

TERMO DE REFERÊNCIA

1. OBJETO

1.1 O objeto deste Termo de Referência é a cessão de uso, a título oneroso, das seguintes áreas:

a) Saporanga: uma área, medindo 13,86 m² (13 metros e oitenta e seis decímetros quadrados), situada nas dependências do Câmpus Saporanga do Instituto Federal Sul-rio-grandense localizado na Avenida Carlos Gilberto Weis, nº155, Bairro Quatro Colônias, em Saporanga/RS, CEP 93804-870, denominado CEDENTE;

b) Gravataí: uma área, medindo aproximadamente 14 m² (14 metros quadrados), situada nas dependências do Câmpus Gravataí do Instituto Federal Sul-rio-grandense localizado na Rua Men de Sá, nº800 - Bairro Bom Sucesso/Gravataí-RS - CEP: 94.135-300, denominado CEDENTE;

C) Lajeado: uma área, medindo aproximadamente 14 m² (14 metros quadrados), situada nas dependências do Câmpus Lajeado do Instituto Federal Sul-rio-grandense localizado na Rua João Goulart, nº 2150, Bairro Olarias, Lajeado/RS, CEP 95910-016, denominado CEDENTE.

1.2 A indicada cessão é destinada à instalação e ao funcionamento de serviços de lanchonete, com instalação de trailer/*food truck*, visando a oferta de refeições e lanches para a comunidade acadêmica do IFSUL Câmpus Saporanga; do IFSUL Câmpus Lajeado e do IFSUL Câmpus Gravataí, bem como visitantes, na conformidade das especificações constantes do Termo de Referência.

1.3 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.

1.4 O objeto da licitação tem a natureza de cessão de uso, a título oneroso, de área especificada no item 1.1 para o fim indicado no item 1.2, 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.

1.5 A presente contratação adotará como regime de execução de Empreitada por Preço Global, no que se refere a concessão de uso a título oneroso da área especificada no item 1.1, para a qual a licitante vencedora, denominada CESSIONÁRIA, deverá pagar um valor a título de retribuição pela referida concessão de uso a título oneroso.

1.6 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.

1.7 Será considerado vencedor o licitante que oferecer o menor preço para a cesta de produtos obrigatórios e regulados contratualmente.

2. VALOR DA CONCESSÃO, LOCALIZAÇÃO, DIAS E HORÁRIOS DE FUNCIONAMENTO E ESTIMATIVA DE PÚBLICO:

Item	Descrição	Unidade	Quantidade	Valor Unitário	Valor Anual
1	Concessão a título oneroso – Câmpus Saporanga – situado na Avenida Carlos Gilberto Weis, nº 155, Saporanga-RS, CEP 93804- 870. Público potencial: em média 500 pessoas, entre alunos e servidores e terceirizados que circulam diariamente pelas suas dependências , podendo variar para mais ou para menos durante o período de vigência do contrato. Os dias e horários de funcionamento do trailer/ <i>food truck</i> para atendimento à unidade deverão ser de segunda-feira à sexta-feira, das	mensalidade	24	R\$ 50,00	R\$ 600,00

	08:30 às 21:30.				
--	-----------------	--	--	--	--

Item	Descrição	Unidade	Quantidade	Valor Unitário	Valor Anual
2	Concessão a título oneroso – Câmpus Gravataí – situado na Rua Men de Sá, nº 800, Gravataí-RS, CEP 94135-300. Hoje conta com uma média de 350 pessoas, entre servidores e alunos que circulam diariamente pelas suas dependências e representam público em potencial, podendo variar para mais ou para menos durante o período de vigência do contrato. Os dias e horários de funcionamento do trailer/ <i>food truck</i> para atendimento à unidade deverão ser de segunda-feira à sexta-feira, 08:30 às 21:30.	mensalidade	24	R\$ 50,00	R\$ 600,00

Item	Descrição	Unidade	Quantidade	Valor Unitário	Valor Anual
3	Concessão a título oneroso – Câmpus Lajeado – situado na Rua João Goulart, nº 2150, Bairro Olarias, Lajeado/RS, CEP 95910-016. Hoje conta com uma média de 500 pessoas, entre alunos e servidores que circulam diariamente pelas suas dependências e representam público em potencial, podendo variar para mais ou para menos durante o período de vigência do contrato. Os dias e horários de funcionamento do trailer/ <i>food truck</i> para atendimento à unidade deverão ser de segunda-feira à sexta-feira, das 09:00 às 21:30.	mensalidade	24	R\$ 50,00	R\$ 600,00

2.1 A CONCESSIONÁRIA, a título de indenização pela utilização dos espaços referenciados neste instrumento, pagará os valores fixos mensais conforme disposto na tabela acima. **Esses valores são fixos e não serão objeto de disputa deste processo.**

2.2 Para o câmpus Sapiranga, além da contrapartida pela concessão a título oneroso de uso do espaço, a CONCESSIONÁRIA arcará mensalmente com os custos de energia elétrica consumida e verificada pela fiscalização no medidor da lanchonete, conforme o período de medição das faturas da CONCEDENTE.

2.3 Para os câmpus Gravataí e Lajeado, além da contrapartida pela concessão a título oneroso de uso do espaço, a CONCESSIONÁRIA arcará mensalmente com os custos de energia elétrica, mediante ressarcimento ao CONTRATANTE, no valor mensal de R\$ 200,00 (duzentos reais).

2.3.1 Os valores contidos nos subitens 2.1 e 2.3 serão reajustados periodicamente, conforme disposto no item 15 deste Termo de Referência.

3. JUSTIFICATIVA E OBJETIVO DA CONTRATAÇÃO

3.1 Considerando o público interno que diariamente ocupa os espaços físicos das unidades do IFSul, englobando discentes, servidores e terceirizados, e ainda o público externo eventual, considerando também fato de os Campi do IFSul (Sapiranga, Gravataí e Lajeado) não disporem de recursos para implantação de refeitórios e serviços de cozinha próprios, justifica-se o interesse da Administração em permitir o uso a título oneroso de espaço público para exploração comercial de atividades no ramo de preparo e venda de produtos alimentícios por meio de instalação de trailer/*food truck* em sua unidade a fim de oferecer lanches variados e alimentos de qualidade à sua comunidade.

4. DESCRIÇÃO DA SOLUÇÃO:

4.1 A solução como um todo é descrita nesse Termo de Referência.

4.2 A solução da contratação foi estruturada nas seguintes matérias:

4.2.1 Definição de um valor fixo, definido pela administração mediante pesquisa de preços, pela cessão de espaço público a título oneroso para, para o fim especial de disponibilização dos serviços de TRAILER /FOOD TRUCK, com a disponibilização de refeições, lanches e bebidas.

4.2.2. Definição da cesta de produtos obrigatórios e com regulação de preços contratualmente.

4.2.3 Definição de outros produtos e serviços que deverão ser disponibilizados pelo TRAILER/ FOOD TRUCK, porém sem regulação de preços contratualmente.

4.2.4 Do atendimento e do trato por parte da CONCESSIONÁRIA em relação aos usuários do TRAILER/FOOD TRUCK.

4.2.5 Definição de qualidade dos serviços prestados pela CONCESSIONÁRIA.

5. DEFINIÇÃO DE TRAILER E FOOD TRUCK

5.1. Entende-se por TRAILER: equipamento rebocado, acoplado à traseira de automóvel ou camioneta de tamanho máximo de 4,00 x 2,50m, permitida a colocação de toldo de no máximo 1,20m de avanço com estrutura própria e sem apoio, projetado e construído especificamente para o uso determinado, tendo fonte de calor distante do tanque de combustível, provido de reservatório para adequado suprimento de água corrente, com espaço interno suficiente para a permanência do manipulador, no caso de utilização de gás de cozinha será permitida a utilização de no máximo dois botijões de gás de 13kg, provido de reservatório de esgoto removível para esgotamento em local adequado, fora das dependências do IFSul.

5.2. Entende-se por FOOD TRUCK: equipamento automotor, independente, de tamanho máximo 8,00 x 2,50m, permitido toldo de no máximo 1,20m de avanço com estrutura própria, sem apoio, projetado e construído especificamente para o uso determinado, tendo fonte de calor distante do tanque de combustível, provido de reservatório para adequado suprimento de água corrente, com espaço interno suficiente para a permanência do manipulador, provido de reservatório de esgoto removível para esgotamento em local adequado, fora das dependências do IFSul, no caso de utilização de gás de cozinha, será permitida a utilização de no máximo dois botijões de gás de 13kg.

5.3. Estão vedados os seguintes equipamentos:

5.3.1. Food bike (equipamento de tração humana, independente);

5.3.2. Gazebo (cobertura em estrutura leve sem fechamento nas laterais);

- 5.3.3. Automóvel de passeio e veículo de passageiros;
- 5.3.4. Caminhonete e camioneta; motocicletas e motonetas;
- 5.3.5. Ônibus;
- 5.3.6. Utilitário;
- 5.3.7. Veículo de grande porte.

6. FORMA DE PAGAMENTO

6.1 A CONCESSIONÁRIA deverá recolher ao IFSul, via Guia de Recolhimento da União (GRU), até o 5º dia útil do mês seguinte à concessão, a taxa referenciada no item 2.

6.2 A CONCESSIONÁRIA deverá pagar pela despesa de energia através de Guia de Recolhimento da União (GRU) emitido pela CONCEDENTE e com prazo máximo até o 5º dia útil seguinte à emissão.

6.3 Do valor ajustado para pagamento mensal do valor da CESSÃO, poderão ser incluídos, de pleno direito, pela CONCESSIONÁRIA:

- a) multas impostas pelo IFSul previstas no Contrato;
- b) as multas, indenizações ou despesas impostas ao IFSul, por autoridade competente, em decorrência do descumprimento, pela CONCESSIONÁRIA, de leis ou regulamentos referentes às atividades desenvolvidas;
- c) diferenças de pagamentos indevidamente feitos a menor, em data(s) anterior(es).

7. DA CLASSIFICAÇÃO DO OBJETO E FORMA DE SELEÇÃO DO CONCESSIONÁRIA

7.1 Trata-se de concessão de uso a título oneroso de área física para exploração de serviços de lanchonete, com instalação de trailer/*food truck* em espaço pré-determinado do IFSul Sapiranga. O processo se dará mediante licitação, na modalidade CONCORRÊNCIA, do tipo MENOR PREÇO (neste caso, representado pelo critério de menor valor referente à soma dos valores unitários dos itens constantes no CARDÁPIO MÍNIMO).

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

7.3 A concessão de uso de área física não gera vínculo empregatício entre os empregados da CONCESSIONÁRIA e a CONCEDENTE, vedando-se qualquer relação entre estes que caracterize personalidade e subordinação direta.

8. REQUISITOS DA CONTRATAÇÃO

8.1. A CONCESSIONÁRIA, durante a vigência do respectivo contrato, deverá preparar com qualidade e higiene, e comercializar a preços razoáveis, lanches rápidos (conforme especificações do cardápio mínimo – apêndice 1), sendo proibido o comércio e/ou a publicidade de cigarros, medicamentos e bebidas alcoólicas.

8.2. A CONCESSIONÁRIA deverá utilizar a área concedida exclusivamente para a prestação de serviços de lanchonete.

8.3. Os serviços a que se refere este Termo de Referência compreendem o fornecimento de lanches variados, conforme especificações e frequência detalhados no item 11.8.

8.4. Na hipótese de necessidade de alteração de itens fornecidos é necessária prévia autorização dos fiscais de contrato.

8.5. A CONCESSIONÁRIA poderá oferecer qualquer outro serviço relacionado à atividade fim, desde que seja comunicado e autorizado previamente pelos fiscais responsáveis pelo contrato nomeados pelo IFSUL.

8.6. A lanchonete deverá estar aberta ao público de segunda a sexta-feira nos horários de funcionamento exigidos para prestação dos serviços, disposto na tabela constante no item 2, respeitando o horário de fechamento da unidade. Nos finais de semana ou feriados em que houver atividade nas unidades os horários de funcionamento da lanchonete devem ser combinados com os fiscais da CONCEDENTE previamente.

8.7. Os espaços concedidos para instalação dos trailers/food trucks e a localização dos mesmos serão conforme o disposto no apêndice 2 - plantas das unidades.

8.8. As áreas serão entregues à CONCESSIONÁRIA nas condições em que se encontram, salvo quanto à rede de energia elétrica que será disponibilizada pela CONCEDENTE, mediante ressarcimento do valor consumido.

8.9. Para o campus Sapiiranga, os fiscais de contrato farão a verificação do consumo de energia através dos medidores da lanchonete, conforme o período de medição das faturas da CONCEDENTE.

8.10. As adequações a serem realizadas nas áreas concedidas, serão consideradas de interesse único e exclusivo da CONCESSIONÁRIA, razão pela qual não caberá amortização ou qualquer tipo de indenização. No entanto, qualquer alteração, necessariamente deverá ser previamente autorizada pela Diretoria de Projetos e Obras do IFSul.

8.11. A CONCESSIONÁRIA deverá instalar trailer/food truck, devendo providenciar a retirada desse do local no período em que não houver a prestação do serviço.

8.12. A CONCESSIONÁRIA deverá atender apenas o público interno da Instituição.

8.13. A CONCESSIONÁRIA poderá disponibilizar para os usuários mesas e cadeiras que deverão estar dispostas no espaço de concessão, mediante aprovação pelos fiscais do contrato.

8.14. A CONCESSIONÁRIA deverá dispor dos equipamentos necessários à prestação do serviço.

8.15. A CONCESSIONÁRIA deverá elaborar cardápio semanal e disponibilizá-lo aos fiscais da CONCEDENTE, devendo ofertar cada um dos itens e na frequência especificada no item 11.8 deste termo de referência.

8.16 A licitante vencedora deverá comprovar experiência mínima de 1 ano de atuação em atividades análogas ao objeto da presente licitação.

8.17 O Contrato terá a duração inicial de 02 (dois) anos, podendo ser prorrogado por iguais períodos até o máximo de 10 (dez) anos, nos termos do Inciso I, Art. 110, da Lei 14.133, de 2021.

8.18 Além dos pontos acima, o adjudicatário deverá apresentar declaração de que tem pleno conhecimento das condições necessárias para a prestação do serviço como requisito para celebração do contrato.

9. VISTORIA PRÉVIA PARA A LICITAÇÃO

9.1 Não há necessidade de realização de avaliação prévia do local de execução dos serviços, sendo possível o contato com para visita aos Campi.

9.2 O prazo para vistoria iniciar-se-á no dia útil seguinte ao da publicação do Edital, estendendo-se até o dia útil anterior à data prevista para a abertura da sessão pública, sendo que:

9.2.1 O horário para vistoria será de segunda a sexta-feira, das 09:00 horas às 15:00 horas.

9.2.2 O licitante, ou o seu representante legal será acompanhado por servidor designado para esse fim.

9.2.3 Para a vistoria o licitante, ou o seu representante legal, deverá estar devidamente identificado, apresentando documento de identidade civil.

9.2.4 A vistoria deverá ser previamente agendada, com pelo menos um dia de antecedência, pelo email sg-deap@ifsul.edu.br ou pelo telefone (51) 23148502, no Câmpus Sapiiranga.

9.2.5 A vistoria deverá ser previamente agendada, com pelo menos um dia de antecedência, pelo email gr-deap@ifsul.edu.br ou pelo telefone (51) 23148404, no Câmpus Gravataí.

9.2.6 A vistoria deverá ser previamente agendada, com pelo menos um dia de antecedência, pelo email lj-deap@ifsul.edu.br ou pelo telefone (51) 36607903, no Câmpus Lajeado.

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

10. INFORMAÇÕES RELEVANTES PARA O DIMENSIONAMENTO DA PROPOSTA

10.1 O público que compõe a comunidade acadêmica à época desta licitação, podendo variar semestralmente e sazonalmente, é composto aproximadamente por:

Câmpus Sapiiranga:

- a) atualmente 440 alunos (365 durante o dia; 75 à noite, com perspectiva de aumento em ambos turnos);
- b) 58 servidores, entre docentes e técnicos administrativos;
- c) 15 empregados terceirizados;

Câmpus Gravataí:

- a) atualmente 325 alunos (222 durante o dia; 103 à noite, com perspectiva de aumento em ambos turnos);
- b) 50 servidores (com perspectiva de aumento no decorrer de 2025).
- c) 15 empregados terceirizados;

Câmpus Lajeado:

- a) atualmente 479 alunos (380 durante o dia e 99 à noite, com perspectiva de aumento em ambos os turnos).
- b) 46 servidores, entre docentes e técnicos administrativos.
- c) 15 empregados terceirizados, incluindo bolsistas;

10.2 A prestação dos serviços de cantina deverá obedecer ao período letivo e horário de funcionamento do IFSUL- Câmpus Sapiranga; do IFSUL- Câmpus Gravataí e do IFSUL- Câmpus Lajeado.

10.3 O período letivo é composto, aproximadamente, por 200 dias letivos, com aulas excepcionalmente aos sábados.

10.4 A CESSIONÁRIA não poderá subcontratar ou terceirizar os serviços da atividade fim da Cantina, devendo disponibilizar empregados devidamente contratados e registrados em sua folha de pagamento.

10.5 O CEDENTE não oferecerá exclusividade de mercado para a CESSIONÁRIA no que se refere aos demais espaços disponíveis do IFSUL- Câmpus Sapiranga; do IFSUL- Câmpus Gravataí e do IFSUL- Câmpus Lajeado.

10.6 O CEDENTE poderá avaliar, em virtude do interesse público e do melhor atendimento da comunidade acadêmica, a possibilidade de ampliação do espaço do FOOD TRUCK, desde que destinado para a mesma finalidade do objeto contratual, ou seja, a disponibilização de refeições, lanches e bebidas, para outros ambientes pertencentes aos Campi Gravataí, Lajeado e Sapiranga, do Instituto Federal Sul-rio-grandense, nos termos dos Art. 124 a 126 da Lei 14.133/2021.

11. MODELO DE EXECUÇÃO DO OBJETO

11.1 Quanto ao horário de atendimento:

11.1.1 O horário de funcionamento do FOOD TRUCK deverá ser conforme item 2, e, excepcionalmente, e com autorização expressa por parte da Administração, iniciar-se a partir do início do intervalo da manhã e encerrar-se após o intervalo de aula do período da noite.

11.2 Quanto aos alimentos e sua preparação:

11.2.1 O padrão de referência para a qualidade dos gêneros alimentícios utilizados deverá estar em conformidade com as normas em vigência, da Secretarias de Vigilância Sanitária, do Ministério da Saúde e devem ser adquiridos de empresas legalmente constituídas, tecnicamente qualificadas e aprovadas pelos órgãos públicos competentes.

11.2.2. As matérias primas alimentares e os produtos alimentícios devem ser de primeira qualidade e somente devem ser utilizados ou comercializados se apresentarem características próprias adequadas e estiverem dentro do prazo de validade.

11.2.3. Todos os lanches servidos deverão ser, obrigatoriamente, preparados no dia correspondente à venda direta aos usuários. Os sucos naturais e as vitaminas devem ser preparados na hora, quando ofertados.

11.3. Quanto às normas de higiene e segurança alimentar:

11.3.1. A CONCESSIONÁRIA deverá seguir todos os procedimentos adequados ao pré-preparo, preparo e distribuição dos alimentos garantindo a qualidade higiênico-sanitária, nutritiva e organoléptica.

11.3.2. Seguir a legislação da ANVISA no que diz respeito às boas práticas para serviços de alimentação contidas na Resoluções da ANVISA: RDC nº 275 de 21/10/2002 e RDC nº 216 de 15/09/2004 (Regulamento Técnico de Boas Práticas para Serviços de Alimentação), na Portaria nº 1428 de 26/11/1993 (Manual de Boas Práticas para Serviços de Alimentação) e demais legislações pertinentes.

11.3.3. Arcar com os prejuízos sofridos pela CONCEDENTE ou pelos usuários do trailer/food truck, em virtude de distúrbios orgânicos, comprovados por exames médicos, causados em 2 (duas) ou mais pessoas que tenham se alimentado da mesma refeição/lanche.

11.3.4 O transporte de gêneros alimentícios e demais materiais necessários ao funcionamento do trailer/food truck deverá ser feito em consonância com a legislação sanitária vigente.

11.3.5. Fornecer os lanches de acordo com o estabelecido no Contrato, seguindo rigorosamente as normas de nutrição e higiene.

11.3.6. Manter a excelência de padrões de higiene e limpeza dos equipamentos e área concedida, observando as exigências de ordem higiênico-sanitárias.

11.3.7. Manter os equipamentos necessários à prestação do serviço permanentemente em condições adequadas de higiene e organização, armazenando os alimentos em embalagens apropriadas, mantendo-as adequadamente tampadas.

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

11.3.9. Cabe à CONCESSIONÁRIA buscar as atualizações da legislação sanitária em vigor, respondendo com exclusividade por todas e quaisquer multas ou interpelações das autoridades competentes, bem como por problemas causados aos usuários relativos aos alimentos fornecidos, configurando-se falta grave a interdição da Unidade por qualquer motivo.

11.3.10. Providenciar e apresentar à fiscalização do contrato: cópia autenticada do Alvará Sanitário da empresa, curso de boas práticas de manipulação de alimentos, alvará de localização contendo o endereço em que o trailer/food truck será instalado ou documento congênere (de acordo com as exigências municipais), até 2 (dois) dias úteis antes do início da execução do contrato, sendo esta regularização condição indispensável para o início do funcionamento do estabelecimento.

11.4. Quanto à higiene ambiental:

11.4.1. Manter a excelência de padrões de higiene e limpeza dos equipamentos, utensílios, do veículo e da área ocupada bem como seu entorno, instalando recipientes apropriados para receber o lixo produzido observando a totalidade das exigências de ordem higiênico-sanitárias.

11.4.2. O IFSul poderá realizar vistorias periódicas para exame das condições de conservação das instalações utilizadas e do estado de conservação e funcionamento dos equipamentos, mobiliário, aparelhos e instrumentos fornecidos pela CONCESSIONÁRIA, necessários à boa prestação dos serviços, bem como das condições higiênico-sanitárias e boas práticas de manipulação.

11.4.3. Utilizar produtos de limpeza adequados, tais como: produto com poder bactericida, ação fungicida e propriedade vermícida, de forma a se obter a ampla higienização do ambiente, equipamentos e utensílios de cozinha, bem como das mãos dos empregados que manipulem os alimentos.

11.4.4. Fazer a segregação de resíduos gerados na área de cessão, utilizando sacos de lixo adequados ao retirá-los das unidades do IFSul e observar as legislações pertinentes tais como a Lei 12.305/10 – Política Nacional de Resíduos Sólidos, e a Instrução Normativa SLTI/MP 01/10 que 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.

11.4.5. Caso haja a instalação de pia de cozinha, a contratada deverá instalar também caixa retentora de gordura e após o início das operações, deverá efetuar a limpeza periódica da referida caixa.

11.4.6. Implantar para o controle integrado de pragas, procedimentos de prevenção e eliminação de insetos e roedores. O controle integrado de pragas será realizado, sempre que necessário, por pessoal treinado ou empresa qualificada, utilizando-se de produtos autorizados pelo Ministério da Saúde.

11.5. Quanto aos funcionários que atuam na manipulação de alimentos:

11.5.1. Exigir que se apresentem com trajés dentro das normas e padrões de segurança e higiene da Vigilância Sanitária, utilizando de acessórios de higiene, tais como aventais, luvas, máscara e touca para os manipuladores de alimentos, bem como orientá-los sobre as normas e perfeitas condições de higiene pessoal e urbanidade no trato com as pessoas.

11.5.2. Afastar do serviço os empregados que apresentarem condições de saúde incompatíveis com a atividade a ser desenvolvida, bem como deverá providenciar a substituição imediata dos funcionários sem ocasionar prejuízo à prestação dos serviços.

11.5.3. Contratar, manter e dirigir sob sua inteira responsabilidade, pessoal especializado à perfeita execução dos serviços, em todos os níveis, cabendo-lhe efetuar todos os pagamentos, inclusive os encargos previstos na Legislação Trabalhista, Previdenciária e Fiscal, seguro e quaisquer outros não mencionados, inclusive Equipamentos de Proteção Individual (EPI), em decorrência da sua condição de empregador.

11.5.4. Dispor de balconistas em número suficiente para atendimento nos horários de maior procura das lanchonetes, devendo sempre prestar aos usuários, um atendimento cordial, rápido e eficiente.

11.5.5. Manter nos locais de trabalho somente empregados aptos para o trabalho e que tenham a idade permitida por lei.

11.5.6. Assumir integral responsabilidade por todos os atos ou omissões que venham a praticar seus empregados, durante a execução do contrato.

11.5.7. Substituir qualquer funcionário a seu serviço que, a exclusivo juízo da CONCEDENTE, não mantenha conduta compatível com a natureza da instituição.

11.5.8 a relação dos funcionários, contendo nome, RG e CPF, deverá ser encaminhada a fiscalização técnica do contrato para liberação de acesso nas dependências do IFSul – Câmpus Sapiiranga.

11.5.9 o Cessionário deverá indicar um preposto, com atribuições e poder para atuar sobre o funcionamento da Cantina, para os quais o IFSUL-Câmpus Sapiiranga destinará suas comunicações referentes à execução contratual.

11.6 Demais obrigações da CONCESSIONÁRIA:

11.6.1 Manter a lanchonete aberta ao público conforme os dias e horários estabelecidos na tabela constante no item 2 deste instrumento, respeitando o horário de fechamento das unidades do IFSul.

11.6.2 Nos períodos de férias e/ou horário reduzido das unidades os horários de funcionamento da lanchonete deverão ser previamente acordados com o fiscal do contrato.

11.6.3 Providenciar, sem qualquer ônus para o IFSul, a obtenção de licenças, autorizações, alvarás e outros, junto às autoridades competentes, necessários ao funcionamento do espaço físico dentro das normas legais vigentes, respondendo por eventuais infrações a estas normas.

11.6.3 Prestar, a qualquer momento, todos os esclarecimentos e informações administrativas ou técnicas, que lhes forem solicitadas pelos fiscais da CONCEDENTE.

11.6.4 Manter quantidade suficiente de produtos ofertados, de forma a não prejudicar o atendimento aos clientes, no horário de funcionamento da lanchonete.

11.6.5 Colocar em local visível tabela de preços contendo os produtos postos à venda.

11.6.6 Responsabilizar-se por todos os tributos, encargos, multas e penalidades alheios ao contrato.

11.6.7. Pagar o valor da cessão via GRU, até o 5º dia útil do mês seguinte à concessão.

11.6.8. Ressarcir à CONCEDENTE até o 5º dia útil do mês seguinte à emissão da GRU, o valor gasto com energia.

11.6.9. Facilitar a supervisão da CONCEDENTE, na execução dos serviços e no cumprimento das obrigações pactuadas.

11.6.10 Proceder às manutenções preventivas e corretivas dos equipamentos, de forma a não ocasionar prejuízo à execução dos serviços.

11.6.11 Manter, durante toda a execução do contrato, em compatibilidade com as obrigações assumidas, todas as condições de habilitação e qualificação exigidas na licitação.

11.6.12 Responsabilizar-se pela guarda e segurança dos equipamentos, não cabendo à CONCEDENTE qualquer ressarcimento por furto ou danos.

11.6.13 Responsabilizar-se por qualquer acidente ou dano que venha a ocorrer no âmbito do espaço cedido envolvendo pessoas e/ou bens.

11.6.14 Iniciar os serviços de lanchonete até 30 (trinta) dias após a assinatura do contrato, sob pena de descumprimento do item.

11.6.15 A pedido da CONCESSIONÁRIA, justificadamente, este prazo poderá ser prorrogado por mais 30 (trinta) dias.

11.6.16 Retirar toda a estrutura instalada até 15 (quinze) dias após o término do contrato.

11.7 É vedado à CONCESSIONÁRIA:

11.7.1. Transferir a terceiros a cessão do espaço;

11.7.2. Utilizar as dependências da CONCEDENTE para fins diversos do objeto contratado;

11.7.3. A comercialização de bebidas alcoólicas, cigarros, cigarilhas, charutos, cachimbos ou qualquer outro produto fumígeno derivado ou não do tabaco.

11.7.4. A utilização de equipamentos de som dentro ou fora do trailer/*food truck*;

11.7.5 Os lanches serão cobrados diretamente dos usuários. Os palitos, os guardanapos, e os condimentos referidos não serão cobrados, sendo seu custo considerado incluso no valor dos alimentos e bebidas vendidos.

11.8 Quanto a cesta de produtos obrigatórios e com preços regulados contratualmente:

11.8.1 A Cessionária deverá, obrigatoriamente, oferecer os produtos e serviços que compõem a cesta de produtos obrigatórios e com preços regulados contratualmente descritos na Tabela 1.

11.8.2 Os itens mencionados no item 11.8.4 terão seus preços de acordo com a proposta apresentada pela Licitante, e serão os preços vigentes a serem praticados pela Cessionária durante a sua atuação como Cantina.

11.8.3 Os preços dos mencionados no item 11.8.4, serão reajustados segundo os critérios definidos neste termo de referência no que se refere ao reajuste dos produtos/serviços em sentido estrito.

11.8.4 Tabela 1 CARDÁPIO MÍNIMO: Relação de itens que compõem a cesta de produtos obrigatórios e regulados contratualmente:

Grupo	ITEM	DESCRIÇÃO/ESPECIFICAÇÃO	Unidade de medida	Quantidade	Valor máximo admitido (R\$)
Grupo 01 - Sapiranga	1	Enroladinho de salsicha (especificação detalhada conforme item 11.8.5)	unidade	1 unidade de 125 gramas	R\$ 4,90
	2	Pastel frito de carne de rês e/ou de frango (especificação detalhada conforme item 11.8.6)	unidade	1 unidade de 200 gramas	R\$ 6,00
	3	Salgado assado de carne de rês e/ou de frango (especificação detalhada conforme item 11.8.7)	unidade	1 unidade de 200 gramas	R\$ 6,13
	4	Sanduíche natural (especificação detalhada conforme item 11.8.8)	unidade	1 unidade de 200 gramas	R\$ 6,50
	5	Água mineral com ou sem gás em garrafa pet de 500ml (especificação detalhada conforme item 11.8.9)	garrafa pet de 500 ml	2 unidades	R\$ 7,55
	6	Pão de queijo (especificação detalhada conforme item 11.8.10)	unidade	1 unidade de 80 gramas	R\$ 5,38
	7	Salada de frutas (com frutas da época) (especificação detalhada conforme item 11.8.11)	copo de 200 ml	1 unidade de 200 ml	R\$ 4,78
	8	Café passado (especificação detalhada conforme item 11.8.12)	porção 180 ml	2 unidades	R\$ 9,40
Valor total máximo admitido cesta de produtos obrigatórios e regulados contratualmente para o campus Sapiranga:					R\$ 50,64

Grupo	ITEM	DESCRIÇÃO/ESPECIFICAÇÃO	Unidade de medida	Quantidade	Valor máximo admitido (R\$)
-------	------	-------------------------	-------------------	------------	-----------------------------

Grupo 02 - Gravat aí	9	Enroladinho de salsicha (especificação detalhada conforme item 11.8.5)	unidade	1 unidade de 125 gramas	R\$ 4,90
	10	Pastel frito de carne de rês e/ou de frango (especificação detalhada conforme item 11.8.6)	unidade	1 unidade de 200 gramas	R\$ 6,00
	11	Salgado assado de carne de rês e/ou de frango (especificação detalhada conforme item 11.8.7)	unidade	1 unidade de 200 gramas	R\$ 6,13
	12	Sanduiche natural (especificação detalhada conforme item 11.8.8)	unidade	1 unidade de 200 gramas	R\$ 6,50
	13	Água mineral com ou sem gás em garrafa pet de 500ml (especificação detalhada conforme item 11.8.9)	garrafa pet de 500 ml	2 unidades	R\$ 7,55
	14	Pão de queijo (especificação detalhada conforme item 11.8.10)	unidade	1 unidade de 80 gramas	R\$ 5,38
	15	Salada de frutas (com frutas da época) (especificação detalhada conforme item 11.8.11)	copo de 200 ml	1 unidade de 200 ml	R\$ 4,78
	16	Café passado (especificação detalhada conforme item 11.8.12)	porção 180 ml	2 unidades	R\$ 9,40
Valor total máximo admitido cesta de produtos obrigatórios e regulados contratualmente para o câmpus Gravataí:					R\$ 50,64

Grupo	ITE M	DESCRIÇÃO/ESPECIFICAÇÃO	Unidade de medida	Quantidad e	Valor máximo admitido (R\$)
Grupo 03 - Lajeado	17	Enroladinho de salsicha (especificação detalhada conforme item 11.8.5)	unidade	1 unidade de 125 gramas	R\$ 4,90
	18	Pastel frito de carne de rês e/ou de frango (especificação detalhada conforme item 11.8.6)	unidade	1 unidade de 200 gramas	R\$ 6,00
	19	Salgado assado de carne de rês e/ou de frango (especificação detalhada conforme item 11.8.7)	unidade	1 unidade de 200 gramas	R\$ 6,13
	20	Sanduiche natural (especificação detalhada conforme item 11.8.8)	unidade	1 unidade de 200 gramas	R\$ 6,50
	21	Água mineral com ou sem gás em garrafa pet de 500ml (especificação detalhada conforme item 11.8.9)	garrafa pet de 500 ml	2 unidades	R\$ 7,55
	22	Pão de queijo (especificação detalhada conforme item 11.8.10)	unidade	1 unidade de 80 gramas	R\$ 5,38
	23	Salada de frutas (com frutas da época) (especificação detalhada conforme item 11.8.11)	copo de 200 ml	1 unidade de 200 ml	R\$ 4,78

	24	Café passado (especificação detalhada conforme item 11.8.12)	porção 180 ml	2 unidades	R\$ 9,40
Valor total máximo admitido cesta de produtos obrigatórios e regulados contratualmente para o câmpus Sapiiranga:					R\$ 50,64

11.8.5 Quanto ao Enroladinho de salsicha:

- a) o Cessionário deverá disponibilizar enroladinho de salsicha diariamente, com peso unitário mínimo de 125g.
- b) o enroladinho de salsicha deverá ser fritos/assados/preparados na hora, ou no mesmo turno/dia em que são comercializados;
- c) o valor do enroladinho de salsicha deverá ser calculado mediante a divisão do preço da proposta por 125 gramas e multiplicando-se pelo peso em gramas do enroladinho de salsicha a ser praticado pela Cessionária.
- d) o preço e o peso do enroladinho de salsicha a ser praticado pela Cantina deverá ser apresentado em local visível aos usuários da Cantina.

11.8.6 Quanto ao pastel frito de carne de rês ou de frango:

- a) o Cessionário deverá disponibilizar pastel frito de carne de rês ou de frango diariamente, com peso unitário mínimo de 100g.
- b) os pastéis deverão ser fritos na hora, ou no mesmo turno em que são comercializados;
- c) o valor do pastel frito de carne de rês ou de frango será calculado mediante a divisão do preço da proposta por 200 gramas e multiplicando-se pelo peso em gramas do pastel frito de carne ou de frango a ser praticado pela Cessionária.
- d) o preço e o peso do pastel frito de carne de rês ou de frango a ser praticado pela Cantina deverá ser apresentado em local visível aos usuários da Cantina.

11.8.7 Quanto ao salgado assado de carne de rês ou de frango:

- a) o Cessionário deverá disponibilizar salgado assado de carne de rês ou de frango diariamente, com peso unitário mínimo de 100g.
- b) os salgados deverão ser assados na hora, ou no mesmo turno em que são comercializados;
- c) o valor do salgado assado de carne de rês ou de frango será calculado mediante a divisão do preço da proposta por 200 gramas e multiplicando-se pelo peso em gramas do salgado assado de carne ou de frango a ser praticado pela Cessionária.
- d) o preço e o peso do salgado assado de carne de rês ou de frango a ser praticado pela Cantina deverá ser apresentado em local visível aos usuários da Cantina.

11.8.8 Quanto ao sanduíche natural:

- a) o Cessionário deverá disponibilizar sanduíches naturais, com peso unitário mínimo de 100g no mínimo 3 vezes por semana;
- b) os sanduíches naturais deverão ser preparados na hora, ou no mesmo turno em que são comercializados;
- c) os sanduíches naturais serão compostos de duas fatias de pão, presunto, queijo, uma fatia de tomate, alface, margarina ou maionese, todos frescos;
- d) o valor do sanduíche natural será calculado mediante a divisão do preço da proposta por 200 gramas e multiplicando-se pelo peso em gramas do sanduíche natural a ser praticado pela Cessionária.
- e) o preço e o peso do sanduíche natural a ser praticado pela Cantina deverá ser apresentado em local visível aos usuários da Cantina.

11.8.9 Quanto a água mineral com ou sem gás:

- a) o Cessionário deverá disponibilizar água mineral com ou sem gás em garrafas pet devidamente refrigeradas, diariamente;
- b) as águas minerais serão oferecidas em garrafas pet de 500 ml;
- c) o preço de uma garrafa de água mineral será obtido mediante dividindo-se o valor da proposta de 02 garrafas por 2, obtendo-se, dessa forma o preço de uma garrafa de 500 ml de água mineral com ou sem gás.

d) caso a Cessionária precise ofertar em volume diverso do padrão de 500 ml, o preço será obtido mediante dividindo-se o valor da proposta de 02 garrafas por 1000 ml e multiplicando-se pelo volume em mililitros do vasilhame a ser comercializado

e) o preço e o volume em mililitros da água mineral com ou sem gás a ser praticado pela Cantina deverá ser apresentado em local visível aos usuários da Cantina.

11.8.10 Quanto ao pão de queijo:

- a) o Cessionário deverá disponibilizar pão de queijo diariamente, com peso unitário mínimo de 80g.
- b) o pão de queijo deverá ser assados/preparados na hora, ou no mesmo turno/dia em que são comercializados;
- c) o valor do pão de queijo deverá ser calculado mediante a divisão do preço da proposta por 80 gramas e multiplicando-se pelo peso em gramas do pão de queijo a ser praticado pela Cessionária.
- d) o preço e o peso do pão de queijo a ser praticado pela Cantina deverá ser apresentado em local visível aos usuários da Cantina.

11.8.11 Quanto a salada de frutas (com frutas da época):

- a) o Cessionário deverá disponibilizar salada de frutas, com peso unitário mínimo de 100g no mínimo 3 vezes por semana;
- b) As saladas de frutas deverão ser preparados no mesmo turno em que são comercializados;
- c) As saladas de frutas serão compostas por frutas da época, no mínimo 4 frutas.
- d) o valor da salada de frutas será calculado mediante a divisão do preço da proposta por 200 gramas e multiplicando-se pelo peso em gramas do salada de frutas a ser praticado pela Cessionária.
- e) o preço e o peso da salada de frutas a ser praticado pela Cantina deverá ser apresentado em local visível aos usuários da Cantina.

11.8.12 Quanto ao café passado:

- a) o Cessionário deverá disponibilizar café passado servidos em copos descartáveis diariamente;
- b) o café deverá ser preparado na hora, ou no mesmo turno/dia em que são comercializados;
- c) o valor do café passado deverá ser calculado mediante a divisão do preço da proposta por 180 mililitros e multiplicando-se pela porção em mililitros de café a ser praticado pela Cessionária.

11.9 Quanto a cesta de produtos obrigatórios, porém com preços não regulados contratualmente:

11.9.1 A Cessionária deverá, obrigatoriamente, oferecer os produtos e serviços que compõem a cesta de produtos obrigatórios e com preços não regulados contratualmente descritos na Tabela 2.

11.9.2 Os itens mencionados no item 11.9 não terão seus preços regulados e controlados contratualmente.

11.9.3 Os preços dos produtos e suas respectivas descrições e peso e/ou volume de comercialização a serem praticados pela Cantina deverão ser apresentados em local visível aos seus usuários.

11.9.4 Tabela 2: Relação de itens que compõem a cesta de produtos obrigatórios, porém com preços não regulados contratualmente:

Item	DESCRIÇÃO/ESPECIFICAÇÃO
1	Xis-salada
2	Cachorro-quente
3	Torrada Completa
4	Pastel Folhado
5	Pastel Assado
6	Café preparado por Máquina Automática
7	Refrigerantes em lata de 350 ml
8	Refrigerantes em garrafa pet de 600 ml
9	Suco natural
10	Coxinha
11	Pizza em fatias
12	Bolos em fatias

- a) X Salada com no mínimo: pão, hambúrguer, presunto, queijo, tomate, alface e maionese. Preparado na hora. Peso mínimo 350 g.
- b) Cachorro-quente: 1 (um) pão, 1 (uma) salsicha, e molho, aquecidos. Preparado na hora ou no turno em que for comercializado. Peso mínimo 180 g;
- c) Torrada Completa com no mínimo: 1 (uma) fatia de presunto, 1 (uma) fatia de queijo, 1 (um) ovo, entre 2 (duas) fatias de pão de forma, aquecidos. Preparada na hora. Peso mínimo 180 g;
- d) Pastel Folhado: recheios diversos, sendo pelo menos um desses obrigatoriamente frango ou rês. Preparado na hora ou no turno em que é comercializado. Peso mínimo de 100 g de recheio;
- e) Pastel Assado: recheios diversos, sendo pelo menos um desses obrigatoriamente frango ou rês. Preparado na hora ou no turno em que é comercializado. Peso mínimo de 100 g de recheio;
- f) Café preparado por máquina automática, preparado por máquina. Modos diversos como expresso, capuccino, mocaccino. Preparados mecanicamente na hora. Porções e valores devem ser definidos pela própria Cantina e apresentados em local visível aos seus usuários;
- g) Refrigerantes em lata de 350ml, sabores variados, refrigerados, inclusive com copo descartável.
- h) Refrigerantes em garrafa pet de 600ml, sabores variados, refrigerados inclusive com copos descartáveis.
- i) Suco natural ou de polpa. Preparado na hora. Copo descartável de no mínimo 180 ml;
- j) Coxinha: recheios sendo pelo menos um desses obrigatoriamente frango ou rês. Preparado na hora ou no turno em que é comercializado. Peso mínimo de 80 g;
- k) Pizza: assada e servida em fatias, em pratos descartáveis, com sabores diversos como frango, calabresa, strogonoff, queijo, etc. Preparada na hora ou no turno em que é comercializada. Peso mínimo de 180 g;
- l) Bolo: assado e servido em porções, em pratos descartáveis, com sabores diversos. Preparado na hora ou no turno em que é comercializado. Peso mínimo de 80 g.

11.10 Quanto a higiene e segurança do trabalho:

11.10.1 a Cessionária deverá cumprir rigorosamente, na área de Medicina e Segurança do Trabalho, as determinações da Lei n.º 6.514, de 22/12/77; Portaria n.º 3.214 de 08/06/1978 do Ministério do Trabalho, publicada no Diário Oficial da União de 06/07/88 e suas NR's – Normas Regulamentadoras, oferecendo a seus empregados as garantias e medidas indispensáveis de proteção, segurança e higiene do trabalho, mediante o uso de meios de proteção na execução dos serviços;

11.10.2 a Cessionária deverá recolher regularmente os encargos trabalhistas e previdenciários de seus empregados.

11.10.3 A Cessionária deverá orientar seus funcionários quanto ao seguro e correto manuseio de maquinário e utensílios destinados às atividades da Cantina.

11.10.4 a Cessionária deverá se responsabilizar pela entrega de todos os EPI's necessários para atuação de seus trabalhadores, devendo, também, tomar assinatura de cada trabalhador em recibo de comprovação de entrega de cada EPI, mantendo os mesmos arquivados até o fim da relação contratual com seus empregados.

12. DA SUBCONTRATAÇÃO

12.1 Não será admitida a subcontratação das atividades relacionadas à atividade fim da Cantina/*food truck*.

13. ALTERAÇÃO SUBJETIVA

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

14. CONTROLE E FISCALIZAÇÃO DA EXECUÇÃO

14.1 Nos termos do Art. 117 da Lei 14.133/2021, a execução do contrato deverá ser acompanhada e fiscalizada por 1(um) ou mais fiscais do contrato, representantes da Administração especialmente designados conforme requisitos estabelecidos no Art. 7º da Lei 14.133/2021, ou pelos respectivos substitutos, permitida a contratação de terceiros para assisti-los e subsidiá-los com informações pertinentes a essa atribuição.

14.2 O fiscal do contrato anotará em registro próprio todas as ocorrências relacionadas à execução do contrato, determinando o que for necessário para a regularização das faltas ou dos defeitos observados.

14.2.1 Para o registro dos apontamentos o fiscal adotará, preferencialmente, o modelo de Fiscalização/Intimação descrito no Anexo I deste Termo de referência.

14.2.2 Será fornecida ao Cessionário uma cópia do auto de fiscalização, indicando as providências a serem adotadas para o cumprimento dos termos deste termo de referência.

14.2.3 Ao licitante/cessionário será concedido o prazo de 15 (quinze) dias úteis para apresentação de sua ampla defesa e contraditória, a contar da data do recebimento da intimação.

14.3 O fiscal do contrato informará a seus superiores, em tempo hábil para adoção das medidas convenientes, a situação que demandar decisão ou providências que ultrapasse a sua competência.

14.4 O Licitante/Cessionário deverá manter preposto aceito pela Administração no local do serviço para representá-lo na execução do contrato.

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

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

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

14.8 A fiscalização de que trata esta cláusula não exclui nem reduz a responsabilidade da Cessionária, inclusive perante terceiros, por qualquer irregularidade, ainda que resultante de imperfeições técnicas, vícios redibitórios, ou emprego de material inadequado ou de qualidade inferior e, na ocorrência desta, não implica corresponsabilidade da Cedente ou de seus agentes, gestores e fiscais, de conformidade com os Art. 119 a 123 da Lei nº 14.133/2021.

14.9 A presente contratação se submeterá ao controle administrativo previsto nos Art. 169 a 173 da Lei 14.133/2021.

15. REAJUSTAMENTO DE PREÇOS EM SENTIDO ESTRITO

15.1 O valor mensal a ser pago em retribuição pela cessão de uso a título oneroso da área será reajustado com base no índice de inflação acumulado dos últimos 12 meses do Índice de Preços ao Consumidor Amplo IPCA/IBGE, após decorrido 01 (um) ano da data do orçamento estimado, em 15/03/2025.

15.2 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.

15.3 Para os câmpus Gravataí e Lajeado, o valor mensal a ser pago mediante ressarcimento aos custos de energia elétrica consumido pelo cessionário, será reajustado com base no índice de inflação acumulado dos últimos 12 meses do Índice de Preços ao Consumidor Amplo IPCA/IBGE, após decorrido 01 (um) ano da data do orçamento estimado, em 15/03/2025.

15.4 Os próximos reajustes do valor mensal a ser pago em ressarcimento aos custos de energia elétrica mencionada na cláusula primeira se darão após decorrido o interregno mínimo de 01 (um) ano a contar do último reajuste.

15.5 O valor e reajuste no ressarcimento de energia elétrica a serem pagos para o Câmpus Sapiranga seguirão o valor de referência da concessionária de energia, conforme o período de medição das faturas da CONCEDENTE.

15.6 O valor da cesta de produtos obrigatórios e regulados da Cantina será reajustado com base no índice de inflação acumulado dos últimos 12 meses do Índice de Preços ao Consumidor Amplo-IPCA/IBGE, após decorrido 01 (um) ano da data do orçamento estimado, em 15/03/2025.

15.6.1 Considerando que os produtos obrigatórios e regulados da Cantina referem-se à relação de consumo entre Cessionário e consumidores finais; e assumindo, pelos mesmos motivos, que não necessariamente haverá o interesse do Cessionário em efetivar reajuste dos referidos produtos aos seus consumidores; dessa forma, mesmo com o reajuste da cesta de produtos obrigatórios, o Cessionário poderá manter seus preços ou ainda majorá-los, desde que os preços unitários a serem praticados mantenham-se até os respectivos limites máximos estabelecidos no reajuste da cesta de produtos obrigatórios.

15.7 Os próximos reajustes do valor da cesta de produtos obrigatórios e regulados da Cantina se darão após decorrido o interregno mínimo de 01 (um) ano a contar do último reajuste.

15.8 Os reajustes previstos nos subitens 15.1 a 15.5 poderão ser realizados por apostilamento.

15.9 Os reajustes previstos nos subitens 15.6 a 15.7 serão controlados pela fiscalização técnica.

16. DA REVISÃO DO EQUILÍBRIO ECONÔMICO-FINANCEIRO

16.1 Nos termos da alínea d, do Inciso II do Ar. 124 da Lei 14.133/2021, o presente contrato poderá ser objeto de revisão do equilíbrio econômico-financeiro, para restabelecer as condições inicialmente pactuadas em caso de força maior, caso fortuito ou fato do príncipe ou em decorrência de fatos imprevisíveis ou previsíveis de consequências incalculáveis, que inviabilizem a execução do contrato como tal pactuado, respeitada, em qualquer caso, a repartição objetiva de risco estabelecida no contrato.

16.2 O pedido de restabelecimento do equilíbrio econômico-financeiro deverá ser formulado durante a vigência do contrato e antes de eventual prorrogação nos termos do art. 107 da Lei 14.133/2021.

16.3 O prazo para resposta ao pedido de restabelecimento do equilíbrio econômico-financeiro será de 20 (vinte) dias úteis.

16.4 A revisão de equilíbrio econômico-financeiro será formalizada sempre mediante termo aditivo.

17. GARANTIA CONTRATUAL

17.1 Pela natureza do objeto e histórico dos contratos anteriores, definiu-se que não haverá exigência de garantia contratual.

18. DAS INFRAÇÕES, SANÇÕES E RECURSOS ADMINISTRATIVOS

18.1 Nos termos do Art. 155 da Lei 14.133, de 2021, o Licitante, ou o Contratado/Cessionário será responsabilizado administrativamente pelas seguintes infrações:

18.1.1 dar causa à inexecução parcial do contrato;

18.1.2 dar causa à inexecução parcial do contrato que cause grave dano à Administração, ao funcionamento dos serviços públicos ou ao interesse coletivo;

18.1.3 dar causa à inexecução total do contrato;

18.1.4 deixar de entregar a documentação exigida para o certame;

18.1.5 não manter a proposta, salvo em decorrência de fato superveniente devidamente justificado;

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

18.1.7 ensejar o retardamento da execução ou da entrega do objeto da licitação sem motivo justificado;

18.1.8 apresentar declaração ou documentação falsa exigida para o certame ou prestar declaração falsa durante a licitação ou a execução do contrato;

18.1.9 fraudar a licitação ou praticar ato fraudulento na execução do contrato;

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

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

18.1.12 praticar ato lesivo previsto no art. 5º da Lei nº 12.846/2013;

18.1.13 não disponibilizar itens obrigatórios.

18.2 Nos termos do Art. 156 da Lei 14.133, de 2021, serão aplicadas ao responsável pelas infrações administrativas previstas as seguintes sanções:

18.2.1 advertência;

18.2.2 multa;

18.2.3 impedimento de licitar e contratar;

18.2.4 declaração de inidoneidade para licitar ou contratar.

18.3 As sanções previstas nos subitens 18.2.1, 18.2.3 e 18.2.4 poderão ser aplicadas cumulativamente com a prevista no subitem 18.2.2.

18.4 A sanção a ser imputada à Cessionária, quando do cometimento de determinada infração pela primeira vez na vigência do Contrato, poderá ser convertida em advertência, a critério da Administração, a qual considerará as consequências do ato infracionário cometido, em conformidade com o § 1º do Art. 156 da Lei 14.133/2021.

18.5 Para efeito de aplicação de multas, às infrações são atribuídos graus, de acordo com as tabelas 3 e 4:

Tabela 3 – Grau de multa

GRAU	Percentual de multa correspondente ao grau
------	--

1	0,5 sobre o total do contrato
2	1% sobre o total do contrato
3	30% sobre o total do contrato

Tabela 4 – Tabela de Infrações com o respectivo grau de multa

ITEM	DESCRIÇÃO	GRU
1	Não cumprir quaisquer dos itens do Edital e seus Anexos que não estejam listados nesta tabela de infrações;	1
2	Reincidir em não cumprir quaisquer dos itens do Edital e seus Anexos que não estejam listados nesta tabela de Infrações	2
3	Deixar prescrever seus alvará de funcionamento, alvará dos bombeiros ou licença sanitária.	2
4	Preparar alimentos de forma inapropriada	2
5	Má limpeza e asseio do ambiente interno de responsabilidade da Cessionária	2
6	Suspender ou interromper, salvo motivo de força maior ou caso fortuito, os serviços contratuais;	2
7	Manter funcionário sem qualificação para executar os serviços contratados;	2
8	Deixar de cumprir determinação formal ou instrução complementar do órgão fiscalizador;	2
9	Deixar de indicar e manter durante a execução do contrato os prepostos previstos no edital/contrato;	2
10	Deixar de providenciar treinamento para seus funcionários conforme previsto na relação de obrigações da Cessionária	2
11	Atendimento inapropriado, com falta de cortesia por parte das pessoas que trabalham na Cantina em relação aos seus usuários.	2
12	Atendimento moralmente abusivo, vexatório e/ou discriminatório por parte das pessoas que trabalham na Cantina em relação aos seus usuários.	3
13	Abandono do objeto por parte do Licitante ou Contratada/Cessionária	3
14	Permitir situação que crie a possibilidade de causar dano físico, lesão corporal ou consequências letais;	3

18.5.1 As infrações apontadas de forma reincidente, serão agravadas em um grau, ou no caso de infrações de grau 3, estas terão valor da multa dobrado.

18.6 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.

18.7 As multas devidas e/ou prejuízos causados à Cedente poderão ser acrescidos aos valores a serem pagos pelo Cessionário ao Cedente a título de retribuição pela cessão onerosa.

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

19. CRITÉRIOS DE SELEÇÃO DO CESSIONÁRIO

Forma de seleção e critério de julgamento da proposta

19.1 Os critérios de aceitabilidade de preços serão:

19.1.1 Valor da retribuição pela cessão onerosa de cessão do espaço descrito no item 1.1: R\$50,00 (cinquenta reais).

19.1.2 Valor global máximo permitido da cesta de produtos obrigatórios e regulados contratualmente: R\$ 50,63 (cinquenta reais e sessenta e três centavos).

19.1.3 Valor máximo permitido por item da cesta de produtos:

a) Item 1 - Enroladinho de salsicha: 125gr: R\$ 4,90 (quatro reais e noventa centavos);

b) Item 2 - Pastel frito de carne de rês ou de frango: 200gr: R\$ 6,00 (seis reais);

c) Item 3 - Salgado assado de carne de rês ou de frango: 200gr: R\$ 6,13 (seis reais e treze centavos);

d) Item 4 - Sanduíche natural: 200gr: R\$6,50 (seis reais e cinquenta centavos);

e) Item 5 - Água mineral com ou sem gás em garrafa de 500ml: 1000ml: R\$3,78 (três reais e setenta e oito centavos);

f) Item 6 - Pão de queijo: 80g: R\$ 5,38 (cinco reais e trinta e oito centavos);

g) Item 7 - Copo salada de frutas de 200 ml: R\$ 4,78 (quatro reais e setenta e oito centavos);

f) Item 8 - Café passado 180ml: 360ml: R\$ 4,70 (quatro reais e setenta centavos)

19.2 O critério de julgamento da proposta é o **menor preço global**.

19.3 As regras de desempate entre propostas são discriminadas no edital.

Exigências de habilitação

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

Habilitação jurídica

19.5 Pessoa física: cédula de identidade (RG) ou documento equivalente que, por força de lei, tenha validade para fins de identificação em todo o território nacional;

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

1.9.7 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/pt-br/empreendedor>;

19.8 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;

19.9 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.

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

1.9.11 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;

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

19.13 Consórcio de empresas: contrato de consórcio devidamente arquivado no Registro Civil das Pessoas Jurídicas ou no Registro Público de Empresas Mercantis (art. 279 da Lei nº 6.404, de 15 de dezembro de 1976) ou

compromisso público ou particular de constituição, subscrito pelos consorciados, com a indicação da empresa líder, responsável por sua representação perante a Administração (art. 15, caput, I e II, da Lei nº 14.133, de 2021).

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

Habilitação fiscal, social e trabalhista

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

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

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

19.18 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;

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

19.20 Prova de regularidade com a Fazenda Distrital ou Municipal do domicílio ou sede do fornecedor, relativa à atividade em cujo exercício contrata ou concorre;

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

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

Disposições gerais sobre habilitação

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

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

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

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

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

20. IMPUGNAÇÕES, PEDIDOS DE ESCLARECIMENTO

20.1 As impugnações, pedidos de esclarecimento e os recursos serão regidos pelos Art. 164 a 168 da Lei 14.133/2021.

20.2 Qualquer pessoa é parte legítima para impugnar edital de licitação por irregularidade na aplicação desta Lei ou para solicitar esclarecimento sobre os seus termos, devendo protocolar o pedido até 3 (três) dias úteis antes da data de abertura do certame.

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

Pelotas, maio de 2025.