fim da Instituição: O IFFar tem como foco a educação, o ensino, a pesquisa e a extensão. Como a gestão de uma lanchonete exige competências comerciais, de estoque e de pessoal específico, a administração pública justifica a terceirização (concessão de uso) para que a instituição não precise desviar seus recursos humanos e foco operacional para gerir um comércio de alimentos.

2.2.3.Promoção do Bem-Estar e Convivência: A cantina não funciona apenas como um ponto de venda, mas como um espaço físico de integração social, descanso e convivência indispensável para a permanência e o êxito dos estudantes na rotina acadêmica.

3. DESCRIÇÃO DA SOLUÇÃO COMO UM TODO CONSIDERADO O CICLO DE VIDA DO OBJETO

3.1. A descrição da solução como um todo encontra-se pormenorizada em tópico específico dos Estudos Técnicos Preliminares, Apêndice I do Termo de Referência.

4. REQUISITOS DA CONTRATAÇÃO

Sustentabilidade

4.1 Além dos critérios de sustentabilidade eventualmente inseridos na descrição do objeto, devem ser atendidos os seguintes requisitos, que se baseiam no Guia Nacional de Contratações Sustentáveis:

4.1.1. Quando houver necessidade de utilizar materiais descartáveis como: copos, canudos, pratos, guardanapos e talheres em geral, deverão ser priorizados produtos ambientalmente adequados — preferencialmente recicláveis, reutilizáveis ou compostáveis —, em conformidade com as boas práticas ambientais.

4.1.2. Providenciar o armazenamento e a destinação ambientalmente adequada de óleos e demais resíduos contaminantes.

4.1.3. Providenciar a destinação adequada de resíduos orgânicos, bem como a triagem e o descarte correto de materiais recicláveis.

Indicação de marcas ou modelos

4.2. Não se aplica.

Da vedação de utilização de marca/produto na execução do serviço

4.3. Não se aplica.

Da exigência de carta de solidariedad[A5]

4.4. Não se aplica.

Garantia da contratação[A8]

4.5. As disposições sobre a garantia da contratação estão descritas no Termo de Contrato.

Vistoria

4.6. A avaliação prévia do local de execução dos serviços é imprescindível para o conhecimento pleno das condições e peculiaridades do objeto a ser contratado, sendo assegurado ao interessado o direito de realização de vistoria prévia, acompanhado por servidor designado para esse fim, de segunda à sexta-feira, das 08 horas às 11 horas, mediante agendamento prévio.

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

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

4.6.3. Caso o interessado opte por não realizar a vistoria, deverá prestar declaração formal assinada pelo seu responsável técnico acerca do conhecimento pleno das condições e peculiaridades da contratação.

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

4.6.5. O agendamento será realizado através do e-mail clc.sa@iffarroupilha.edu.br.

Dos alimentos e bebidas vedados para comercialização

4.7. Nos termos da Lei nº 15.216, de 30 de julho de 2018, e do Decreto nº 54.994, de 17 de janeiro de 2020, ambos do Estado do Rio Grande do Sul, fica proibida a comercialização dos seguintes produtos no âmbito da presente concessão:

I — balas, pirulitos, gomas de mascar e biscoitos recheados, simples, cookies, wafer e similares;

II — refrigerantes, refrescos e sucos artificiais, chás industrializados prontos para consumo, bebidas achocolatadas prontas, bebidas isotônicas, energéticos ou preparos em pó solúvel;

III — salgadinhos industrializados;

IV — frituras em geral ou que imitam frituras;

V — pipocas industrializadas ou que contenham corantes artificiais;

VI — bebidas alcoólicas, cervejas e espumantes sem álcool;

VII — produtos embutidos;

VIII — alimentos em cuja preparação seja utilizada gordura vegetal hidrogenada;

IX — alimentos industrializados cujo percentual de calorias provenientes de gordura saturada ultrapasse dez por cento das calorias totais da porção;

X — alimentos industrializados com alto teor de sódio;

XI — sorvete, picolé e sacolé (industrializados).

4.8. Fica vedada no ambiente escolar a publicidade de produtos cuja comercialização seja proibida por este Decreto, inclusive por meio de patrocínio de atividades escolares e extracurriculares.

Da Cesta de Produtos

4.9. Será permitida somente a comercialização dos alimentos e bebidas que integrem a Cesta de Produtos, observadas as proibições legais de saúde e nutrição escolar.

4.9.1. A Contratada deverá organizar, planejar e diversificar a oferta de alimentos e bebidas, ficando expressamente autorizada a realizar testes de mercado e de aceitabilidade junto ao público consumidor, com o objetivo de identificar preferências e garantir a viabilidade econômica do negócio.

4.9.2. A Contratada poderá introduzir rotativamente diferentes marcas, sabores, apresentações e receitas saudáveis, desde que enquadrados nas categorias permitidas da Cesta de Produtos.

4.9.3. Com base no comportamento de consumo observado, a Contratada poderá adequar o seu cardápio regular, reduzindo, suprimindo ou substituindo itens de baixa procura, desde que mantenha a oferta mínima de opções saudáveis exigida pela Fiscalização do Contrato.

4.9.4. Caso a Contratada identifique um produto saudável, nutritivo e viável que não esteja explicitamente listado na Cesta de Produtos original, poderá requerer formalmente à Administração a sua inclusão na lista de itens permitidos, mediante apresentação da respectiva tabela nutricional para aprovação.

4.9.5. A inclusão de novos itens poderá ser submetida à avaliação da Contratante a cada 6 meses.

4.9.6. É obrigatório a fixação da tabela de preços em no mínimo 2 locais de ampla visibilidade, sem que um deles obrigatoriamente será em frente ao balcão de atendimento.

Do período de funcionamento da Cantina e dos funcionários

4.10. O horário regular de funcionamento da cantina será das 07h00 às 22h00, de segunda a sexta-feira, devendo cobrir integralmente os turnos de aula da instituição.

4.10.1. O horário de funcionamento regular poderá ser alterado ou readequado pela Administração, por iniciativa própria ou mediante solicitação formal e fundamentada da Contratada, desde que haja mútua concordância e não haja prejuízo ao atendimento dos usuários.

4.10.2. O funcionamento da cantina poderá ser estendido aos sábados, domingos e feriados em ocasiões excepcionais (como eventos institucionais, exames ou reposições de aula), mediante solicitação ou autorização prévia da Administração, em comum acordo com a Contratada.

4.11. A Contratada deverá dimensionar e manter um quantitativo de funcionários suficiente para absorver o fluxo comercial e garantir a agilidade no atendimento durante todo o horário de funcionamento, especialmente nos períodos de intervalo das aulas.

4.11.1. Em estrita observância às normas sanitárias vigentes, fica expressamente vedada a manipulação de alimentos pelo funcionário que realizar o recebimento de pagamentos ou operar o caixa.

4.11.2. Os funcionários deverão ser contratados exclusiva no regime celetista e dispor de todos os Equipamentos de Proteção Individual (EPIs) e uniformes necessários para o desempenho de suas funções.

4.11.3. A Contratada é a única responsável pela gestão de seus funcionários, incluindo contratação, remuneração, férias, banco de horas, supervisão, jornada de trabalho, disciplina e demais obrigações trabalhistas, exercendo com exclusividade e independência a administração de seus empregados.

Da Disponibilidade de Meios de Pagamento e Emissão de Documento Fiscal

4.12. Em razão da localização geográfica do campus e da ausência de agências bancárias ou terminais de autoatendimento nas proximidades, a Contratada fica obrigada a disponibilizar e aceitar, de forma concomitante e ininterrupta, as seguintes modalidades de pagamento:

a) moeda corrente nacional (dinheiro em espécie);

b) cartões de débito e crédito (das principais bandeiras em circulação no mercado nacional);

c) pagamento instantâneo via PIX.

4.13. Para o cumprimento do disposto no item anterior, a Contratada deverá manter no local, em perfeito estado de funcionamento, equipamentos de automação comercial (máquinas de cartão) e a conectividade de rede necessária para o processamento das transações eletrônicas.

4.14. A Contratada deverá disponibilizar, em local visível e de fácil acesso ao consumidor, o código QR (QR Code) e a chave correspondente para a realização dos pagamentos via PIX.

4.15. A Contratada fica obrigada a manter em caixa volume de cédulas e moedas suficiente para garantir o troco integral aos usuários que optarem pelo pagamento em espécie, sendo vedada a retenção de valores ou a substituição do troco por mercadorias.

4.16. Eventuais problemas técnicos de conectividade nas máquinas de cartão ou no sistema PIX da Contratada não a desobrigam de aceitar os demais meios de pagamento previstos, devendo a empresa adotar planos de contingência para que o atendimento aos usuários não seja interrompido.

4.17. O recebimento dos pagamentos será em nome e no CNPJ da Contratada, sendo vedado o recebimento ou direcionamento de pagamento a terceiros.

4.18. É obrigatória a emissão do documento fiscal correspondente (Nota Fiscal de Consumidor Eletrônica — NFC-e ou cupom fiscal), bem como a sua entrega imediata ao usuário no ato de cada compra, independentemente de solicitação.

4.19. A obrigação prevista no item anterior aplica-se integralmente à Contratada, independentemente do seu regime de tributação, incluindo as empresas optantes pelo Simples Nacional e os Microempreendedores Individuais (MEI), constituindo cláusula obrigatória de controle de execução contratual e defesa do consumidor no âmbito da instituição.

Dos Procedimentos de Transição e Finalização do Contrato

4.20. Os procedimentos de finalização do contrato constituem-se das seguintes etapas:

4.20.1. Desocupação do espaço em no máximo 3 (três) dias úteis.

4.20..2. Reparação de qualquer avaria identificada pela Administração na infraestrutura do espaço, às expensas da Contratada.

4.20.3. Pagamento do valor proporcional aos dias ocupados, referente ao aluguel e à energia elétrica.

Da comercialização externa

4.21. É vedada a produção e comercialização de alimentos e bebidas para fins externos onde o ocorra a tele-entrega.

Da produção própria

4.22. Excetuando água mineral, chips (de frutas, mandioquinha e batata) e mix de castanhas, todos os demais itens deverão ser produzidos pela contratada no espaço destinado para tal dentro das dependências da cantina sendo vedada a produção em local externo.

5. MODELO DE EXECUÇÃO DO OBJETO

5.1. O regime de execução contratual, os modelos de gestão e de execução, assim como os prazos e condições de conclusão, entrega, observação e recebimento do objeto constam no Termo de Contrato, anexo ao Edital.

6. MODELO DE GESTÃO DO CONTRATO

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

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

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

6.4. O órgão ou entidade poderá convocar o preposto da empresa para adoção de providências que devam ser cumpridas de imediato.

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

Preposto

6.6. O Contratado designará formalmente o preposto da empresa, antes do início da prestação dos serviços, indicando no instrumento os poderes e deveres em relação à execução do objeto Contratado.

6.7. O Contratado *deverá* manter preposto da empresa no local da execução do objeto.

6.8. O Contratante poderá recusar, desde que justificadamente, a indicação ou a manutenção do preposto da empresa, hipótese em que o Contratado designará outro para o exercício da atividade.

Rotinas de Fiscalização

6.9. A execução do contrato deverá ser acompanhada e fiscalizada pelo(s) fiscal(is) do contrato, ou pelos respectivos substitutos.[A3]

Fiscalização Técnica

6.10. O fiscal técnico do contrato acompanhará a execução do contrato, para que sejam cumpridas todas as condições estabelecidas no contrato, de modo a assegurar os melhores resultados para a Administração.

6.11. O fiscal técnico do contrato anotará no histórico de gerenciamento do contrato todas as ocorrências relacionadas à execução do contrato, com a descrição do que for necessário para a regularização das faltas ou dos defeitos observados.

6.12. Identificada qualquer inexatidão ou irregularidade, o fiscal técnico do contrato emitirá notificações para a correção da execução do contrato, determinando prazo para a correção.

6.13. O fiscal técnico do contrato informará ao gestor do contato, em tempo hábil, a situação que demandar decisão ou adoção de medidas que ultrapassem sua competência, para que adote as medidas necessárias e saneadoras, se for o caso.

6.14. No caso de ocorrências que possam inviabilizar a execução do contrato nas datas aprazadas, o fiscal técnico do contrato comunicará o fato imediatamente ao gestor do contrato.

6.15. O fiscal técnico do contrato comunicará ao gestor do contrato, em tempo hábil, o término do contrato sob sua responsabilidade, com vistas à tempestiva renovação ou à prorrogação contratual.

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

6.16.1. Inspeção de Conformidade da Cesta de Produtos e Estoque: Monitorar continuamente os alimentos, bebidas e insumos comercializados ou armazenados nas dependências da cantina, verificando rótulos, tabelas nutricionais, prazos de validade e a presença de selos obrigatórios da ANVISA (como a rotulagem frontal de alto teor de açúcar, sódio ou gordura), a fim de garantir o estrito cumprimento das proibições estipuladas na Lei Estadual nº 15.216/2018 e no Decreto Estadual nº 54.994/2020, sob pena de apreensão imediata dos itens irregulares e aplicação das sanções cabíveis;

6.16.2. Avaliar e homologar a rotatividade de marcas, apresentações e receitas promovidas pela Contratada, bem como analisar formalmente eventuais requerimentos de inclusão de novos produtos saudáveis na Cesta de Produtos, balizando as decisões pelo binômio da viabilidade econômica do negócio e do interesse nutricional do público escolar;

6.16.3. Vistoriar as condições higienico-sanitárias do espaço físico, dos equipamentos, dos utensílios e do asseio dos manipuladores de alimentos, em consonância com as normas da Vigilância Sanitária e Legislação vigente, além de monitorar a qualidade do atendimento prestado aos usuários, a regularidade dos horários de funcionamento e a manutenção da tabela de preços máximos permitidos;

6.16.4. Fiscalizar o quantitativo dos funcionários da cantina;

6.16.5. Fiscalizar a disponibilização e funcionamento dos meios de pagamento disponibilizados pela Contratada;

6.16.6. Registrar na forma documental o quantitativo de energia elétrica consumido pela contratada mediante verificação do relógio contador.

6.16.7. Fiscalizar as demais obrigações e exigências contratuais dispostas no Edital e seus anexos.

6.17. A fiscalização de que trata esta cláusula não exclui nem reduz a responsabilidade do Contratado, inclusive perante terceiros, por qualquer irregularidade, ainda que resultante de imperfeições técnicas, vícios redibitórios, ou emprego de material inadequado ou de qualidade inferior e, na ocorrência desta, não implica corresponsabilidade do Contratante ou de seus agentes, gestores e fiscais, de conformidade.

6.18. As disposições previstas neste Termo de Referência não excluem o disposto no Anexo VIII da Instrução Normativa SEGES/MP nº 05, de 2017, aplicável no que for pertinente à contratação, por força da Instrução Normativa Seges/ME nº 98, de 26 de dezembro de 2022.

Fiscalização Administrativa

6.19. O fiscal administrativo do contrato verificará a manutenção das condições de habilitação da contratada, acompanhará o empenho, o pagamento, as garantias, as glosas e a formalização de apostilamento e termos aditivos, solicitando quaisquer documentos comprobatórios pertinentes, caso necessário.

6.20. Caso ocorra descumprimento das obrigações contratuais, o fiscal administrativo do contrato atuará tempestivamente na solução do problema, reportando ao gestor do contrato para que tome as providências cabíveis, quando ultrapassar a sua competência.

Gestor do Contrato

6.21. Cabe ao gestor do contrato:

6.21.1. coordenar a atualização do processo de acompanhamento e fiscalização do contrato contendo todos os registros formais da execução no histórico de gerenciamento do contrato, a exemplo da ordem de serviço, do registro de ocorrências, das alterações e das prorrogações contratuais, elaborando relatório com vistas à verificação da necessidade de adequações do contrato para fins de atendimento da finalidade da administração.

6.21.2. acompanhar os registros realizados pelos fiscais do contrato, de todas as ocorrências relacionadas à execução do contrato e as medidas adotadas, informando, se for o caso, à autoridade superior àquelas que ultrapassarem a sua competência.

6.21.3. acompanhar a manutenção das condições de habilitação da contratada, para fins de empenho de despesa e pagamento, e anotará os problemas que obstem o fluxo normal da liquidação e do pagamento da despesa no relatório de riscos eventuais.

6.21.4. emitir documento comprobatório da avaliação realizada pelos fiscais técnico, administrativo e setorial quanto ao cumprimento de obrigações assumidas pelo Contratado, com menção ao seu desempenho na execução contratual, baseado nos indicadores objetivamente definidos e aferidos, e a eventuais penalidades aplicadas, devendo constar do cadastro de atesto de cumprimento de obrigações.

6.21.5. tomar providências para a formalização de processo administrativo de responsabilização para fins de aplicação de sanções, a ser conduzido pela comissão de que trata o art. 158 da Lei nº 14.133, de 2021, ou pelo agente ou pelo setor com competência para tal, conforme o caso.

6.21.6. elaborar relatório final com informações sobre a consecução dos objetivos que tenham justificado a contratação e eventuais condutas a serem adotadas para o aprimoramento das atividades da Administração.

6.21.7. enviar a documentação pertinente ao setor de contratos para a formalização dos procedimentos de liquidação e pagamento, com a indicação expressa de que o valor da Nota Fiscal emitida pela contratada confere com o valor dimensionado pela fiscalização e gestão no recebimento definitivo do serviço.

6.21.8 receber e dar encaminhamento imediato:

6.21.1. às denúncias de discriminação, violência e assédio no ambiente de trabalho, conforme o art. 2º, inciso III, do Decreto n.º 12.174/2024;

6.21.2. à notificação formal de que a empresa contratada está descumprindo suas obrigações trabalhistas, enviada pelo trabalhador, sindicato, Ministério do Trabalho, Ministério Público, Defensoria Pública ou por qualquer outro meio idôneo.[A12]

7. CRITÉRIOS DE MEDIÇÃO E PAGAMENTO

7.1. A avaliação da execução do objeto utilizará o Instrumento de Medição de Resultado (IMR) em Anexo ao Edital e o Formulário de Avaliação do Público Usuário (modelo em anexo ao edital).

7.2. Caso a pontuação obtida através dos meios de avaliação seja inferior à 70 pontos a Administração poderá instaurar processo administrativo para rescisão unilateral do contrato ou não prorrogá-lo além de processo administrativo sancionador caso se aplique.

Do pagamento do aluguel e da energia elétrica

7.3. O valor correspondente ao aluguel será pago pela Contratada à Contratante mediante Guia de Recolhimento da União (GRU), no prazo de 10 (dez) dias, a contar do seu recebimento pela Contratada.

7.3.1. A Guia de Recolhimento da União será enviada à Contratada por e-mail, devendo esta confirmar o recebimento por meio de resposta no prazo máximo de 24 (vinte e quatro) horas.

7.3.2. A Administração poderá, alternativamente, enviar a GRU por meio físico, mediante assinatura de recebimento pela Contratada.

7.4. Em nenhuma hipótese será aplicado desconto no valor do aluguel.

7.4.1. O aluguel será mensal;

7.5. O valor do aluguel será proporcional na hipótese do início e término da vigência contratual não incidir 1º dia do mês. Para mensuração do valor proporcional a ser pago será aplicado a divisão do valor do aluguel pela quantidade de dias do mês.

7.6. Será de responsabilidade da Contratada a aquisição e a instalação de medidor de energia digital junto à entrada da rede elétrica do prédio da Cantina.

7.6.1. A medição em kWh da energia consumida pela Contratada será realizada mensalmente, considerando para isso 1º e o último dia do mês;

7.6.1.1. Na hipótese do contrato não iniciar no 1º dia do mês, será considerado o 1º dia o de início da vigência do contrato.

7.6.1.2. Na hipótese do contrato não encerrar no último dia do mês, será considerado o último dia o dia final da vigência da contratação.

7.6.2. O relatório de medição será encaminhado por e-mail ao fiscal do contrato, o qual poderá realizar a aferição da informação prestada de forma presencial;

7.6.2.1. O relatório será encaminhado no 1º dia útil subsequênte ao mês da medição.

7.6.3. A Administração fará o cálculo do valor monetário da despesa de energia da Contratada com base no valor do kWh da conta de energia institucional.

7.6.4. O valor correspondente à energia será pago pela Contratada à Contratante mediante Guia de Recolhimento da União (GRU), no prazo de 10 (dez) dias, a contar do seu recebimento pela Contratada.

7.6.5. A Guia de Recolhimento da União será enviada à Contratada por e-mail, devendo esta confirmar o recebimento por meio de resposta no prazo máximo de 24 (vinte e quatro) horas.

7.6.6. A Administração poderá, alternativamente, enviar a GRU por meio físico, mediante assinatura de recebimento pela Contratada.

7.6.7. É vedado a acumulação de medições.

Reajuste da Cesta de Produtos e do Aluguel

7.7. Os preços inicialmente contratados, Cesta de Produtos e Aluguel, são fixos e irreajustáveis no prazo de um ano contado do orçamento estimado para a licitação, sendo a data base 18 de novembro de 2026.

7.7.1. Após o interregno de um ano, e independentemente de pedido do Contratado, os preços iniciais (cesta e aluguel) serão reajustados, mediante a aplicação, pelo Contratante, do **índice IPCA acumulado dos 12 meses** , exclusivamente para as obrigações iniciadas e concluídas após a ocorrência da anualidade.

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

7.7.3. Nas aferições finais, o(s) índice(s) utilizado(s) para reajuste será(ão), obrigatoriamente, o(s) definitivo(s).

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

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

7.7.6. O reajuste será realizado por apostilamento.

Do pagamento das despesas de água e esgoto

7.8. Atualmente, o IFFar Campus Santo Augusto dispõe de sistema de poço artesiano para o fornecimento de água e de fossa séptica para o recolhimento do esgoto. Por esse motivo, não serão cobrados valores da Contratada. No entanto, caso esse cenário seja alterado, passando o fornecimento de água e a coleta de esgoto a ser realizados por concessionária, caberá à Contratada a aquisição e a instalação de medidor de água na entrada da rede de água do prédio da Cantina.

7.8.1. A medição consumida pela Contratada será realizada mensalmente, considerando para isso 1º e o último dia do mês;

7.8.1.1. Na hipótese do contrato não iniciar no 1º dia do mês, será considerado o 1º dia o de início da vigência do contrato.

7.8.1.2. Na hipótese do contrato não encerrar no último dia do mês, será considerado o último dia o dia final da vigência da contratação.

7.8.2. O relatório de medição será encaminhado por e-mail ao fiscal do contrato, o qual poderá realizar a aferição da informação prestada de forma presencial;

7.8.2.1. O relatório será encaminhado no 1º dia útil subsequênte ao mês da medição.

7.8.3. A Administração fará o cálculo do valor monetário da despesa da Contratada com base no valor do m³ da conta de água e esgoto institucional.

7.8.4. O valor correspondente será pago pela Contratada à Contratante mediante Guia de Recolhimento da União (GRU), no prazo de 10 (dez) dias, a contar do seu recebimento pela Contratada.

7.8.5. A Guia de Recolhimento da União será enviada à Contratada por e-mail, devendo esta confirmar o recebimento por meio de resposta no prazo máximo de 24 (vinte e quatro) horas.

7.8.6. A Administração poderá, alternativamente, enviar a GRU por meio físico, mediante assinatura de recebimento pela Contratada.

7.8.7. É vedado a acumulação de medições.

7.8.8. A cobrança das despesas de esgoto seguirão a dinâmica de negôcio da concessionária aplicando o cálculo proporcional à despesa da cantina.

8. INFRAÇÕES E SANÇÕES ADMINISTRATIVAS

8.1. Comete infração administrativa, nos termos da Lei nº 14.133, de 2021, o Contratado que:

a) der causa à inexecução parcial do contrato;

b) der causa à inexecução parcial do contrato que cause grave dano à Administração ou ao funcionamento dos serviços públicos ou ao interesse coletivo;

c) der causa à inexecução total do contrato;

d) ensejar o retardamento da execução ou da entrega do objeto da contratação sem motivo justificado;

e) apresentar documentação falsa ou prestar declaração falsa durante a execução do contrato;

f) praticar ato fraudulento na execução do contrato;

g) comportar-se de modo inidôneo ou cometer fraude de qualquer natureza;

h) praticar ato lesivo previsto no art. 5º da Lei nº 12.846, de 1º de agosto de 2013.

8.2. Serão aplicadas ao Contratado que incorrer nas infrações acima descritas as seguintes sanções:

8.2.1. Advertência, quando o Contratado der causa à inexecução parcial do contrato, sempre que não se justificar a imposição de penalidade mais grave;

8.2.2. Impedimento de licitar e contratar, quando praticadas as condutas descritas nas alíneas “b”, “c” e “d” do subitem acima, sempre que não se justificar a imposição de penalidade mais grave;

8.2.3. Declaração de inidoneidade para licitar e contratar, quando praticadas as condutas descritas nas alíneas “e”, “f”, “g” e “h” do subitem acima, bem como nas alíneas “b”, “c” e “d”, que justifiquem a imposição de penalidade mais grave.

8.2.4. Multa:

*8.2.4.1. Moratória, para as infrações descritas no item “d”, de **1**% (**um** por cento) por dia de atraso injustificado sobre o valor da parcela inadimplida, até o limite de **30** (trinta) dias.[A1] [A2]*

8.2.4.2. Moratória de 0,07% (sete centésimos por cento) por dia de atraso injustificado sobre o valor total do contrato, até o máximo de 2% (dois por cento), pela inobservância do prazo fixado para apresentação, suplementação ou reposição da garantia;[A3]

8.2.4.2.1. . O atraso superior a 25 (vinte e cinco) dias para apresentação, suplementação ou reposição da garantia autoriza a Administração a promover a extinção do contrato por descumprimento ou cumprimento irregular de suas cláusulas, conforme dispõe o inciso I do art. 137 da Lei n. 14.133, de 2021.

*8.2.4.3. Compensatória, para as infrações descritas acima alíneas “**e**” a “**h**” de **1**% (**um** por cento) a **5**% (**5** por cento) do valor da contratação.*

*8.2.4.4. Compensatória, para a inexecução total do contrato prevista acima na alínea “**c**”, de **1**% (**um** por cento) a **5**% (**5** por cento) do valor da contratação.*

*8.2.4.5. Compensatória, para a infração descrita acima na alínea “**b**”, de **1**% (**um** por cento) a **5**% (**5** por cento) do valor da contratação.*

*8.2.4.6. Compensatória, em substituição à multa moratória para a infração descrita acima na alínea "d", de **1**% (**um** por cento) a **5**% (**5** por cento) do valor da contratação.*

*8.2.4.7.Compensatória, para a infração descrita acima na alínea "**a**", de **1**% (**um** por cento) a **5**% (**5** por cento) do valor da contratação.*

8.2.5. A Multa moratória na hipótese de atraso pagamento na GRU do aluguel e dá energia elétrica serão de 0,33% por dia de atraso considerando a parcela correspondente.

8.2.6. Se durante a vigência da contratação ocorrer a migração para o fornecimento de água encanada e recolhimento de esgoto via concessionária, então será considerado o disposto no item anterior para a hipótese de pagamento da GRU.

8.3. A aplicação das sanções previstas neste Termo de Referência não exclui, em hipótese alguma, a obrigação de reparação integral do dano causado ao Contratante.

8.4. Todas as sanções previstas neste Termo de Referência poderão ser aplicadas cumulativamente com a multa.

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

8.6. Se a multa aplicada e as indenizações cabíveis forem superiores ao valor do pagamento eventualmente devido pelo Contratante ao Contratado, além da perda desse valor, a diferença será descontada da garantia prestada ou será cobrada judicialmente.

8.7. A multa poderá ser recolhida administrativamente no prazo máximo de *30* (trinta) dias, a contar da data do recebimento da comunicação enviada pela autoridade competente.

8.8. A aplicação das sanções realizar-se-á em processo administrativo que assegure o contraditório e a ampla defesa ao Contratado, observando-se o procedimento previsto no caput e parágrafos do art. 158 da Lei nº 14.133, de 2021, para as penalidades de impedimento de licitar e contratar e de declaração de inidoneidade para licitar ou contratar.

8.8.1. Para a garantia da ampla defesa e contraditório, as notificações serão enviadas eletronicamente para os endereços de e-mail informados na proposta comercial, bem como os cadastrados pela empresa no SICAF.

8.8.2. Os endereços de e-mail informados na proposta comercial e/ou cadastrados no SICAF serão considerados de uso contínuo da empresa, não cabendo alegação de desconhecimento das comunicações a eles comprovadamente enviadas.

8.9. Na aplicação das sanções serão considerados:

8.9.1. a natureza e a gravidade da infração cometida;

8.9.2. as peculiaridades do caso concreto;

8.9.3. as circunstâncias agravantes ou atenuantes;

8.9.4. os danos que dela provierem para o Contratante; e

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

8.10. Os atos previstos como infrações administrativas na Lei nº 14.133, de 2021, ou em outras leis de licitações e contratos da Administração Pública que também sejam tipificados como atos lesivos na Lei nº 12.846, de 2013, serão apurados e julgados conjuntamente, nos mesmos autos, observados o rito procedimental e autoridade competente definidos na referida Lei.

8.11. A personalidade jurídica do Contratado poderá ser desconsiderada sempre que utilizada com abuso do direito para facilitar, encobrir ou dissimular a prática dos atos ilícitos previstos neste Termo de Referência ou para provocar confusão patrimonial, e, nesse caso, todos os efeitos das sanções aplicadas à pessoa jurídica serão estendidos aos

seus administradores e sócios com poderes de administração, à pessoa jurídica sucessora ou à empresa do mesmo ramo com relação de coligação ou controle, de fato ou de direito, com o Contratado, observados, em todos os casos, o contraditório, a ampla defesa e a obrigatoriedade de análise jurídica prévia.

8.12. O Contratante deverá, no prazo máximo de 15 (quinze) dias úteis, contado da data de aplicação da sanção, informar e manter atualizados os dados relativos às sanções por ela aplicadas, para fins de publicidade no Cadastro Nacional de Empresas Inidôneas e Suspensas (CEIS) e no Cadastro Nacional de Empresas Punidas (CNEP), instituídos no âmbito do Poder Executivo Federal.

8.12.1. As penalidades serão obrigatoriamente registradas no SICAF.

8.13. As sanções de impedimento de licitar e contratar e declaração de inidoneidade para licitar ou contratar são passíveis de reabilitação na forma do art. 163 da Lei nº 14.133, de 2021.

8.14. Os débitos do Contratado para com a Administração Contratante, resultantes de multa administrativa e/ou indenizações, não inscritos em dívida ativa, poderão ser compensados, total ou parcialmente, com os créditos devidos pelo referido órgão decorrentes deste mesmo contrato ou de outros contratos administrativos que o Contratado possua com o mesmo órgão ora Contratante, na forma da Instrução Normativa SEGES/ME nº 26, de 13 de abril de 2022.

9. FORMA E CRITÉRIOS DE SELEÇÃO DO FORNECEDOR E REGIME DE EXECUÇÃO

Forma de seleção e critério de julgamento da proposta[A1]

9.1. O fornecedor será selecionado por meio da realização de procedimento de LICITAÇÃO, na modalidade CONCORRÊNCIA, sob a forma ELETRÔNICA, com adoção do critério de julgamento pelo MAIOR DESCONTO para a cesta de itens descrita nos itens nº 2 ao 17.

9.1.1. O valor do aluguel, item nº 1, não será objeto de disputa.

Regime de Execução[A2]

9.2. O regime de execução do objeto será de empreitada por preço global, considerando a Cesta de Produtos e o Valor do Aluguel, sendo que o último não será objeto de disputa.

9.3. O licitante deverá observar com atenção as disposições do item anterior para evitar equívocos no momento do cadastro de sua proposta.

Critérios de aceitabilidade de preços

9.4. O critério de aceitabilidade de preços será o valor global estimado para a contratação.

9.4.1. O interessado que estiver mais bem colocado na disputa deverá apresentar à Administração, por meio eletrônico, planilha que contenha os dados do licitante, os valores individualizados e seus respectivos percentuais de desconto dos itens que compõem a Cesta de Produtos e a proposta, a qual contemplária o valor total do item nº 1 e o percentual de desconto obtido da Cesta de Produtos conforme modelo de planilha elaborada pela Administração, para efeito de avaliação de exequibilidade e aceitação da proposta;

9.4.2. O item nº 1 não é objeto de disputa.

9.4.3. Os itens nº 2 ao 17 estão configurados para lance percentual maior desconto, o percentual poderá ser expresso em até 04 casas decimais.

9.4.4. A licitante poderá utilizar o modelo de planilha de custos disponibilizada em anexo ao edital.

Exigências[A8] de habilitação

9.5. O licitante deverá analisar as vedações dispostas no item 3.9 do Edital.

9.6. Para fins de habilitação, deverá o interessado comprovar os seguintes requisitos:

Habilitação jurídica

9.7. O licitante deverá verificar o enquadramento de sua empresa.

9.8. Empresário individual: inscrição no Registro Público de Empresas Mercantis, a cargo da Junta Comercial da respectiva sede;

9.9. Sociedade empresária, sociedade limitada unipessoal – SLU ou sociedade identificada como empresa individual de responsabilidade limitada - EIRELI: inscrição do ato constitutivo, estatuto ou contrato social no Registro Público de Empresas Mercantis, a cargo da Junta Comercial da respectiva sede, acompanhada de documento comprobatório de seus administradores;[A10]

9.10. Sociedade empresária estrangeira: portaria de autorização de funcionamento no Brasil, publicada no Diário Oficial da União e arquivada na Junta Comercial da unidade federativa onde se localizar a filial, agência, sucursal ou estabelecimento, a qual será considerada como sua sede, conforme Instrução Normativa DREI/ME n.º 77, de 18 de março de 2020.

9.11. Sociedade simples: inscrição do ato constitutivo no Registro Civil de Pessoas Jurídicas do local de sua sede, acompanhada de documento comprobatório de seus administradores;

9.12. Filial, sucursal ou agência de sociedade simples ou empresária: inscrição do ato constitutivo da filial, sucursal ou agência da sociedade simples ou empresária, respectivamente, no Registro Civil das Pessoas Jurídicas ou no Registro Público de Empresas Mercantis onde opera, com averbação no Registro onde tem sede a matriz;

9.13. Sociedade cooperativa: ata de fundação e estatuto social, com a ata da assembleia que o aprovou, devidamente arquivado na Junta Comercial ou inscrito no Registro Civil das Pessoas Jurídicas da respectiva sede, além do registro de que trata o art. 107 da Lei nº 5.764, de 16 de dezembro 1971.

9.14. Consórcio de empresas: contrato de consórcio devidamente arquivado no Registro Civil das Pessoas Jurídicas ou no Registro Público de Empresas Mercantis (art. 279 da Lei nº 6.404, de 15 de dezembro de 1976) ou compromisso público ou particular de constituição, subscrito pelos consorciados, com a indicação da empresa líder, responsável por sua representação perante a Administração (art. 15, caput, I e II, da Lei nº 14.133, de 2021).

9.15. Os documentos apresentados deverão estar acompanhados de todas as alterações ou da consolidação respectiva.

Habilitação fiscal, social e trabalhista

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

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

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

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

9.20. Prova de inscrição no cadastro de contribuintes Distrital ou Municipal relativo ao domicílio ou sede do fornecedor, pertinente ao seu ramo de atividade e compatível com o objeto contratual;

9.21. Prova de regularidade com a Fazenda Distrital ou Municipal do domicílio ou sede do fornecedor, relativa à atividade em cujo exercício contrata ou concorre;[A12]

9.22. Caso o fornecedor seja considerado isento dos tributos relacionados ao objeto contratual, deverá comprovar tal condição mediante a apresentação de declaração da Fazenda respectiva do seu domicílio ou sede, ou outra equivalente, na forma da lei.

9.23. O fornecedor enquadrado como microempreendedor individual que pretenda auferir os benefícios do tratamento diferenciado previstos na Lei Complementar n. 123, de 2006, estará dispensado da prova de inscrição nos cadastros de contribuintes estadual e municipal.[A13]

Qualificação Econômico-Financeira[A14]

9.24. certidão negativa de insolvência civil expedida pelo distribuidor do domicílio ou sede do interessado, caso se trate de pessoa física, desde que admitida a sua participação na licitação/contratação, ou de sociedade simples;

9.25. certidão negativa de falência expedida pelo distribuidor da sede do fornecedor;

9.27. balanço patrimonial, demonstração de resultado de exercício e demais demonstrações contábeis *do último exercício social,* já exigíveis e apresentados na forma da lei, comprovando, índices de Liquidez Geral (LG), Liquidez Corrente (LC), e Solvência Geral (SG) superiores a 1 (um), obtidos por meio da aplicação das seguintes fórmulas [A15] :

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

$$SG = \frac{\text{Ativo Total}}{\text{Passivo Circulante + Passivo Não Circulante}}$$

$$LC = \frac{\text{Ativo Circulante}}{\text{Passivo Circulante}}$$

9.28. Caso a empresa apresente resultado inferior ou igual a 1 (um) em qualquer dos índices de Liquidez Geral (LG), Solvência Geral (SG) e Liquidez Corrente (LC), será exigido, para fins de habilitação, **capital mínimo** de 10 % (dez por cento) do **valor total estimado da contratação considerando a vigência de 24 meses x (multiplicado) pelo valor do aluguel.**

9.29. Os documentos referidos acima limitar-se-ão ao último exercício no caso de a pessoa jurídica ter sido constituída há menos de 2 (dois) anos;

9.30. Os documentos referidos acima deverão ser exigidos com base no limite definido pela Receita Federal do Brasil para transmissão da Escrituração Contábil Digital - ECD ao Sped.

9.31. O atendimento dos índices econômicos previstos neste termo de referência deverá ser atestado mediante declaração assinada por profissional habilitado da área contábil, apresentada pelo fornecedor.

9.32. As empresas criadas no exercício financeiro da licitação/contratação deverão atender a todas as exigências da habilitação e poderão substituir os demonstrativos contábeis pelo balanço de abertura.

Qualificação Técnica

9.33. Declaração de que o fornecedor tomou conhecimento de todas as informações e das condições locais para o cumprimento das obrigações objeto da contratação.

9.33.1. Essa declaração poderá ser substituída por declaração formal assinada pelo responsável técnico do interessado acerca do conhecimento pleno das condições e peculiaridades da contratação.

Disposições gerais sobre habilitação

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

9.35. Na hipótese de o fornecedor ser empresa estrangeira que não funcione no País, para assinatura do contrato ou da ata de registro de preços ou do aceite do instrumento equivalente, os documentos exigidos para a habilitação serão traduzidos por tradutor juramentado no País e apostilados nos termos do disposto no Decreto nº 8.660, de 29 de janeiro de 2016, ou de outro que venha a substituí-lo, ou consularizados pelos respectivos consulados ou embaixadas.

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

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

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

Documentação complementar para cooperativas

9.39. Caso admitida a participação de cooperativas, será exigida a seguinte documentação complementar:

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

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

9.39.3. A comprovação do capital social proporcional ao número de cooperados necessários à prestação do serviço;

9.39.4. O registro previsto na Lei n. 5.764, de 1971, art. 107;

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

9.39.6. Os seguintes documentos para a comprovação da regularidade jurídica da cooperativa:

9.39.6.1. ata de fundação;

9.39.6.2. estatuto social com a ata da assembleia que o aprovou;

9.39.6.3. regimento dos fundos instituídos pelos cooperados, com a ata da assembleia;

9.39.6.4. editais de convocação das três últimas assembleias gerais extraordinárias;

9.39.6.5. três registros de presença dos cooperados que executarão o contrato em assembleias gerais ou nas reuniões seccionais;

9.39.6.6. ata da sessão que os cooperados autorizaram a cooperativa a contratar o objeto da contratação; e

9.39.6.7. .última auditoria contábil-financeira da cooperativa, conforme dispõe o art. 112 da Lei n. 5.764, de 1971, ou uma declaração, sob as penas da lei, de que tal auditoria não foi exigida pelo órgão fiscalizador[A35] .

10. ESTIMATIVAS DO VALOR DA CONTRATAÇÃO

10.1. Valor total da contratação R$ 130,29 (total da cesta de produtos) + (R$ 1.360,00 (valor do aluguel) * 24 (meses da contratação) = R$ 32.770,29.

11. ADEQUAÇÃO ORÇAMENTÁRIA

11.1. A presente contratuação não gera despesa para a Administração.

12. DISPOSIÇÕES FINAIS

12.1. As informações contidas neste Termo de Referência não são classificadas como sigilosas.

12.2. A participação na presente licitação incorre na aceitação tácita do Anexo II deste Termo de Referência.

Santo Augusto/RS, 18/11/2026.

Equipe de Planejamento

I - LEONIDAS LUIZ RUBIANO DE ASSUNCAO (1916294 - TÉCNICO ADMINISTRATIVO) - *Campus* Santo Augusto- Presidente e Agente da contratação;

II - JOSEANE PAZZINI ECKHARDT (1770812 - TÉCNICO ADMINISTRATIVO) - *Campus Santo Augusto* - Requerente;

III - GABRIELA FELDEN SCHEUERMANN (3489629 - TÉCNICO ADMINISTRATIVO) - *Campus Santo Augusto* - Integrante Administrativo;

IV - MARCOS JOSE ANDRIGHETTO (1609963 - TÉCNICO ADMINISTRATIVO) - *Campus Santo Augusto* - Integrante Administrativo;

Manifestação da Autoridade Competente

Declaro estar ciente e de acordo com o presente Termo de Referência.

MARCIA FINK (1846520)

Diretora Geral

13. ANEXO I Regras aplicáveis ao instrumento substitutivo ao contrato (Contratações de pequeno valor - art. 95, inciso I, da Lei n. 14.133/2021, Orientação Normativa nº 84, de 17 de maio de 2024)

1. FORMALIZAÇÃO DA CONTRATAÇÃO

1.1. O adjudicatário terá o *prazo de 5 (cinco) dias úteis,* contado 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.

14. ANEXO II TERMO DE CIÊNCIA E CONCORDÂNCIA

TERMO DE CIÊNCIA E CONCORDÂNCIA

ACEITAÇÃO TÁCITA

Por meio deste instrumento, o Licitante declara de forma tácita que está ciente e concorda com as disposições e obrigações previstas no *Edital*, no Termo de Referência e nos demais anexos a que se refere a presente Licitação, bem como que se responsabiliza, sob as penas da Lei, pela veracidade e legitimidade das informações e documentos apresentados durante o processo de contratação.

15. Responsáveis

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

LEONIDAS LUIZ RUBIANO DE ASSUNCAO

Agente de contratação

Assinou eletronicamente em 23/11/2026 às 10:44:00.

Apêndice do Anexo I – Estudo Técnico Preliminar

INST.FEDERAL DE EDUC.,CIENC.E TEC.FARROUPILHA

Estudo Técnico Preliminar 146/2026

1. Informações Básicas

Número do processo: 23241.002144/2026-19

2. Descrição da necessidade

#Concessão da Cantina

A necessidade da presente contratação decorre da impossibilidade de prorrogação do contrato vigente, cujo término está previsto para a segunda semana de dezembro, uma vez que a cesta de produtos atualmente disponibilizada não se encontra integralmente compatível com as exigências normativas aplicáveis ao ambiente escolar, especialmente a Lei Estadual nº 15.216/2018, regulamentada pelo Decreto Estadual nº 54.994/2020, que tratam da promoção da alimentação saudável e da vedação à comercialização de determinados produtos em cantinas e similares instalados em escolas públicas e privadas.

No plano federal, a matéria encontra amparo na Lei nº 11.947/2009, cujo art. 4º estabelece que o PNAE tem por objetivo contribuir para o desenvolvimento biopsicossocial, a aprendizagem, o rendimento escolar e a formação de hábitos alimentares saudáveis dos alunos, e no Decreto nº 11.821/2023, que dispõe sobre os princípios, objetivos, eixos estratégicos e diretrizes para a promoção da alimentação adequada e saudável no ambiente escolar.

A cantina possui relevância institucional por atender, de forma contínua, a comunidade acadêmica, servidores e trabalhadores terceirizados, no período das 07h00 às 21h30, constituindo serviço de apoio essencial à permanência, ao bem-estar e à adequada fruição das atividades acadêmicas e administrativas. Assim, a ausência de solução contratual compatível com as normas sanitárias e educacionais aplicáveis acarretaria prejuízo ao interesse público, sobretudo pela interrupção de um serviço de apoio cotidiano à comunidade usuária.

Dessa forma, mostra-se necessária a adoção de nova solução contratual que assegure a continuidade do serviço em condições regulares, seguras e compatíveis com a legislação vigente, com observância do interesse público envolvido e das diretrizes de planejamento da contratação.

3. Área requisitante

Área Requisitante	Responsável
Coordenação de Assistência Estudantil	MARCOS CEZAR WOLLMANN SANTOS

4. Descrição dos Requisitos da Contratação

Sustentabilidade

4.1 Além dos critérios de sustentabilidade eventualmente inseridos na descrição do objeto, devem ser atendidos os seguintes requisitos, que se baseiam no Guia Nacional de Contratações Sustentáveis:

4.1.1. Quando houver necessidade de utilizar materiais descartáveis como: copos, canudos, pratos, guardanapos e talheres em geral, deverão ser priorizados produtos ambientalmente adequados — preferencialmente recicláveis, reutilizáveis ou compostáveis —, em conformidade com as boas práticas ambientais.

4.1.2. Providenciar o armazenamento e a destinação ambientalmente adequada de óleos e demais resíduos contaminantes.

4.1.3. Providenciar a destinação adequada de resíduos orgânicos, bem como a triagem e o descarte correto de materiais recicláveis.

Indicação de marcas ou modelos

4.2. Não se aplica.

Da vedação de utilização de marca/produto na execução do serviço

4.3. Não se aplica.

Da exigência de carta de solidariedade

4.4. Não se aplica.

Garantia da contratação

4.5. Será exigida a garantia da contratação de que tratam os arts. 96 e seguintes da Lei nº 14.133, de 2021, com validade durante a execução do contrato e 90 (noventa) dias após término da vigência contratual, podendo o Contratado optar pela caução em dinheiro ou em títulos da dívida pública, seguro-garantia, fiança bancária ou título de capitalização, em valor correspondente a **5**% (**cinco** por cento) do valor **total da contratação .**

4.5.1. O valor total da contratação será o valor correspondente ao cálculo de 24 meses de vigência x (multiplicado) o valor integral do aluguel.

4.5.2. A garantia será atualizada sempre que ocorrer o reajuste do aluguel e/ou a prorrogação contratual.

4.6. Em caso de opção pelo seguro-garantia, a parte adjudicatária deverá apresentá-la, no máximo, até a data de assinatura do contrato. [A12]

4.6.1. A apólice de seguro-garantia permanecerá em vigor mesmo que o Contratado não pague o prêmio nas datas convencionadas.

4.6.2. Caso o adjudicatário não apresente a apólice de seguro de garantia antes da assinatura do contrato, ocorrerá a preclusão do direito de escolha dessa modalidade de garantia.

4.6.3. A apólice de seguro-garantia deverá acompanhar as modificações referentes à vigência do contrato principal mediante a emissão do respectivo endosso pela seguradora.

4.6.4. Será permitida a substituição da apólice de seguro-garantia na data de renovação ou de aniversário, desde que mantidas as condições e coberturas da apólice vigente e nenhum período fique descoberto, ressalvados os períodos de suspensão contratual.

4.6.5. Caso o adjudicatário não opte pelo seguro-garantia ou não apresente a apólice de seguro de garantia antes da assinatura do contrato, deverá apresentar, no prazo máximo de 10 (dez) dias úteis, prorrogáveis por igual período, a critério do Contratante, contado da assinatura do contrato, comprovante de prestação de garantia nas modalidades de caução em dinheiro ou títulos da dívida pública, fiança bancária ou títulos de capitalização.

4.7. Caso seja a garantia em dinheiro a modalidade de garantia escolhida pelo Contratado, deverá ser efetuada em favor do Contratante, em conta específica na Caixa Econômica Federal, com correção monetária.[A13]

4.8. Caso a opção seja por utilizar títulos da dívida pública, estes devem ter sido emitidos sob a forma escritural, mediante registro em sistema centralizado de liquidação e de custódia autorizado pelo Banco Central do Brasil, e avaliados pelos seus valores econômicos, conforme definido pelo Ministério competente.

4.9. No caso de garantia na modalidade de fiança bancária, deverá ser emitida por banco ou instituição financeira devidamente autorizada a operar no País pelo Banco Central do Brasil, e deverá constar expressa renúncia do fiador aos benefícios do artigo 827 do Código Civil.

4.10. Na hipótese de opção pelo título de capitalização, a garantia deverá ser custeada por pagamento único, com resgate pelo valor total, sob a modalidade de instrumento de garantia, emitido por sociedades de capitalização regulamente constituídas e autorizadas pelo Governo Federal.

4.10.1. O título de capitalização deverá ser apresentado ao Contratante juntamente com as condições gerais e o número do processo administrativo sob o qual o plano de capitalização foi aprovado pela Susep (art. 8º, III, da Circular SUSEP nº 656, de 11 de março de 2022).

4.11. A garantia assegurará, qualquer que seja a modalidade escolhida, sob pena de não aceitação, o pagamento de:

4.11.1. prejuízos advindos do não cumprimento do objeto do contrato e do não adimplemento das demais obrigações nele previstas;

4.11.2. multas moratórias e punitivas aplicadas pela Administração à contratada; e

4.11.3. obrigações trabalhistas e previdenciárias de qualquer natureza e para com o FGTS, não adimplidas pelo Contratado, quando se tratar de serviços contínuos com regime de dedicação exclusiva de mão de obra.

4.12. No caso de alteração do valor do contrato, ou prorrogação de sua vigência, a garantia deverá ser ajustada ou renovada, no prazo máximo de 10 (dez) dias úteis, prorrogáveis por igual período, contado da data de assinatura do termo aditivo ou da emissão do apostilamento, seguindo os mesmos parâmetros utilizados quando da contratação.

4.13. Na hipótese de suspensão do contrato por ordem ou inadimplemento da Administração, o Contratado ficará desobrigado de renovar a garantia ou de endossar a apólice de seguro até a ordem de reinício da execução ou o adimplemento pela Administração.

4.14. Se o valor da garantia for utilizado total ou parcialmente em pagamento de qualquer obrigação, o Contratado obriga-se a fazer a respectiva reposição no prazo máximo de 10 (dez) dias úteis, prorrogáveis por igual período, a critério do Contratante, contados da data em que for notificada[A15] .

4.15. O Contratante executará a garantia na forma prevista na legislação que rege a matéria.

4.15.1. O emitente da garantia ofertada pelo Contratado deverá ser notificado pelo Contratante quanto ao início de processo administrativo para apuração de descumprimento de cláusulas contratuais.

4.15.2. Caso se trate da modalidade seguro-garantia, ocorrido o sinistro durante a vigência da apólice, sua caracterização e comunicação poderão ocorrer fora desta vigência, não caracterizando fato que justifique a negativa do sinistro, desde que respeitados os prazos prescricionais aplicados ao contrato de seguro, nos termos do art. 20 da Circular Susep n° 662, de 11 de abril de 2022.

4.16. Extinguir-se-á a garantia com a restituição da carta fiança, autorização para a liberação de importâncias depositadas em dinheiro a título de garantia ou anuência ao resgate do título de capitalização, acompanhada de declaração do Contratante, mediante termo circunstanciado, de que o Contratado cumpriu todas as cláusulas do contrato.

4.16.1. A extinção da garantia na modalidade seguro-garantia observará a regulamentação da Susep.

4.16.2. A Administração deverá apurar se há alguma pendência contratual antes do término da vigência da apólice.

4.17. A garantia somente será liberada ou restituída após a fiel execução do contrato ou após a sua extinção por culpa exclusiva da Administração e, quando em dinheiro, será atualizada monetariamente.

4.17.1. Em se tratando de serviços executados com dedicação exclusiva de mão de obra, a garantia somente será liberada ante a comprovação de que o Contratado pagou todas as verbas rescisórias decorrentes da contratação, sendo que, caso esse pagamento não ocorra até o fim do segundo mês após o encerramento da vigência contratual, a garantia deverá ser utilizada para o pagamento dessas verbas trabalhistas, incluindo suas repercussões previdenciárias e relativas ao FGTS, observada a legislação que rege a matéria;

4.17.2. Também poderá haver liberação da garantia se a empresa comprovar que os empregados serão realocados em outra atividade de prestação de serviços, sem que ocorra a interrupção do contrato de trabalho;

4.17.3. Por ocasião do encerramento da prestação dos serviços Contratados, a Administração Contratante poderá utilizar o valor da garantia prestada para o pagamento direto aos trabalhadores vinculados ao contrato no caso da não comprovação: (1) do pagamento das respectivas verbas rescisórias ou (2) da realocação dos trabalhadores em outra atividade de prestação de serviços.

4.18. O Contratado autoriza o Contratante a reter, a qualquer tempo, a garantia, na forma prevista neste Termo de Referência.

4.19. O garantidor não é parte para figurar em processo administrativo instaurado pelo Contratante com o objetivo de apurar prejuízos e/ou aplicar sanções à contratada.

4.20. A garantia de execução é independente de eventual garantia do produto ou serviço prevista neste Termo de Referência.

Vistoria

4.21. A avaliação prévia do local de execução dos serviços é imprescindível para o conhecimento pleno das condições e peculiaridades do objeto a ser contratado, sendo assegurado ao interessado o direito de realização de vistoria prévia, acompanhado por servidor designado para esse fim, de segunda à sexta-feira, das 08 horas às 11 horas, mediante agendamento prévio.

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

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

4.21.3. Caso o interessado opte por não realizar a vistoria, deverá prestar declaração formal assinada pelo seu responsável técnico acerca do conhecimento pleno das condições e peculiaridades da contratação.

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

4.21.5. O agendamento será realizado através do e-mail clc.sa@iffarroupilha.edu.br.

Dos alimentos e bebidas vedados para comercialização

4.22**.** Nos termos da Lei nº 15.216, de 30 de julho de 2018 e do Decreto Nº 54994 DE 17/01/2020, ambos do estado do Rio Grande do Sul, **fica proibida** a comercialização dos produtos a seguir relacionados no ambiente das escolas de educação infantil, de ensino fundamental e médio das redes pública e privada de ensino, e para a presente concessão, alcançando o ensino superior:

I - balas, pirulitos, gomas de mascar e biscoitos recheados, biscoitos simples, cookies, wafer e similares;

II - refrigerantes, refrescos e sucos artificiais, chás industrializados prontos para consumo, bebidas achocolatadas prontas, bebidas isotônicas,energéticos ou preparos em pó solúvel;

III - salgadinhos industrializados;

IV - frituras em geral ou que imitam frituras;

V - pipocas industrializadas ou que contenham corantes artificiais;

VI - bebidas alcoólicas, cervejas e espumantes sem álcool;

VII - produtos embutidos;

VIII - alimentos em cuja preparação seja utilizada gordura vegetal hidrogenada;

IX - alimentos industrializados cujo percentual de calorias provenientes de gordura saturada ultrapasse dez por cento das calorias totais da porção;

X - alimentos industrializados com alto teor de sódio;

XI - sorvete, picolé e sacolé.

4.23. Fica vedada no ambiente escolar a publicidade de produtos cuja comercialização seja proibida por este Decreto, inclusive por meio de patrocínio de atividades escolares e extracurriculares.

Da Cesta de Produtos

4.24. Será permitida somente a comercialização dos alimentos e bebidas que integrem a Cesta de Produtos (Anexo deste Edital), observadas as proibições legais de saúde e nutrição escolar.

4.24.1. A Contratada deverá organizar, planejar e diversificar a oferta de alimentos e bebidas, ficando expressamente autorizada a realizar testes de mercado e de aceitabilidade junto ao público consumidor, com o objetivo de identificar preferências e garantir a viabilidade econômica do negócio.

4.24.2. A Contratada poderá introduzir rotativamente diferentes marcas, sabores, apresentações e receitas saudáveis, desde que enquadrados nas categorias permitidas da Cesta de Produtos.

4.24.3. Com base no comportamento de consumo observado, a Contratada poderá adequar o seu cardápio regular, reduzindo, suprimindo ou substituindo os itens de baixa procura, desde que mantenha a oferta mínima de opções saudáveis exigida pela Fiscalização do Contrato.

4.24.4. Caso a Contratada identifique um produto saudável, nutritivo e viável que não esteja explicitamente listado na Cesta de Produtos original, poderá requerer formalmente à Administração a sua inclusão na lista de itens permitidos, mediante apresentação da respectiva tabela nutricional para aprovação.

Do período de funcionamento da Cantina e dos funcionários

4.25. O horário regular de funcionamento da cantina será das 07h00 às 22h00, de segunda a sexta-feira, devendo cobrir integralmente os turnos de aula da instituição.

4.25.1. O horário de funcionamento regular poderá ser alterado ou readequado pela Administração, por iniciativa própria ou mediante solicitação formal e fundamentada da Contratada, desde que haja mútua concordância e não prejuízo ao atendimento dos usuários.

4.25.2. O funcionamento da cantina poderá ser estendido aos sábados, domingos e feriados em ocasiões excepcionais (como eventos institucionais, exames ou reposições de aula), mediante solicitação ou autorização prévia da Administração, em comum acordo com a Contratada.

4.26. A Contratada deverá dimensionar e manter um quantitativo de funcionários suficiente para absorver o fluxo comercial e garantir a agilidade no atendimento durante todo o horário de funcionamento, especialmente nos períodos de intervalo das aulas.

4.26.1. Em estrita observância às normas sanitárias vigentes, fica expressamente vedada a manipulação de alimentos pelo funcionário que realizar o recebimento de pagamentos ou operar o caixa.

4.26.2. Os funcionários deverão ser contratados no regime celetista e deverão dispor de todos os EPIS e uniformes necessários para o desempenho de suas funções.

4.26.3. A empresa contratada é a única responsável pela gestão de seus funcionários, incluindo a contratação, remuneração, férias, banco de horas, e demais obrigações trabalhistas.

4.26.4. A empresa contratada exercerá com exclusividade e independência a gestão de seus empregados (contratação, supervisão, jornada, remuneração, disciplina).

4.26.5. A empresa não poderá propor a redução de funcionários em razão de formas de pagamento.

4.27. Da Disponibilidade de Meios de Pagamento e Emissão de Documento Fiscal

4.27.1. Em razão da localização geográfica do *campus* e da ausência de agências bancárias ou terminais de autoatendimento (caixas eletrônicos) nas proximidades, a Contratada fica obrigada a disponibilizar e aceitar, de forma concomitante e ininterrupta, as seguintes modalidades de pagamento: I - Moeda corrente nacional (dinheiro em espécie); II - Cartões de débito e crédito (das principais bandeiras em circulação no mercado nacional); e III - Pagamento instantâneo via PIX.

4.27.2. Para o cumprimento do disposto no item anterior, a Contratada deverá manter no local, em perfeito estado de funcionamento, equipamentos de automação comercial (máquinas de cartão) e conectividade de rede necessários para o processamento das transações eletrônicas.

4.27.3. A Contratada deverá disponibilizar, em local visível e de fácil acesso ao consumidor, o código QR (*QR Code*) e a chave correspondente para a realização dos pagamentos via PIX.

4.27.4. A Contratada fica obrigada a manter em caixa volume de cédulas e moedas suficiente para garantir o troco integral aos usuários que optarem pelo pagamento em espécie, sendo vedada a retenção de valores ou a substituição do troco por mercadorias.

4.27.5. Eventuais problemas técnicos de conectividade nas máquinas de cartão ou no sistema PIX da Contratada não a desobrigam de aceitar os demais meios de pagamento previstos, devendo a empresa adotar planos de contingência para que o atendimento aos usuários não seja interrompido.

4.27.10. O recebimento dos pagamentos será em nome e no CNPJ da contratada, sendo vedado o recebimento ou direcionamento de pagamento à terceiros.

4.27.11. É obrigatória a emissão do documento fiscal correspondente (Nota Fiscal de Consumidor Eletrônica - NFC-e ou cupom fiscal), bem como a sua entrega imediata ao usuário no ato de cada compra, independentemente de solicitação.

4.27.11.1. A obrigação prevista no item anterior aplica-se integralmente à Contratada, independentemente do seu regime de tributação, incluindo as empresas optantes pelo Simples Nacional e os Microempreendedores Individuais (MEI), constituindo cláusula obrigatória de controle de execução contratual e defesa do consumidor no âmbito da instituição.

4.28. Da produção própria

4.28.1. Excetuando água mineral, chips (de frutas, mandioquinha e batata) e mix de castanhas, todos os demais itens deverão ser produzidos pela contratada no espaço destinado para tal dentro das dependências da cantina sendo vedada a produção em local externo.

5. Critérios de Medição e Pagamento

5.1. A avaliação da execução do objeto utilizará o Instrumento de Medição de Resultado (IMR) em Anexo ao Edital e o Formulário de Avaliação do Público Usuário (modelo em anexo).

5.2. Caso a pontuação obtida através dos meios de avaliação seja inferior à 70 pontos a Administração poderá instaurar processo administrativo para rescisão unilateral do contrato ou não prorrogá-lo além de processo administrativo sancionador caso se aplique.

Do pagamento do aluguel e da energia elétrica

5.3. O valor correspondente ao aluguel será pago pela Contratada à Contratante mediante Guia de Recolhimento da União (GRU), no prazo de 10 (dez) dias, a contar do seu recebimento pela Contratada.

5.3.1. A Guia de Recolhimento da União será enviada à Contratada por e-mail, devendo esta confirmar o recebimento por meio de resposta no prazo máximo de 24 (vinte e quatro) horas.

5.3.2. A Administração poderá, alternativamente, enviar a GRU por meio físico, mediante assinatura de recebimento pela Contratada.

5.4. Durante a vigência inicial da contratação, correspondente a 24 (vinte e quatro) meses, o valor do aluguel será pago de forma diferenciada, com o objetivo de possibilitar a implantação e a adaptação da Contratada à exploração da cantina.

5.4.1. A vigência inicial da contratação será dividida em 2 (dois) períodos iguais e sucessivos de 12 (doze) meses cada.

5.4.2. No primeiro período de 12 (doze) meses, o valor do aluguel corresponderá a 40% (quarenta por cento) do valor mensal estimado.

5.4.3. No segundo período de 12 (doze) meses, o valor do aluguel corresponderá a 60% (sessenta por cento) do valor mensal estimado.

5.4.4. Nos meses de dezembro, janeiro, fevereiro e julho, independentemente de ocorrerem no primeiro ou no segundo período de 12 (doze) meses referidos nos itens 5.4.2 e 5.4.3, o valor do aluguel corresponderá a 20% (vinte por cento) do valor total mensal estimado.

5.4.5. Para fins de cálculo do valor a ser pago, a referência será sempre o valor mensal sem desconto estimado.

5.5. Durante o prazo das prorrogações contratuais, o valor do aluguel corresponderá à totalidade do valor mensal estimado.

5.5.1. Nos meses de dezembro, janeiro, fevereiro e julho, o valor do aluguel corresponderá a 30% (trinta por cento) do valor mensal estimado.

5.5.2. Para fins de cálculo do valor a ser pago, a referência será sempre o valor mensal estimado.

5.6. Será de responsabilidade da Contratada a aquisição e a instalação de medidor de energia digital junto à entrada da rede elétrica do prédio da Cantina.

5.6.1. A medição em kWh da energia consumida pela Contratada será realizada mensalmente, considerando para isso 1º e o último dia do mês;

5.6.2. O relatório de medição será encaminhado por e-mail ao fiscal do contrato, o qual poderá realizar a aferição da informação prestada de forma presencial;

5.6.2.1. O relatório será encaminhado no 1º dia útil subsequênte ao mês da medição.

5.6.3. A Administração fará o cálculo do valor monetário da despesa de energia da Contratada com base no valor do kWh da conta de energia institucional.

5.6.4. O valor correspondente à energia será pago pela Contratada à Contratante mediante Guia de Recolhimento da União (GRU), no prazo de 10 (dez) dias, a contar do seu recebimento pela Contratada.

5.6.5. A Guia de Recolhimento da União será enviada à Contratada por e-mail, devendo esta confirmar o recebimento por meio de resposta no prazo máximo de 24 (vinte e quatro) horas.

5.6.6. A Administração poderá, alternativamente, enviar a GRU por meio físico, mediante assinatura de recebimento pela Contratada.

6. Levantamento de Mercado

O levantamento de mercado considerou contratações similares praticadas pelos Campi do IFFar e de outras instituições de ensino.

7. Descrição da solução como um todo

A solução é descrita como uma Concessão de uso, a título oneroso, de uma área, medindo 60 m² (sessenta metros quadrados), situada nas dependências do prédio do IFFar Campus Santo Augusto, imóvel de propriedade da União, localizado na Rua Fábio João Andolhe, 1.100, bairro Floresta, CEP 98.590-000, cidade de Santo Augusto/RS, forma indireta e contínua, destinado à exploração de serviços de cantina/lancheira/restaurante, para fornecimento de alimentação e similares.

8. Estimativa das Quantidades a serem Contratadas

O Contrato terá vigência inicial de 24 meses, podendo ser prorrogado por até 120 meses.

A empresa contratada terá de pagar aluguel ao IFFar Campus Santo Augusto.

9. Estimativa do Valor da Contratação

Valor (R$): 36.146,86

Valor total da contratação R$ 127,18 (total da cesta de produtos) + (R$ 1.500,82 (valor do aluguel) * 24 (meses da contratação) = R$ 36.146,86.

10. Justificativa para o Parcelamento ou não da Solução

Não haverá parecelamento da solução.

11. Contratações Correlatas e/ou Interdependentes

Não se aplica.

12. Alinhamento entre a Contratação e o Planejamento

A presente contratação não gera despesa ao IFFar Campus Santo Augusto e sua necessidade foi motivada em razão da impossibilidade de prorrogação do contrato atual.

A contratação foi registrada

13. Benefícios a serem alcançados com a contratação

O art. 18, § 1º, inciso IX, da Lei nº 14.133/2021 exige que o estudo técnico preliminar contenha o "demonstrativo dos resultados pretendidos em termos de economicidade e de melhor aproveitamento dos recursos humanos, materiais e financeiros disponíveis". Este item cumpre essa exigência em relação à concessão onerosa de uso de área de 60 m² para exploração de serviços de cantina no IFFar – Campus Santo Augusto, em articulação com os objetivos do art. 11, incisos I e III, da mesma Lei — assegurar a proposta apta a gerar o resultado de contratação mais vantajoso ao longo do ciclo de vida do objeto e evitar sobrepreço e superfaturamento. Os benefícios aqui demonstrados correspondem às necessidades declaradas no item 2 do Termo de Referência e se distribuem em cinco dimensões: acadêmica e social, sanitária e de educação alimentar, econômico-financeira, administrativa e ambiental. Para que o demonstrativo não se limite a argumentação, cada benefício é associado ao instrumento da própria contratação que permite verificá-lo na fase de execução.

Na dimensão acadêmica e social, a contratação atua diretamente sobre a permanência e o êxito dos estudantes. A existência de cantina em funcionamento no interior do campus elimina um dos fatores que mais pesam na decisão de abandonar o curso: a ausência de alimentação acessível durante o período em que o estudante permanece na instituição. O efeito é mais intenso sobre quem reside em outros municípios ou em localidades distantes, e sobre quem se encontra em situação de vulnerabilidade socioeconômica, para quem a saída do campus em busca de alimentação representa custo adicional e tempo perdido. Ao mesmo tempo, a alimentação regular ao longo do turno de aulas produz efeito direto sobre atenção, concentração e disposição física — condições materiais da aprendizagem que a instituição não controla por meio da sala de aula —, e beneficia especialmente os estudantes que chegam à instituição diretamente do trabalho e os do turno noturno, que não dispõem de intervalo suficiente para retornar à residência.

Ainda na dimensão social, a oferta interna de alimentação reduz a necessidade de deslocamento de estudantes, servidores e trabalhadores terceirizados até o comércio do centro urbano, sobretudo nos intervalos curtos entre aulas, diminuindo a exposição a riscos de trânsito e de segurança pessoal, em especial no período noturno. A cantina cumpre também função que excede a de ponto de venda: constitui espaço de convivência e de integração entre discentes, docentes, técnicos e terceirizados, contribuindo para o vínculo do estudante com a instituição — fator associado à permanência — e para um ambiente institucional mais funcional e acolhedor.

Na dimensão sanitária e de educação alimentar, a concessão é o instrumento pelo qual o Instituto disciplina a oferta comercial de alimentos no campus. O Decreto federal nº 11.821/2023, ao dispor sobre as ações de promoção da alimentação adequada e saudável no ambiente escolar, fixa como objetivos a "formação de hábitos alimentares saudáveis" e a "prevenção de todas as formas de má nutrição, da obesidade e de outras doenças crônicas" (art. 4º, incisos I e IV); a Lei Estadual nº 15.216/2018 e o Decreto Estadual nº 54.994/2020, art. 4º, vedam a comercialização, em cantina escolar, de balas, refrigerantes e sucos artificiais, salgadinhos industrializados, frituras em geral, embutidos e alimentos industrializados com alto teor de sódio. Contratualmente, essas vedações deixam de ser regra geral e passam a ser obrigação fiscalizável, com sanção em caso de descumprimento. Somam-se os controles sanitários exigidos da concessionária — alvará e licença sanitária vigentes, capacitação do responsável pelas atividades de manipulação em curso de no mínimo 12 horas, treinamento admissional e anual dos manipuladores, Manual de Boas Práticas, procedimentos operacionais padronizados e guarda de registros por, no mínimo, 90 dias, conforme a RDC ANVISA nº 216/2004 e a Portaria SES/RS nº 799/2023 —, cujo resultado é a redução mensurável do risco de doenças transmitidas por alimentos a que estão expostos alunos e servidores.

A contratação produz, ainda, benefício de proteção jurídica e patrimonial para a Administração. Em ambiente escolar, o dano causado a aluno ou visitante tende a ser demandado contra o próprio Instituto, em razão da responsabilidade objetiva do Estado (art. 37, § 6º, da Constituição) e da responsabilidade do fornecedor (art. 14 do Código de Defesa do Consumidor); a existência de obrigações contratuais claras de reparação (arts. 119 e 120 da Lei nº 14.133/2021), de vistoria de entrada e de saída do espaço e de cobertura securitária de danos ao imóvel ocupado e de responsabilidade civil do estabelecimento é o que viabiliza o regresso contra o concessionário. Esse benefício, contudo, somente se materializa se a exigência estiver efetivamente prevista: por isso este Estudo recomenda a inclusão da obrigação securitária no Termo de Referência, no Contrato e na matriz de alocação de riscos, nos termos do art. 22, § 2º, inciso III, e do art. 103, § 2º, da Lei nº 14.133/2021, bem como a efetiva elaboração da matriz de riscos, hoje inexistente embora referida pelo Termo de Referência.

Na dimensão econômico-financeira, a concessão onerosa gera receita patrimonial em lugar de despesa: além da retribuição mensal estimada em R$ 1.500,82, o critério de julgamento adotado — maior desconto sobre a Cesta de Produtos, com percentual mínimo de 3% por item — transfere ao usuário final o ganho da disputa, e não apenas o apropria pela Administração. Não há pagamento à concessionária, criação de cargo ou contratação de pessoal, nem aquisição de equipamentos e insumos, de modo que o custo administrativo se limita à fiscalização contratual, já atribuída a servidores designados. O espaço concedido já existe e já está dotado da infraestrutura predial necessária, o que converte área subutilizada em serviço prestado à comunidade sem investimento público novo — aproveitamento de recurso material disponível, na expressão literal do art. 18, § 1º, inciso IX. O recolhimento mensal da outorga e a comprovação do desconto praticado geram trilha documental verificável pela fiscalização e pelos órgãos de controle, permitindo medir, a cada período, se o resultado econômico estimado foi alcançado.

Na dimensão administrativa, a concessão libera a instituição de uma atividade-meio: a gestão de lanchonete exige competências comerciais, de controle de estoque, de precificação e de gestão de pessoal que não integram a finalidade do Instituto, e a contratação permite concentrar a força de trabalho institucional no ensino, na pesquisa, na extensão e na própria fiscalização. Ao mesmo tempo, transfere ao particular os riscos próprios da exploração — variação de demanda, custos de insumos, gestão de empregados e sazonalidade do calendário acadêmico —, em linha com a orientação do art. 103, § 2º, da Lei nº 14.133/2021, segundo a qual os riscos com cobertura oferecida por seguradoras devem ser preferencialmente transferidos ao contratado, e com a exigência do art. 22, § 2º, inciso III, de que o contrato reflita os seguros obrigatórios com o custo integrado ao preço ofertado.

Por fim, na dimensão ambiental, a concessão torna exigíveis a coleta seletiva, a segregação de resíduos recicláveis, orgânicos e contaminantes e a destinação ambientalmente adequada do óleo de cozinha usado, em conformidade com a Política Nacional de Resíduos Sólidos (Lei nº 12.305/2010), de modo que o controle do resíduo gerado pela atividade deixa de depender da iniciativa do comerciante. A priorização de materiais recicláveis, reutilizáveis ou compostáveis reduz o volume de resíduos enviados a aterro, e a apuração por medição própria do consumo de água e energia, ressarcido pelo concessionário, cria incentivo econômico direto à eficiência no uso desses recursos.

14. Providências a serem Adotadas

Não se aplica

15. Possíveis Impactos Ambientais

Impactos ambientais e medidas saneadoras — cantina IFFar CSA

1. Resíduos orgânicos (restos de alimentos, cascas) → segregação na fonte; recipiente com tampa, fora da área de manipulação; coleta em frequência que impeça acúmulo; destinação a compostagem ou aterro licenciado.
2. Óleo e gordura de fritura → recipiente exclusivo e fechado; proibido descartar em rede, ralo, solo ou lixo comum; entrega a destinador licenciado com comprovante.
3. Desperdício de alimentos → controle de produção e estoque; doação dos excedentes próprios a entidade beneficente (Lei 15.224/2025).
4. Efluentes com gordura, detergente e sanitizante → caixa de retenção de gordura com limpeza periódica registrada; produtos diluídos conforme o fabricante; material retido vai para destinação, não para a rede.
5. Recicláveis e embalagens (papel, plástico, vidro, metal) → segregação na fonte com código de cores da coleta seletiva (CONAMA 275/2001); entrega à coleta municipal ou a cooperativa.
6. Descartáveis (copos, canudos, pratos, talheres) → priorizar recicláveis, reutilizáveis ou compostáveis; reduzir o volume de uso único.
7. Produtos químicos de limpeza, lâmpadas, pilhas e eletrônicos inservíveis → armazenamento identificado, ventilado e separado dos alimentos; destinação em logística reversa ou a destinador licenciado; vedado reusar embalagem química para alimento.
8. Fumaça e odores da cocção → coifa e exaustão dimensionadas e operantes, filtros e dutos limpos em periodicidade definida; vedado queimar material no local.
9. Ruído e vibração de equipamentos (exaustor, fritadeira, liquidificador, moedor) → manutenção em dia e amortecedores quando necessário; operação dentro do horário contratual e dos níveis da NBR 10151.
10. Vetores e pragas → POP de controle integrado de vetores e pragas (RDC 216/2004, itens 4.11.1 e 4.11.4); telas e barreiras físicas; limpeza programada; empresa licenciada na aplicação de produto.
11. Consumo de água e energia → correção imediata de vazamentos; equipamentos em bom estado e desligados fora do horário; medição própria com ressarcimento conforme o Contrato.
12. Gás refrigerante de freezers e expositores → manutenção preventiva, correção de vazamento e recolhimento do fluido por serviço especializado na substituição do equipamento.
13. Derramamento de óleo ou produto químico e danos ao piso e à rede → bandejas de contenção sob equipamentos de fritura e cocção; contenção e limpeza imediatas; reparação a suas expensas (arts. 119 e 120 da Lei 14.133/2021).
14. Rejeito não reciclável → acondicionamento separado e destinação em aterro licenciado, com comprovação de remessa.

16. Declaração de Viabilidade

Esta equipe de planejamento declara **viável** esta contratação.

16.1. Justificativa da Viabilidade

A Equipe de Planejamento se manifesta pela viabilidade da contratação.

I - LEONIDAS LUIZ RUBIANO DE ASSUNCAO (1916294 - TÉCNICO ADMINISTRATIVO) - *Campus* Santo Augusto- Presidente e Agente da contratação;

II - JOSEANE PAZZINI ECKHARDT (1770812 - TÉCNICO ADMINISTRATIVO) - *Campus Santo Augusto* - Requerente;

III - GABRIELA FELDEN SCHEUERMANN (3489629 - TÉCNICO ADMINISTRATIVO) - *Campus Santo Augusto* - Integrante Administrativo;

IV - MARCOS JOSE ANDRIGHETTO (1609963 - TÉCNICO ADMINISTRATIVO) - *Campus Santo Augusto* - Integrante Administrativo;

Manifestação da Autoridade Competente

Declaro estar ciente e de acordo com o presente estudo técnico preliminar.

MARCIA FINK

Diretora Geral

17. Responsáveis

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

LEONIDAS LUIZ RUBIANO DE ASSUNCAO

Agente de contratação

Lista de Anexos

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

- Anexo I - relacao_itens.pdf (190.18 KB)

ANEXO II – MINUTA DE TERMO DE CONTRATO

INST.FEDERAL DE EDUC.,CIENC.E TEC.FARROUPILHA

Contrato 5/2026

Informações Básicas

Número do artefato	UASG	Editado por	Atualizado em
5/2026	158127-INST.FEDERAL DE EDUC.,CIENC.E TEC. FARROUPILHA	LEONIDAS LUIZ RUBIANO DE ASSUNCAO	19/11/2026 10:18 (v 0.6)

Status

CONCLUIDO

Outras informações

Categoria	Número da Contratação	Processo Administrativo
IV - concessão e permissão de uso de bens públicos/Permissão de uso de bens públicos		23241.002144/2026-19

1. CLÁUSULA PRIMEIRA – OBJETO

Minuta do Termo de Contrato

(Processo Administrativo n° 23241.002144/2026-19)

CONTRATO ADMINISTRATIVO Nº *xx*/*xxxx*, QUE FAZEM ENTRE SI A UNIÃO, POR INTERMÉDIO DO (A) ..... E .....

A *[União]* ***OU*** *[Autarquia XXXXX]* ***OU*** *[Fundação XXXXXX][A1] ,* por intermédio do(a) [*órgão contratante*], com sede no (a) *[endereço]*, na cidade de *[cidade]*/*[UF]*, inscrito(a) no CNPJ sob o nº *[CNPJ]*, neste ato representado(a) pelo(a) [*cargo e nome*], nomeado(a) pela Portaria nº *XX*, de *[dia]* de *[mês]* de *[ano]*, publicada no *DOU* de *[dia]* de *[mês]* de *[ano]*, portador da Matrícula Funcional nº *[nº matrícula]*, doravante denominado CONTRATANTE, e o(a) *[CONTRATADO],* inscrito(a) no CNPJ/MF sob o nº *[CNPJ],* sediado(a) na *[endereço]*, na cidade de *[cidade]*/*[UF]*, doravante designado CONTRATADO, neste ato representado(a) por *[nome e função no CONTRATADO]*, conforme *[atos constitutivos da empresa]* ***OU*** *[procuração apresentada nos autos],* tendo em vista o que consta no Processo nº *xxxxx*.*xxxxxx*/*xxxx*-*xx* e em observância às disposições da Lei nº 14.133, de 1º de abril de 2021, e demais legislação aplicável, resolvem celebrar o presente Termo de Contrato, decorrente da *Concorrência* nº *XX/XXXX,* mediante as cláusulas e condições a seguir enunciadas.[A2]

1. CLÁUSULA PRIMEIRA – OBJETO

1.1. O objeto do presente instrumento é Concessão de uso, a título oneroso, de uma área, medindo 60 m² (sessenta metros quadrados), situada nas dependências do prédio do IFFar Campus Santo Augusto, imóvel de propriedade da União, localizado na Rua Fábio João Andolhe, 1.100, bairro Floresta, CEP 98.590-000, cidade de Santo Augusto/RS, forma indireta e contínua, destinado à exploração de serviços de cantina/lancheira/restaurante, para fornecimento de alimentação e similares, conforme condições, quantidades e exigências estabelecidas neste instrumento.

1.1.1 Valor mensal do Aluguel: R$ .....

1.1.2. Cesta de Produtos:

Nº	Descrição	Unidade	R$ Unit.	% Desc.	R$ Unit. Final

1.2. Vinculam esta contratação, independentemente de transcrição:

1.2.1. O Termo de Referência;

1.2.2. O Edital da Licitação;

1.2.3. A Proposta do CONTRATADO;

1.2.4. Eventuais anexos e apêndices dos documentos supracitados.

1.3. Em razão das especificidades desta contratação, a licitante fica obrigada a tomar pleno conhecimento e dar integral cumprimento à Lei Estadual nº 15.216, de 30 de julho de 2018, e ao Decreto Estadual nº 54.994, de 17 de janeiro de 2020, que dispõem sobre a proibição de comercialização de determinados produtos em ambientes escolares no âmbito do Estado do Rio Grande do Sul.

1.4. A Contratada assume integralmente o risco do negócio ao assinar o presente termo de contrato.

2. CLÁUSULA SEGUNDA – VIGÊNCIA E PRORROGAÇÃO

2.1. Na forma do artigo 110 da Lei n° 14.133, de 2021, o contrato terá a seguinte vigência:

2.1.1. As vigência inicial e as demais prorrogações serão de 24 (vinte e quatro) meses a contar de ___/___/___ a ___/___/___;

2.1.2. A vigência total da contratação não poderá ultrapassar 120 (cento e vinte) meses;

2.1.3. As disposições específicas sobre a vigência e a mensuração do alguel estão presentes na cláusula 6ª desse contrato.

2.2. A prorrogação de que trata este item é condicionada ao ateste, pela autoridade competente, de que as condições e os preços permanecem vantajosos para a Administração, permitida a negociação com o CONTRATADO, atentando, ainda, para o cumprimento dos seguintes requisitos:

2.2.1. Estar formalmente demonstrado no processo que a forma de prestação dos serviços tem natureza continuada;

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

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

2.2.4. Haja manifestação expressa do CONTRATADO informando o interesse na prorrogação;

2.2.5. Seja comprovado que o CONTRATADO mantém as condições iniciais de habilitação; e

2.2.6. Não haja registro no Cadastro Informativo de créditos não quitados do setor público federal (Cadin[A2]).

2.2.7. Atendimento às disposições da cláusula 6ª desse contrato.

2.5. O CONTRATADO não tem direito subjetivo à prorrogação contratual.

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

2.7. Nas eventuais prorrogações contratuais, os custos não renováveis já pagos ou amortizados ao longo do primeiro período de vigência da contratação deverão ser reduzidos ou eliminados como condição para a renovação.

2.8. O contrato não poderá ser prorrogado quando o CONTRATADO tiver sido penalizado nas sanções de declaração de inidoneidade ou impedimento de licitar e contratar com poder público, observadas as abrangências de aplicação.

2.9. Em razão das especificidades do objeto contratual a rescisão unilateral do contrato poderá ser motivada pelo contratado.

3. CLÁUSULA TERCEIRA – MODELOS DE EXECUÇÃO E GESTÃO CONTRATUAIS

Da Execução do Objeto

3.1. A execução do objeto seguirá a dinâmica estabelecida nesta seção.

3.1.1. O início da execução do objeto ocorrerá em até 10 (dez) dias corridos, conforme determinado em Portaria /Ordem de Serviço que será emitida após a assinatura do Contrato.

3.1.2. O prazo para o início da execução do objeto poderá ser prorrogado desde que seja solicitado por escrito à Contratante, a qual irá deliberar sobre o seu deferimento no prazo máximo de 2 (dois) dias úteis.

3.1.3. Conforme disposto no item 9.39 e subitens desse contrato, o início da execução está condicionada à apresentação das licenças e alvarás (sanitário, funcionamento, bombeiros) necessários à execução dos serviços, junto às repartições competentes.

Dos Alimentos e Bebidas Vedados para Comercialização

3.2. Nos termos da Lei nº 15.216, de 30 de julho de 2018, e do Decreto nº 54.994, de 17 de janeiro de 2020, ambos do Estado do Rio Grande do Sul, fica proibida a comercialização dos seguintes produtos no âmbito da presente concessão:

I — balas, pirulitos, gomas de mascar e biscoitos recheados, simples, cookies, wafer e similares;

II — refrigerantes, refrescos e sucos artificiais, chás industrializados prontos para consumo, bebidas achocolatadas prontas, bebidas isotônicas, energéticos ou preparos em pó solúvel;

III — salgadinhos industrializados;

IV — frituras em geral ou que imitam frituras;

V — pipocas industrializadas ou que contenham corantes artificiais;

VI — bebidas alcoólicas, cervejas e espumantes sem álcool;

VII — produtos embutidos;

VIII — alimentos em cuja preparação seja utilizada gordura vegetal hidrogenada;

IX — alimentos industrializados cujo percentual de calorias provenientes de gordura saturada ultrapasse dez por cento das calorias totais da porção;

X — alimentos industrializados com alto teor de sódio;

XI — sorvete, picolé e sacolé (industrializados).

3.3. Fica vedada no ambiente escolar a publicidade de produtos cuja comercialização seja proibida por este Decreto, inclusive por meio de patrocínio de atividades escolares e extracurriculares.

Da Cesta de Produtos

3.4. Será permitida somente a comercialização dos alimentos e bebidas que integrem a Cesta de Produtos, observadas as proibições legais de saúde e nutrição escolar.

3.4.1. A Contratada deverá organizar, planejar e diversificar a oferta de alimentos e bebidas, ficando expressamente autorizada a realizar testes de mercado e de aceitabilidade junto ao público consumidor, com o objetivo de identificar preferências e garantir a viabilidade econômica do negócio.

3.4.2. A Contratada poderá introduzir rotativamente diferentes marcas, sabores, apresentações e receitas saudáveis, desde que enquadrados nas categorias permitidas da Cesta de Produtos.

3.4.3. Com base no comportamento de consumo observado, a Contratada poderá adequar o seu cardápio regular, reduzindo, suprimindo ou substituindo itens de baixa procura, desde que mantenha a oferta mínima de opções saudáveis exigida pela Fiscalização do Contrato.

3.4.4. Caso a Contratada identifique um produto saudável, nutritivo e viável que não esteja explicitamente listado na Cesta de Produtos original, poderá requerer formalmente à Administração a sua inclusão na lista de itens permitidos, mediante apresentação da respectiva tabela nutricional para aprovação.

3.4.4.1. A inclusão de novos itens poderá ser submetida à avaliação da Contratante a cada 6 meses.

3.4.5. É obrigatório a fixação da tabela de preços em no mínimo 2 locais de ampla visibilidade, sem que um deles obrigatoriamente será em frente ao balcão de atendimento.

Do Período de Funcionamento e dos Funcionários

3.5. O horário regular de funcionamento da cantina será das 07h00 às 22h00, de segunda a sexta-feira, devendo cobrir integralmente os turnos de aula da instituição.

3.5.1. O horário de funcionamento regular poderá ser alterado ou readequado pela Administração, por iniciativa própria ou mediante solicitação formal e fundamentada da Contratada, desde que haja mútua concordância e não haja prejuízo ao atendimento dos usuários.

3.5.2. O funcionamento da cantina poderá ser estendido aos sábados, domingos e feriados em ocasiões excepcionais (como eventos institucionais, exames ou reposições de aula), mediante solicitação ou autorização prévia da Administração, em comum acordo com a Contratada.

3.6. A Contratada deverá dimensionar e manter um quantitativo de funcionários suficiente para absorver o fluxo comercial e garantir a agilidade no atendimento durante todo o horário de funcionamento, especialmente nos períodos de intervalo das aulas.

3.6.1. Em estrita observância às normas sanitárias vigentes, fica expressamente vedada a manipulação de alimentos pelo funcionário que realizar o recebimento de pagamentos ou operar o caixa.

3.6.2. Os funcionários deverão ser contratados exclusiva no regime celetista e dispor de todos os Equipamentos de Proteção Individual (EPIs) e uniformes necessários para o desempenho de suas funções.

3.6.3. A Contratada é a única responsável pela gestão de seus funcionários, incluindo contratação, remuneração, férias, banco de horas, supervisão, jornada de trabalho, disciplina e demais obrigações trabalhistas, exercendo com exclusividade e independência a administração de seus empregados.

Da Disponibilidade de Meios de Pagamento e Emissão de Documento Fiscal

3.7. Em razão da localização geográfica do campus e da ausência de agências bancárias ou terminais de autoatendimento nas proximidades, a Contratada fica obrigada a disponibilizar e aceitar, de forma concomitante e ininterrupta, as seguintes modalidades de pagamento:

a) moeda corrente nacional (dinheiro em espécie);

b) cartões de débito e crédito (das principais bandeiras em circulação no mercado nacional);

c) pagamento instantâneo via PIX.

3.8. Para o cumprimento do disposto no item anterior, a Contratada deverá manter no local, em perfeito estado de funcionamento, equipamentos de automação comercial (máquinas de cartão) e a conectividade de rede necessária para o processamento das transações eletrônicas.

3.9. A Contratada deverá disponibilizar, em local visível e de fácil acesso ao consumidor, o código QR (QR Code) e a chave correspondente para a realização dos pagamentos via PIX.

3.10. A Contratada fica obrigada a manter em caixa volume de cédulas e moedas suficiente para garantir o troco integral aos usuários que optarem pelo pagamento em espécie, sendo vedada a retenção de valores ou a substituição do troco por mercadorias.

3.11. Eventuais problemas técnicos de conectividade nas máquinas de cartão ou no sistema PIX da Contratada não a desobrigam de aceitar os demais meios de pagamento previstos, devendo a empresa adotar planos de contingência para que o atendimento aos usuários não seja interrompido.

3.12. O recebimento dos pagamentos será em nome e no CNPJ da Contratada, sendo vedado o recebimento ou direcionamento de pagamento a terceiros.

3.13. É obrigatória a emissão do documento fiscal correspondente (Nota Fiscal de Consumidor Eletrônica — NFC-e ou cupom fiscal), bem como a sua entrega imediata ao usuário no ato de cada compra, independentemente de solicitação.

3.14. A obrigação prevista no item anterior aplica-se integralmente à Contratada, independentemente do seu regime de tributação, incluindo as empresas optantes pelo Simples Nacional e os Microempreendedores Individuais (MEI), constituindo cláusula obrigatória de controle de execução contratual e defesa do consumidor no âmbito da instituição.

Dos Procedimentos de Transição e Finalização do Contrato

3.15. Os procedimentos de finalização do contrato constituem-se das seguintes etapas:

3.15.1. Desocupação do espaço em no máximo 3 (três) dias úteis.

3.15.2. Reparação de qualquer avaria identificada pela Administração na infraestrutura do espaço, às expensas da Contratada.

3.15.3. Pagamento do valor proporcional aos dias ocupados, referente ao aluguel e à energia elétrica.

Da comercialização externa

3.16. É vedada a produção e comercialização de alimentos e bebidas para fins externos onde o ocorra a tele-entrega.

Da produção própria

3.17. Excetuando água mineral, chips (de frutas, mandioquinha e batata) e mix de castanhas, todos os demais itens **deverão ser produzidos pela contratada no espaço destinado para tal dentro das dependências da cantina sendo vedada a produção em local externo**.

4. CLÁUSULA QUARTA – SUBCONTRATAÇÃO

4.1. Não será admitida nenhuma forma de subcontratação do objeto contratual.

4.2. A execução do objeto contratual será realizada por meio dos funcionários da Contratada.

4.3. É vedada a contratação de Microempreendedor Individual como substituição à funcionário celetista.

5. CLÁUSULA QUINTA – PREÇO

5.1.O valor mensal do aluguel é R$....., o valor total da cesta de produtos é R$...., o valor total da contratação é R$ .....

5.1.1. O valor total da contratação é definido pelo valor total da cesta de produtos aplicado o percentual de desconto + o valor do aluguel.

5.1.2. O valor a ser pago pelo CONTRATADO à CONTRATANTE será o valor do aluguel e o valor da despesa de energia elétrica e água e esgoto (caso se aplique), nos termos desse Contrato, Termo de Referência, Edital e Anexo.

5.1.3. O valor total da contratação é o valor mensal x (multiplicado) 24 (vinte e quatro) meses.

6. CLÁUSULA SEXTA - PAGAMENTO

6.1. A avaliação da execução do objeto utilizará o Instrumento de Medição de Resultado (IMR) em Anexo ao Edital e o Formulário de Avaliação do Público Usuário (modelo em anexo ao edital).

6.2. Caso a pontuação obtida através dos meios de avaliação seja inferior à 70 pontos a Administração poderá instaurar processo administrativo para rescisão unilateral do contrato ou não prorrogá-lo além de processo administrativo sancionador caso se aplique.

Do pagamento do aluguel e da energia elétrica

6.3. O valor correspondente ao aluguel será pago pela Contratada à Contratante mediante Guia de Recolhimento da União (GRU), no prazo de 10 (dez) dias, a contar do seu recebimento pela Contratada.

6.3.1. A Guia de Recolhimento da União será enviada à Contratada por e-mail, devendo esta confirmar o recebimento por meio de resposta no prazo máximo de 24 (vinte e quatro) horas.

6.3.2. A Administração poderá, alternativamente, enviar a GRU por meio físico, mediante assinatura de recebimento pela Contratada.

6.4. Em nenhuma hipótese será aplicado desconto no valor do aluguel.

6.4.1. O aluguel será mensal;

6.4.2. O valor do aluguel será proporcional na hipótese do início e término da vigência contratual não incidir 1º dia do mês. Para mensuração do valor proporcional a ser pago será aplicado a divisão do valor do aluguel pela quantidade de dias do mês.

6.6. Será de responsabilidade da Contratada a aquisição e a instalação de medidor de energia digital junto à entrada da rede elétrica do prédio da Cantina.

6.6.1. A medição em kWh da energia consumida pela Contratada será realizada mensalmente, considerando para isso 1º e o último dia do mês;

6.6.1.1. Na hipótese do contrato não iniciar no 1º dia do mês, será considerado o 1º dia o de início da vigência do contrato.

6.6.1.2. Na hipótese do contrato não encerrar no último dia do mês, será considerado o último dia o dia final da vigência da contratação.

6.6.2. O relatório de medição será encaminhado por e-mail ao fiscal do contrato, o qual poderá realizar a aferição da informação prestada de forma presencial;

6.6.2.1. O relatório será encaminhado no 1º dia útil subsequênte ao mês da medição.

6.6.3. A Administração fará o cálculo do valor monetário da despesa de energia da Contratada com base no valor do kWh da conta de energia institucional.

6.6.4. O valor correspondente à energia será pago pela Contratada à Contratante mediante Guia de Recolhimento da União (GRU), no prazo de 10 (dez) dias, a contar do seu recebimento pela Contratada.

6.6.5. A Guia de Recolhimento da União será enviada à Contratada por e-mail, devendo esta confirmar o recebimento por meio de resposta no prazo máximo de 24 (vinte e quatro) horas.

6.6.6. A Administração poderá, alternativamente, enviar a GRU por meio físico, mediante assinatura de recebimento pela Contratada.

6.6.7. É vedado a acumulação de medições.

Do pagamento das despesas de água e esgoto

6.7. Atualmente, o IFFar Campus Santo Augusto dispõe de sistema de poço artesiano para o fornecimento de água e de fossa séptica para o recolhimento do esgoto. Por esse motivo, não serão cobrados valores da Contratada. No entanto, caso esse cenário seja alterado, passando o fornecimento de água e a coleta de esgoto a ser realizados por concessionária, caberá à Contratada a aquisição e a instalação de medidor de água na entrada da rede de água do prédio da Cantina.

6.7.1. A medição consumida pela Contratada será realizada mensalmente, considerando para isso 1º e o último dia do mês;

6.7.1.1. Na hipótese do contrato não iniciar no 1º dia do mês, será considerado o 1º dia o de início da vigência do contrato.

6.7.1.2. Na hipótese do contrato não encerrar no último dia do mês, será considerado o último dia o dia final da vigência da contratação.

6.7.2. O relatório de medição será encaminhado por e-mail ao fiscal do contrato, o qual poderá realizar a aferição da informação prestada de forma presencial;

6.7.2.1. O relatório será encaminhado no 1º dia útil subsequênte ao mês da medição.

6.7.3. A Administração fará o cálculo do valor monetário da despesa da Contratada com base no valor do m³ da conta de água e esgoto institucional.

6.7.4. O valor correspondente será pago pela Contratada à Contratante mediante Guia de Recolhimento da União (GRU), no prazo de 10 (dez) dias, a contar do seu recebimento pela Contratada.

6.7.5. A Guia de Recolhimento da União será enviada à Contratada por e-mail, devendo esta confirmar o recebimento por meio de resposta no prazo máximo de 24 (vinte e quatro) horas.

6.7.6. A Administração poderá, alternativamente, enviar a GRU por meio físico, mediante assinatura de recebimento pela Contratada.

6.7.7. É vedado a acumulação de medições.

6.7.8. A cobrança das despesas de esgoto seguirão a dinâmica de negôcio da concessionária aplicando o cálculo proporcional à despesa da cantina.

7. CLÁUSULA SÉTIMA - REAJUSTE

Reajuste da Cesta de Produtos e do Aluguel

7.7. Os preços inicialmente contratados, Cesta de Produtos e Aluguel, são fixos e irreajustáveis no prazo de um ano contado do orçamento estimado para a licitação, sendo a data base 17 de novembro de 2026.

7.7.1. Após o interregno de um ano, e independentemente de pedido do Contratado, os preços iniciais (cesta e aluguel) serão reajustados, mediante a aplicação, pelo Contratante, do **índice IPCA acumulado dos 12 meses** , exclusivamente para as obrigações iniciadas e concluídas após a ocorrência da anualidade.

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

7.7.3. Nas aferições finais, o(s) índice(s) utilizado(s) para reajuste será(ão), obrigatoriamente, o(s) definitivo(s).

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

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

7.7.6. O reajuste será realizado por apostilamento.

8. CLÁUSULA OITAVA - OBRIGAÇÕES DO CONTRATANTE

8.1. São obrigações do CONTRATANTE:

8.1.1. Exigir o cumprimento de todas as obrigações assumidas pelo CONTRATADO, de acordo com o contrato e seus anexos;

8.1.2. Receber o objeto no prazo e condições estabelecidas no Termo de Referência;

8.1.3. Notificar o CONTRATADO, por escrito, sobre vícios, defeitos incorreções, imperfeições, falhas ou irregularidades verificadas na execução do objeto contratual, fixando prazo para que seja substituído, reparado ou corrigido, total ou parcialmente, às suas expensas, certificando-se de que as soluções por ele propostas sejam as mais adequadas;

8.1.4. Acompanhar e fiscalizar a execução do contrato e o cumprimento das obrigações pelo CONTRATADO;

8.1.5. Aplicar ao CONTRATADO as sanções previstas na lei e neste Contrato;

8.1.5. Não praticar atos de ingerência na administração do CONTRATADO, tais como:

8.1.5.1. indicar pessoas expressamente nominadas para executar direta ou indiretamente o objeto contratado;

8.1.5.2. fixar salário inferior ao definido em lei ou em ato normativo a ser pago pelo CONTRATADO;

8.1.5.3. estabelecer vínculo de subordinação com funcionário do CONTRATADO;

8.1.5.4. definir forma de pagamento mediante exclusivo reembolso dos salários pagos;

8.1.5.5. demandar a funcionário do CONTRATADO a execução de tarefas fora do escopo do objeto da contratação; e

8.1.5.6. prever exigências que constituam intervenção indevida da Administração na gestão interna do CONTRATADO.

8.1.6. Cientificar o órgão de representação judicial da Advocacia-Geral da União para adoção das medidas cabíveis quando do descumprimento de obrigações pelo CONTRATADO;

8.1.7. Explicitamente emitir decisão sobre todas as solicitações e reclamações relacionadas à execução do presente Contrato, ressalvados os requerimentos manifestamente impertinentes, meramente protelatórios ou de nenhum interesse para a boa execução do ajuste;

8.1.7.1 A Administração terá o prazo de *trinta dias*, a contar da data do protocolo do requerimento para decidir, admitida a prorrogação motivada, por igual período.[A1]

8.1.8 Responder eventuais pedidos de reestabelecimento do equilíbrio econômico-financeiro feitos pelo CONTRATADO no prazo máximo de *trinta dias*;[A2]

8.1.9. Notificar os emitentes das garantias quanto ao início de processo administrativo para apuração de descumprimento de cláusulas contratuais[A3] ;

8.1.10. Comunicar o CONTRATADO na hipótese de posterior alteração do projeto pelo CONTRATANTE, no caso do art. 93, §2º, da Lei nº 14.133, de 2021.

8.2. A Administração não responderá por quaisquer compromissos assumidos pelo CONTRATADO com terceiros, ainda que vinculados à execução do contrato, bem como por qualquer dano causado a terceiros em decorrência de ato do CONTRATADO, de seus empregados, prepostos ou subordinados.

9. CLÁUSULA NONA - OBRIGAÇÕES DO CONTRATADO

OBRIGAÇÕES GERAIS E ADMINISTRATIVAS

9.1. O CONTRATADO deve cumprir todas as obrigações constantes deste Contrato e de seus anexos, assumindo como exclusivamente seus os riscos e as despesas decorrentes da boa e perfeita execução do objeto, observando, ainda, as obrigações a seguir dispostas.

9.2. Atender às determinações regulares emitidas pelo fiscal ou gestor do contrato ou autoridade superior e prestar todo esclarecimento ou informação por eles solicitados.

9.3. Reparar, corrigir, remover, reconstruir ou substituir, às suas expensas, no total ou em parte, no prazo fixado pelo fiscal do contrato, os bens e serviços nos quais se verificarem vícios, defeitos ou incorreções resultantes da execução ou dos materiais empregados.

9.4. Responsabilizar-se pelos vícios e danos decorrentes da execução do objeto, bem como por todo e qualquer dano causado à Administração ou terceiros, não reduzindo essa responsabilidade a fiscalização ou o acompanhamento da execução contratual pelo CONTRATANTE, que ficará autorizado a descontar dos pagamentos devidos ou da garantia, caso exigida, o valor correspondente aos danos sofridos.

9.5. Manter, durante toda a execução do contrato, em compatibilidade com as obrigações assumidas, todas as condições de habilitação e qualificação exigidas na licitação, conforme inciso XIII do art. 55 da Lei nº 14.133, de 2021.

9.6. Responsabilizar-se pelo cumprimento das obrigações previstas em Acordo, Convenção, Dissídio Coletivo de Trabalho ou equivalentes das categorias abrangidas pelo contrato, por todas as obrigações trabalhistas, sociais, previdenciárias, tributárias, fiscais, comerciais e as demais previstas em legislação específica, cuja inadimplência não transfere a responsabilidade ao CONTRATANTE e não poderá onerar o objeto do contrato.

9.7. Quando não for possível a verificação da regularidade no Sistema de Cadastro de Fornecedores – SICAF, o CONTRATADO deverá entregar ao setor responsável pela fiscalização do contrato, até o dia trinta do mês seguinte ao da prestação dos serviços, os seguintes documentos:

9.7.1 prova de regularidade relativa à Seguridade Social;

9.7.2 certidão conjunta relativa aos tributos federais e à Dívida Ativa da União;

9.7.3 certidões que comprovem a regularidade perante a Fazenda Municipal ou Distrital do domicílio ou sede do CONTRATADO;

9.7.4 Certidão de Regularidade do FGTS – CRF; e

9.7.5 Certidão Negativa de Débitos Trabalhistas – CNDT.

9.8. Assumir todos os encargos decorrentes do pessoal empregado e dos materiais utilizados, incluindo os de natureza fiscal, trabalhista, social, previdenciária, civil e comercial, eximindo o CONTRATANTE de quaisquer dessas responsabilidades.

9.9. Cumprir, durante todo o período de execução do contrato, a reserva de cargos prevista em lei para pessoa com deficiência, para reabilitado da Previdência Social ou para aprendiz, bem como as reservas de cargos previstas na legislação, comprovando-a no prazo fixado pelo fiscal do contrato, com a indicação dos empregados que preencheram as referidas vagas.

9.10. Guardar sigilo sobre todas as informações obtidas em decorrência do cumprimento do contrato.

9.11. Arcar com o ônus decorrente de eventual equívoco no dimensionamento dos quantitativos de sua proposta, inclusive quanto aos custos variáveis decorrentes de fatores futuros e incertos, devendo complementá-los, caso o previsto inicialmente em sua proposta não seja satisfatório para o atendimento do objeto da contratação, exceto quando ocorrer algum dos eventos arrolados no art. 124, II, "d", da Lei nº 14.133, de 2021.

9.12. Cumprir, além dos postulados legais vigentes de âmbito federal, estadual ou municipal, as normas de segurança do CONTRATANTE.

9.13. Não contratar, durante a vigência do contrato, cônjuge, companheiro ou parente em linha reta, colateral ou por afinidade, até o terceiro grau, de dirigente do CONTRATANTE ou de agente público que tenha desempenhado função na licitação ou que atue na fiscalização ou gestão do contrato, nos termos do artigo 48, parágrafo único, da Lei nº 14.133, de 2021.

9.14. Não transferir a terceiros, no todo ou em parte, a execução do objeto contratado, sob pena de rescisão contratual.

EXECUÇÃO DOS SERVIÇOS

9.15. Alocar os empregados necessários ao perfeito cumprimento das cláusulas deste contrato, com habilitação e conhecimento adequados.

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

9.16.1. Disponibilizar as quantidades mínimas de itens constantes na tabela a seguir:

Nº da Categoria	Nome da Categoria	Nº dos Itens	Qtd Mínima
1	Salgados e Assados (Padaria / Massas)	1, 2, 3, 4, 5, 6, 10	3
2	Bebidas	7, 8, 9	2
3	Frutas e Preparações de Frutas	11, 12	1 (frutas)
4	Snacks, Castanhas e Lanches Naturais	13, 14, 15, 16, 17	2

9.17. Conduzir os trabalhos com estrita observância às normas da legislação pertinente, cumprindo as determinações dos Poderes Públicos, mantendo sempre limpo o local de execução do objeto e nas melhores condições de segurança, higiene e disciplina.

9.18. Submeter previamente, por escrito, ao CONTRATANTE, para análise e aprovação, quaisquer mudanças nos métodos executivos que fujam às especificações do memorial descritivo ou instrumento congênere.

9.19. Manter preposto aceito pela Administração no local do serviço para representá-lo na execução do contrato.

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

9.20. Prestar todo esclarecimento ou informação solicitada pelo CONTRATANTE ou por seus prepostos, garantindo-lhes o acesso, a qualquer tempo, ao local dos trabalhos, bem como aos documentos relativos à execução do contrato.

9.21. Promover a guarda, manutenção e vigilância de materiais, ferramentas e tudo o que for necessário à execução do objeto, durante a vigência do contrato.

9.22. Promover a organização técnica e administrativa dos serviços, de modo a conduzi-los eficaz e eficientemente, de acordo com os documentos e especificações que integram o Termo de Referência, no prazo determinado.

9.23. Comunicar ao fiscal do contrato, tempestivamente e no prazo máximo de 24 (vinte e quatro) horas, qualquer ocorrência anormal ou acidente que se verifique no local da execução do objeto contratual.

9.24. Paralisar, por determinação do CONTRATANTE, qualquer atividade que não esteja sendo executada de acordo com a boa técnica ou que ponha em risco a segurança de pessoas ou bens de terceiros.

9.25. Utilizar a área cedida exclusivamente para a finalidade definida no objeto do Contrato.

9.26. Pagar regularmente os valores mensais fixados a título de retribuição pela concessão de uso, objeto deste Contrato.

9.27. Pagar ao CONTRATANTE mensalmente, conforme disposto nesse Contrato, as despesas de energia elétrica, pelo preço pago à distribuidora local, acrescido dos impostos, aferidos por meio do medidor instalado no local o valor do aluguel. O recolhimento será mediante GRU, na conta indicada pelo CONTRATANTE.

9.28. O horário regular de funcionamento da cantina será das 07h00 às 22h00, de segunda a sexta-feira, devendo cobrir integralmente os turnos de aula da instituição.

9.28.1. O horário de funcionamento regular poderá ser alterado ou readequado pela Administração, por iniciativa própria ou mediante solicitação formal e fundamentada da Contratada, desde que haja mútua concordância e não prejuízo ao atendimento dos usuários.

9.28.2. O funcionamento da cantina poderá ser estendido aos sábados, domingos e feriados em ocasiões excepcionais (como eventos institucionais, exames ou reposições de aula), mediante solicitação ou autorização prévia da Administração, em comum acordo com a Contratada.

9.29. Prestar atendimento irrestrito às atividades programadas pelo CONTRATANTE, inclusive às de âmbito cultural e acadêmico, para o que será previamente comunicado, no prazo mínimo de 24 (vinte e quatro) horas, indistintamente de dias e horários.

OBRIGAÇÕES ESPECÍFICAS PARA SERVIÇOS DE ALIMENTAÇÃO

9.30. Oferecer e comercializar, diariamente, alimentos e bebidas nas condições estabelecidas neste Termo de Referência, vedada a venda de bebidas alcoólicas e tabacos.

9.31. Prover e manter quantidade adequada de talheres, louças, copos, balcão térmico, refrigeradores, fogões, coifas, móveis e demais utensílios e equipamentos de uso geral do estabelecimento, para o adequado atendimento do público, proteção e acondicionamento de alimentos e matérias-primas e cumprimento da legislação sanitária.

9.32. Manter limpas e higienizadas as áreas internas e externas dos locais explorados.

9.33. Dispor de recipientes adequados ao recolhimento do lixo, sendo de sua inteira responsabilidade efetuar, diariamente, a sua remoção ao ponto de coleta geral determinado pelo CONTRATANTE.

9.34. Providenciar armazenamento e destinação ambientalmente adequada de óleos, gorduras e demais resíduos contaminantes.

9.35. Atender, sob suas exclusivas expensas, à manutenção geral do imóvel, incluindo substituição de lâmpadas internas e externas, vidros quebrados, fechaduras e reparos em geral dos bens móveis e imóveis do CONTRATANTE colocados à sua disposição.

9.36. Cumprir todas as exigências legais que regulamentam o funcionamento do ramo de sua atividade, bem como acatar as determinações emanadas pelo CONTRATANTE relacionadas ao objeto.

9.36.1. Manter uma pasta com a ficha técnica de cada um dos alimentos produzidos a qual deverá ser elaborada e assinada por responsável técnico devidamente habilitado e apto para tal função nos termos da lei vigente;

9.36.2. Todos os alimentos que produzidos e disponibilizados em embalagem deverão possuir tabela nutricional fixada.

9.36.3. Realizar diaramente a coleta de amostra dos alimentos produzidos, devendo a embalagem, os dados do rótulo e o período de armazenamento atenderem as exigências da legislação vigente.

9.37. Implementar e comprovar o planejamento, a execução e a supervisão dos serviços em conformidade com a legislação sanitária e demais normas aplicáveis, inclusive as relativas à legislação trabalhista e ambiental.

9.38. Estabelecer e manter procedimentos de Boas Práticas para serviços de alimentação, a fim de garantir as condições higiênico-sanitárias do alimento preparado, conforme a Resolução RDC nº 216, de 15 de setembro de 2004, da Anvisa, e a Portaria nº 78, de 30 de janeiro de 2009, da Secretaria de Saúde do Estado do Rio Grande do Sul.

9.39. Providenciar e manter atualizadas todas as licenças e alvarás (sanitário, funcionamento, bombeiros) necessários à execução dos serviços, junto às repartições competentes.

9.39.1. O alvará sanitário, de funcionamento, do corpo de bombeiros deverão ser apresentados antes do início da execução do objeto.

9.40. Manter todos os equipamentos e utensílios necessários à execução dos serviços em perfeitas condições de uso, devendo os danificados ser substituídos em até 24 (vinte e quatro) horas. Os equipamentos elétricos devem ser dotados de sistemas de proteção, de modo a evitar danos à rede elétrica.

9.41. Identificar os equipamentos, ferramentas e utensílios de sua propriedade de forma a não serem confundidos com similares de propriedade do CONTRATANTE, mediante sistemas de identificação visual (adesivos, gravações ou etiquetas indeléveis) nos itens em que a natureza do material permita, sendo dispensada a identificação individual de itens de pequeno porte e consumo rotineiro, como talheres e utensílios descartáveis.

OBRIGAÇÕES TRABALHISTAS, DE SAÚDE E SEGURANÇA

9.42. Cumprir as normas de proteção ao trabalho, inclusive aquelas relativas à segurança e à saúde no trabalho.

9.43. Assegurar aos seus trabalhadores ambiente de trabalho e instalações em condições adequadas ao cumprimento das normas de saúde, segurança e bem-estar no trabalho.

9.44. Fornecer equipamentos de proteção individual (EPI) e equipamentos de proteção coletiva (EPC), quando for o caso.

9.45. Não submeter os trabalhadores a condições degradantes de trabalho, jornadas exaustivas, servidão por dívida ou trabalhos forçados.

9.46. Não permitir a utilização de qualquer trabalho do menor de dezesseis anos de idade, exceto na condição de aprendiz para os maiores de quatorze anos, observada a legislação pertinente.

9.47. Não submeter o menor de dezoito anos à realização de trabalho noturno, perigoso ou insalubre, nem à realização de atividades constantes na Lista de Piores Formas de Trabalho Infantil, aprovada pelo Decreto nº 6.481, de 12 de junho de 2008.

9.48. Receber e dar o tratamento adequado a denúncias de discriminação, violência e assédio no ambiente de trabalho.

9.49. Instruir seus empregados quanto à necessidade de acatar as normas internas da Administração.

9.50. Instruir seus empregados a respeito das atividades a serem desempenhadas, alertando-os a não executar atividades não abrangidas pelo contrato, devendo o CONTRATADO relatar ao CONTRATANTE toda e qualquer ocorrência neste sentido, a fim de evitar desvio de função.

9.50.1. A Contratada deverá providenciar a certificação dos funcionários responsáveis pelo serviço de alimentação em Curso de Capacitação em Boas Práticas para Serviços de Alimentação;

9.50.2. A carga horária do curso e a capacitação periódica serão plenamente atendidos pela Contratada na forma da legislação vigente.

9.50.3. O Certificado de Conclusão do Curso será por funcionário e será apresentada pela Contratada sempre que houver nova contratação de funcionários.

9.50.4. Além do curso supracitado, a Contratada é responsável por providenciar todo e qualquer curso /treinamento que seja instituído pela legislação durante a vigência da contratação.

9.50.5. O Certificado de Conclusão do Curso será apresentado à Contratante no prazo de 10 dias úteis a contar do início da execução do objeto.

9.51. Manter seu pessoal identificado por uniforme e/ou crachá com fotografia recente, provendo-os dos equipamentos de proteção individual (EPIs) exigidos pela legislação vigente.

9.52. Responsabilizar-se pelo cumprimento, por parte de seus empregados, das normas disciplinares determinadas pelo CONTRATANTE.

9.52.1. Assinar o Termo de Responsabilização Trabalhista (em anexo ao Edital), o qual será atualizado sempre que ocorrer novas contratações de funcionários.

9.53. Assumir todas as responsabilidades e tomar as medidas necessárias ao atendimento dos seus empregados acidentados ou com mal súbito, por meio de seus encarregados.

9.54. Instruir seus empregados quanto à prevenção de incêndios nas áreas do CONTRATANTE.

9.55. Manter disciplina nos locais dos serviços, retirando no prazo máximo de 24 (vinte e quatro) horas após notificação, qualquer empregado considerado com conduta inconveniente pelo CONTRATANTE.

SUSTENTABILIDADE AMBIENTAL

9.56. Quando houver necessidade de utilização de materiais descartáveis, deverão ser priorizados produtos ambientalmente adequados, preferencialmente recicláveis, reutilizáveis ou compostáveis, em conformidade com as boas práticas ambientais.

9.57. Adotar, no que couber, as seguintes práticas de sustentabilidade ambiental na execução dos serviços:

I. usar produtos de limpeza e conservação que obedeçam às classificações e especificações determinadas pela ANVISA;

II. adotar medidas para evitar desperdício de água tratada;

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

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

V. realizar a separação dos resíduos recicláveis descartados e sua destinação às associações e cooperativas de catadores de materiais recicláveis, nos termos do Decreto nº 5.940, de 25 de outubro de 2006, quando couber;

VI. respeitar as Normas Brasileiras (NBR) publicadas pela ABNT sobre resíduos sólidos;

VII. prever a destinação ambiental adequada de pilhas e baterias usadas ou inservíveis, conforme a Resolução CONAMA nº 257, de 30 de junho de 1999.

VISTORIA, TRANSIÇÃO E ENCERRAMENTO

9.58. Somente após a realização de vistoria inicial e final serão permitidos o início e o encerramento das atividades previstas no contrato.

9.59. Ao término da vigência contratual, o CONTRATADO deverá:

9.59.1 apresentar o local em perfeitas condições de uso, inclusive elétricas, hidráulicas e de infraestrutura;

9.59.2 comprovar o pagamento dos valores referentes ao valor mensal e de energia elétrica;

9.59.3 devolver as chaves de acesso ao local;

9.59.4 desocupar o local em no máximo 5 (cinco) dias úteis após o término do contrato;

9.59.5 apresentar os comprovantes quitados de pagamento da GRU referentes ao último mês da vigência do contrato, relativos ao valor mensal e à despesa de energia elétrica, no prazo máximo de 5 (cinco) dias úteis a contar do término do contrato.

9.60. Somente após a verificação e comprovação por parte do fiscal administrativo do contrato da efetivação das obrigações do CONTRATADO é que o Contrato será considerado encerrado.

9.61. Indenizar o CONTRATANTE por quaisquer danos causados às suas instalações, móveis ou equipamentos, pela execução inadequada dos serviços, por seus empregados e/ou fornecedores, podendo, a seu exclusivo critério, optar pela reparação dos danos ou reposição dos bens.

DISPOSIÇÕES FINAIS

9.62. O CONTRATADO não poderá apresentar objeções ou reclamações na hipótese de comercialização de gêneros alimentícios pela comunidade estudantil.

9.63. Excetuando água mineral, chips (de frutas, mandioquinha e batata) e mix de castanhas, todos os demais itens deverão ser produzidos pela contratada no espaço destinado para tal dentro das dependências da cantina.

10. CLÁUSULA DÉCIMA- OBRIGAÇÕES PERTINENTES À LGPD

10.1. As partes deverão cumprir a Lei nº 13.709, de 2018 (LGPD), quanto a todos os dados pessoais a que tenham acesso em razão do certame ou do contrato administrativo que eventualmente venha a ser firmado, a partir da apresentação da proposta no procedimento de contratação, independentemente de declaração ou de aceitação expressa.

10.2. Os dados obtidos somente poderão ser utilizados para as finalidades que justificaram seu acesso e de acordo com a boa-fé e com os princípios do art. 6º da LGPD.

10.3. É vedado o compartilhamento com terceiros dos dados obtidos fora das hipóteses permitidas em Lei.

10.4. A Administração deverá ser informada no prazo de 5 (cinco) dias úteis sobre todos os contratos de suboperação firmados ou que venham a ser celebrados pelo CONTRATADO.

10.5. Terminado o tratamento dos dados nos termos do art. 15 da LGPD, é dever do CONTRATADO eliminá-los, com exceção das hipóteses do art. 16 da LGPD, incluindo aquelas em que houver necessidade de guarda de documentação para fins de comprovação do cumprimento de obrigações legais ou contratuais e somente enquanto não prescritas essas obrigações.

10.6. É dever do CONTRATADO orientar e treinar seus empregados sobre os deveres, requisitos e responsabilidades decorrentes da LGPD. [A1]

10.7. O CONTRATADO deverá exigir de SUBOPERADORES e SUBCONTRATADOS o cumprimento dos deveres da presente cláusula, permanecendo integralmente responsável por garantir sua observância.

10.8. O CONTRATANTE poderá realizar diligência para aferir o cumprimento dessa cláusula, devendo o CONTRATADO atender prontamente eventuais pedidos de comprovação formulados. [A2]

10.9. O CONTRATADO deverá prestar, no prazo fixado pelo CONTRATANTE, prorrogável justificadamente, quaisquer informações acerca dos dados pessoais para cumprimento da LGPD, inclusive quanto a eventual descarte realizado.

10.10. Bancos de dados formados a partir de contratos administrativos, notadamente aqueles que se proponham a armazenar dados pessoais, devem ser mantidos em ambiente virtual controlado, com registro individual rastreável de tratamentos realizados (LGPD, art. 37), com cada acesso, data, horário e registro da finalidade, para efeito de responsabilização, em caso de eventuais omissões, desvios ou abusos.

10.10.1. Os referidos bancos de dados devem ser desenvolvidos em formato interoperável, a fim de garantir a reutilização desses dados pela Administração nas hipóteses previstas na LGPD.

10.11. O contrato está sujeito a ser alterado nos procedimentos pertinentes ao tratamento de dados pessoais, quando indicado pela autoridade competente, em especial a ANPD por meio de opiniões técnicas ou recomendações, editadas na forma da LGPD.

10.12. Os contratos e convênios de que trata o § 1º do art. 26 da LGPD deverão ser comunicados à autoridade nacional.[A3]

11. CLÁUSULA DÉCIMA PRIMEIRA – GARANTIA DE EXECUÇÃO

11.1. Será exigida a garantia da contratação de que tratam os arts. 96 e seguintes da Lei nº 14.133, de 2021, com validade durante a execução do contrato e 90 (noventa) dias após término da vigência contratual, podendo o Contratado optar pela caução em dinheiro ou em títulos da dívida pública, seguro-garantia, fiança bancária ou título de capitalização, em valor correspondente a 5% (cinco por cento) do valor total da contratação.

11.1.1. O valor total da contratação será o valor correspondente ao cálculo de 24 meses de vigência x (multiplicado) o valor do aluguel.

11.1.2. A garantia será atualizada sempre que ocorrer o reajuste do aluguel e/ou a prorrogação contratual.

11.1.3. Destaca-se que o valor do aluguel não contempla o valor da cesta de produtos.

11.2. Em caso de opção pelo seguro-garantia, a parte adjudicatária deverá apresentá-la, no máximo, até a data de assinatura do contrato. [A12]

11.2.1. A apólice de seguro-garantia permanecerá em vigor mesmo que o Contratado não pague o prêmio nas datas convencionadas.

11.2.2. Caso o adjudicatário não apresente a apólice de seguro de garantia antes da assinatura do contrato, ocorrerá a preclusão do direito de escolha dessa modalidade de garantia.

11.2.3. A apólice de seguro-garantia deverá acompanhar as modificações referentes à vigência do contrato principal mediante a emissão do respectivo endosso pela seguradora.

11.2.4. Será permitida a substituição da apólice de seguro-garantia na data de renovação ou de aniversário, desde que mantidas as condições e coberturas da apólice vigente e nenhum período fique descoberto, ressalvados os períodos de suspensão contratual.

11.2.5. Caso o adjudicatário não opte pelo seguro-garantia ou não apresente a apólice de seguro de garantia antes da assinatura do contrato, deverá apresentar, no prazo máximo de 10 (dez) dias úteis, prorrogáveis por igual período, a critério do Contratante, contado da assinatura do contrato, comprovante de prestação de garantia nas modalidades de caução em dinheiro ou títulos da dívida pública, fiança bancária ou títulos de capitalização.

11.3. Caso seja a garantia em dinheiro a modalidade de garantia escolhida pelo Contratado, deverá ser efetuada em favor do Contratante, em conta específica na Caixa Econômica Federal, com correção monetária.[A13]

11.4. Caso a opção seja por utilizar títulos da dívida pública, estes devem ter sido emitidos sob a forma escritural, mediante registro em sistema centralizado de liquidação e de custódia autorizado pelo Banco Central do Brasil, e avaliados pelos seus valores econômicos, conforme definido pelo Ministério competente.

11.5. No caso de garantia na modalidade de fiança bancária, deverá ser emitida por banco ou instituição financeira devidamente autorizada a operar no País pelo Banco Central do Brasil, e deverá constar expressa renúncia do fiador aos benefícios do artigo 827 do Código Civil.

11.6. Na hipótese de opção pelo título de capitalização, a garantia deverá ser custeada por pagamento único, com resgate pelo valor total, sob a modalidade de instrumento de garantia, emitido por sociedades de capitalização regulamente constituídas e autorizadas pelo Governo Federal.

11.6.1. O título de capitalização deverá ser apresentado ao Contratante juntamente com as condições gerais e o número do processo administrativo sob o qual o plano de capitalização foi aprovado pela Susep (art. 8º, III, da Circular SUSEP nº 656, de 11 de março de 2022).

11.7. A garantia assegurará, qualquer que seja a modalidade escolhida, sob pena de não aceitação, o pagamento de:

11.7.1. prejuízos advindos do não cumprimento do objeto do contrato e do não adimplemento das demais obrigações nele previstas;

11.7.2. multas moratórias e punitivas aplicadas pela Administração à contratada; e

11.7.3. obrigações trabalhistas e previdenciárias de qualquer natureza e para com o FGTS, não adimplidas pelo Contratado, quando se tratar de serviços contínuos com regime de dedicação exclusiva de mão de obra.

11.8. No caso de alteração do valor do contrato, ou prorrogação de sua vigência, a garantia deverá ser ajustada ou renovada, no prazo máximo de 10 (dez) dias úteis, prorrogáveis por igual período, contado da data de assinatura do termo aditivo ou da emissão do apostilamento, seguindo os mesmos parâmetros utilizados quando da contratação.

11.9. Na hipótese de suspensão do contrato por ordem ou inadimplemento da Administração, o Contratado ficará desobrigado de renovar a garantia ou de endossar a apólice de seguro até a ordem de reinício da execução ou o adimplemento pela Administração.

11.10. Se o valor da garantia for utilizado total ou parcialmente em pagamento de qualquer obrigação, o Contratado obriga-se a fazer a respectiva reposição no prazo máximo de 10 (dez) dias úteis, prorrogáveis por igual período, a critério do Contratante, contados da data em que for notificada[A15] .

11.11. O Contratante executará a garantia na forma prevista na legislação que rege a matéria.

11.11.1. O emitente da garantia ofertada pelo Contratado deverá ser notificado pelo Contratante quanto ao início de processo administrativo para apuração de descumprimento de cláusulas contratuais.

11.11.2. Caso se trate da modalidade seguro-garantia, ocorrido o sinistro durante a vigência da apólice, sua caracterização e comunicação poderão ocorrer fora desta vigência, não caracterizando fato que justifique a negativa do sinistro, desde que respeitados os prazos prescricionais aplicados ao contrato de seguro, nos termos do art. 20 da Circular Susep n° 662, de 11 de abril de 2022.

11.12. Extinguir-se-á a garantia com a restituição da carta fiança, autorização para a liberação de importâncias depositadas em dinheiro a título de garantia ou anuência ao resgate do título de capitalização, acompanhada de declaração do Contratante, mediante termo circunstanciado, de que o Contratado cumpriu todas as cláusulas do contrato.

11.12.1. A extinção da garantia na modalidade seguro-garantia observará a regulamentação da Susep.

11.12.2. A Administração deverá apurar se há alguma pendência contratual antes do término da vigência da apólice.

11.13. A garantia somente será liberada ou restituída após a fiel execução do contrato ou após a sua extinção por culpa exclusiva da Administração e, quando em dinheiro, será atualizada monetariamente.

11.13.1. Em se tratando de serviços executados com dedicação exclusiva de mão de obra, a garantia somente será liberada ante a comprovação de que o Contratado pagou todas as verbas rescisórias decorrentes da contratação, sendo que, caso esse pagamento não ocorra até o fim do segundo mês após o encerramento da vigência contratual, a garantia deverá ser utilizada para o pagamento dessas verbas trabalhistas, incluindo suas repercussões previdenciárias e relativas ao FGTS, observada a legislação que rege a matéria;

11.13.2. Também poderá haver liberação da garantia se a empresa comprovar que os empregados serão realocados em outra atividade de prestação de serviços, sem que ocorra a interrupção do contrato de trabalho;

11.13.3. Por ocasião do encerramento da prestação dos serviços Contratados, a Administração Contratante poderá utilizar o valor da garantia prestada para o pagamento direto aos trabalhadores vinculados ao contrato no caso da não comprovação: (1) do pagamento das respectivas verbas rescisórias ou (2) da realocação dos trabalhadores em outra atividade de prestação de serviços.

11.14. O Contratado autoriza o Contratante a reter, a qualquer tempo, a garantia, na forma prevista neste Termo de Referência.

11.15. O garantidor não é parte para figurar em processo administrativo instaurado pelo Contratante com o objetivo de apurar prejuízos e/ou aplicar sanções à contratada.

11.16. A garantia de execução é independente de eventual garantia do produto ou serviço prevista neste Termo de Referência.

12. CLÁUSULA DÉCIMA SEGUNDA – INFRAÇÕES E SANÇÕES ADMINISTRATIVAS

12.1. As regras acerca de infrações e sanções administrativas referentes à execução do contrato são aquelas definidas no Termo de Referência, anexo a este Contrato.

13. CLÁUSULA DÉCIMA TERCEIRA – DA EXTINÇÃO CONTRATUAL

13.1. O contrato será extinto quando vencido o prazo nele estipulado, observado o art. 75, inciso VIII, da Lei n.º 14.133 /2021, independentemente de terem sido cumpridas ou não as obrigações de ambas as partes[A3] contraentes.

13.2. O contrato poderá ser extinto antes de cumpridas as obrigações nele estipuladas, ou antes do prazo nele fixado, por algum dos motivos previstos no artigo 137 da Lei nº 14.133, de 2021, bem como amigavelmente, assegurados o contraditório e a ampla defesa.

13.3. Nesta hipótese, aplicam-se também os artigos 138 e 139 da mesma Lei.

13.4. A alteração social ou a modificação da finalidade ou da estrutura da empresa não ensejará a extinção se não restringir sua capacidade de concluir o contrato.

13.5. Se a operação implicar mudança da pessoa jurídica contratada, deverá ser formalizado termo aditivo para alteração subjetiva.

13.6. O termo de extinção, sempre que possível, será precedido:

13.6.1. Do balanço dos eventos contratuais já cumpridos ou parcialmente cumpridos;

13.6.2. Da relação dos pagamentos já efetuados e ainda devidos;

13.6.3. Das indenizações e multas.

13.7. A extinção do contrato não configura óbice para o reconhecimento do desequilíbrio econômico-financeiro, hipótese em que será concedida indenização por meio de termo indenizatório.

13.8. O CONTRATANTE poderá ainda:

13.8.1. nos casos de obrigação de pagamento de multa pelo CONTRATADO, reter a garantia prestada a ser executada, conforme legislação que rege a matéria; e

13.8.2. nos casos em que houver necessidade de ressarcimento de prejuízos causados à Administração, nos termos do inciso IV do art. 139 da Lei n.º 14.133, de 2021, reter os eventuais créditos existentes em favor do CONTRATADO decorrentes do contrato.

13.9. O contrato poderá ser extinto caso se constate que o CONTRATADO mantém vínculo de natureza técnica, comercial, econômica, financeira, trabalhista ou civil com dirigente do órgão ou entidade contratante ou com agente público que tenha desempenhado função na licitação ou na contratação direta, ou atue na fiscalização ou na gestão do contrato, ou que deles seja cônjuge, companheiro ou parente em linha reta, colateral ou por afinidade, até o terceiro grau.

14. CLÁUSULA DÉCIMA QUARTA – ALTERAÇÕES

14.1. Eventuais alterações contratuais reger-se-ão pela disciplina dos arts. 124 e seguintes da Lei nº 14.133, de 2021.

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

14.3. As supressões resultantes de acordo celebrado entre as partes contratantes poderão exceder o limite de 25% (vinte e cinco por cento) do valor inicial atualizado do contrato.[A1]

14.4. As alterações contratuais deverão ser promovidas mediante celebração de termo aditivo, submetido à prévia aprovação da consultoria jurídica do CONTRATANTE, salvo nos casos de justificada necessidade de antecipação de seus efeitos, hipótese em que a formalização do aditivo deverá ocorrer no prazo máximo de 1 (um) mês.

14.5. Registros que não caracterizam alteração do contrato podem ser realizados por simples apostila, dispensada a celebração de termo aditivo, na forma do art. 136 da Lei nº 14.133, de 2021.

15. CLÁUSULA DÉCIMA QUINTA – DOTAÇÃO ORÇAMENTÁRIA

15.1. A presente contratação não gera despesa, portanto é dispensado a informação de dotação orçamentária.

16. CLÁUSULA DÉCIMA SEXTA – DOS CASOS OMISSOS

16.1. Os casos omissos serão decididos pelo CONTRATANTE, segundo as disposições contidas na Lei nº 14.133, de 2021, e demais normas federais aplicáveis e, subsidiariamente, segundo as disposições contidas na Lei nº 8.078, de 1990 – Código de Defesa do Consumidor – e normas e princípios gerais dos contratos.[A1]

17. CLÁUSULA DÉCIMA SÉTIMA – PUBLICAÇÃO

17.1. Incumbirá ao CONTRATANTE divulgar o presente instrumento no Portal Nacional de Contratações Públicas (PNCP), na forma prevista no art. 94 da Lei 14.133, de 2021, bem como no respectivo sítio oficial na Internet, em atenção ao art. 91, *caput,* da Lei n.º 14.133, de 2021, e ao art. 8º, §2º, da Lei n. 12.527, de 2011, c/c art. 7º, §3º, inciso V, do Decreto n. 7.724, de 2012.

18. CLÁUSULA DÉCIMA OITAVA– FORO

18.1. Fica eleito o Foro da Justiça Federal em *Santa Maria/RS*, Seção Judiciária de *Santa Maria/RS* para dirimir os litígios que decorrerem da execução deste Termo de Contrato que não puderem ser compostos pela conciliação, conforme art. 92, §1º, da Lei nº 14.133, de 2021.

[Local], [dia] de [mês] de [ano].

_____

Representante legal do CONTRATANTE

_____

Representante legal do CONTRATADO

TESTEMUNHAS:

1-

2-

19. Responsáveis

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

LEONIDAS LUIZ RUBIANO DE ASSUNCAO
Agente de contratação

ANEXO III - RELAÇÃO DE ITENS

Anexo III - Relação de Itens

Item da Licitação

Nº	Descrição	Unidade	R$ Unit.	Qtd Meses	Total R$
1	Concessão de uso, a título oneroso, de uma área, medindo 60 m² (sessenta metros quadrados), situada nas dependências do prédio do IFFar Campus Santo Augusto, imóvel de propriedade da União, localizado na Rua Fábio João Andolhe, 1.100, bairro Floresta, CEP 98.590-000, cidade de Santo Augusto/RS, forma indireta e contínua, destinado à exploração de serviços de cantina/lancheira/restaurante, para fornecimento de alimentação e similares	Unidade	R$ 1.360,00	24	R$ 32.640,00

Grupo Único -Composição da Cesta de Produtos			
Nº	**Descrição**	**Unidade**	**R$ Unit.**
2	Esfirra assada (carne magra ou frango). Peso mínimo unitário: 100 g. Produto assado elaborado com massa caseira preparada com farinha de trigo, fermento biológico, óleo vegetal e baixo teor de sódio. Recheio composto por carne bovina magra ou frango desfiado, acrescido de cebola, tomate, cheiro-verde e temperos naturais, vedada a utilização de embutidos, conservantes artificiais, realçadores de sabor e excesso de gordura.	Unidade	R$ 7,85
3	Empada assada com recheio. Peso mínimo unitário: 80 g. Produto assado elaborado com massa leve contendo farinha de trigo, manteiga ou óleo vegetal em quantidade moderada, ovos e fermento. Recheios permitidos: frango desfiado, legumes, ou queijo branco, preparados com temperos naturais e baixo teor de sódio.	Unidade	R$ 7,60
4	Pão de queijo. Peso mínimo unitário: 70 g. Pão de queijo saudável assado, elaborado com polvilho, queijo, ovos, leite, sal e óleo. Ingredientes permitidos: polvilho doce e/ou azedo; queijo mussarela, queijo minas ou parmesão colonial; leite; ovos; óleo vegetal em quantidade moderada; sal em quantidade reduzida.	Unidade	R$ 5,51

5	Pastel assado. Peso mínimo unitário: 100 g. Salgado assado elaborado com massa caseira à base de farinha de trigo, ovos e óleo vegetal. Recheios permitidos: frango, carne magra, queijo branco, legumes ou ricota temperada	Unidade	R$	10,15
6	Mini pizza com massa caseira, carnes e pouco queijo. Peso mínimo unitário: 100 g. Preparação assada elaborada com massa artesanal, molho de tomate natural e cobertura contendo frango desfiado, carne magra ou legumes, acrescida de quantidade reduzida de queijo, vedado uso de embutidos ultraprocessados.	Unidade	R$	7,22
7	Sanduíche de Hambúrguer de forno (elaborado sem conservantes e temperos industrializados). Peso mínimo unitário: 180 g. Sanduíche saudável composto por pão integral e hambúrguer artesanal assado de carne bovina magra ou frango, preparado com ingredientes naturais. Composição mínima: Pão integral: mínimo 50 g; Hambúrguer assado artesanal: mínimo 90 g; Complementos naturais: mínimo 40 g. Composição do sanduíche: Pão integral macio, fresco, produzido com farinha integral, podendo conter aveia, linhaça ou outros cereais integrais permitidos. Hambúrguer: Produto assado elaborado artesanalmente com: carne bovina magra moída ou frango moído; aveia ou farinha integral; ovos; temperos naturais.Complementos permitidos: alface; tomate; cenoura ralada; milho cozido; beterraba; queijo branco ou mussarela com baixo teor de gordura; molho natural à base de tomate, ervas, iogurte ou requeijão.	Unidade	R$	11,34
8	Suco natural (sem açúcar ou com pouco açúcar). Volume mínimo: 300 ml. Bebida preparada exclusivamente com frutas naturais ou polpa integral de frutas, água potável e sem adição ou com quantidade reduzida de açúcar, vedado uso de refrescos artificiais.	Unidade	R$	7,80
9	Água mineral (com ou sem gás). Volume mínimo: 500 ml. Água mineral acondicionada em embalagem adequada, dentro do prazo de validade e conforme legislação sanitária vigente.	Unidade	R$	3,80

10	Chá natural quente ou gelado, sabores variados. Volume mínimo: 250 ml. Bebida preparada por infusão natural de ervas, folhas, frutas ou especiarias, vedada utilização de pós artificiais e conservantes.	Unidade	R$	5,38
11	Bolo elaborado com farinha branca, caseiro, simples (sem cobertura). Fatia mínima: 80 g. Produto assado preparado artesanalmente com farinha de trigo, ovos, leite e óleo vegetal, sem recheios ou coberturas, vedado uso de misturas ultraprocessadas com excesso de aditivos artificiais.	Fatia	R$	5,73
12	Frutas in natura - unidade (maçã, banana, laranja, caqui, goiaba, bergamota, ameixa). Peso mínimo por unidade: 80 g. Frutas frescas, maduras, higienizadas e em adequado estado de conservação, podendo incluir maçã, banana, laranja, bergamota, goiaba, ameixa, caqui, pera, mamão e similares da estação.	Porção	R$	6,28
13	Salada de frutas. Porção mínima: 200 g. Composição mínima da porção: frutas frescas variadas: mínimo 160 g; suco natural de frutas: máximo 40 g. Preparação composta por frutas frescas variadas, higienizadas, descascadas e cortadas, vedada a adição excessiva de açúcar.	Porção	R$	10,60
14	Sanduíche de pão integral com: frango desfiado e cenoura, queijo branco, tomate e alface. Peso mínimo unitário: 120 g. Preparado com pão integral e recheios naturais permitidos, como frango desfiado, cenoura ralada, queijo branco, tomate, alface e pastas leves elaboradas artesanalmente.	Unidade	R$	11,96
15	Mix de castanhas (sem sal). Porção mínima: 50 g. Composto por castanhas, nozes, amêndoas ou amendoim sem adição de sal, corantes ou conservantes artificiais.	Porção	R$	9,42
16	Chips de frutas. Porção mínima: 50 g. Produto elaborado com frutas desidratadas ou assadas, sem fritura e com ausência de açúcar refinado em excesso.	Porção	R$	10,92

17	Chips assados de mandioquinha ou batatas inglesa ou doce. Porção mínima: 40 g. Produto assado elaborado com vegetais frescos fatiados, temperados com ervas naturais e baixo teor de sódio, vedada fritura por imersão.	Porção	R$ 8,73
	Total da Cesta de Produtos		R$ 130,29
	Total Aluguel 24 meses		R$ 32.640,00
	Total da Contratação		**R$ 32.770,29**

ANEXO IV - MODELO DE PLANILHA ORÇAMENTÁRIA

MODELO DE PROPOSTA ORÇAMENTÁRIA

PROPOSTA ORÇAMENTÁRIA

Concorrência nº 185/2026
Objeto: Concessão de uso, a título oneroso, de uma área, medindo 60 m² (sessenta metros quadrados), situada nas dependências do prédio do IFFar Campus Santo Augusto, imóvel de propriedade da União, localizado na Rua Fábio João Andolhe, 1.100, bairro Floresta, CEP 98.590-000, cidade de Santo Augusto/RS, forma indireta e contínua, destinado à exploração de serviços de cantina /lancheira/restaurante, para fornecimento de alimentação e similares, conforme condições, quantidades e exigências estabelecidas neste instrumento

Dados do Licitante
Razão Social:
CNPJ:
Endereço completo:
Cidade/UF:
Nome do responsável:
Telefone:
E-mail:

1. Aluguel - Não é objeto de lances.

Nº	Descrição	Unidade	R$ Unit.	Qtd	Total R$
1	Concessão de uso, a título oneroso, de uma área, medindo 60 m² (sessenta metros quadrados), situada nas dependências do prédio do IFFar Campus Santo Augusto, imóvel de propriedade da União, localizado na Rua Fábio João Andolhe, 1.100, bairro Floresta, CEP 98.590-000, cidade de Santo Augusto/RS, forma indireta e contínua, destinado à exploração de serviços de cantina/lancheira/restaurante, para fornecimento de alimentação e similares	Unidade	R$ 1.360,00	24	R$ 32.640,00

2. Cesta de Produtos

Nº	Descrição	Unidade	R$ Unit.	% Desc.	R$ Unit. Final
2	Esfirra assada (carne magra ou frango). Peso mínimo unitário: 100 g. Produto assado elaborado com massa caseira preparada com farinha de trigo, fermento biológico, óleo vegetal e baixo teor de sódio. Recheio composto por carne bovina magra ou frango desfiado, acrescido de cebola, tomate, cheiro-verde e temperos naturais, vedada a utilização de embutidos, conservantes artificiais, realçadores de sabor e excesso de gordura.	Unidade	R$ 7,85	**1,0000%**	R$ 7,77
3	Empada assada com recheio. Peso mínimo unitário: 80 g. Produto assado elaborado com massa leve contendo farinha de trigo, manteiga ou óleo vegetal em quantidade moderada, ovos e fermento. Recheios permitidos: frango desfiado, legumes, ou queijo branco, preparados com temperos naturais e baixo teor de sódio.	Unidade	R$ 7,60		R$ 7,60
4	Pão de queijo. Peso mínimo unitário: 70 g. Pão de queijo saudável assado, elaborado com polvilho, queijo, ovos, leite, sal e óleo. Ingredientes permitidos: polvilho doce e/ou azedo; queijo mussarela, queijo minas ou parmesão colonial; leite; ovos; óleo vegetal em quantidade moderada; sal em quantidade reduzida.	Unidade	R$ 5,51		R$ 5,51

5	Pastel assado. Peso mínimo unitário: 100 g. Salgado assado elaborado com massa caseira à base de farinha de trigo, ovos e óleo vegetal. Recheios permitidos: frango, carne magra, queijo branco, legumes ou ricota temperada	Unidade	R$ 10,15		R$ 10,15
6	Mini pizza com massa caseira, carnes e pouco queijo. Peso mínimo unitário: 100 g. Preparação assada elaborada com massa artesanal, molho de tomate natural e cobertura contendo frango desfiado, carne magra ou legumes, acrescida de quantidade reduzida de queijo, vedado uso de embutidos ultraprocessados.	Unidade	R$ 7,22		R$ 7,22
7	Sanduíche de Hambúrguer de forno (elaborado sem conservantes e temperos industrializados). Peso mínimo unitário: 180 g. Sanduíche saudável composto por pão integral e hambúrguer artesanal assado de carne bovina magra ou frango, preparado com ingredientes naturais. Composição mínima: Pão integral: mínimo 50 g; Hambúrguer assado artesanal: mínimo 90 g; Complementos naturais: mínimo 40 g. Composição do sanduíche: Pão integral macio, fresco, produzido com farinha integral, podendo conter aveia, linhaça ou outros cereais integrais permitidos. Hambúrguer: Produto assado elaborado artesanalmente com: carne bovina magra moída ou frango moído; aveia ou farinha integral; ovos; temperos naturais.Complementos permitidos: alface; tomate; cenoura ralada; milho cozido; beterraba; queijo branco ou mussarela com baixo teor de gordura; molho natural à base de tomate, ervas, iogurte ou requeijão.	Unidade	R$ 11,34		R$ 11,34
8	Suco natural (sem açúcar ou com pouco açúcar). Volume mínimo: 300 ml. Bebida preparada exclusivamente com frutas naturais ou polpa integral de frutas, água potável e sem adição ou com quantidade reduzida de açúcar, vedado uso de refrescos artificiais.	Unidade	R$ 7,80		R$ 7,80
9	Água mineral (com ou sem gás). Volume mínimo: 500 ml. Água mineral acondicionada em embalagem adequada, dentro do prazo de validade e conforme legislação sanitária vigente.	Unidade	R$ 3,80		R$ 3,80
10	Chá natural quente ou gelado, sabores variados. Volume mínimo: 250 ml. Bebida preparada por infusão natural de ervas, folhas, frutas ou especiarias, vedada utilização de pós artificiais e conservantes.	Unidade	R$ 5,38		R$ 5,38
11	Bolo elaborado com farinha branca, caseiro, simples (sem cobertura). Fatia mínima: 80 g. Produto assado preparado artesanalmente com farinha de trigo, ovos, leite e óleo vegetal, sem recheios ou coberturas, vedado uso de misturas ultraprocessadas com excesso de aditivos artificiais.	Fatia	R$ 5,73		R$ 5,73
12	Frutas in natura - unidade (maçã, banana, laranja, caqui, goiaba, bergamota, ameixa). Peso mínimo por unidade: 80 g. Frutas frescas, maduras, higienizadas e em adequado estado de conservação, podendo incluir maçã, banana, laranja, bergamota, goiaba, ameixa, caqui, pera, mamão e similares da estação.	Porção	R$ 6,28		R$ 6,28

13	Salada de frutas. Porção mínima: 200 g. Composição mínima da porção: frutas frescas variadas: mínimo 160 g; suco natural de frutas: máximo 40 g. Preparação composta por frutas frescas variadas, higienizadas, descascadas e cortadas, vedada a adição excessiva de açúcar.	Porção	R$	10,60		R$	10,60
14	Sanduíche de pão integral com: frango desfiado e cenoura, queijo branco, tomate e alface. Peso mínimo unitário: 120 g. Preparado com pão integral e recheios naturais permitidos, como frango desfiado, cenoura ralada, queijo branco, tomate, alface e pastas leves elaboradas artesanalmente.	Unidade	R$	11,96		R$	11,96
15	Mix de castanhas (sem sal). Porção mínima: 50 g. Composto por castanhas, nozes, amêndoas ou amendoim sem adição de sal, corantes ou conservantes artificiais.	Porção	R$	9,42		R$	9,42
16	Chips de frutas. Porção mínima: 50 g. Produto elaborado com frutas desidratadas ou assadas, sem fritura e com ausência de açúcar refinado em excesso.	Porção	R$	10,92		R$	10,92
17	Chips assados de mandioquinha ou batatas inglesa ou doce. Porção mínima: 40 g. Produto assado elaborado com vegetais frescos fatiados, temperados com ervas naturais e baixo teor de sódio, vedada fritura por imersão.	Porção	R$	8,73		R$	8,73
			R$	130,29		R$	130,21

Valor global da proposta		
Valor do alguel total	**R$**	**32.640,00**
Valor total da ceste de produtos com desconto	R$	130,21
Total da contratação	**R$**	**32.770,21**

local, data

Assinatura digital

ANEXO V - DECLARAÇÃO DE RESPONSABILIDADE - NÃO REALIZAÇÃO DE VISTORIA

DECLARAÇÃO DE RESPONSABILIDADE

(Ciência das condições locais e renúncia à vistoria — art. 63, §3º, da Lei nº 14.133/2021)

Licitação: [Modalidade] nº [XX]/[ANO] — Processo Administrativo nº [XXXXX/ANO]
Objeto: [descrever resumidamente o objeto]

A empresa [RAZÃO SOCIAL], inscrita no CNPJ sob o nº [XX.XXX.XXX/XXXX-XX], com sede na [endereço completo], por meio de seu representante legal abaixo assinado, DECLARA, para os fins do disposto no art. 63, §3º, da Lei nº 14.133, de 1º de abril de 2021, que:

I. Teve conhecimento do edital e de todos os seus anexos, bem como de todas as informações e condições locais necessárias ao cumprimento das obrigações objeto da presente licitação;

II. Dispõe de pleno conhecimento das condições, peculiaridades e circunstâncias do local de execução do objeto, inclusive quanto a acesso, distâncias, interferências, infraestrutura disponível e demais elementos que possam influenciar a formulação de sua proposta e a futura execução contratual;

III. Opta, de forma livre e consciente, por NÃO realizar a vistoria prévia do local de execução do objeto, renunciando expressamente a ela, na forma facultada pelo art. 63, §3º, da Lei nº 14.133/2021;

IV. Assumirá integral responsabilidade pela não realização da vistoria, respondendo por quaisquer ônus, custos ou encargos decorrentes do desconhecimento das condições locais, não podendo, em nenhuma hipótese, alegar posteriormente desconhecimento, erro, omissão ou quaisquer outros fatores supervenientes como justificativa para o descumprimento das obrigações assumidas, pedido de aditamento de preço ou rescisão contratual;

V. Está ciente de que esta declaração substitui, para todos os efeitos, o atestado de vistoria, nos termos do art. 63, §3º, da Lei nº 14.133/2021;

VI. Está ciente de que a declaração falsa ou inverídica sujeitará o declarante às sanções previstas no art. 155 e seguintes da Lei nº 14.133/2021 e demais cominações legais cabíveis.

Por ser expressão da verdade, firmo a presente declaração.

[Local], [dia] de [mês] de [ano].

ANEXO VI - FORMULÁRIO DE AVALIAÇÃO DA CANTINA PELO PÚBLICO

MODELO DO FORMULÁRIO DE AVALIAÇÃO DA CANTINA PELO PÚBLICO USUÁRIO – GOOGLE FORMS

Pesquisa de Satisfação – Cantina

Prezado(a), este formulário é rápido e nos ajuda a acompanhar e aprimorar a qualidade dos serviços prestados na cantina. Agradecemos sua participação!

Perguntas Fechadas

1. Como você avalia a qualidade e o sabor dos alimentos servidos (salgados, lanches, refeições e bebidas)?

- [ ] Excelente
- [ ] Bom
- [ ] Regular
- [ ] Ruim

2. Como você avalia a variedade das opções de alimentos disponíveis (incluindo opções mais saudáveis e naturais)?

- [ ] Excelente
- [ ] Bom
- [ ] Regular
- [ ] Ruim

3. Como você avalia o atendimento prestado pela equipe da cantina e o tempo de espera?

- [ ] Excelente
- [ ] Bom
- [ ] Regular
- [ ] Ruim

Pergunta Aberta

4. Espaço livre para sugestões, críticas ou elogios. Como podemos melhorar sua experiência na cantina?

_____

_____

ANEXO VII - IMR

INSTRUMENTO DE MEDIÇÃO DE RESULTADO (IMR) - AVALIAÇÃO DA CANTINA

Diretrizes: Instrução Normativa SEGES/ME nº 05/2017 e Lei nº 14.133/2021 | IFFar Campus Santo Augusto

Fiscal do Contrato: Leonidas (SIAPE 1916294)
Contrato Nº: ___/2026

Período de Avali ___/___/2026
Pontuação Mínii 70 pontos

Item	Eixo Temático	Critério de Avaliação	Peso	Nota (1-5)	Pontuação	Orientações para Avaliação
1	**1. Higiene e Organização**	Higiene e limpeza física do espaço comum (mesas, balcões, piso e área de atendimento).	**2**		**0**	*1: Sujo/Desorganizado | 3: Regular/Limpeza parcial | 5: Impecável/Higienizado*
2	**1. Higiene e Organização**	Higiene pessoal, uniformização completa e uso adequado de EPIs (toucas/luvas) da equipe.	**2**		**0**	*1: Sem uniforme/EPIs | 3: Parcialmente uniformizados | 5: Todos 100% conformes*
3	**1. Higiene e Organização**	Organização, limpeza e desinfecção da área de preparo interna (cozinha e armazenamento).	**2**		**0**	*1: Crítico/Inadequado | 3: Regular com ressalvas | 5: Higiene absoluta/organizado*
4	**2. Qualidade e Variedade**	Sabor, temperatura ideal, apresentação e ponto de cozimento dos alimentos comercializados.	**2**		**0**	*1: Alimentos frios/insossos | 3: Aceitável/Sem grande atrativo | 5: Excelente sabor e aparência*
5	**2. Qualidade e Variedade**	Disponibilidade de alimentos saudáveis/naturais (frutas, assados, sucos naturais) sob edital.	**2**		**0**	*1: Apenas ultraprocessados/frituras | 3: Alguma opção saudável | 5: Plena variedade natural*
6	**2. Qualidade e Variedade**	Controle de validade e conservação térmica de produtos perecíveis e estocados.	**2**		**0**	*1: Vencidos/Sem controle | 3: Controles parciais | 5: Controle rigoroso e visível*
7	**3. Operação e Atendimento**	Tempo de espera nas filas, agilidade do caixa e cordialidade no atendimento aos usuários.	**2**		**0**	*1: Filas lentas/atendimento hostil | 3: Razoável/tempo médio | 5: Rápido e muito cordial*
8	**3. Operação e Atendimento**	Pontualidade no cumprimento do horário de funcionamento acordado (abertura e fechamento).	**2**		**0**	*1: Atrasos recorrentes | 3: Atrasos ocasionais | 5: Rigorosamente pontual*
9	**3. Operação e Atendimento**	Disponibilização de formas diversas de pagamento (PIX, cartões de crédito/débito, dinheiro).	**1**		**0**	*1: Somente dinheiro | 3: Poucas opções/sistema falha | 5: Plena diversidade operacional*
10	**4. Aspectos Fiscais/Preços**	Exposição visível do cardápio com preços e respeito aos valores máximos contratados.	**2**		**0**	*1: Sem preços visíveis/valores abusivos | 3: Visível mas incompleto | 5: Total transparência/valores corretos*

11	**4. Aspectos Fiscais/Preços**	Emissão de comprovante fiscal ao consumidor e regularidade administrativa básica.	**1**		**0**	*1: Não emite/não fiscaliza | 3: Emite sob demanda apenas | 5: Emissão automática/fiscalizada*
				TOTAL DA PONTUAÇÃO OBTIDA (Máximo 100 pt):	**0**	

RESULTADO DA AVALIAÇÃO DE CONFORMIDADE: **INCONFORME (Abaixo de 70 pt - Sob risco de Glosa/Sanção)**

Orientações sobre Aplicação e Sanções:
Escala de Pontuação do Fiscal: Nota de 1 (Muito Ruim) a 5 (Excelente) para cada um dos 11 itens.
Cálculo dos Pontos por Item: Multiplica-se a Nota atribuída pelo Peso correspondente.
Meta Contratual Mínima: 70 pontos. Resultados abaixo deste limite darão causa à aplicação de sanções administrativas e/ou rescisão contratual

ANEXO VIII - TERMO DE RESPONSABILIDADE TRABALHISTA

INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA FARROUPILHA
CAMPUS SANTO AUGUSTO

TERMO DE RESPONSABILIDADE TRABALHISTA

Processo Administrativo nº: _____

Contrato nº: _____

Concessão de Uso de Bem Público — Cantina do IFFar Campus Santo Augusto

Pelo presente instrumento, a empresa **_{[Razão Social da Concessionária]}_**, inscrita no CNPJ/MF sob o nº **_{[CNPJ]}_**, com sede na **_{[Endereço completo]}_**, neste ato representada por **_{[Nome do representante legal]}_**, portador(a) da Cédula de Identidade nº **_{[RG]}_** e do CPF nº **_{[CPF]}_**, doravante denominada simplesmente **CONCESSIONÁRIA**, perante o **INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA FARROUPILHA — CAMPUS SANTO AUGUSTO**, doravante denominado **CONTRATANTE**, declara, para todos os fins de direito, o que segue:

CLÁUSULA PRIMEIRA — DA RESPONSABILIDADE EXCLUSIVA

A CONCESSIONÁRIA assume integral e exclusiva responsabilidade por todas as obrigações trabalhistas, previdenciárias, fiscais e securitárias decorrentes da execução do objeto contratual, em especial:

I — pelo vínculo empregatício com todos os seus empregados, cabendo-lhe o pagamento de salários, horas extras, adicionais, décimo terceiro salário, férias, gratificações, verbas rescisórias e demais direitos previstos na Consolidação das Leis do Trabalho (CLT) e nas convenções coletivas da categoria;

II — pelo recolhimento tempestivo do Fundo de Garantia do Tempo de Serviço (FGTS), das contribuições previdenciárias devidas ao INSS, do Imposto de Renda Retido na Fonte (IRRF) e de quaisquer outros encargos sociais e trabalhistas;

III — pelo fornecimento e manutenção de Equipamentos de Proteção Individual (EPIs), uniformes e demais condições de segurança e saúde no trabalho, nos termos da NR-32 e demais normas regulamentadoras aplicáveis;

IV — pelo cumprimento integral das normas de medicina e segurança do trabalho, incluindo a elaboração e manutenção do Programa de Controle Médico de Saúde Ocupacional (PCMSO) e do Programa de Prevenção de Riscos Ambientais (PPRA) ou documentos equivalentes;

V — pelo registro dos empregados em Carteira de Trabalho e Previdência Social (CTPS), bem como pela manutenção da regularidade de todas as anotações;

VI — pelo pagamento de indenizações, benefícios e demais obrigações decorrentes de acidentes de trabalho, doenças ocupacionais ou equiparadas.

CLÁUSULA SEGUNDA — DA INEXISTÊNCIA DE VÍNCULO COM A ADMINISTRAÇÃO

A CONCESSIONÁRIA reconhece e declara que:

I — não existe qualquer vínculo empregatício, de subordinação ou de dependência entre os seus empregados e o CONTRATANTE ou qualquer órgão da Administração Pública;

II — a relação jurídica mantida com o CONTRATANTE é de natureza comercial-contratual, regida pela Lei nº 14.133/2021, não gerando, sob hipótese alguma, responsabilidade solidária ou subsidiária da Administração por obrigações trabalhistas ou previdenciárias;

III — é a exclusiva empregadora e tomadora dos serviços de seus colaboradores, sendo de sua inteira responsabilidade a gestão de pessoal, a supervisão hierárquica e disciplinar, o controle de jornada e a concessão de benefícios.

CLÁUSULA TERCEIRA — DA VEDAÇÃO À SUB-ROGAÇÃO

A CONCESSIONÁRIA declara estar ciente de que eventual inadimplemento de suas obrigações trabalhistas ou previdenciárias não transfere ao CONTRATANTE qualquer ônus ou responsabilidade, nos termos da Súmula nº 331, incisos IV e V, do Tribunal Superior do Trabalho (TST) e do art. 121 da Lei nº 14.133/2021, que assim dispõe:

> *"Art. 121. O contratado é o único responsável pelas obrigações trabalhistas, previdenciárias, fiscais e comerciais relativas à execução do contrato, não respondendo a Administração por quaisquer dessas obrigações."*

CLÁUSULA QUARTA — DA MANUTENÇÃO DA REGULARIDADE

A CONCESSIONÁRIA obriga-se a:

I — manter atualizadas, durante toda a vigência contratual, as Certidões Negativas de Débitos (CNDs) relativas ao FGTS (CRF) e às contribuições previdenciárias (CNDT), bem como a certidão conjunta de débitos tributários federais;

II — apresentar ao fiscal do contrato, sempre que solicitado e no mínimo a cada 6 (seis) meses, a documentação comprobatória da regularidade trabalhista e previdenciária, incluindo folhas de pagamento, comprovantes de recolhimento de FGTS e INSS, e guias de contribuição sindical ou negocial quando devidas;

III — comunicar imediatamente ao CONTRATANTE a instauração de qualquer reclamação trabalhista, ação civil pública ou procedimento fiscal que envolva a execução do contrato.

CLÁUSULA QUINTA — DA RESPONSABILIDADE POR PASSIVO TRABALHISTA

A CONCESSIONÁRIA declara-se ciente de que assume integral responsabilidade por eventual passivo trabalhista oriundo da execução contratual, inclusive após o término da concessão, obrigando-se a:

I — quitar integralmente todas as verbas rescisórias e direitos trabalhistas de seus empregados dispensados ao final do contrato ou durante sua execução;

II — responder, com seu patrimônio, por quaisquer condenações judiciais ou administrativas decorrentes do descumprimento de obrigações trabalhistas, previdenciárias ou securitárias;

III — manter o CONTRATANTE indene e isento de qualquer ônus, prejuízo, custa ou despesa decorrente de ações trabalhistas ajuizadas por seus empregados, ex-empregados ou terceiros que com eles se relacionem.

CLÁUSULA SEXTA — DA PENALIDADE POR DESCUMPRIMENTO

O descumprimento de qualquer obrigação prevista neste Termo sujeitará a CONCESSIONÁRIA às penalidades previstas na Lei nº 14.133/2021, em especial:

I — advertência por escrito;

II — multa contratual;

III — rescisão unilateral do contrato;

IV — declaração de inidoneidade para licitar ou contratar com a Administração Pública.

Parágrafo único. A aplicação das penalidades dar-se-á sem prejuízo da execução judicial dos créditos trabalhistas diretamente contra a CONCESSIONÁRIA.

CLÁUSULA SÉTIMA — DA IRRETRATABILIDADE

A CONCESSIONÁRIA reconhece este Termo como declaração irretratável e irrevogável, obrigando-se por si, seus sucessores e cessionários, não podendo alegar desconhecimento das normas trabalhistas, previdenciárias e contratuais aplicáveis.

CLÁUSULA OITAVA — DA VIGÊNCIA

Este Termo produz efeitos a partir da data de sua assinatura e permanece vigente durante toda a execução contratual, inclusive durante eventuais prorrogações, aplicando-se também ao período de transição e desmobilização ao final do contrato.

E, por estarem assim justas e contratadas, as partes firmam o presente Termo em 2 (duas) vias de igual teor e forma, na presença das testemunhas abaixo.

Santo Augusto (RS), _____ de _____ de _____.

_____

_____

CONCESSIONÁRIA

{[Razão Social]}

CNPJ: _{[CNPJ]}_

CONTRATANTE

IFFar — Campus Santo Augusto

TESTEMUNHAS:

_____	_____
Nome: _{[Nome]}_	Nome: _{[Nome]}_
CPF: _{[CPF]}_	CPF: _{[CPF]}_