

Edital 4/2025

Informações Básicas

Número do artefato	UASG	Editado por	Atualizado em
4/2025	158359-INST.FED.DE ED.,CIENC.E TEC. DO PIAUÍ	HEMILLY SABRINNE AMORIM SOUSA	29/05/2025 08:47 (v 9.0)
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	12/2025	23178.000047/2025-11

1. DO OBJETO

Torna-se público que o(a) Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Piauí Campus Paulistana, por meio do(a) por meio da Direção Geral, sediado(a) na BR 407, km 05, s/n, bairro Lagoa dos Canudos, Paulistana(PI), CEP 64.750-000, realizará licitação, para registro de preços, na modalidade PREGÃO, na forma ELETRÔNICA para Concessão onerosa de espaço público com desconto a ser aplicado em planilha de preços (cardápio mínimo) referente ao uso de espaço físico para exploração comercial por pessoa jurídica especializada no ramo de CANTINA /LANCHONETE, 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.

SESSÃO PÚBLICA

Data da sessão: 17/06/2024

Horário: 10h00 (horário oficial de Brasília-DF)

Local: Portal de compras do Governo Federal (www.gov.br/compras)

Critério de julgamento de menor preço por grupo

UASG: 158146

Mais informações sobre o certame: Instituto Federal do Piauí - Campus Paulistana: BR 407, km 05, s/n, bairro Lagoa dos Canudos, Paulistana(PI).

CEP 64.750-000 - Coordenação de Compras e Licitação

Telefones: (89) 2222- 2715 - (89) 99433-7316

E-mail: ccl.capau@ifpi.edu.br

Horário de atendimento: 08h00 as 11h00 e 14h00 as 17h00.

1.1. O objeto da presente licitação é a escolha da proposta mais vantajosa para concessão onerosa de uso de bem imóvel da União Federal, por Intermédio do Instituto Federal do Piauí Campus Paulistana, localizado na Br 407 Km 05 - Lagoa dos Canudos e Participantes, por meio da exploração comercial de restaurante/lanchonete, conforme condições, quantidades e exigências estabelecidas neste Edital e seus anexos.

1.1.1 A contratação está prevista no Plano de Contratações Anual do IFPI, em conformidade com o Decreto nº 10.947/2022, e alinhada ao Plano Diretor de Logística Sustentável (PDLS).

1.1.2 Quando houver divergência na descrição dos itens do Sistema Compras.net e o disposto no termo de referência, prevalece o último

1.2.A licitação será realizada em grupo, sendo cada grupo para um dos Campi participantes

Grupos	Campus
01	Paulistana
02	Angical
03	Pio IX
04	Valença

1.3. O critério de julgamento adotado será o menor preço global, observadas as exigências contidas neste Edital e seus anexos quanto às especificações do objeto.

1.4. Para a formulação dos preços propostos, deverão ainda ser respeitados os valores MÁXIMOS ADMITIDOS POR GRUPO, detalhados no Termo de referência.

1.5 O valor arrecadado a título de outorga de concessão será recolhido exclusivamente à Conta Única do Tesouro Nacional, via Guia de Recolhimento da União (GRU), conforme legislação aplicável.

2. DA PARTICIPAÇÃO NA LICITAÇÃO

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

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

2.2. O licitante responsabiliza-se exclusiva e formalmente pelas transações efetuadas em seu nome, assume como firmes e verdadeiras suas propostas e seus lances, inclusive os atos

praticados diretamente ou por seu representante, excluída a responsabilidade do provedor do sistema ou do órgão ou entidade promotora da licitação por eventuais danos decorrentes de uso indevido das credenciais de acesso, ainda que por terceiros.

2.3. 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.

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

2.5. 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, 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 n.º 8.538, de 2015.

2.6. Não poderão participar desta licitação os interessados:

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

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

2.6.3. 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;

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

2.6.5. 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;

2.6.6. agente público do órgão ou entidade licitante;

5.6.7. pessoas jurídicas reunidas em consórcio;

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

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

2.6.10. 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

2.7. O impedimento de que trata o item 2.6.2 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

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

2.8. Nos termos do art. 7º do Decreto nº 7.203, de 2010, é vedada, ainda, a utilização, na execução dos serviços contratados, de empregado da futura Contratada que seja familiar de agente público ocupante de cargo em comissão ou função de confiança neste órgão contratante.

2.9. A vedação de que trata o item 2.6.6 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.

3. DA APRESENTAÇÃO DA PROPOSTA E DOS DOCUMENTOS

3.1. Na presente licitação, a fase de habilitação sucederá as fases de apresentação de propostas e lances e de julgamento.

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

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

3.3.1. 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;

3.3.2. 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 7º, XXXIII, da Constituição;

3.3.3. 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;

3.3.4. 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.

3.4. 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.

3.5. 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 3º 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 n.º 14.133, de 2021

3.5.1. A assinalação do campo “não” apenas produzirá o efeito de o licitante não ter direito ao tratamento favorecido previsto na Lei Complementar nº 123, de 2006, mesmo que microempresa, empresa de pequeno porte ou sociedade cooperativa.

3.6. A falsidade das declarações exigidas neste edital sujeitará o licitante às sanções previstas na Lei nº 14.133, de 2021, e neste Instrumento Convocatório.

3.7. 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.

3.8. 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.

3.9. 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.

3.10. Desde que disponibilizada a funcionalidade no sistema, o licitante poderá parametrizar o seu percentual de menor preço quando do cadastramento da proposta e obedecerá às seguintes regras:

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

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

3.11. O menor preço final parametrizado no sistema poderá ser alterado pelo fornecedor durante a fase de disputa, sendo vedado a oferta de preços superior a lance já registrado pelo fornecedor no sistema.

3.12. O menor preço final máximo parametrizado na forma do item 3.10 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.

3.13. 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.

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

4. DO PREENCHIMENTO DA PROPOSTA

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

4.1.1. O menor preço aplicado sobre o valor do lanche/refeição.

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

4.2.1. 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.

4.3. 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.

4.4. A empresa é a única responsável pela cotação correta dos seus encargos tributários.

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

4.6. A apresentação das propostas implica obrigatoriedade do cumprimento das disposições nelas contidas, em conformidade com o que dispõe o Termo de Referência, assumindo o proponente o compromisso de executar 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.

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

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

4.7. O descumprimento das regras supramencionadas pela Administração por parte dos contratados pode ensejar a responsabilização pelo Tribunal de Contas da União e, após o devido

processo legal, gerar as seguintes consequências: assinatura de prazo para a adoção das medidas necessárias ao exato cumprimento da lei, nos termos do art. 71, inciso IX, da Constituição; ou condenação dos agentes públicos responsáveis e da empresa contratada ao pagamento dos prejuízos ao erário, caso verificada a ocorrência de superfaturamento por sobrepreço na execução do contrato.

5. DA SESSÃO, DAS PROPOSTAS E DOS LANCES

5.1. 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.

5.2. 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.

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

5.4. 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.

5.5. O menor preço deverá ser ofertado sobre o valor unitário do lanche/refeição.

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

5.7. O licitante somente poderá oferecer um preço inferior ao último por ele ofertado e registrado pelo sistema.

5.8. 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 0,01 (zero vírgula zero um por cento).

5.9. 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.

5.10. O procedimento seguirá de acordo com o modo de disputa ABERTO.

5.11. Para o envio de lances no pregão eletrônico, os licitantes apresentarão lances públicos e sucessivos, com prorrogações.

5.11.1. 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.

5.11.2. 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.

5.11.3. 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 final de classificação.

5.11.4. 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, auxiliado pela equipe de apoio, poderá admitir o reinício da disputa aberta, para a definição das demais colocações.

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

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

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

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

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

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

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

5.17.1. 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:

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

5.17.1.2. 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;

5.17.1.3. desenvolvimento pelo licitante de ações de equidade entre homens e mulheres no ambiente de trabalho, conforme regulamento;

5.17.1.4. desenvolvimento pelo licitante de programa de integridade, conforme orientações dos órgãos de controle.

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

5.17.2.1. 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;

5.17.2.2. empresas brasileiras;

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

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

5.17.2.5. 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

5.18. Encerrada a etapa de envio de lances da sessão pública, na hipótese da proposta do primeiro colocado permanecer inferior ao desconto definido para a contratação, o pregoeiro poderá negociar condições mais vantajosas, após definido o resultado do julgamento.

5.18.1. 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.

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

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

5.18.4. O pregoeiro 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.

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

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

6. DA FASE DE JULGAMENTO

6.1. Encerrada a etapa de negociação, o pregoeiro verificará se o licitante provisoriamente classificado em primeiro lugar atende às condições de participação no certame, conforme previsto no art. 14 da Lei nº 14.133/2021, legislação correlata e no item 2.6 do edital, especialmente quanto à existência de sanção que impeça a participação no certame ou a futura contratação, mediante a consulta aos seguintes cadastros:

6.1.1. SICAF;

6.1.2. Cadastro Nacional de Empresas Inidôneas e Suspensas - CEIS, mantido pela Controladoria-Geral da União (<https://www.portalttransparencia.gov.br/sancoes/ceis>); e

6.1.3. Cadastro Nacional de Empresas Punidas – CNEP, mantido pela Controladoria-Geral da União (<https://www.portalttransparencia.gov.br/sancoes/cnep>).

6.2. A consulta aos cadastros será realizada em nome da empresa licitante e também de seu sócio majoritário, por força da vedação de que trata o artigo 12 da Lei nº 8.429, de 1992.

6.3. Caso conste na Consulta de Situação do licitante a existência de Ocorrências Impeditivas Indiretas, o Pregoeiro diligenciará para verificar se houve fraude por parte das empresas apontadas no Relatório de Ocorrências Impeditivas Indiretas. (IN nº 3/2018, art. 29, caput)

6.3.1. A tentativa de burla será verificada por meio dos vínculos societários, linhas de fornecimento similares, dentre outros. (IN nº 3/2018, art. 29, §1º).

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

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

6.4. Caso o licitante provisoriamente classificado em primeiro lugar tenha se utilizado de algum tratamento favorecido às ME/EPPs, o pregoeiro verificará se faz jus ao benefício.

6.5. Verificadas as condições de participação e de utilização do tratamento favorecido, o pregoeiro examinará a proposta classificada em primeiro lugar quanto à adequação ao objeto e à compatibilidade do preço em relação ao máximo estipulado para contratação neste Edital e em seus anexos, observado o disposto no artigo 29 a 35 da IN SEGES nº 73, de 30 de setembro de 2022.

6.6. Será desclassificada a proposta vencedora que:

6.6.1. contiver vícios insanáveis;

6.6.2. não obedecer às especificações técnicas contidas no Termo de Referência;

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

6.6.4. não tiverem sua exequibilidade demonstrada, quando exigido pela Administração;

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

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

6.8. Erros no preenchimento da proposta não constituem motivo para a desclassificação. A proposta poderá ser ajustada pelo fornecedor, 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;

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

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

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

7. DA FASE DE HABILITAÇÃO

7.1. 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.

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

7.2. 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.

7.3. 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.

7.4. Em caso de consórcio de empresas, a habilitação técnica será feita por meio do somatório dos quantitativos de cada consorciado e, para efeito de habilitação econômico-financeira será observado o somatório dos valores de cada consorciado.

7.5. Os documentos exigidos para fins de habilitação poderão ser apresentados em original ou por cópia autenticada.

7.6. 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 14.133/2021.

7.7. 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.

7.8. 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.

7.9. 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.

7.9.1. O licitante que optar por realizar vistoria prévia terá disponibilizado pela Administração data e horário exclusivos, a ser agendado por meio do telefone 2222-2702, com a Sra. Hemilly Sabrinne Amorim Sousa, de modo que seu agendamento não coincida com o agendamento de outros licitantes.

7.9.2. 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.

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

7.10.1. 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.

7.11. 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.

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

7.12. A verificação pelo pregoeiro, em sítios eletrônicos oficiais de órgãos e entidades emissores de certidões constitui meio legal de prova, para fins de habilitação.

7.12.1. Os documentos exigidos para habilitação que não estejam contemplados no Sicaf serão enviados por meio do sistema, em formato digital, no prazo de 2 (duas) horas, prorrogável por igual período, contado da solicitação do pregoeiro.

7.12.2. 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 nº 73, de 30 de setembro de 2022.

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

7.13.1. 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.

7.14. Após a entrega dos documentos para habilitação, não será permitida a substituição ou a apresentação de novos documentos, salvo em sede de diligência, para:

7.14.1. complementação de informações acerca dos documentos já apresentados pelos licitantes e desde que necessária para apurar fatos existentes à época da abertura do certame; e

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

7.15. 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.

7.16. Na hipótese de o licitante não atender às exigências para habilitação, o pregoeiro 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 7.12.1.

7.17. 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.

7.18. 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.

7.19. 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.

8. DOS RECURSOS

8.1. A 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.

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

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

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

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

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

8.3.4. 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.

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

8.5. 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 proferir sua decisão no prazo de 10 (dez) dias úteis, contado do recebimento dos autos.

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

8.7. 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.

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

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

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

9. DAS INFRAÇÕES ADMINISTRATIVAS E SANÇÕES

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

9.1.1. deixar de entregar a documentação exigida para o certame ou não entregar qualquer documento que tenha sido solicitado pelo/a pregoeiro/a durante o certame;

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

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

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

9.1.2.3. pedir para ser desclassificado quando encerrada a etapa competitiva; ou

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

9.1.3.1. recusar-se, sem justificativa, a assinar o contrato ou a aceitar ou retirar o instrumento equivalente no prazo estabelecido pela Administração;

9.1.4. apresentar declaração ou documentação falsa exigida para o certame ou prestar declaração falsa durante a licitação

9.1.5. fraudar a licitação;

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

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

9.1.6.2. induzir deliberadamente a erro no julgamento;

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

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

9.2. Com fulcro na Lei nº 14.133, de 2021, a Administração poderá, garantida a prévia defesa, aplicar aos licitantes e/ou adjudicatários as seguintes sanções, sem prejuízo das responsabilidades civil e criminal: 9.2.1. advertência;

9.2.2. multa;

9.2.3. impedimento de licitar e contratar e

9.2.4. 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.

9.3. Na aplicação das sanções serão considerados:

9.3.1. a natureza e a gravidade da infração cometida.

9.3.2. as peculiaridades do caso concreto

9.3.3. as circunstâncias agravantes ou atenuantes

9.3.4. os danos que dela provierem para a Administração Pública

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

9.4. A multa será recolhida em percentual de 0,5% a 30% incidente sobre o valor do contrato licitado, recolhida no prazo máximo de 15 (quinze) dias úteis, a contar da comunicação oficial.

9.4.1. Para as infrações previstas nos itens 9.1.1, 9.1.2 e 9.1.3, a multa será de 10% do valor do contrato licitado.

9.4.2. Para as infrações previstas nos itens 9.1.4, 9.1.5, 9.1.6, 9.1.7 e 9.1.8, a multa será de 20% do valor do contrato licitado.

9.5. 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.

9.6. 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.

9.7. A sanção de impedimento de licitar e contratar será aplicada ao responsável em decorrência das infrações administrativas relacionadas nos itens 9.1.1, 9.1.2 e 9.1.3, 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.

9.8. Poderá ser aplicada ao responsável a sanção de declaração de inidoneidade para licitar ou contratar, em decorrência da prática das infrações dispostas nos itens 9.1.4, 9.1.5, 9.1.6, 9.1.7 e 9.1.8, bem como pelas infrações administrativas previstas nos itens 9.1.1, 9.1.2 e 9.1.3 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 n.º 14.133/2021.

9.9. 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 9.1.3, 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 IN SEGES/ME n.º 73, de 2022.

9.10. 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.

9.11. 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.

9.12. 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.

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

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

10. DA IMPUGNAÇÃO AO EDITAL E ESCLARECIMENTO

10.1. 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.

10.2. 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.

10.3. A impugnação e o pedido de esclarecimento poderão ser realizados por forma eletrônica, através do seguinte e-mail: ccl.capau@ifpi.edu.br

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

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

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

11. DAS DISPOSIÇÕES GERAIS

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

11.2. 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.

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

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

11.5. 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.

11.6. 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.

11.7. 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.

11.8. 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.

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

11.10. O Edital e seus anexos estão disponíveis, na íntegra, no Portal Nacional de Contratações Públicas (PNCP) e endereço eletrônico www.ifpi.edu.br

12. 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](#).

HEMILLY SABRINNE AMORIM SOUSA

DAP



Assinou eletronicamente em 29/05/2025 às 08:47:02.

Termo de Referência 6/2025

Informações Básicas

Número do artefato	UASG	Editado por	Atualizado em
6/2025	158359-INST.FED.DE ED.,CIENC.E TEC. DO PIAUÍ	HEMILLY SABRINNE AMORIM SOUSA	28/05/2025 14:17 (v 10.0)
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		23178.000047/2025-11

1. OBJETO

- Concessão onerosa de espaço público referente ao uso de espaço físico para exploração comercial por pessoa jurídica especializada no ramo de CANTINA/LANCHONETE, em área pertencente ao IFPI - Campus Paulistana e Participantes, visando atender a comunidade acadêmica bem como visitantes eventuais, na linha de fornecimento de lanches e refeições (almoço e jantar), em conformidade com o que determina as normas de Saúde Pública, nos dias e horários de funcionamento da Instituição.
- O certame ocorrerá através da modalidade pregão eletrônico e o critério de julgamento será o de menor preço global aplicado na planilha de preços (cardápio).
- Valores fixados para taxa de concessão, ajustados anualmente pela inflação oficial acumulada nos últimos 12 (doze) meses.
 - Campus Angical - R\$ 550,00
 - Campus Paulistana - R\$ 630,00
 - Campus Pio IX - R\$ 420,00
 - Campus Valença – R\$ 375,00
- O valor da outorga de concessão deverá ser recolhido à Conta Única do Tesouro Nacional por meio de Guia de Recolhimento da União (GRU), vedada qualquer destinação diversa dos valores arrecadados.
- Cardápio mínimo fixado (Tabela 1). A vencedora do certame poderá ofertar outros itens, além dos exemplificados abaixo, desde que apresente 03(três) preços de mercado.

Item	Produto – Descrição	Unidade de medida	Peso	Preço Máximo
6.				

1	Bolo Simples (fubá, chocolate, cenoura, macaxeira, dentre outros, com ingredientes de boa qualidade aparência agradável)	Fatia	150 g	4,65
2	Bolo de Goma Salgado (Massa leve e saborosa, utilização de goma de boa qualidade)	Fatia	130 g	4,50
3	Caldo de carne (Caldo encorpado, tempero equilibrado)	Copo	300 ml	6,75
4	Canja (arroz branco, frango fresco (preferência peito ou coxa desfiada), cenoura, batata, cebola, alho, cheiro-verde, sal)	Copo	300 ml	7,75
5	Creme de galinha (com frango e legumes)	Copo	200 ml	5,75
6	Coxinha de Frango/Carne (Massa fina e crocante; recheio abundante de frango desfiado temperado . Frita em óleo novo e sem excesso de gordura)	Unidade	180 g	4,65
7	Cuscuz (arroz ou milho com frango ou carne ou linguiça)	Unidade	150 g	8,00
8	Empada – diversos sabores (Recheio farto e de boa qualidade com textura agradável)	Unidade	180 g	5,50
9	Esfirra – sabores frango/carne/calabresa e queijo (Massa fina e com ingredientes de boa qualidade)	Unidade	100 g	5,25
10	Mini Pizza – diversos sabores (Massa fina ou média, crocante, com cobertura generosa e de boa qualidade)	Unidade	200 g	6,25
11	Pão de queijo – tamanho padrão (Ingredientes de qualidade)	Unidade	80 g	3,50
12	Pão francês – com manteiga – na chapa	Unidade	50 g	3,40
13	Pão (francês) com ovo	Unidade	80 g	4,25

14	Pastel de Forno - Sabores: frango/carne/queijo e presunto (Massa crocante, leve e assada na temperatura ideal com ingredientes de qualidade. Recheio abundante.)	Unidade	180 g	5,75
15	Pastel Tradicional - Sabores: frango/carne/queijo (Massa crocante, leve e assada na temperatura ideal com ingredientes de qualidade. Recheio abundante)	Unidade	110 g	5,25
16	Pudim (leite condensado, leite integral, ovos, açúcar refinado. Textura Lisa e cremosa, sabor doce equilibrado)	Unidade	200 g	5,75
17	Salada de Frutas (Mínimo de 3 frutas; Frutas frescas, picadas, sem conservantes)	Copo	250 g	5,00
18	Sanduíche frio de pão integral e recheios leves (ex: peito de peru, queijo branco, alface; Conservado refrigerado)	Unidade	120 g	5,90
19	Sanduíche Quente (Pão aquecido na chapa, com recheio de qualidade (queijo, presunto, frango, etc.). Apresentação agradável)	Unidade	110 g	5,15
20	Sanduíche de Hambúrguer (carne bovina/frango de boa procedência, ingredientes frescos e de boa procedência.)	Unidade	200 g	8,25
20	Sanduíche Misto Quente (pão de forma, queijo e presunto)	Unidade	200 g	5,15
22	Tapioca (beiju) (textura macia, sem queimar. Recheio opcional de qualidade)	Unidade	100 g	7,75
23	Cachorro quente (Pão e salsicha de boa qualidade, acompanhado de batata palha, maionese, etc.)	Unidade	130 g	7,25
24	Folheados (Massa folhada leve e crocante. Recheio farto, seja doce ou salgado)	Unidade	150 g	5,65
25	Achocolatado	Copo	200 ml	3,15

26	Água Mineral – copo	Copo	180 ml	1,50
27	Água mineral – sem gás	Garrafa	500 ml	2,65
28	Água mineral – com gás	Garrafa	500 ml	3,40
29	Bebida a base de soja diversos sabores	Copo	200 ml	3,15
30	Café com Leite (Café de boa qualidade, misturado com leite integral ou desnatado.)	Copo	200 ml	3,00
31	Café Simples (Café fresco, quente e aromático, sem amargor excessivo)	Copo	50 ml	1,40
32	Iogurte (Natural e Desnatado) – diversos sabores	Copo	120 ml	3,65
33	Leite (integral e desnatado) com café	Copo	250 ml	2,65
34	Leite (integral e desnatado) com chocolate (achocolatado)	Copo	250 ml	3,50
35	Suco de Fruta (polpa congelada. Mínimo de 3 sabores)	Copo	300 ml	4,50
36	Suco de Laranja da Fruta (natural)	Copo	300 ml	6,00
37	Suco Misto (duas ou mais frutas)	Copo	300 ml	5,25
38	Suco de Caixinha – diversos sabores	Caixinha	200 ml	3,90
39	Vitamina de Fruta (leite e uma fruta)	Copo	300 ml	5,20
40	Prato Feito – Proteína, arroz, feijão, salada e farofa	Unidade		17,25
	TOTAL			207,20

7. Quando houver divergência na descrição dos itens do Sistema Compras.net e o disposto no termo de referência, prevalece o último.

8. Grupos da licitação

Grupos	Campus
01	Paulistana
02	Angical
03	Pio IX
04	Valença

9. O espaço para concessão onerosa estão localizados nos seguintes endereços:

- IFPI Campus Angical: R. Nascimento, 746 - Centro, Angical do Piauí - PI, 64410-000. IFPI
- IFPI Campus Paulistana: Rodovia BR 407, KM 5, s/n - Lagoa dos Canudos, Paulistana - PI, 64750-000. IFPI
- IFPI Campus Pio IX: PI 142 - Km 02, Pio IX - PI, 64660-000 IFPI
- IFPI Campus Valença: Av. Joaquim Manoel, SN, Bairro Novo Horizonte – Valença do Piauí

7. As adequações necessárias para o desenvolvimento de suas atividades ocorrerão às expensas do concessionário como: construção, manutenção, reformas, instalações de pia, balcão, mesas, tomadas, grades, alvenarias, divisões e demais adaptações que julgar necessárias, devendo, entretanto, serem submetidas à aprovação do IFPI.

8. A licitação será realizada por grupo, sendo ganhadora a licitante que ofertar o **menor valor global sobre o preço do cardápio**, cujo valor máximo é de R\$ 212,20 (duzentos e doze reais e vinte centavos).

8.1 Deverão ser respeitados os valores MÁXIMOS ADMITIDOS POR GRUPO, acima detalhados.

9. O critério de julgamento da proposta é o menor preço global aplicado na planilha de preços (cardápio) da cesta de produtos, observada as exigências contidas nos artefatos que compõem o Processo Administrativo e quanto às especificações do objeto.

10. O objeto da licitação tem a natureza de cessão de uso, a título oneroso, de área especificada no item 1.3 e tem sua operação considerada de natureza continuada, em razão da necessidade permanente da disponibilização de serviços de alimentação para a comunidade acadêmica, especialmente nos períodos constituídos por dias letivos.

11. O prazo de vigência do contrato é de 02 (dois) anos, podendo ser prorrogado por interesse das partes até o limite de 10 (dez) anos, com base no artigo no Inciso I, Art. 110, da Lei 14.133, de 2021.

12. A contratação está contemplada no Plano de Contratações Anual da entidade, nos termos do Decreto nº 10.947/2022, e alinhada ao Plano Diretor de Logística Sustentável.

2. JUSTIFICATIVA E OBJETIVO DA CONCESSÃO

1. A presente Concessão se justifica pela demanda dos Campi por uma cantina/lanchonete apta a suprir as necessidades da comunidade acadêmica em relação à alimentação, uma vez que não há estabelecimentos comerciais próximos, o que limita o acesso a lanches de qualidade. Além disso, é importante destacar que os Campi funcionam nos três turnos, dessa forma, torna-se relevante fornecer à comunidade acadêmica e visitantes eventuais, que na maioria dos casos são de bairros /localidades distantes, a possibilidade de se alimentarem adequadamente, garantindo o bem-estar dos mesmos.

2. A Concessão também é justificada considerando o fato do encerramento da vigência do termo de concessão de uso da cantina/lanchonete dos Campi, e que não há mais possibilidade jurídica de prorrogação do vínculo, haja vista ter sido atingido o limite extraordinário do contrato.

3. Faz-se, portanto, necessária a realização de procedimento licitatório para escolha de empresa especializada com o objetivo garantir a continuidade dos serviços, tendo em vista a necessidade de suprir a demanda dos Campi no que diz respeito à necessidade alimentar.

4. Proporcionar à comunidade acadêmica e demais usuários, facilidade de acesso aos serviços de cantina/lanchonete nas instalações do Campus é um dos objetivos pretendidos com essa Concessão onerosa de espaço público.

5. Demais resultados pretendidos encontram-se pormenorizados em tópico específico do Estudo Técnico Preliminar.

6. Esta contratação fundamenta na observância às disposições das Leis nº 14.133/21, 9.636/1998, do Decreto lei nº 9.760/1946 e do Decreto nº 3.725/2001, alterações posteriores e legislação correlata.

7. A contratação observou as diretrizes constantes do Instrumento de Padronização dos Procedimentos de Contratação (IPP), em conformidade com as orientações da AGU e do MGI.

3. DESCRIÇÃO DA SOLUÇÃO

1. Os Campi mencionados nesse Termo de Referência, para a consecução de suas atividades rotineiras, cuja interrupção pode prejudicar o fluxo dos trabalhos desempenhados no âmbito desta instituição de ensino, necessita da oferta dos serviços do ramo cantina/lanchonete, situação que exige a realização de procedimento licitatório.

2. Concessão onerosa de espaço público para prestação de serviços especializados no ramo de cantina/lanchonete no âmbito das instalações físicas pertencentes ao Campi do IFPI, conforme condições, quantidades, exigências e demais estimativas estabelecidas neste Termo de

Referência, Planilhas de Custos e Formação de Preços, partes indissociáveis do Edital e demais anexos. A prestação do serviço corresponderá ao período discriminado neste Termo de Referência, de segunda-feira a sábado, com horário estabelecido pela Administração.

3. A concessão compreenderá além da execução do serviço, a disponibilização de materiais e mão de obra adequada, que serão de total responsabilidade da concessionária;

4. Os serviços serão prestados nos endereços dos Campi informados nesse TR.

5. A Concessão para a prestação dos serviços deverá obedecer, no que couber, ao disposto na Lei 14.133/21, de 01 de abril de 2021 e suas alterações, bem como nas seguintes normas: Decreto nº 8.538, de 6 de outubro de 2015, Lei nº 8.987 de 13 de fevereiro de 1995, Atendimento às normas sanitárias de manipulação, armazenamento e uso de alimentos, em especial à Resolução RDC 216 de 15 de setembro de 2004, da ANVISA

6. A concessionária, para exercício de suas atividades, deverá disponibilizar funcionários uniformizados e identificados através de crachá

4. REQUISITOS DA CONCESSÃO

4.1 A empresa concessionária deverá se dispor a prestar serviços pelo período mínimo de 02 (dois) anos, para isso, será assinado o Termo de Concessão com vigência de 24 (vinte e quatro) meses, de acordo com o estabelecido pela Lei 14.133/2021.

4.1.1 A Concessionária não tem direito subjetivo à prorrogação do Termo de Concessão que objetiva a obtenção de preços e condições mais vantajosas para a Administração.

4.2 O prazo de vigência do Termo de Concessão poderão ser prorrogados sucessivamente, respeitada a vigência máxima decenal, desde que devidamente justificado e que atenda ao interesse da Administração.

4.3 A Concessionária estará sujeita às penalidades previstas no artigo 156 da Lei nº 14.133/21, assegurado o Direito Constitucional do Contraditório e da Ampla Defesa.

4.4 o critério de julgamento adotado será o MENOR PREÇO GLOBAL aplicado sobre o valor total dos itens do cardápio mínimo.

4.5 As empresas licitantes poderão realizar vistoria, não obrigatória, nas instalações do local de execução dos serviços, acompanhadas por servidor designado para esse fim, mediante prévio agendamento.

4.6 A contratação deverá prever, no que couber, práticas de sustentabilidade nos termos da Instrução Normativa SLTI/MP nº 01, de 19 de janeiro de 2010, da Secretaria de Logística e Tecnologia da Informação do Ministério do Planejamento, Orçamento e Gestão, SLTI/MPOG - Dispõe sobre os critérios de sustentabilidade ambiental na aquisição de bens, contratação de serviços ou obras pela Administração Pública Federal direta, autárquica e fundacional e dá outras providências.

4.6.1 As empresas a serem contratadas poderão ter bens agregados ao serviço e estes devem ser escolhidos conforme critérios de sustentabilidade, quando for o caso. Os materiais de consumo

solicitados tratam-se de materiais biodegradáveis e, no caso dos resíduos gerados que é mínimo, deverão ser descartados em lixeiras seletivas. Quanto ao uso da energia elétrica, é importante que concessionária se acautele no sentido de utilizar equipamentos com selo PROCEL e que se configurem entre os mais eficientes energeticamente do mercado.

4.7. 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:

- a) usar produtos de limpeza e conservação de superfícies e objetos inanimados que obedeçam às classificações e especificações determinadas pela ANVISA;
- b) adotar medidas para evitar o desperdício de água tratada, conforme instituído no Decreto nº 48.138, de 8 de outubro de 2003;
- c) observar a Resolução CONAMA nº 20, de 7 de dezembro de 1994, quanto aos equipamentos de limpeza que gerem ruído no seu funcionamento;
- d) fornecer aos empregados os equipamentos de segurança que se fizerem necessários, para a execução de serviços;
- e) realizar a separação e destinação adequada dos resíduos recicláveis e não recicláveis à coleta seletiva do município de Curitiba;
- f) respeitar as Normas Brasileiras – NBR publicadas pela Associação Brasileira de Normas Técnicas sobre resíduos sólidos;
- g) priorizar o baixo impacto sobre recursos naturais como flora, fauna, ar, solo e água;
- h) dar preferência para materiais, tecnologias e matérias-primas de origem local;
- i) priorizar maior eficiência na utilização de recursos naturais como água e energia;
- j) priorizar a maior geração de empregos, preferencialmente com mão de obra local;
- k) priorizar a origem sustentável dos recursos naturais utilizados na prestação dos serviços;
- l) cumprir a Resolução RDC ANVISA 216, de 2004, alterada pela RDC 52/2014, bem como a legislação e/ou normas de órgãos de vigilância sanitária estaduais e municipais e demais instrumentos normativos aplicáveis.

4.8 Apresentação de declaração do licitante de que tem pleno conhecimento das condições necessárias para a prestação do serviço.

4.9 As obrigações da concedente e da concessionária estão previstas neste Termo de Referência, parte indissociável do Edital e seus anexos.

4.10 Os demais requisitos desta concessão estão dispostos no Estudo Técnico Preliminar parte indissociável do Edital e seus anexos.

5. VISTORIA PARA LICITAÇÃO.

5.1 Para o correto dimensionamento e elaboração de sua proposta, o licitante poderá realizar vistoria nas instalações do local de execução dos serviços, acompanhado por servidor designado para esse fim, de segunda à sexta-feira, das 08h às 11h e das 14h às 17h, devendo o agendamento ser efetuado previamente.

5.2 O prazo para vistoria iniciar-se-á no dia útil seguinte ao da publicação do Edital, estendendo-se até o dia útil anterior à data prevista para a realização da sessão.

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

5.2.1.1 O endereço para realização da vistoria é o que segue:

- IFPI Angical - Rua Nascimento, 746 - Centro - Angical do Piauí/PI - CEP 64.410-000
- IFPI Paulistana - Rodovia Br 407 Km 05 - Lagoa dos Canudos - Paulistana/PI - CEP 64.750-000
- IFPI Pio IX - Rodovia PI 142 Km 02 - Pio IX/PI - CEP 64.660-000
- IFPI Valença - Av Joaquim Manoel, Novo Horizonte - Valença do Piauí/PI - 64.330-000

5.2.2 Para o agendamento da vistoria, o licitante deverá enviar a solicitação através do e-mail: dap.caang@ifpi.edu.br, dap.capau@ifpi.edu.br, dap.capio@ifpi.edu.br ou dap.caval@ifpi.edu.br, respectivamente Campi Angical, Paulistana, Pio IX e Valença.

5.3 O licitante deverá apresentar juntamente com sua proposta, declaração de que conhece as condições locais para execução do objeto ou que realizou vistoria no local do evento, ou caso opte por não realizá-la, de que tem pleno conhecimento das condições e peculiaridades inerentes à natureza do trabalho, que assume total responsabilidade por este fato e que não utilizará deste para quaisquer questionamentos futuros que ensejam avenças técnicas ou financeiras com este órgão.

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

6. MODELO DE EXECUÇÃO DO OBJETO.

6.1 A execução do objeto seguirá a seguinte dinâmica.

6.1.1 NORMAS E HORÁRIO DE FUNCIONAMENTO

- De segunda a sexta: das 8h às 11h e de 15h às 21h.
- Aos sábados letivo, das 7h às 17h
- Durante as férias: das 08h às 11h e das 14h às 17h

6.1.2 Os Campi poderão, prévia e justificadamente, determinar que o horário de funcionamento seja reduzido ou estendido, em datas previamente estabelecidas, de forma a atender às necessidades de serviço ou à realização de eventos específicos.

6.1.3 Todos os recipientes para coleta de resíduos, que deverão existir na área interna e externa da Lanchonete/Cantina em número razoável, deverão ser adequados e de fácil limpeza, bem como ter acondicionados sacos de lixo apropriados, ou recipientes descartáveis;

6.1.4 Todas as pessoas que trabalharem no estabelecimento deverão utilizar vestuário adequado à natureza do serviço, sendo expressamente vedado o uso de chinelos, sandálias, bermudas, camisas sem manga, entre outras proibições das normas sanitárias;

6.1.5 Todas as pessoas que manipulam os alimentos, do preparo ao serviço, deverão utilizar de toucas para o cabelo e luvas;

6.1.6 Deverá ser mantido rigoroso asseio, nas pessoas, nos utensílios, nas instalações e no local da Cantina/Lanchonete;

6.1.7 Deverá estar de acordo com o Regulamento Técnico de Boas Práticas para Serviços de Alimentação (RDC nº 216/2004 e RDC 275/2002), da Agência Nacional e Vigilância Sanitária – ANVISA;

6.1.8 Deverá obter e manter válida licença sanitária junto à Vigilância Sanitária Municipal, Estadual ou Federal, conforme necessário;

6.1.9 Deverá estar fixado, em local visível para os consumidores, em um quadro, o endereço e o telefone do Centro de Saúde responsável pela fiscalização sanitária, bem como o telefone e o endereço do PROCON, e os devidos alvarás e licenças de funcionamento (caso seja necessário);

6.1.10 Qualquer substância alimentícia não poderá ser exposta à venda, a não ser que esteja devidamente protegida contra poeira, insetos e outras formas de deterioração;

6.1.11 No acondicionamento ou embalagem, não poderá haver contato direto de alimentos com jornais, papéis coloridos ou filmes plásticos usados ou qualquer invólucro que possa transferir ao alimento substâncias contaminantes;

6.1.12 Os alimentos industrializados servidos só poderão ser aqueles registrados nos órgãos públicos competentes.

6.1.13 É vedado o fornecimento dos seguintes produtos:

- Todo e qualquer tipo de bebida alcoólica;
- Todo e qualquer tipo de tabaco;
- Todo e qualquer tipo de medicamento ou produto químico-farmacêutico.

6.1.14 Para o fornecimento de refeições a concessionária deverá apresentar requisitos mínimos necessários para a realização da prestação de serviços, a saber:

- a. Apresentar instalações físicas adequadas, de forma a possibilitar um fluxo ordenado e a facilitar as operações de manutenção, limpeza e desinfecção;
- b. Os equipamentos deverão ser mantidos organizados e em adequado estado de conservação;
- c. Os utensílios usados deverão ser apropriados para a finalidade;
- d. Os trabalhadores responsáveis pela atividade de higienização dos alimentos, bem como pelo cozimento e serviço, deverão utilizar uniformes compatíveis à atividade (conservados e limpos), protetores de cabelo, luvas e ter práticas adequadas na manipulação dos alimentos;
- e. Atender às normas de legislação vigente, conforme resolução da ANVISA;
- f. Atenção permanente quanto à higiene pessoal;
- g. Capacitação periódica em técnicas de manipulação higiênica dos alimentos;
- h. Realizar ações eficazes e contínuas de controle integrado de vetores e pragas urbanas, com o objetivo de impedir a atração, abrigo e/ou proliferação dos mesmos;
- i. Dispor o lixo adequadamente em sacos plásticos, em recipientes de fácil limpeza, providos com tampas acionadas por pedal.
- j. Manter o local livre de insetos e animais em geral.

6.1.15 Manutenção e Reparos

- a. Toda manutenção/reparo será de responsabilidade da concessionária, com prévio e expresse consentimento da concedente, devendo ser mantidos os mesmos padrões de materiais e acabamentos.
- b. Os serviços de manutenção preventiva e corretiva, bem como de operação, se aplicável, serão prestados por profissionais devidamente qualificados às funções a desempenhar.
- c. Todos os consertos, se e quando necessários, deverão se dar, obrigatoriamente, sem nenhum prejuízo da adequada prestação do serviço concedido.
- d. A Concessionária deverá manter as dependências, instalações, equipamentos e utensílios em perfeita ordem e funcionamento, efetuando, diariamente, a higienização e limpeza, bem como a conservação das dependências, tudo por sua inteira responsabilidade.

6.1.16 Limpeza e Controle de Pragas e Roedores

- a. A limpeza total da cantina/lanchonete (em todas as suas dependências e equipamentos) deverá ser diária, sob a responsabilidade da concessionária.
- b. O material de limpeza e a retirada do lixo interno são de responsabilidade da concessionária.

c. A concessionária deverá manter um programa periódico de desinsetização e desratização, com frequência necessária para manter a higiene local, ou sempre que solicitado pela Administração do IFPI, afixando em local visível a comprovação das mesmas, a fim de facilitar a fiscalização por parte da concedente.

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

6.1.17 Equipamento, Mobiliário e Utensílios

a. A empresa deverá suprir, às suas expensas, todas as necessidades referentes aos equipamentos, mobiliários e utensílios necessários ao bom funcionamento da cantina/lanchonete.

6.1.18 Equipe de Trabalho e Atendimento ao Público

a. O pessoal necessário à execução do serviço objeto da presente concessão será de exclusiva responsabilidade da concessionária, observando a legislação trabalhista e as normas de Segurança e Higiene do Trabalho.

b. A concessionária disporá de empregados em número suficiente para o atendimento, em especial nos horários de maior procura. O atendimento deverá ser realizado com urbanidade, respeito e eficiência, de maneira rápida e cordial.

c. Os empregados deverão trabalhar devidamente uniformizados, com os cabelos presos e cobertos.

6.1.19 Lanches

a. Cardápio Mínimo a ser ofertado é o previsto no item 1.2.1 desse termo de referência

b. Os preços do cardápio serão mantidos por um período mínimo de 6 (seis) meses, ficando os pedidos de reajuste condicionados à comprovação de que os preços almejados estão em consonância com os praticados no mercado à época da solicitação do reajuste, e aceitos pela Administração do IFPI.

c. Cabe a concessionária a apresentação formal da documentação que fundamente o pedido de realinhamento de preço;

d. Os pedidos de realinhamento de preços serão analisados e fundamentalmente respondidos, podendo ser deferidos ou não.

e. Eventuais inclusões de itens no cardápio mínimo por parte de Concessionária só serão permitidas com a autorização prévia e expressa da Administração do IFPI e mediante a apresentação de 03 (três) preços de mercado a fim de apuração da média e aplicação do desconto proposto na licitação.

f. A Administração do IFPI poderá, unilateralmente, proceder com a inclusão ou supressão de itens no cardápio quando houver modificação do projeto ou das especificações, para melhor adequação técnica aos seus objetivos.

g. Não será permitido o uso de amaciantes industrializados para carnes em nenhuma preparação.

6.2 Em caso de suspensão das atividades no campus por motivo de força maior (calamidade pública, greve de servidores, etc), que acarretar falta de público para a cantina, a cobrança do valor da taxa de concessão será suspensa, o que será formalmente autorizado pela Direção do Campus.

6.3 Nos períodos de férias e/ou recesso (conforme calendário acadêmico) da instituição, haverá um abatimento de 50% (cinquenta por cento) do valor da taxa a ser recolhida, via GRU (Guia de Recolhimento da União) conforme orientação do Departamento de Administração do Campus.

7. MODELO DE GESTÃO DA CONCESSÃO E CRITÉRIO

7.1 Fiscalização e Gestão

7.1.1 O acompanhamento e fiscalização do termo de concessão será de responsabilidade de servidor(es) efetivo(s) do Campus, formalmente designados através de Portaria.

7.1.2 A comunicação entre o Campus e a Concessionária será realizada por meio da fiscalização e da gestão do Termo de Concessão, preferencialmente por ofício, correio eletrônico, carta registrada (AR), seguido de telefone e demais documentos hábeis, sendo que a Concessionária deverá dar o tratamento adequado às solicitações em todas as formas de comunicação elencadas.

7.1.3 A Concessionária deverá responder formalmente ofícios e e-mails encaminhados pela Concedente dentro do prazo solicitado pela fiscalização.

7.1.4 Para fins de efetivo controle sobre a execução do Termo de Concessão, a Concedente avaliará eventuais irregularidades na execução do objeto.

7.1.5 Para avaliação da qualidade e da eficiência na execução dos serviços, deverão ser adotadas as regras abaixo:

- a. Pesquisa de satisfação que será realizada a critério do Departamento de Administração e Planejamento do Campus, em datas não conhecidas previamente pela contratada, através da aplicação de questionário;
- b. Ao fim da aferição, deverá apresentar à Concessionária o resultado da avaliação do cumprimento das metas por meio dos indicadores, devendo o representante da concessionária assinar no documento, para fins de ciência;
- c. No prazo de 05 (cinco) dias úteis, contado a partir da ciência da avaliação, a Concessionária poderá apresentar justificativa para a prestação do serviço com menor nível de conformidade, que poderá ser aceita pelo fiscal técnico, desde que comprovada a excepcionalidade da ocorrência, resultante exclusivamente de fatores imprevisíveis e alheios ao controle do prestador;
- d. A fiscalização elaborará relatório, contendo o registro, a análise e a conclusão acerca das ocorrências na execução do objeto e demais documentos que julgar necessário, devendo encaminhá-los ao gestor do Termo de Concessão para ciência dos fatos;

- e. A ocorrência de eventos em desacordo com o Termo de Concessão poderá acarretar em aplicação de penalidade referente ao período em que se verificarem as irregularidades.

7.1.6 A não regularização dos problemas reclamados nos prazos estabelecidos pelo fiscal do Termo de Concessão, implica na aplicação de nova penalidade e assim por diante até sua regularização.

7.1.7 As sanções de advertência e de impedimento para licitar e contratar com a União, elencadas, no Título IV da Lei n.º 14.133/21, poderão ser aplicadas juntamente com a de multa resultante da má prestação de serviço, calculada com base na possível ocorrência de irregularidades na execução do objeto, garantido, em todas as hipóteses, o direito à ampla defesa do interessado.

7.1.8 A gestão administrativa do Termo de Concessão verificará mensalmente o cumprimento da obrigação da concessionária de manter as condições nas quais o Termo de Concessão foi assinado durante todo o seu período de execução.

7.1.9 As sanções e penalidades serão executadas conforme este Termo de Referência.

7.2 Pesquisa de Satisfação e Critério de Medicação

7.2.1 As sanções e penalidades serão executadas conforme este Termo de Referência.

7.2.2 A pesquisa será coordenada pela Diretoria de Administração e Planejamento do Campus, ou pessoa designada pela mesma, e realizada através de formulário físico ou eletrônico, que será disponibilizado aos usuários da cantina/lanchonete, durante um período mínimo de 15 (quinze) dias.

7.2.3 A Nota Geral da Pesquisa de Satisfação (NPS) será calculada pelas seguintes fórmulas:

$$NPS = \sum ps \times n$$

Onde:

$\sum ps$ = somatório das notas das pesquisas de satisfação aplicadas junto aos usuários;

n = quantidade de usuários entrevistados.

$$ps = \sum ni \times 20$$

r

Onde:

ps = nota da pesquisa de satisfação;

$\sum ni$ = somatório das notas dos itens de avaliação;

r = quantidade de itens respondidos (exceto NSA*).

7.2.4 Os indicadores mínimos de qualidade de desempenho para aferição da qualidade esperada da prestação dos serviços estão elencados quando da realização da pesquisa;

7.2.5 As notas serão atribuídas pontos de qualidade, conforme critérios apresentados na Pesquisa de Satisfação. Quanto maior a nota, maior grau de satisfação, quanto menor a nota, menor será o grau de satisfação.

7.2.6 Cada nota contribui com uma quantidade diferenciada de pontos de qualidade. Essa diferença está relacionada a essencialidade do indicador para a qualidade dos serviços.

7.2.7 A pontuação final de qualidade dos serviços pode resultar em valores entre 0 (zero) e 5 (cinco), correspondentes respectivamente as situações de serviço desprovido de qualidade e serviço com qualidade elevada.

7.2.8 Os serviços serão considerados insatisfatórios se a empresa atingir pontuação final menor do que 4 (quatro) pontos.

7.2.9 A Concedente utilizará formulário próprio como meio de análise, conforme Pesquisa de Satisfação (PS), para definir e padronizar a avaliação da qualidade dos serviços prestados pela Concessionária.

7.3 Avaliação Técnica

7.3.1 A qualidade técnica dos serviços executados será avaliada por meio de supervisões e controle realizados por equipe designada pela Diretoria de Administração e Planejamento do IFPI.

7.3.2 Para fins de pontuação as irregularidades serão classificadas em leve, média, grave e gravíssima.

7.3.3 A Nota Geral da Avaliação Técnica será obtida da seguinte forma:

$$NAT = 100 - \Sigma pd$$

Onde:

Σpd = somatório dos pontos descontados relativos às irregularidades verificadas nas supervisões e controles, conforme tabela constante do item 3.2.3

7.3.4 Não haverá limites de supervisões a serem realizadas.

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

NATUREZA DA INFRAÇÃO	IRREGULARIDADE	PONTOS A SEREM DESCONTADOS
	Não cumprir o cardápio apresentado e autorizado	2
		2

LEVE	Ausência de manutenção adequada de equipamentos por mais de 48 horas	
	Falta de apresentação de lista atualizada com nomes dos funcionários com as respectivas funções	2
	Ausência ou inadequação de placas/etiquetas de identificação das preparações	2
	Preços cobrados nos itens da lanchonete em desacordo com o edital	2
MÉDIA	Funcionários trajando uniformes sujos ou não adequados à função	5
	Inadequação de peso de salgados, doces, bolos, salada de frutas ou grelhados em relação ao previsto no edital.	5
	Desorganização e/ou higienização inadequada de áreas e equipamentos na lanchonete.	5
GRAVE	Presença de insetos mortos nas áreas de produção e armazenamento de alimentos	7
	Funcionários trabalhando sem carteira/atestado de saúde válidas	7
	Presença de odores não característicos em geladeiras, freezers e câmaras frigoríficas	7
	Presença de equipamentos danificados e sem manutenção por mais de 48 horas	7
	Não recolher o lixo e/ou não acondicioná-lo de maneira adequada	7
	Utilização inadequada de produtos próprios para a higienização de hortaliças, frutas, utensílios e equipamentos	7

	Presença de preparações prontas e não servidas armazenadas em qualquer área	10
	Presença de insetos vivos nas áreas de produção e armazenamento de alimentos	10
	Não utilização de produtos próprios para higienização de hortaliças, frutas, utensílios e equipamentos	10
GRAVÍSSIMA	Exposição de preparações nos balcões de distribuição com temperaturas inadequadas	10
	Presença de alimentos com prazo de validade vencido	10
	Armazenamento inadequado de alimentos e preparações em qualquer área	10
	Higiene pessoal de funcionários inadequada	10
	Ocorrência de casos de intoxicações alimentares	10

8. INFORMAÇÕES RELEVANTES PARA O DIMENSIONA

8.1 A demanda dos órgãos tem como base as seguintes características:

- a. O espaço a ser disponibilizado pelo IFPI;
- b. O público interno e externo a ser atendido;
- c. O período de funcionamento para a prestação dos serviços;
- d. A prestação dos serviços que deverão ser executados por pessoal profissionalmente capacitado, considerando que a prestação dos serviços será acompanhada e fiscalizada por servidor previamente designado, por portaria, que fará registro de todas as ocorrências relacionadas com a execução e determinando o que for necessário à regularização das faltas ou defeitos observados;
- e. Na composição dos preços propostos, tanto unitários como totais, deverão ser considerados todos os custos diretos e indiretos relacionados com o objeto deste Termo de Referência, inclusive taxas, impostos e demais despesas que a concessionária deverá pagar.

9. OBRIGAÇÕES DA CONCEDENTE

9.1 Exigir o cumprimento de todas as obrigações assumidas pela Concessionária, de acordo com as cláusulas do Termo de Concessão e os termos de sua proposta;

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

a. A designação do fiscal deverá levar em conta potenciais conflitos de interesse, que possam ameaçar a qualidade da atividade a ser desenvolvida. (Acórdão TCU 3083/2010 – Plenário).

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

9.4 Não praticar atos de ingerência na administração da Concessionária, tais como:

a. Exercer o poder de mando sobre os empregados da concessionária, devendo reportar-se somente aos prepostos ou responsáveis por ela indicados, exceto quando o objeto da concessão prever o atendimento direto, tais como nos serviços de recepção e apoio ao usuário;

b. Direcionar a contratação de pessoas para trabalhar na empresa concessionária;

c. Promover ou aceitar o desvio de funções dos trabalhadores da concessionária, mediante a utilização destes em atividades distintas daquelas previstas no objeto da concessão e em relação à função específica para a qual o trabalhador foi contratado

d. Considerar os trabalhadores da concessionária como colaboradores eventuais do próprio órgão ou entidade responsável pela concessão.

9.5 Fornecer por escrito as informações necessárias para o desenvolvimento dos serviços objeto do Termo de Concessão;

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

9.7 Fiscalizar o cumprimento dos requisitos legais, quando a concessionária houver se beneficiado da preferência estabelecida pelo art. 26º da Lei nº 14.133, de 2021

9.8 Assegurar que o ambiente de trabalho, inclusive seus equipamentos e instalações, apresentem condições adequadas ao cumprimento, pela concessionária, das normas de segurança e saúde no trabalho, quando o serviço for executado em suas dependências, ou em local por ela designado.

9.9 Entregar o local da prestação dos serviços em plenas condições de uso

9.10 Zelar para que durante toda a vigência do Termo de Concessão sejam mantidas, em compatibilidade com as obrigações assumidas pela concessionária, todas as condições de habilitação e qualificação exigidas na licitação.

9.11 Permitir livre acesso dos empregados da concessionária às Instalações do Campus, desde que seja em dias de funcionamento normal. Se necessário acesso em outros dias, deverá ser solicitada autorização à Administração do Campus Valença

9.12 No valor da Taxa de Concessão já está incluída a despesa com energia elétrica, à qual foi calculada de acordo com valor estimado do consumo, uma vez que é tecnicamente inviável colocar medidor de energia elétrica individualizado para a cantina. Não há necessidade de pagamento de taxa de água.

10. OBRIGAÇÕES DA CONCESSIONÁRIA

10.1 Executar os serviços conforme especificações deste Termo de Referência e de sua proposta, com a alocação dos empregados necessários ao perfeito cumprimento das cláusulas do Termo de Concessão, além de fornecer e utilizar os materiais e equipamentos, ferramentas e utensílios necessários, na qualidade e quantidade mínimas especificadas neste Termo de Referência e em sua proposta.

10.2 Reparar, corrigir, remover ou substituir, às suas expensas, no total ou em parte, no prazo fixado pelo fiscal do Termo de Concessão, os serviços efetuados em que se verificarem vícios, defeitos ou incorreções resultantes da execução ou dos materiais empregados.

10.3 Manter a execução do serviço nos horários fixados pela Administração.

10.4 Responsabilizar-se pelos vícios e danos decorrentes da execução do objeto, bem como por todo e qualquer dano causado à União ou à entidade federal, devendo ressarcir imediatamente a Administração em sua integralidade o valor correspondente aos danos sofridos.

10.5 Utilizar empregados habilitados e com conhecimentos básicos dos serviços a serem executados, em conformidade com as normas e determinações em vigor.

10.6 Vedar a utilização, na execução dos serviços, de empregado que seja familiar de agente público ocupante de cargo em comissão ou função de confiança no órgão concedente, nos termos do artigo 7º do Decreto nº 7.203, de 2010.

10.7 Disponibilizar à concedente os empregados devidamente uniformizados e identificados por meio de crachá, além de provê-los com os Equipamentos de Proteção Individual – EPI'S.

10.8 Fornecer os uniformes a serem utilizados por seus empregados.

10.9 Assumir todas as responsabilidades e tomar as medidas necessárias ao atendimento dos seus empregados, acidentados ou com mal súbito, por meio de seus encarregados.

10.10 Cumprir além dos postulados legais vigentes de âmbito federal, estadual ou municipal, as normas de Segurança da Administração.

10.11 Instruir os seus empregados, quanto à prevenção de incêndios nas áreas da Administração.

10.12 Instruir seus empregados quanto à necessidade de acatar as Normas Internas da Administração

10.13 Não permitir a utilização de qualquer trabalho do menor de dezesseis anos, exceto na condição de aprendiz para os maiores de quatorze anos, nem permitir a utilização do trabalho do menor de dezoito anos em trabalho noturno, perigoso ou insalubre.

10.14 Manter durante toda a vigência do Termo de Concessão, em compatibilidade com as obrigações assumidas, todas as condições de habilitação e qualificação exigidas na Concessão.

10.15 Guardar sigilo sobre todas as informações obtidas em decorrência do cumprimento do Termo de Concessão.

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

10.17 Prestar todo esclarecimento ou informação solicitada pela concedente, garantindo-lhes o acesso, a qualquer tempo, ao local dos trabalhos, bem como aos documentos relativos à execução do serviço.

10.18 Sujeitar-se a mais ampla e irrestrita fiscalização por parte da concedente, prestando todos os esclarecimentos solicitados e atendendo prontamente às reclamações formuladas.

10.19 Paralisar, por determinação da concedente, qualquer atividade que não esteja sendo executada de acordo com a boa técnica ou que ponha em risco a segurança de pessoas ou bens de terceiros.

10.20 Promover a guarda, manutenção e vigilância de materiais, ferramentas, e tudo o que for necessário à execução dos serviços, durante a vigência do Termo de Concessão.

10.21 Promover a organização técnica e administrativa dos serviços, de modo a conduzi-los eficaz e eficientemente, de acordo com os documentos e especificações que integram este Termo de Referência, no prazo determinado.

10.22 Conduzir os trabalhos com estrita observância às normas da legislação pertinente, cumprindo as determinações dos Poderes Públicos, mantendo sempre limpo o local dos serviços e nas melhores condições de segurança, higiene e disciplina.

10.23 Submeter previamente, por escrito, à concedente, para análise e aprovação, qualquer mudança no método de execução do serviço que fuja das especificações constantes deste Termo de Referência

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

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

10.26 Manter disciplina nos locais dos serviços, retirando no **prazo máximo de 24 (vinte e quatro) horas** após notificação, qualquer empregado considerado com conduta incompatível pela concedente.

10.27 Responder, em relação aos seus empregados, por todas as despesas decorrentes da execução dos serviços.

10.28 Manter os seus empregados sujeitos às normas disciplinares do IFPI, porém sem qualquer vínculo empregatício com o Órgão.

10.29 Respeitar as normas e procedimentos de controle e acesso às dependências do IFPI.

10.30 Responder por quaisquer danos causados diretamente aos bens de propriedade da concedente, quando esses tenham sido ocasionados por seus empregados durante a prestação dos serviços alvos desta Licitação

10.31 Assumir a responsabilidade por todos os encargos previdenciários e obrigações sociais previstos na legislação social e trabalhista em vigor, obrigando-se a saldá-los na época própria.

10.32 Assumir todos os encargos de possível demanda trabalhista, cível ou penal, relacionadas a esse processo licitatório e respectivo Termo de Concessão, originariamente ou vinculados por prevenção, conexão ou continência

10.33 A inadimplência da concessionária, com referência aos encargos estabelecidos na condição anterior, não transfere a responsabilidade por seu pagamento à Administração do IFPI, nem poderá onerar o objeto desta Licitação, razão pela qual a licitante vencedora renuncia expressamente a qualquer vínculo de solidariedade, ativa ou passiva.

10.34 Manter quadro de pessoal suficiente para o atendimento aos serviços, sem interrupção, seja por motivo de férias, descanso semanal, faltas ao serviço, licenças ou demissão de empregados.

10.35 Afixar quadro legível contendo a descrição simplificada dos itens componentes do cardápio e seus respectivos preços, que deverão ser os mesmos de sua proposta.

10.36 Efetuar até o quinto dia útil do mês subsequente ao da execução dos serviços o recolhimento da Taxa de Concessão de Uso, nos termos do instrumento de concessão.

10.37 Designar um dos empregados para representar a concessionária nos assuntos pertinentes ao funcionamento da cantina/lanchonete.

10.38 Arcar com as despesas referentes aos tributos, emolumentos e contribuições de qualquer natureza, que se fizerem necessários ao funcionamento dos serviços, inclusive todo e qualquer encargo previdenciário e securitário, assim como os demais encargos decorrentes da concessão de uso ou da utilização do imóvel, inclusive os provenientes de lei superveniente à presente concessão, bem como aqueles advindos de multas que porventura lhe venham a ser aplicadas pelas autoridades públicas, federais, estaduais e municipais, pertinentes às suas atividades comerciais, cabendo-lhe, ainda, providenciar os competentes alvarás de funcionamento.

10.39 Responsabilizar-se pela guarda de seus equipamentos e pertences.

10.40 Atender às mais estritas regras de higiene emanadas pelas autoridades sanitárias durante o preparo, a manipulação, o acondicionamento, o transporte, a exposição e o descarte de alimentos

10.41 Manter as áreas que ora lhe são concedidas em perfeito estado, como se suas fossem obrigando-se a efetuar todos os reparos, inclusive os de simples manutenção às suas próprias expensas, neles se incluindo quaisquer deteriorações que venham a apresentar, despesas essas que em nenhuma hipótese, ou sob qualquer pretexto, poderão ser cobradas ou transferidas à Concedente.

10.42 Adquirir por sua conta as máquinas e equipamentos necessários ao funcionamento da cantina/lanchonete, responsabilizando-se pelo transporte e danos porventura causados pelo uso.

10.43 Responsabilizar-se por seus créditos em relação aos usuários cantina/lanchonete, não cabendo nenhuma reclamação ao IFPI em caso de compromisso não cumprido pelo usuário.

10.44 Oferecer cardápio com as variedades estipuladas conforme Cardápio Mínimo constante neste Termo de Referência.

10.45 Prestar os esclarecimentos e informações administrativas ou técnicas ao IFPI, quando lhes forem solicitados.

10.46 Após o término do contrato de concessão, a concessionária deverá devolver o espaço público cedido em perfeitas condições de uso, sem que lhe caiba qualquer direito a indenização ou compensação financeira por benfeitorias realizadas, incluindo reformas, construções, melhorias ou manutenções efetuadas no local durante o período de concessão. Todos os investimentos realizados pela concessionária no espaço público serão incorporados ao patrimônio público, sem ônus para a concedente.

10.47 A Concessionária obriga-se a observar as normas da Resolução – RDC/ANVISA nº216, de 15 de setembro de 2004, ou outra que venha a substituí-la.

10.48 Facilitar, amplamente, a fiscalização e supervisão permanente do IFPI, na execução dos serviços e no cumprimento das obrigações pactuadas.

10.49 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 ao objeto da licitação, exceto quando ocorrer algum dos eventos arrolados nos incisos do do art. 124 da Lei nº 14.133, de 2021

10.50 Fornecer, sem custos, uniformes e seus complementos à mão-de-obra envolvida, de acordo com o clima da região e com o disposto no respectivo Acordo, Convenção ou Dissídio Coletivo de Trabalho, mantendo-os sempre em perfeitas condições e substituindo-os imediatamente por outros novos quando apresentarem indícios de desgaste.

10.51 Observar, durante a execução dos serviços, o fiel cumprimento de todas as leis federais, estaduais e municipais vigentes ou que venham a vigor, sendo a única responsável pelas infrações que venham a ser cometidas.

10.52 Assumir todo o ônus decorrente de ações judiciais, por danos causados a terceiros, direta ou indiretamente em razão da execução das obrigações pactuadas.

10.53 Ser, para todos os fins e efeitos jurídicos, a única e exclusiva empregadora, afastando o IFPI, em qualquer hipótese, de responsabilidade trabalhista.

10.54 Promover, por sua conta e risco, o transporte dos gêneros alimentícios, bebidas e materiais necessários ao funcionamento do estabelecimento.

10.55 Cumprir regularmente todas as demais condições estipuladas no Edital do Pregão.

11. DA SUBCONTRATAÇÃO

11.1 Não será admitida a subcontratação do objeto licitatório.

12. CONTROLE E FISCALIZAÇÃO DA EXECUÇÃO

12.1 A execução do contrato deverá ser acompanhada e fiscalizada pelo(s) fiscal(is) do contrato, ou pelos respectivos substitutos (Lei nº 14.133, de 2021, art. 117, caput).

12.2 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. (Decreto nº 11.246, de 2022, art. 22, VI);

12.3 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. (e Lei nº 14.133, de 2021, art. 117, §1º Decreto nº 11.246, de 2022, art. 22, II);

12.4 Identificada qualquer inexatidão ou irregularidade, o fiscal técnico do contrato emitirá notificações para a correção da execução do contrato, determinando prazo para a correção; (Decreto nº 11.246, de 2022, art. 22, III)

12.5 O fiscal técnico do contrato informará ao gestor do contrato, 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; (Decreto nº 11.246, de 2022, art. 22, IV)

12.6 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; (Decreto nº 11.246, de 2022, art. 2)

12.7 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 (Decreto nº 11.246, de 2022, art. 22, VII).

12.8 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 (Art. 23, I e II, do Decreto nº 11.246, de 2022).

12.9 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; (Decreto nº 11.246, de 2022, art. 23, IV).

12.10 O gestor do contrato coordenará 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. (Decreto nº 11.246, de 2022, art. 21, IV).

12.11 O gestor do contrato acompanhará 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. (Decreto nº 11.246, de 2022, art. 21, II).

12.12 O gestor do contrato acompanhará 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. (Decreto nº 11.246, de 2022, art. 21, III).

12.13 O gestor do contrato emitirá 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. (Decreto nº 11.246, de 2022, art. 21, VIII).

12.14 O gestor do contrato tomará 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. (Decreto nº 11.246, de 2022, art. 21, X).

12.15 O gestor do contrato deverá 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. (Decreto nº 11.246, de 2022, art. 21, VI).

12.16 O gestor do contrato deverá enviar a documentação pertinente ao setor de contratos para a formalização dos procedimentos de liquidação e pagamento, no valor dimensionado pela fiscalização e gestão nos termos do contrato

13. DO PAGAMENTO

13.1 O pagamento referente à Concessão onerosa de uso será mensal, no valor fixado por esse Termo de Referência, efetuado através de GRU (Guia de Recolhimento Único) até o 5º (quinto) dia útil do mês posterior ao do período de competência do encargo. As guias de recolhimento serão fornecidas ou instruídas pela Departamento de Administração e Planejamento do Campus.

13.2 No caso de atraso do pagamento mensal, a concessionária fica sujeita a multa de 5% (cinco por cento) sobre o valor em atraso, acrescido de encargos moratórios à razão de 2% (dois por cento) ao mês.

13.3 O pagamento de que trata essa cláusula será proporcional durante os períodos de férias acadêmicas e recessos escolares. No caso de greve deflagrada por servidores, o pagamento será isento a partir da data da deflagração da greve.

13.4 Cópia do comprovante de pagamento mensal deverá ser remetido ao Departamento de Administração e Planejamento do IFPI, no e-mail a ser acordado entre as partes, na mesma data em que o pagamento for efetuado

14. DO REAJUSTAMENTO E REVISÃO DO TERMO DE C

14.1 O valor mensal a ser pago em retribuição pela cessão de uso a título oneroso da área será reajustado e corrigido de acordo com a inflação oficial acumulada nos últimos dos 12 (doze) meses, divulgadas oficialmente pelo IPCA/IBGE (Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística).

14.2 Os próximos reajustes do valor mensal a ser pago em retribuição pela cessão de uso a título oneroso da área mencionada na cláusula primeira se darão após decorrido o interregno mínimo de 01 (um) ano a contar do último reajuste.

14.3 Ocorrendo à extinção do índice monetário referido no item anterior, o mesmo será automaticamente substituído por novo índice de modo a preservar o valor inicialmente previsto no edital.

15. DAS SANÇÕES ADMINISTRATIVAS.

15.1 Pelo atraso injustificado ou inexecução, total ou parcial, do objeto de que trata o Edital de Pregão e seus anexos, erro, imperfeição, mora a execução, inadimplemento ou não veracidade das informações prestadas, a empresa adjudicatária estará sujeita, segundo a extensão da falta cometida, às penalidades previstas nos Artigos 156 e 157 da Lei nº. 14.133/21, garantida a prévia defesa, quais sejam:

a. Advertência;

b. Multa:

b.1 De até 5% (cinco por cento) do valor do Termo de Concessão de Uso, por dia que ultrapasse o prazo de início do serviço;

b.2 De até 10 % (dez por cento) do valor do Termo de Concessão de Uso, para ocorrências em caráter de reincidência, registradas através de advertência e não sanadas pela concessionária.

15.2 Os valores das multas serão fixados em moeda corrente na data de sua aplicação e será corrigida pelo IGPM na data do pagamento.

15.3 A concessionária não incorrerá em multa na ocorrência de caso fortuito ou de força maior, ou de responsabilidade da Concedente.

15.4 O valor das multas aplicadas deverá ser recolhido, através de GRU, no prazo de 05 (cinco) dias, a contar da notificação. Caso o pagamento não ocorra dentro do prazo previsto, poderá ser cobrado administrativamente, podendo, ainda, ser inscrito como Dívida Ativa da União e cobrado judicialmente.

15.5 As penalidades previstas neste edital poderão deixar de ser aplicadas, total ou parcialmente, a critério da autoridade competente, se entender as justificativas apresentadas pela concessionária como relevantes.

15.6 As penalidades serão obrigatoriamente registradas no SICAF, caso a concessionária esteja inscrita no Cadastro

15.7 Para efeito de aplicação de multas, às infrações são atribuídos graus, de acordo com as tabelas 1 e 2:

Tabela 1

INFRAÇÃO	GRAU
Suspender ou interromper, salvo motivo de força maior ou caso fortuito aceito pela Administração, os serviços concedidos por dia e por unidade de atendimento.	5
Cobrar preços maiores do que os fixados nas listas aprovadas, ou servir porções em quantidade/peso inferiores aos estabelecidos, por vez.	3
Utilizar as dependências do IFPI para fins diversos do objeto Termo da Concessão, por vez.	4
Servir bebida alcoólica em dependência em que isso seja vedado, por vez.	4
Servir alimento contaminado ou deteriorado, por vez.	6
Manter funcionário sem qualificação para a execução dos serviços, por empregado e por dia.	2
Atrasar, sem justificativa, os inícios dos serviços objeto do Termo de Concessão, por dia.	6
DEIXAR DE:	

Providenciar a limpeza, higienização, desinfecção e imunização das áreas e instalações utilizadas, após a notificação do órgão fiscalizador e no prazo que foi fixado, por vez.	3
Manter empregado qualificado para responder perante o IFPI, por vez.	1
Substituir empregado que se conduza de modo inconveniente ou incompatível com as atribuições, por empregado e por dia	1
Refazer ou substituir, no todo ou em parte, os alimentos considerados impróprios para o consumo, por dia.	3
Remover do local de preparação e das câmaras frigoríficas os alimentos preparados e não servidos, por dia.	2
Manter lista de preços em lugar visível, por dia.	1
Prestar a manutenção aos equipamentos no prazo de até 48 (quarenta e oito) horas, contado da detecção do defeito, ou comunicar ao setor fiscalizador do Termo de Concessão as razões de impossibilitaram a realização do reparo no prazo estipulado, por item e por dia.	1
Manter documentação legal, por vez.	1
Remover o lixo, por dia.	4
Deixar de recolher o valor da taxa mensal de utilização.	1
Cumprir horário de funcionamento determinado pelo órgão fiscalizador, por vez.	4
Cumprir determinação formal ou instrução complementar do órgão fiscalizador, por dia.	2
Cumprir quaisquer dos itens do edital e seus anexos não previstos nesta tabela de multas, após reincidência formalmente notificada pelo órgão fiscalizador.	2
Cumprir o cardápio aprovado, sem prévia autorização do órgão fiscalizador, por vez.	2
PERMITIR:	
Presença de empregado sem uniforme, mal apresentado ou descalço, por empregado.	1

A presença de empregado com carteira de saúde desatualizada, por empregado e por dia. 1

Tabela 2

GRAU	VALOR DA MULTA (R\$)
1	R\$ 50,00
2	R\$ 70,00
3	R\$ 100,00
4	R\$ 200,00
5	R\$ 1.000,00
6	R\$ 2.000,00

15.8 Também ficam sujeitas às penalidades do art. 156, da Lei nº 14.133, de 2021, as empresas ou profissionais que:

- a. tenham sofrido condenação definitiva por praticar, por meio dolosos, fraude fiscal no recolhimento de quaisquer tributos;
- b. tenham praticado atos ilícitos visando a frustrar os objetivos da licitação;
- c. demonstrem não possuir idoneidade para contratar com a Administração em virtude de atos ilícitos praticados.

15.9 A aplicação de qualquer das penalidades previstas realizar-se-á em processo administrativo que assegurará o contraditório e a ampla defesa à Cessionária, observando-se o disposto nos art. 164-168 da Lei nº 14.133/2021.

15.10 As multas devidas e/ou prejuízos causados à concedente serão recolhidos em favor da União, e em caso do não pagamento, quando for o caso, serão inscritos na Dívida Ativa da União e cobrados judicialmente.

- a. Caso a concedente determine, a multa deverá ser recolhida no prazo máximo de 10 (dez) dias corridos, a contar da data do recebimento da comunicação enviada pela autoridade competente.

b. O comprovante de recolhimento da multa deverá ser remetido ao Departamento de Administração e Planejamento do Campus.

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

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

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

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

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

16. CRITÉRIOS DE SELEÇÃO

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

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

- SICAF;
- Cadastro Nacional de Empresas Inidôneas e Suspensas (CEIS), mantido pela Controladoria-Geral da União;
- Cadastro Nacional de Condenações Cíveis por Atos de Improbidade Administrativa, mantido pelo Conselho Nacional de Justiça;
- Lista de Inidôneos, mantida pelo Tribunal de Contas da União.

17.1. Para a consulta de licitantes pessoa jurídica poderá haver a substituição das consultas das alíneas “b”, “c” e “d” acima pela Consulta Consolidada de Pessoa Jurídica do TCU.

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

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

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

17.1.5. O licitante será convocado para manifestação previamente à sua desclassificação.
10.11.6. Constatada a existência de sanção, o Pregoeiro reputará o licitante inabilitado, por falta de condição de participação.

18. Os licitantes que não estiverem cadastrados no Sistema de Cadastro Unificado de Fornecedores (SICAF), nos termos da Instrução Normativa SEGES/MP nº 3, de 2018, deverão apresentar a documentação relativa à Habilitação Jurídica, Regularidade Fiscal e Trabalhista, nas condições descritas nas seções a seguir.

Habilitação jurídica:

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

18.2. Em se tratando de Microempreendedor Individual (MEI): Certificado da Condição de Microempreendedor Individual (CCMEI), cuja aceitação ficará condicionada à verificação da autenticidade no sítio <https://www.gov.br/empresas-e-negocios/ptbr/empreendedor>.

18.3. No caso de 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.

18.4. 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.

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

18.6. 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

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

18.7.1 O licitante classificado em primeiro lugar deverá apresentar Alvará/Licença de funcionamento expedido pelo órgão competente.

Quanto a Qualificação técnica:

18.7.2. Registro ou inscrição da empresa licitante no Conselho Regional de Nutricionistas (CRN) competente da região a que estiver vinculada, conforme art. 15, parágrafo único c/c art. 18, da Lei nº 6.583, de 20 de outubro de 1978 e Decreto nº 84.444 de 30 de janeiro de 1980.

18.7.3. Comprovação da capacitação técnico-profissional: comprovação do licitante de possuir em seu quadro permanente, na data prevista para entrega da proposta, profissional de nível superior de Nutrição reconhecido pelo Conselho Regional de Nutricionistas (art. 1º, caput, da Lei n. 8.234/1991 e art. 17 do Decreto n. 84.444/1980), detentor de atestado de responsabilidade técnica relativo à execução dos serviços que compõem as parcelas de maior relevância técnica e valor significativo da contratação, a saber:

18.7.4. Para o profissional Nutrição: serviços de planejamento, organização, direção, supervisão e avaliação de serviços de alimentação e nutrição e controle de qualidade de gêneros e produtos alimentícios (art. 3º, inc. II e art. 4º, inc. IV, da Lei n. 8.234/1991).

18.7.5. Entende-se, para fins do item acima, como pertencente ao quadro permanente da licitante, na data prevista para entrega da proposta, o sócio que comprove seu vínculo por intermédio de contrato/estatuto social; o administrador ou o diretor; o empregado devidamente registrado em Carteira de Trabalho e Previdência Social; e o prestador de serviços com contrato escrito firmado com a licitante, ou com declaração de compromisso de vinculação futura, caso a licitante se sagre vencedora do certame.

Regularidade fiscal, social e trabalhista:

18.8. Prova de inscrição no Cadastro Nacional de Pessoas Jurídicas CNPJ.

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

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

18.11. 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.

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

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

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

19. Os critérios de qualificação econômica e técnica a serem atendidos pelas licitantes estão previstos no Edital.

19.1. O critério de julgamento da proposta é o menor preço global ao valor do cardápio mínimo.

19.2. As demais regras de habilitação e Julgamento estão discriminadas no Edital.

1.3. O licitante classificado em primeiro lugar deverá apresentar Alvará/Licença de funcionamento expedido pelo órgão competente.

17. ESTIMATIVA DE PREÇOS E PREÇOS REFERENCIA

17.1 As estimativas de preços dos itens que compõem o cardápio mínimo informadas são oriundas de pesquisas de preços realizadas no mercado local com no mínimo três orçamentos de fornecedores distintos, levando em conta a legislação vigente sobre o tema.

17.2 Para obtenção das pesquisas foi observada a legislação vigente sobre o tema que trata da pesquisa direta com fornecedores, mediante solicitação formal de cotação, desde que os orçamentos considerados estejam compreendidos no intervalo de até 6 (seis) meses de antecedência da data de divulgação do instrumento convocatório. Justifica-se a utilização de pesquisas direta com fornecedores, pois se trata de procedimento licitatório em que os preços devem refletir o praticado no mercado local.

18. 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](#).

HEMILLY SABRINNE AMORIM SOUSA

DAP



Assinou eletronicamente em 28/05/2025 às 14:17:18.

Estudo Técnico Preliminar 9/2024

1. Informações Básicas

Número do processo:

2. Descrição da necessidade

Concessão onerosa de espaço físico para instalação de cantina/lanchonete nas dependências do Campus Paulistana do Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Piauí, situada na Br 407 Km 05 - Lagoa dos Canudos - Paulistana/PI, para a prestação de serviço de fornecimento de alimentação, mediante **exploração comercial** de refeitório e lanchonete, por parte de empresa especializada em preparo e comércio de refeições e de lanches, visando oferecer estes produtos para a comunidade acadêmica do Campus, com qualidade e conforto para seus usuários, com a possibilidade de fornecer os serviços/produtos também ao público em geral.

Faz-se necessária a contratação, de forma continuada, dos serviços de fornecimento de lanches diários a Comunidade do Campus Paulistana, concomitantemente à concessão do espaço da cantina, uma vez que a unidade está localizada longe de comércios e estabelecimentos que fornecem alimentos, sejam refeições ou lanches.

A instalação da cantina possibilitará aos discentes, servidores, funcionários terceirizados maior qualidade de vida no trabalho e em suas atividades diárias, como também para fazer face à necessidade de políticas de suporte aos discentes do campus nas suas diversas atividades letivas.

O Campus busca ofertar o serviço de refeição aos alunos, com vistas a possibilitar sua permanência durante os contra-turnos e, também, em todos os turnos em que o Campus permaneça em funcionamento, para a participação de ações e atividades relativas ao processo de ensino-aprendizagem, projetos de pesquisa e extensão, atividades artístico-cultural, desportivo e político estudantis, priorizando o estudante em situação de vulnerabilidade social. Além de contribuir para a formação integral do estudante através do acompanhamento da equipe multidisciplinar formada por assistente social, pedagogo e psicólogo para o alcançar êxito escolar dos estudantes regularmente matriculados na instituição.

Observa-se que há a necessidade de vincular o fornecimento de refeições à concessão de uso da área destinada à cantina não apenas para garantir um local adequado às refeições dos estudantes, como também a oferta de refeições e lanches para servidores, funcionários terceirizados e público que frequenta a instituição.

Ainda vale lembrar que a contratação pretendida está em consonância com a política que o Governo Federal vem implantando na reestruturação da máquina administrativa através de estratégias de racionalidade, buscando atingir padrões de excelência em qualidade e produtividade, focando sua ação nas áreas fins e reduzindo a demanda por serviços de apoio ao estritamente necessário.

A prestação de serviço de fornecimento de alimentação justifica-se pela demanda do Campus por uma cantina (lanchonete/restaurante) apta a suprir as necessidades da comunidade acadêmica em relação à alimentação, uma vez que não há estabelecimentos comerciais próximos, o que limita o acesso a refeições e lanches de qualidade.

O atendimento de alunos será nos turnos matutino, vespertino e noturno, entre servidores, alunos, terceirizados e do público em geral. Tal medida proporcionará aos usuários dos serviços da cantina, maior comodidade, segurança e economia de tempo.

O prestador de serviço também poderá oferecer alimentação ao público em geral, desde que dentro do horário de atendimento estabelecido.

O órgão não possui contrato vigente referente a este serviço, motivo pelo qual se faz necessária a contratação.

3. Área requisitante

Área Requisitante	Responsável
DAP	Welkson Pinheiro do Nascimento

4. Descrição dos Requisitos da Contratação

Os serviços serão executados conforme discriminado abaixo:

a) Os serviços serão prestados no IFPI Paulistana localizado na Br 407 km 05 Lagoa dos Canudos - Paulistana /PI

b) O horário de funcionamento deverá ser de forma ininterrupta nos dias de expediente do Campus de **segunda-feira a sexta-feira** das **07:00 horas às 21:30 horas**, inclusos **sábados letivos**, os quais serão informados previamente à **CESSIONÁRIA**, podendo haver modificação de horário mediante aprovação de ambas as partes.

No período de férias escolares **poderá ser negociado** com a Direção do Campus Paulistana, **horário de atendimento reduzido**.

A **CESSIONÁRIA** terá **10 (dez) minutos** de tolerância para a abertura e **40 (quarenta) minutos** após o horário, para limpeza e fechamento do caixa. Não será permitida a permanência de pessoas após o horário de tolerância.

O Campus Paulistana poderá solicitar o funcionamento em **caráter excepcional** durante eventos do Campus, realizados fora do horário de atendimento normal da cantina, aos **domingos e feriados**. Nestas ocasiões será solicitada abertura da cantina mediante solicitação da Direção do Campus com no **mínimo 48 horas de antecedência**.

A critério do Campus Paulistana, poderá **não haver expediente em dias úteis**, o que será avisado com **antecedência de 2 (dois) dias** antes da ocorrência.

O Campus não se responsabilizará pela execução do serviço de cantina da **CESSIONÁRIA**, ficando a mesma responsável pela prestação do serviço.

Nas ocasiões em que houver previsão de aumento do número de usuários (no caso de eventos, etc.) a **CESSIONÁRIA** deverá planejar a rotina de trabalho de modo a minimizar retardos na reposição de alimentos, na distribuição das refeições e na fila do caixa de pagamento.

O MIX de produtos ofertados pela empresa deverá contemplar o cardápio mínimo.

Os alimentos servidos deverão estar de acordo com o cardápio aprovado e serão preparados com gêneros de **qualidade aferível** pela apresentação, sabor agradável e deverá obedecer, **em todas as fases**, às técnicas

corretas de culinária e às **recomendações da ANVISA**, respeitando as características próprias de cada ingrediente, assim como os diferentes fatores de modificações físicas, químicas e biológicas, no sentido de assegurar a preservação dos nutrientes, qualidades a serem aferidas pelo fiscal do contrato em pesquisa de satisfação.

Todos os alimentos constantes do cardápio diário deverão ser disponibilizados até **30 minutos do horário de atendimento previsto**.

A reposição das preparações expostas para consumo da cantina deverá ser feita de forma imediata de modo que o cardápio mínimo seja sempre obedecido.

O Campus Paulistana poderá **cancelar a venda** de toda e qualquer mercadoria e/ou produto, quando **julgar inconveniente** ao interesse público e à sua imagem.

O prazo de atendimento dos pedidos será de no máximo **30 minutos** para os lanches.

O valor das refeições e lanches será pago diretamente pelo cliente à **CESSIONÁRIA**, não tendo o **CEDENTE** qualquer participação ou responsabilidade pelo pagamento.

A **CESSIONÁRIA** deverá disponibilizar numérico suficiente para troco na caixa registradora, nos casos de pagamento em espécie.

Não será autorizada a venda ou exposição, sob pena de rescisão contratual, de:

Bebidas alcoólicas;

Bilhetes lotéricos;

Caça-níqueis;

Cigarros ou qualquer tipo de tabaco;

Qualquer tipo de medicamento ou produtos tóxicos

Não será permitido à **CESSIONÁRIA**:

Utilização de alto falantes e/ou congêneres que produzam som ou ruídos;

A guarda ou depósitos de produtos inflamáveis, explosivos, corrosivos, tóxicos ou de forte odor, exceto álcool e gás.

Os serviços a serem executados deverão obedecer rigorosamente às normas e códigos aplicáveis ao serviço em pauta. Devendo ser consideradas, juntamente com o que se estipula neste documento, todas as normas relativas aos serviços de preparação, embalagem, armazenamento, transporte, distribuição e exposição de alimentos, compreendendo entre outras:

Código de Defesa do Consumidor;

Resolução RDC nº 216, de 15 de Setembro de 2004 da ANVISA, que dispõe sobre Regulamento Técnico de Boas Práticas para Serviços de Alimentação.

Portaria nº 326, de 30 de Julho de 1994, da Secretaria de Vigilância Sanitária, do Ministério da Saúde.

O espaço cedido destina-se a exploração exclusivamente de serviços de cantina.

Em nenhuma hipótese poderão ser transferidos a terceiros a cessão do espaço físico do IFPI - Campus Paulistana.

O local da cantina será supervisionado pelo fiscal do contrato designado pela direção do IFPI - Campus Paulistana.

A **CESSIONÁRIA** deverá responsabilizar-se pela segurança do local e dos seus funcionários, durante o horário de funcionamento.

ESPECIFICAÇÃO DOS LANCHES

Diariamente, devem ser oferecidas opções variadas de lanches, seguindo o **cardápio mínimo**.

Os lanches poderão ser preparados em outro local, sendo recomendado seu aquecimento nas instalações da cantina.

OBS: Após submetidos à cocção, os alimentos preparados devem ser mantidos em condições de tempo e de temperatura que não favoreçam a multiplicação microbiana. Para conservação a quente, os alimentos devem ser submetidos à temperatura superior a 60°C (sessenta graus Celsius), por, no máximo 6 (seis) horas. Para a conservação sob refrigeração ou congelamento, os alimentos devem ser previamente submetidos ao processo de resfriamento.

A CESSIONÁRIA deverá identificar cada prato de lanche, sendo **afixado acima do prato** placa de pequeno porte, preferencialmente de acrílico, com o respectivo nome.

A lanchonete deve sempre oferecer **opções Light e Diet** para os usuários.

Os cardápios deverão ser sempre apresentados ao consumidor juntamente às especificações dos ingredientes que compõe cada item de lanche oferecido, seu **potencial alergênico, de modo claro e eficiente**. Por exemplo: **“este alimento contém leite de vaca, soja, glúten”, dentre outras observações necessárias, conforme resoluções da ANVISA (2015) a respeito da rotulagem de alimentos alergênicos.**

A CESSIONÁRIA deverá fornecer lanches de primeira qualidade, com cardápio variado previamente acordado e aprovado pelo Campus.

Os salgados, bolos, sanduíches, etc, deverão ser preparados diariamente no dia correspondente à venda direta dos produtos.

HIGIENE E PREPARAÇÃO DOS ALIMENTOS

Deve haver rígida observância em especial quanto à consistência, princípios nutritivos e demais especificações sendo relevante a higienização e a assepsia das preparações e manipulações. Deve-se seguir o horário de distribuição da alimentação, conforme determinação da CEDENTE.

Considerar os fatores psicológicos relacionados com a aceitação do alimento, qual seja odor, sabor e textura; considerar o valor nutricional dentro dos binômios variedade e equilíbrio; considerar a safra dos alimentos, não descuidando do aspecto qualidade; considerar o clima e as preparações servidas quanto a digestibilidade.

A água utilizada no preparo dos sucos será, obrigatoriamente, filtrada ou mineral.

Não se admitirá o aproveitamento de qualquer dos gêneros preparados e não consumidos no dia, na cantina.

As frutas deverão ser lavadas manualmente e de forma a retirar as impurezas (defensivos agrícolas, agrotóxicos e micro-organismos) em água corrente e, após, colocados em solução clorada para desinfecção e posterior enxágue em água corrente.

Os utensílios e equipamentos de higienização deverão ser próprios para a atividade e estar conservados, limpos, disponíveis em número suficiente e armazenados em local exclusivo para essa finalidade.

Utilizar toalhas de papel para secagem de mãos, não sendo permitido, em hipótese alguma, utilização de tecido para esse fim.

HIGIENE AMBIENTAL

As geladeiras, freezer, fornos, exaustores, banheiros e todos os demais locais e equipamentos da área da cantina deverão ser mantidos permanentemente em condições adequadas de higiene e organização.

Deverá ser seguida a legislação sanitária em vigor, respondendo-se com exclusividade por todas e quaisquer multas ou interpelações das autoridades competentes, bem como por problemas causados aos usuários relativos aos alimentos fornecidos, configurando-se falta grave a interdição do local por qualquer motivo.

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

Manter panos de limpeza, distintos e suficientes, para cada uma das atividades, em condições e quantidades adequadas às atividades;

A higienização do local, dos equipamentos e dos utensílios são de suma importância, porém, além dessa rotina, exigir-se-á também:

Que seja retirado, quantas vezes se fizerem necessário e no horário estipulado de coleta, o lixo resultante de suas atividades, inclusive de alimentos e lanches preparados e não servidos, separando os possíveis de serem reciclados, devidamente acondicionados em sacos plásticos, conforme normas técnicas de higiene, objetivando evitar a proliferação de insetos, roedores, micro-organismos e propagação de odores desagradáveis, cabendo à vencedora do certame aquisição de carrinhos e demais materiais necessários a esses serviços, bem como **de 2 (duas) lixeiras de plástico**, sendo uma para acondicionamento de **lixo seco** e outra para **lixo orgânico**.

A limpeza do local com detergente e cloro ativo, imediatamente, após a coleta de lixo pela empresa coletora.

A coleta e descarte do lixo do espaço interno e externo produzido de forma direta ou indireta pela CESSIONÁRIA.

O impedimento da presença de animais domésticos nas dependências.

Obediência à programa de controle integrado de pragas, de acordo com o preconizado pelo Programa Controle de Zoonose da Fundação Nacional de Saúde – FUNASA, e que o serviço seja realizado no mínimo mensalmente e sempre que houver necessidade, sendo o ônus de responsabilidade da empresa.

A empresa vencedora do certame procederá à separação dos resíduos, de acordo com as determinações contidas no Decreto nº 5.940, de 25 de outubro de 2006, que trata da Coleta Seletiva no âmbito da Administração Pública Federal.

A vencedora do certame se responsabilizará pela manutenção preventiva e corretiva da rede de esgoto e caixas de gordura, em tempo hábil, arcando com as despesas inerentes aos serviços.

A vencedora do certame realizará **dedetização** e **desratização** a cada **180 (cento e oitenta) dias**, ou períodos inferiores, caso as instalações da cantina apresentem-se infestadas com insetos e/ou pragas. A dedetização /desratização será feita no final do **expediente do sábado**, devendo sofrer faxina geral, no **fim-de-semana**, para a retirada dos insetos mortos e asseio das instalações e em todos os utensílios utilizados. A dedetização /desratização e a faxina serão acompanhadas por servidor formalmente designado pela **CEDENTE**.

A CONTRATADA concessionária deverá se responsabilizar integralmente pela instalação e montagem dos equipamentos necessários ao funcionamento adequado do estabelecimento, garantindo alimentos em quantidade e qualidade, considerando períodos de recesso ou demanda reduzida

Também, deverá dispor dos insumos necessários para a realização dos serviços, incluindo limpeza das instalações que utiliza, fornecimento de trajes adequados aos seus representantes e EPI's, caso exigido pelas normas vigentes.

Os funcionários da CONTRATADA concessionária deverão ser cadastrados junto aos gestores do contrato e apresentarem-se ao serviço uniformizados. A CONTRATADA concessionária responsabilizar-se pelas obrigações fiscais, previdenciárias, sociais de seus funcionários e, também, sobre a qualidade e especificações para a correta execução dos serviços estabelecidas na legislação específica.

A CONTRATADA concessionária deverá fornecer diretamente o objeto, não podendo transferir a responsabilidade pelo objeto demandado para nenhuma outra empresa ou instituição de qualquer natureza.

Deverá assumir o compromisso de capacidade de instalação e funcionamento dos serviços a partir de 30 (trinta) dias da assinatura do contrato.

Deverá providenciar para o início das atividades o devido alvará de funcionamento com endereço do local da cessão de uso.

Deverá zelar pela economia de recursos hídricos e elétricos, empregando, no que lhe couber, equipamentos com selo A de eficiência energética, equipamentos de redução de água e outros que tragam benefícios e melhor qualidade dos serviços prestados.

Respeitar o horário do expediente do Campus Paulistana, em caso de permanência de funcionários além do horário previsto, informar ao Fiscal Administrativo e Fiscal de Contrato. Tudo com a devida anuência da Administração.

4.12.22. O presente objeto pode ser definido por padrões de desempenho e qualidade razoáveis e objetivos, conforme exposto no parecer Plenário no 01/2016/CNUDecorCGU/AGU, sendo, portanto, enquadrado como serviço comum para fins do disposto no § 1º do art. 2º do Decreto no 5.450, de 31 de maio de 2005.

DA LEGISLAÇÃO

Segue, abaixo, os principais documentos normativos a serem observados para o planejamento da licitação no formato pretendido, por meio de contratação indireta, continuada, sem dedicação exclusiva de mão de obra:

Lei no 14.133/2021, institui normas para licitações e contratos da Administração Pública e dá outras providências.;

Decreto nº 10.024/2019 - Regulamenta a licitação, na modalidade pregão, na forma eletrônica [...];

Decreto nº 9.507/2018 - Dispõe sobre a execução indireta, mediante contratação, de serviços da administração pública federal direta, autárquica e fundacional [...];

Instrução Normativa SEGES nº 5/2017 - Dispõe sobre as regras e diretrizes do procedimento de contratação de serviços sob o regime de execução indireta no âmbito da Administração Pública federal direta, autárquica e fundacional;- Instrução Normativa SEGES nº 73/2020.

Dispõe sobre o procedimento administrativo para a realização de pesquisa de preços para a aquisição de bens e contratação de serviços em geral, no âmbito da administração pública federal direta, autárquica e fundacional;

Instrução Normativa SLTI/MPOG nº 01/2010 - Dispõe sobre os critérios de sustentabilidade ambiental na aquisição de bens, contratação de serviços ou obras pela Administração Pública Federal direta, autárquica e fundacional e dá outras providências;

Instrução Normativa SLTI/MPOG nº 02/2014 Dispõe sobre regras para a aquisição ou locação de máquinas e aparelhos consumidores de energia pela Administração Pública Federal direta, autárquica e fundacional, e uso da Etiqueta Nacional de Conservação de Energia (ENCE) nos projetos e respectivas edificações públicas federais novas ou que recebam retrofit;

Portaria nº 443, de 27 de dezembro de 2018 - Estabelece os serviços que serão preferencialmente objeto de execução indireta [...];

Guia Nacional de Licitações Sustentáveis AGU/CGU 2021.

Segue, abaixo, os principais documentos normativos relacionados ao objeto que se pretende contratar:

RDC ANVISA 216/2004 - Dispõe sobre Regulamento Técnico de Boas Práticas para Serviços de Alimentação;

RDC ANVISA 218/2005 - Regulamento Técnico de Procedimentos Higienico-Sanitários para Manipulação de Alimentos e Bebidas Preparados com Vegetais.

5. Levantamento de Mercado

Vislumbra-se a contratação dos serviços de fornecimento de refeições/lanches de forma indireta, por entender-se que é a opção mais econômica, eficiente e eficaz para o Campus Paulistana.

A licitação para contratação de empresa especializada visando a Concessão Administrativa de Uso de espaço público é a solução padrão aplicada pelo Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Piauí Campus Paulistana, haja vista que satisfaz os princípios constitucionais da isonomia, da seleção da proposta mais vantajosa para a administração, além dos princípios básicos da legalidade, da impessoalidade, da moralidade, da igualdade, da publicidade, da probidade administrativa, da vinculação ao instrumento convocatório e do julgamento objetivo. Portanto, a referida solução já demonstrou, conforme experiências anteriores, que atende aos requisitos estabelecidos e às necessidades da contratação, de modo a alcançar os resultados pretendidos, levando-se em conta os aspectos de economicidade, eficácia, eficiência e padronização.

A forma de contratação proposta é a concessão de uso de espaço físico remunerado, para fins comerciais, através da modalidade PREGÃO ELETRÔNICO, do tipo **“menor preço” de refeição/lanche**, sob o regime de Empreitada por Preço Global "MENOR PREÇO GLOBAL PARA O GRUPO", a qual consiste em um Contrato Administrativo onde o poder público atribui a utilização exclusiva de um bem de seu domínio a particulares, para que o explore segundo a sua destinação específica, a qual encontra amparo na Lei nº 14.133 /21 e demais legislações pertinentes.

6. Descrição da solução como um todo

A contratação de serviço de cantina por meio de concessão onerosa de espaço visa oferecer serviço de qualidade na lanchonete, dentro do Campus Paulistana, evitando a necessidade de deslocamento para fora do Campus, proporcionando mais segurança aos usuários internos.

A prestação de serviço de fornecimento de alimentação por meio de captação de empresa do ramo justifica-se pela demanda do Campus por esse serviço para suprir as necessidades da comunidade acadêmica em relação à alimentação, uma vez que não há estabelecimentos comerciais próximos, o que limita o acesso a refeições e

lanches de qualidade. Além disso, é importante destacar que a implantação deste tipo de estabelecimento comercial baseia-se na necessidade de atender a um número aproximado de pessoas.

7. Estimativa das Quantidades a serem Contratadas

O Campus Paulistana possui um fluxo diário de aproximadamente 1.000 (um mil) pessoas, considerando os 03 (três) turno de funcionamento, essa indicação do quantitativo aproximado de pessoas, tem caráter informativo apenas e não constitui qualquer compromisso presente ou futuro por parte do Campus, que não poderá ser responsabilizado por eventuais flutuações de demanda.

8. Estimativa do Valor da Contratação

Valor (R\$): 630,00

DA TAXA DE OCUPAÇÃO

A taxa de ocupação pesquisada no mercado imobiliário da cidade de Paulistana tem por base o histórico das contratações passadas pelo Campus Paulistana e está estimada em **R\$ 630,00 (seiscentos e trinta reais)**. A taxa de ocupação será reajustada anualmente de acordo com a inflação oficial acumulada nos últimos 12 (doze) meses.

CARDÁPIO MÍNIMO

Item	Produto – Descrição	Unidade de medida	Peso	Preço R\$
1	Bolo Simples (fubá, chocolate, cenoura, macaxeira, dentre outros)	Fatia	150 g	
2	Bolo de Goma Salgado	Fatia	130 g	
3	Caldo de carne	Copo	300 ml	
4	Canja	Copo	300 ml	
5	Creme de galinha	Copo	200 ml	
6	Coxinha de Frango	Unidade	180 g	

7	Cuscuz (arroz ou milho)	Unidade	150 g	
8	Empada – diversos sabores	Unidade	180 g	
9	Esfirra – sabores frango/carne/calabresa e queijo	Unidade	100 g	
10	Mini Pizza – diversos sabores	Unidade	200 g	
11	Pão de queijo – tamanho padrão	Unidade	80 g	
12	Pão francês – com manteiga – na chapa	Unidade	50 g	
13	Pão (francês) com ovo	Unidade	80 g	
14	Pastel de Forno - Sabores: frango/carne/queijo e presunto	Unidade	180 g	
15	Pastel Tradicional - Sabores: frango/carne/queijo	Unidade	110 g	
16	Pudim	Unidade	200 g	
17	Salada de Frutas	Copo	250 g	
18	Sanduiche frio de pão integral e recheios leves	Unidade	120 g	
19	Sanduiche Quente	Unidade	110 g	
20	Sanduiche de Hambúrguer	Unidade	200 g	
20	Sanduiche Misto Quente (pão de forma, queijo e presunto)	Unidade	200 g	
22	Tapioca (beiju)	Unidade	100 g	
23	Cachorro quente	Unidade	130 g	
24	Folheados	Unidade	150 g	
25	Refrigerante - lata	Lata	350 ml	
26	Achocolatado	Copo	200 ml	
27	Água Mineral – copo	Copo	180 ml	

28	Água mineral – sem gás	Garrafa	500 ml	
29	Água mineral – com gás	Garrafa	500 ml	
30	Bebida a base de soja diversos sabores	Copo	200 ml	
31	Café com Leite	Copo	200 ml	
32	Café Simples	Copo	50 ml	
33	Iogurte (Natural e Desnatado) – diversos sabores	Copo	120 ml	
34	Leite (integral e desnatado) com café	Copo	250 ml	
35	Leite (integral e desnatado) com chocolate (achocolatado)	Copo	250 ml	
36	Suco de Fruta (polpa congelada)	Copo	300 ml	
37	Suco de Laranja da Fruta (natural)	Copo	300 ml	
38	Suco Misto (duas ou mais frutas)	Copo	300 ml	
39	Suco de Caixinha – diversos sabores	Caixinha	200 ml	
40	Vitamina de Fruta (leite e uma fruta)	Copo	300 ml	
41	PF – Proteína, arroz, feijão, macarrão, farofa e salada	Unidade	-	

A Contratada poderá dispor para venda de outros itens, além dos listados, desde que a Direção Geral do Campus aprove, inclusive fazendo análise dos valores pleiteados. A inclusão desses itens obriga a contratada a demonstrar que o preço cobrado é o menor, mediante a apresentação de 03 (três) preços locais.

Os valores dos lanches serão reajustados anualmente de acordo com a inflação oficial acumulada nos últimos 12 (doze) meses.

9. Justificativa para o Parcelamento ou não da Solução

Ainda que o parcelamento seja a regra, observa-se que o agrupamento se faz tecnicamente necessário e viável, visto que o fornecimento das refeições/lanches está vinculado à concessão de uso da cantina do IFPI Campus Paulistana, de modo que não seria possível tecnicamente selecionar mais de um fornecedor para utilizar o mesmo espaço cedido, pois traria inúmeras inconsistências práticas de execução das atividades, principalmente impossibilitando o preparo adequado das refeições/lanches. Isso porque os requisitos da contratação preveem o preparo das refeições/lanche nas dependências da Contratante.

Além disso, o agrupamento não prejudica a competitividade, já que os itens são da mesma natureza.

10. Contratações Correlatas e/ou Interdependentes

Não se verifica contratações correlatas nem interdependentes para a viabilidade e contratação desta demanda.

11. Alinhamento entre a Contratação e o Planejamento

Não será possível a prorrogação do contrato atualmente vigente no Campus Paulistana.

Dessa forma, surgiu a necessidade da contratação de realização de nova licitação para a concessão do espaço destinado à cantina, considerando que o Campus Paulistana está localizado em área considerada rural e não há lanchonetes, restaurantes, supermercados próximos para que os servidores, funcionários terceirizados e discentes façam suas refeições diárias.

A contratação está inserida no Planejamento e Gerenciamento das Contratações para o ano de 2025.

12. Benefícios a serem alcançados com a contratação

A contratação em questão é imprescindível visto que o Campus Paulistana possui cursos de Ensino Médio Integrados e Superior, cujas aulas ocorrem no diurno e noturno, portanto, os estudantes possuem dias em que a aula ocorre em dois turnos. Além disto, é proibida a saída de estudantes menores do estabelecimento de ensino nos intervalos das aulas do turno .

Existe ainda a demanda dos estudantes do turno noturno que não conseguem se deslocar até um estabelecimento para a compra de alimentos, visto que muitos dependem de ônibus para o transporte.

A contratação em questão se faz necessária para atendimento da demanda de alimentação dos estudantes, uma vez que o Campus está localizada longe de comércios e estabelecimentos que fornecem alimentos, sejam refeições ou lanches, visto que sua localização é em área rural.

13. Providências a serem Adotadas

Recomenda-se que conste no Termo de Referência que, caso necessária adequação física do espaço, caberá ao concessionário responsabilizar-se pelas despesas relacionadas, sobretudo pela aquisição, instalação e operação dos equipamentos, materiais e mobiliário necessários para o perfeito desempenho de suas atividades, e pelo bom atendimento ao público, tais como: mesas e cadeiras, bandejas, talheres, guardanapos, liquidificadores, espremedores de frutas e centrífugas, chapas, máquinas de café expresso, máquina de suco, forno elétrico, forno de micro-ondas, freezer, geladeira, exaustor, balança digital e demais equipamentos necessários à prestação dos serviços.

14. Possíveis Impactos Ambientais

A CONTRATADA deverá atender, no que couber, ao critério de sustentabilidade ambiental prevista na Instrução Normativa SLTI/MPOG nº 01, de 19/01/2010.

Os produtos oferecidos pela CONTRATADA devem apresentar embalagens íntegras, próprias para cada produto e com identificação correta no rótulo, devendo atender às recomendações dos fiscais do contrato, referente aos dispositivos legais que estabelecem critérios e práticas para a promoção do desenvolvimento nacional sustentável nas contratações realizadas pela administração pública federal direta, autárquica e fundacional e pelas empresas estatais dependentes, e institui a Comissão Interministerial de Sustentabilidade na Administração Pública – CISAP.

15. Declaração de Viabilidade

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

15.1. Justificativa da Viabilidade

Declaro viável

16. 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](#).

WELKSON PINHEIRO DO NASCIMENTO

DAP

Documento Digitalizado Público

Estudo Técnico Preliminar - Concessão Lanchonete/Cantina

Assunto: Estudo Técnico Preliminar - Concessão Lanchonete/Cantina
Assinado por: Joao Carvalho
Tipo do Documento: Estudo
Situação: Finalizado
Nível de Acesso: Público
Tipo do Conferência: Cópia Simples

Documento assinado eletronicamente por:
▪ **Joao da Costa Carvalho, COORDENADOR(A) - FG1 - CCL-IFPI - CAMPUS PAULISTANA**, em 07/02/2025 17:13:29.

Este documento foi armazenado no SUAP em 07/02/2025. Para comprovar sua integridade, faça a leitura do QRCode ao lado ou acesse <https://suap.ifpi.edu.br/verificar-documento-externo/> e forneça os dados abaixo:

Código Verificador: 613444
Código de Autenticação: f28668b7f5



Contrato 1/2025

Informações Básicas

Número do artefato	UASG	Editado por	Atualizado em
1/2025	158359-INST.FED.DE ED.,CIENC.E TEC. DO PIAUÍ	WELKSON PINHEIRO DO NASCIMENTO	23/01/2025 15:35 (v 1.0)
Status	CONCLUIDO		

Outras informações

Categoria	Número da Contratação	Processo Administrativo
IV - concessão e permissão de uso de bens públicos/Concessão de uso de bens públicos	12/2025	23178.000077/2025-10

1. Cláusula primeira - do objeto

TERMO DE CONTRATO
Lei nº 14.133, de 1º de abril de 2021
SERVIÇOS – LICITAÇÃO

INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DO PIAUÍ - CAMPUS PAULISTANA

(Processo Administrativo nº)

CONTRATO ADMINISTRATIVO Nº/....., QUE FAZEM ENTRE SI O CAMPUS PAULISTANA DO INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DO PIAUÍ E

O INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DO PIAUÍ – CAMPUS PAULISTANA, com sede na Br 407 Km 05 Lagoa dos Canudos, Paulistana/PI, CEP 64.750-000, inscrito no CNPJ sob o nº 10.806.496/0008-15, neste ato representado pelo(a) Diretor(a) Geral,, nomeado(a) pela Portaria nº, de de de 20..., publicada no *DOU* de de de, portador(a) da Matrícula Funcional nº, doravante denominado CONTRATANTE, e o(a), inscrito(a) no CNPJ/MF sob o nº, sediado(a) na, em 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 xxxxxx 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 do *Pregão Eletrônico* nº xxxxxxxx, mediante as cláusulas e condições a seguir enunciadas.

CLÁUSULA PRIMEIRA – OBJETO (art. 92, I e II)

1.1. O objeto da presente licitação é a escolha da proposta mais vantajosa para a **concessão onerosa de espaço físico para instalação de lanchonete, nas dependências do Campus Paulistana** do Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Piauí, nos termos da tabela abaixo, conforme condições e exigências estabelecidas neste instrumento.

ITEM	ESPECIFICAÇÃO	CATSER	UNIDADE D E MEDIDA	QTDE	VALOR UNITÁRIO	VALOR TOTAL
1	Concessão onerosa de espaço físico para instalação de lanchonete no IFPI - Campus Paulistana	19356	Mix de produtos	1	R\$	R\$

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 dos documentos supracitados.

2. Cláusula segunda - vigência e prorrogação

CLÁUSULA SEGUNDA – VIGÊNCIA E PRORROGAÇÃO

2.1O prazo de vigência da contratação é de _____ a _____, prorrogável por até 10 anos, na forma dos artigos 106 e 107 da Lei nº 14.133, de 2021.

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 Cadastro Informativo de créditos não quitados do setor público federal (Cadin).

2.3 O CONTRATADO não tem direito subjetivo à prorrogação contratual.

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

2.5 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.

2.6 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.

3. Cláusula terceira - modelos de execução e gestão contratuais

CLÁUSULA TERCEIRA – MODELOS DE EXECUÇÃO E GESTÃO CONTRATUAIS (art. 92, IV, VII e XVIII)

3.3. 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 Referência, anexo a este Contrato.

4. Cláusula quarta - subcontratação

CLÁUSULA QUARTA – SUBCONTRATAÇÃO

4.1. Não será admitida a subcontratação do objeto contratual.

5. Cláusula quinta - preço

CLÁUSULA QUINTA – PREÇO (art. 92, V)

5.1. O contrato não gera ônus para a Administração, os fiscais deverão promover avaliações de qualidade regulares com os usuários que embasaram a tomada de medidas tais como: rescisão, não renovação, readequação do contrato.

6. Cláusula sexta - pagamento

CLÁUSULA SEXTA - DO VALOR A SER PAGO

6.1 O valor mensal da remuneração como taxa de concessão é de R\$ xxxxx (xxxxx reais), reajustáveis anualmente com base na variação do IPCA ocorrido no período.

6.2 Para emissão da Guia de Recolhimento da União - GRU, referente ao pagamento da taxa de concessão deverá seguir o seguinte procedimento:

- Acessar o site <https://pagtesouro.tesouro.gov.br/portal-gru/#/emissao-gru>;
- Cidadão / GRU - Guia de Recolhimento da União;
- Contribuinte / Instruções de Preenchimento / Imprimir GRU;

- Preencher os campos para impressão da GRU, conforme segue:

	Energia Elétrica e Água
Unidade Gestora (UG)	158359
Gestão	26431
Código de Recolhimento	68888-6

- Na tela seguinte, preencher somente os campos obrigatórios (*): CNPJ ou CPF do Contribuinte; Nome do Contribuinte; Valores Principal e Total; e Emitir a GRU em duas vias.

6.4 O pagamento será feito até o 5º (quinto) dia útil ao mês vencido, em moeda corrente do país. Até o 10º (décimo) dia útil de cada mês, a CONCESSIONÁRIA deverá apresentar ao fiscal, as Guias de Recolhimento da União - GRU devidamente quitadas, referente ao valor estipulado no instrumento contratual.

6.5 O atraso no pagamento do valor ensejará a aplicação de multa de 10% (dez por cento), correção monetária e juros de 1% (um por cento) ao mês, calculado "pro rata die", incidentes sobre o valor em atraso.

6.6 Se o valor da multa/juros/encargos não for recolhido, poderá ser cobrado administrativa ou judicialmente, na forma da lei;

6.7 Em função da natureza da infração, o CONCEDENTE (Campus Paulistana do IFPI) poderá aplicar à CONCESSIONÁRIA as penalidades constantes dos incisos I, III e IV do art. 156 da Lei 14.133/21 e alterações e demais diplomas legais pertinentes, sem prejuízo da rescisão decorrente do inadimplemento;

6.8 As penalidades acima previstas só poderão ser relevadas nas hipóteses de caso fortuito ou força maior, devidamente justificados e comprovados, à critério do CONCEDENTE.

7. Cláusula sétima - reajuste

CLÁUSULA SÉTIMA - REAJUSTE (art. 92, V)

7.1. Os preços inicialmente contratados são fixos e irreajustáveis no prazo de um ano contado da data do orçamento estimado, em __/__/__ (DD/MM/AAAA).

7.2. Após o interregno de um ano, os preços iniciais serão reajustados, mediante a aplicação, pelo contratante, do índice **IPCA**, exclusivamente para as obrigações iniciadas e concluídas após a ocorrência da anualidade.

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

7.4. No caso de atraso ou não divulgação do(s) índice (s) de reajustamento, o contratante pagará ao contratado a importância calculada pela última variação conhecida, liquidando a diferença correspondente tão logo seja(m) divulgado(s) o(s) índice(s) definitivo(s).

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

7.6. 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. 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.

7.8. O reajuste será realizado por apostilamento.

8. Cláusula oitava - obrigações do contratante

CLÁUSULA OITAVA - OBRIGAÇÕES DO CONTRATANTE (art. 92, X, XI e XIV)

8.1. São obrigações do Contratante:

8.2. Exigir o cumprimento de todas as obrigações assumidas pelo Contratado, de acordo com o contrato e seus anexos;

8.3. Receber o objeto no prazo e condições estabelecidas no Termo de Referência;

8.4. Notificar o Contratado, por escrito, sobre vícios, defeitos ou incorreções verificadas no objeto fornecido, para que seja por ele substituído, reparado ou corrigido, no total ou em parte, às suas expensas;

8.5. Acompanhar e fiscalizar a execução do contrato e o cumprimento das obrigações pelo Contratado;

8.6. Comunicar a empresa para emissão de Nota Fiscal em relação à parcela incontroversa da execução do objeto, para efeito de liquidação e pagamento, quando houver controvérsia sobre a execução do objeto, quanto à dimensão, qualidade e quantidade, conforme o art. 143 da Lei nº 14.133, de 2021;

8.7. Efetuar o pagamento ao Contratado do valor correspondente à execução do objeto, no prazo, forma e condições estabelecidos no presente Contrato e no Termo de Referência;

8.8. Aplicar ao Contratado as sanções previstas na lei e neste Contrato;

8.9. Cientificar o órgão de representação judicial da Advocacia-Geral da União para adoção das medidas cabíveis quando do descumprimento de obrigações pelo Contratado;

8.10. 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.

8.10.1. A Administração terá o prazo de **30**, a contar da data do protocolo do requerimento para decidir, admitida a prorrogação motivada, por igual período.

8.11. Responder eventuais pedidos de reestabelecimento do equilíbrio econômico-financeiro feitos pelo contratado no prazo máximo de **60**.

8.12. Notificar os emitentes das garantias quanto ao início de processo administrativo para apuração de descumprimento de cláusulas contratuais.

8.13. 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.

8.14. 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

CLÁUSULA NONA - OBRIGAÇÕES DO CONTRATADO (art. 92, XIV, XVI e XVII)

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. Manter preposto aceito pela Administração no local do serviço para representá-lo na execução do contrato.

9.3. A indicação ou a manutenção do preposto da empresa poderá ser recusada pelo órgão ou entidade, desde que devidamente justificada, devendo a empresa designar outro para o exercício da atividade.

9.4. Atender às determinações regulares emitidas pelo fiscal do contrato ou autoridade superior (art. 137, II) e prestar todo esclarecimento ou informação por eles solicitados;

9.5. Alocar os empregados necessários ao perfeito cumprimento das cláusulas deste contrato, com habilitação e conhecimento adequados, fornecendo os materiais, equipamentos, ferramentas e utensílios demandados, cuja quantidade, qualidade e tecnologia deverão atender às recomendações de boa técnica e a legislação de regência;

9.6. Reparar, corrigir, remover, reconstruir ou substituir, às suas expensas, no total ou em parte, no prazo fixado pelo fiscal do contrato, os serviços nos quais se verificarem vícios, defeitos ou incorreções resultantes da execução ou dos materiais empregados;

9.7. Responsabilizar-se pelos vícios e danos decorrentes da execução do objeto, de acordo com o Código de Defesa do Consumidor (Lei nº 8.078, de 1990), 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 no edital, o valor correspondente aos danos sofridos;

9.8. 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 do fiscal ou gestor do contrato, nos termos do artigo 48, parágrafo único, da Lei nº 14.133, de 2021;

9.9. 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:

1) prova de regularidade relativa à Seguridade Social; 2) certidão conjunta relativa aos tributos federais e à Dívida Ativa da União; 3) certidões que comprovem a regularidade perante a Fazenda Municipal ou Distrital do domicílio ou sede do contratado; 4) Certidão de Regularidade do FGTS – CRF; e 5) Certidão Negativa de Débitos Trabalhistas – CNDT;

9.10. Responsabilizar-se pelo cumprimento das obrigações previstas em Acordo, Convenção, Dissídio Coletivo de Trabalho ou equivalentes das categorias abrangidas pelo contrato, por todas as obrigações trabalhistas, sociais, previdenciárias, tributárias e as demais previstas em legislação específica, cuja inadimplência não transfere a responsabilidade ao Contratante;

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

9.12. 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 empreendimento.

9.13. 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.

9.14. Promover a guarda, manutenção e vigilância de materiais, ferramentas, e tudo o que for necessário à execução do objeto, durante a vigência do contrato.

9.15. Conduzir os trabalhos com estrita observância às normas da legislação pertinente, cumprindo as determinações dos Poderes Públicos, mantendo sempre limpo o local dos serviços e nas melhores condições de segurança, higiene e disciplina.

9.16. 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.

9.17. Não permitir a utilização de qualquer trabalho do menor de dezesesseis anos, exceto na condição de aprendiz para os maiores de quatorze anos, nem permitir a utilização do trabalho do menor de dezoito anos em trabalho noturno, perigoso ou insalubre;

9.18. Manter durante toda a vigência do contrato, em compatibilidade com as obrigações assumidas, todas as condições exigidas para habilitação na licitação;

9.19. 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 (art. 116);

9.20. Comprovar a reserva de cargos a que se refere a cláusula acima, no prazo fixado pelo fiscal do contrato, com a indicação dos empregados que preencheram as referidas vagas (art. 116, parágrafo único);

9.21. Guardar sigilo sobre todas as informações obtidas em decorrência do cumprimento do contrato;

9.22. 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;

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

10. Cláusula décima - obrigações pertinentes a LGPD

CLÁUSULA DÉCIMA- OBRIGAÇÕES PERTINENTES À LGPD

10.1. As partes deverão cumprir a Lei nº 13.709, de 14 de agosto 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.

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.

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.

11. Cláusula décima primeira - garantia de execução

CLÁUSULA DÉCIMA PRIMEIRA – GARANTIA DE EXECUÇÃO (art. 92, XII)

11.1. Não haverá exigência de garantia contratual da execução.

12. Cláusula décima segunda - infrações e sanções administrativas

CLÁUSULA DÉCIMA SEGUNDA – INFRAÇÕES E SANÇÕES ADMINISTRATIVAS (art. 92, XIV)

12.1. 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.

12.2. Serão aplicadas ao contratado que incorrer nas infrações acima descritas as seguintes sanções:

I. Advertência, quando o contratado der causa à inexecução parcial do contrato, sempre que não se justificar a imposição de penalidade mais grave (art. 156, §2º, da Lei nº 14.133, de 2021);

II. Impedimento de licitar e contratar, quando praticadas as condutas descritas nas alíneas “b”, “c” e “d” do subitem acima deste Contrato, sempre que não se justificar a imposição de penalidade mais grave (art. 156, § 4º, da Lei nº 14.133, de 2021);

III. Declaração de inidoneidade para licitar e contratar, quando praticadas as condutas descritas nas alíneas “e”, “f”, “g” e “h” do subitem acima deste Contrato, bem como nas alíneas “b”, “c” e “d”, que justifiquem a imposição de penalidade mais grave (art. 156, §5º, da Lei nº 14.133, de 2021)

IV. Multa:

1. Moratória de 1% (um por cento) por dia de atraso injustificado sobre o valor da parcela inadimplida, até o limite de **10 (dez)** dias ;
2. **Compensatória, para as infrações descritas nas alíneas “e” a “h” do subitem 12.1, de ...% a ...% do valor do Contrato.**
3. **Compensatória, para a inexecução total do contrato prevista na alínea “c” do subitem 12.1, de 5% a 20% do valor do Contrato.**
4. **Para infração descrita na alínea “b” do subitem 12.1, a multa será de 10% a 20% do valor do Contrato.**
5. **Para infrações descritas na alínea “d” do subitem 12.1, a multa será de 2% a 10% do valor do Contrato.**

6. Para a infração descrita na alínea "a" do subitem 12.1, a multa será de 2% a 10% do valor do Contrato, ressalvadas as seguintes infrações:

12.3 A aplicação das sanções previstas neste Contrato não exclui, em hipótese alguma, a obrigação de reparação integral do dano causado ao Contratante (art. 156, §9º, da Lei nº 14.133, de 2021)

12.4. Todas as sanções previstas neste Contrato poderão ser aplicadas cumulativamente com a multa (art. 156, §7º, da Lei nº 14.133, de 2021).

12.4.1. Antes da aplicação da multa será facultada a defesa do interessado no prazo de 15 (quinze) dias úteis, contado da data de sua intimação (art. 157, da Lei nº 14.133, de 2021)

12.5. 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 (art. 156, §8º, da Lei nº 14.133, de 2021).

12.6. Previamente ao encaminhamento à cobrança judicial, a multa poderá ser recolhida administrativamente no prazo máximo de XX (XXXX) dias, a contar da data do recebimento da comunicação enviada pela autoridade competente.

12.7. 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.

12.8. Na aplicação das sanções serão considerados (art. 156, §1º, da Lei nº 14.133, de 2021):

- a) a natureza e a gravidade da infração cometida;
- b) as peculiaridades do caso concreto;
- c) as circunstâncias agravantes ou atenuantes;
- d) os danos que dela provierem para o Contratante;
- e) a implantação ou o aperfeiçoamento de programa de integridade, conforme normas e orientações dos órgãos de controle.

12.9. 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 (art. 159).

12.10. 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 Contrato 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 (art. 160, da Lei nº 14.133, de 2021)

12.11. 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. (Art. 161, da Lei nº 14.133, de 2021)

12.12. 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 14.133/21.

12.13. 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.

13. Cláusula décima terceira - da extinção contratual

CLÁUSULA DÉCIMA TERCEIRA – DA EXTINÇÃO CONTRATUAL (art. 92, XIX)

13.1. O contrato **será extinto** quando vencido o prazo nele estipulado, independentemente de terem sido cumpridas ou não as obrigações de ambas as partes contraentes.

13.2. O contrato **poderá** ser extinto antes do prazo nele fixado, sem ônus para o contratante, quando esta não dispuser de créditos orçamentários para sua continuidade ou quando entender que o contrato não mais lhe oferece vantagem.

13.3. A extinção nesta hipótese ocorrerá na próxima data de aniversário do contrato, desde que haja a notificação do contratado pelo contratante nesse sentido com pelo menos 2 (dois) meses de antecedência desse dia.

13.4. Caso a notificação da não-continuidade do contrato de que trata este subitem ocorra com menos de 2 (dois) meses da data de aniversário, a extinção contratual ocorrerá após 2 (dois) meses da data da comunicação.

13.8. 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 14.133/21, bem como amigavelmente, assegurados o contraditório e a ampla defesa.

13.8.1. Nesta hipótese, aplicam-se também os artigos 138 e 139 da mesma Lei.

13.8.2. 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.

13.8.2.1. Se a operação implicar mudança da pessoa jurídica contratada, deverá ser formalizado termo aditivo para alteração subjetiva.

13.9. O termo de **extinção**, sempre que possível, será precedido:

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

13.9.2. Relação dos pagamentos já efetuados e ainda devidos;

13.9.3 Indenizações e multas.

13.10. 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 (art. 131, *caput*, da Lei nº 14.133, de 2021).

13.11. 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 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 (art. 14, inciso IV, da Lei n.º 14.133, de 2021).

14. Cláusula décima quarta - dotação orçamentária

CLÁUSULA DÉCIMA QUARTA – DOTAÇÃO ORÇAMENTÁRIA (art. 92, VIII)

14.1 Não há previsão de dotação orçamentária em razão de não se tratar de contratação onerosa à administração.

15. Cláusula décima quinta - dos casos omissos

CLÁUSULA DÉCIMA QUINTA – DOS CASOS OMISSOS (art. 92, III)

15.1. 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.

16. Cláusula décima sexta - alterações

CLÁUSULA DÉCIMA SEXTA – ALTERAÇÕES

16.1. Eventuais alterações contratuais reger-se-ão pela disciplina dos arts. 124 e seguintes da Lei nº 14.133, de 2021.

16.2. 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.

16.3. 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 (art. 132 da Lei nº 14.133, de 2021).

16.4. 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.

17. Cláusula décima sétima - publicação

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

CLÁUSULA DÉCIMA OITAVA- FORO (art. 92, §1º)

18.1. Fica eleito o Foro da Justiça Federal do Piauí, Seção Judiciária de **Teresina** 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](#).

WELKSON PINHEIRO DO NASCIMENTO

Equipe de apoio