

Edital 4/2024

Informações Básicas

Número do artefato	UASG	Editado por	Atualizado em
4/2024	158124-INST.FED.DE EDUC., CIENCIA E TEC. GOIANO	TAMIREZ ARAUJO LIMA	09/09/2024 09:42 (v 4.1)
Status	PUBLICADO		

Outras informações

Categoria	Número da Contratação	Processo Administrativo
II - compra, inclusive por encomenda/Bens permanentes	90685/2024	23220000095202458

Preâmbulo

PREGÃO ELETRÔNICO

90041/2024

CONTRATANTE (UASG)

158124

OBJETO

Contratação de concessão de uso de espaço físico para instalação de Cantina no Instituto Federal Goiano - Campus Iporá

VALOR TOTAL DA CONTRATAÇÃO

R\$ 150,26

DATA DA SESSÃO PÚBLICA

Dia 25/09/2024 às 08h (horário de Brasília)

Critério de Julgamento:

menor preço por grupo

Modo de disputa:

aberto e fechado

PREFERÊNCIA ME/EPP/EQUIPARADAS

SIM

1. Do registro de preços

2. DO REGISTRO DE PREÇOS

2.1. Por se tratar de concessão de espaço público, não haverá registro de preços.

2. Do objeto

INSTITUTO FEDERAL GOIANO CAMPUS IPORÁ

PREGÃO ELETRÔNICO Nº 90041/2024

(Processo Administrativo nº23220.0000095.2024-58)

Torna-se público que o **INSTITUTO FEDERAL GOIANO – CAMPUS IPORÁ**, por meio da Unidade de Compras e Licitação, sediado na Avenida Oeste, 350, Parque União, Iporá - GO, CEP: 76200-

000, realizará licitação, na modalidade **PREGÃO**, na forma **ELETRÔNICA**, nos termos da Lei nº 14.133, de 1º de abril de 2021, do Decreto nº 11.462, de 31 de março de 2023, e demais legislação aplicável e, ainda, de acordo com as condições estabelecidas neste Edital.

1. DO OBJETO

1.1. O objeto da presente licitação é a Contratação de concessão de uso de espaço físico para instalação de Cantina no Instituto Federal Goiano - Campus Iporá, conforme condições, quantidades e exigências estabelecidas neste Edital e seus anexos.

1.2. A licitação será realizada em grupo único, formados por 30 itens, conforme tabela constante no Termo de Referência, devendo o licitante oferecer proposta para todos os itens que o compõem.

3. Da apresentação da proposta e dos documentos de habilitação

4. DA APRESENTAÇÃO DA PROPOSTA E DOS DOCUMENTOS DE HABILITAÇÃO

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

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

4.3. Caso a fase de habilitação anteceda as fases de apresentação de propostas e lances, os licitantes encaminharão, na forma e no prazo estabelecidos no item anterior, simultaneamente os documentos de habilitação e a proposta com o preço ou o percentual de desconto, observado o disposto nos itens 8.1.1 e 8.13.1 deste Edital.

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

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

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

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

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

4.5. O licitante organizado em cooperativa deverá declarar, ainda, em campo próprio do sistema eletrônico, que cumpre os requisitos estabelecidos no artigo 16 da Lei nº 14.133, de 2021.

4.6. 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.

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

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

4.7. A falsidade da declaração de que trata os itens 4.4 ou 4.6 sujeitará o licitante às sanções previstas na Lei nº 14.133, de 2021, e neste Edital.

4.8. 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.

4.9. 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.

4.10. 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.

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

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

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

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

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

4.12.2. percentual de desconto inferior a lance já registrado pelo fornecedor no sistema, quando adotado o critério de julgamento por maior desconto.

4.13. O valor final mínimo ou o percentual de desconto final máximo parametrizado na forma do item 4.11 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.

4.14. 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.

4.15. 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. Da participação na licitação

3. DA PARTICIPAÇÃO NA LICITAÇÃO

3.1. 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).

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

3.2. 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.

3.3. 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.

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

3.5. A participação é exclusiva a microempresas e empresas de pequeno porte, nos termos do art. 48 da Lei Complementar nº 123, de 14 de dezembro de 2006.

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

3.6. 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.

3.7. Não poderão disputar esta licitação:

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

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

3.7.3. empresa, isoladamente ou em consórcio, responsável pela elaboração do projeto básico ou do projeto executivo, ou empresa da qual o autor do projeto seja dirigente, gerente, controlador,

acionista ou detentor de mais de 5% (cinco por cento) do capital com direito a voto, responsável técnico ou subcontratado, quando a licitação versar sobre serviços ou fornecimento de bens a ela necessários;

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

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

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

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

3.7.8. agente público do órgão ou entidade licitante;

3.7.9. pessoas jurídicas reunidas em consórcio;

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

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

3.8. O impedimento de que trata o item 3.7.4 será também aplicado ao licitante que atue em substituição a outra pessoa, física ou jurídica, com o intuito de burlar a efetividade da sanção a ela aplicada, inclusive a sua controladora, controlada ou coligada, desde que devidamente comprovado o ilícito ou a utilização fraudulenta da personalidade jurídica do licitante.

3.9. A critério da Administração e exclusivamente a seu serviço, o autor dos projetos e a empresa a que se referem os itens 3.7.2 e 3.7.3 poderão participar no apoio das atividades de planejamento da contratação, de execução da licitação ou de gestão do contrato, desde que sob supervisão exclusiva de agentes públicos do órgão ou entidade.

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

3.11. O disposto nos itens 3.7.2 e 3.7.3 não impede a licitação ou a contratação de serviço que inclua como encargo do contratado a elaboração do projeto básico e do projeto executivo, nas contratações integradas, e do projeto executivo, nos demais regimes de execução.

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

3.13. A vedação de que trata o item 3.7.8 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.

5. Da abertura da sessão, classificação das propostas e formulação de lances

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

- 6.1. 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.
- 6.2. 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.
- 6.3. O sistema disponibilizará campo próprio para troca de mensagens entre o Pregoeiro e os licitantes.
- 6.4. 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.
- 6.5. O lance deverá ser ofertado pelo valor unitário do item.
- 6.6. Os licitantes poderão oferecer lances sucessivos, observando o horário fixado para abertura da sessão e as regras estabelecidas no Edital.
- 6.7. O licitante somente poderá oferecer lance **de valor inferior** ao último por ele ofertado e registrado pelo sistema.
- 6.8. O intervalo mínimo de diferença de valores ou 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 1% (um por cento).
- 6.9. 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 inexecutável.
- 6.10. O procedimento seguirá de acordo com o modo de disputa adotado.
- 6.11. Caso seja adotado para o envio de lances no pregão eletrônico o modo de disputa “aberto”, os licitantes apresentarão lances públicos e sucessivos, com prorrogações.
- 6.11.1. 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.
- 6.11.2. 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.
- 6.11.3. 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.
- 6.11.4. 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.
- 6.11.5. Após o reinício previsto no item supra, os licitantes serão convocados para apresentar lances intermediários.
- 6.12. Caso seja adotado para o envio de lances no pregão eletrônico o modo de disputa “aberto e fechado”, os licitantes apresentarão lances públicos e sucessivos, com lance final e fechado.

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

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

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

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

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

6.13. Caso seja adotado para o envio de lances no pregão eletrônico o modo de disputa “fechado e aberto”, poderão participar da etapa aberta somente os licitantes que apresentarem a proposta de menor preço/ maior percentual de desconto e os das propostas até 10% (dez por cento) superiores/inferiores àquela, em que os licitantes apresentarão lances públicos e sucessivos, até o encerramento da sessão e eventuais prorrogações.

6.13.1. Não havendo pelo menos 3 (três) propostas nas condições definidas no item 6.13, poderão os licitantes que apresentaram as três melhores propostas, consideradas as empatadas, oferecer novos lances sucessivos.

6.13.2. 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.

6.13.3. 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.

6.13.4. 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.

6.13.5. 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.

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

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

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

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

6.17. 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.

6.18. 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.

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

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

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

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

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

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

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

6.21.1. 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:

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

6.21.1.2. 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;

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

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

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

6.21.2.1. 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;

6.21.2.2. empresas brasileiras;

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

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

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

6.22.1. Tratando-se de licitação em grupo, a contratação posterior de item específico do grupo exigirá prévia pesquisa de mercado e demonstração de sua vantagem para o órgão ou a entidade e serão observados os seguintes preços unitários máximos como critério de aceitabilidade.

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

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

6.22.4. 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.

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

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

6. Do preenchimento da proposta

5. DO PREENCHIMENTO DA PROPOSTA

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

5.1.1. valor unitário e valor total do item;

5.1.2. Quantidade cotada.

5.1.3 Marca;

5.1.4 Fabricante.

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

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

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

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

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

5.6. Independentemente do percentual de tributo inserido na planilha, no pagamento serão retidos na fonte os percentuais estabelecidos na legislação vigente.

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

5.8. 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.

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

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

5.8.3. Caso o critério de julgamento seja o de maior desconto, o preço já decorrente da aplicação do desconto ofertado deverá respeitar os preços máximos previstos no item 4.9.

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

7. Da fase de julgamento

7. DA FASE DE JULGAMENTO

7.1. 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 3.7 do edital, especialmente quanto à existência de sanção que impeça a participação no certame ou a futura contratação, mediante a consulta aos seguintes cadastros:

7.1.1. SICAF;

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

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

7.2. 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.

7.3. 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*)

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

7.3.2. O licitante será convocado para manifestação previamente a uma eventual desclassificação. (IN nº 3/2018, art. 29, §2º).

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

7.4. 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, em conformidade com os itens 3.5.1 e 4.6 deste edital.

7.5. 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.

7.6. Será desclassificada a proposta vencedora que:

7.6.1. contiver vícios insanáveis;

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

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

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

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

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

7.7.1. A inexequibilidade, na hipótese de que trata o **caput**, só será considerada após diligência do pregoeiro, que comprove:

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

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

7.8. Em contratação de serviços de engenharia, além das disposições acima, a análise de exequibilidade e sobrepreço considerará o seguinte:

7.8.1 Nos regimes de execução por tarefa, empreitada por preço global ou empreitada integral, semi-integrada ou integrada, a caracterização do sobrepreço se dará pela superação do valor global estimado;

7.8.2. No regime de empreitada por preço unitário, a caracterização do sobrepreço se dará pela superação do valor global estimado e *pela superação de custo unitário tido como relevante, conforme planilha anexa ao edital;*

7.8.3. No caso de serviços de engenharia, serão consideradas inexequíveis as propostas cujos valores forem inferiores a 75% (setenta e cinco por cento) do valor orçado pela Administração, independentemente do regime de execução.

7.9. 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.

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

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

7.11. Erros no preenchimento da planilha não constituem motivo para a desclassificação da proposta. A planilha 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;

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

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

7.12. 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.

7.13. Caso o Termo de Referência exija a apresentação de amostra, o licitante classificado em primeiro lugar deverá apresentá-la, conforme disciplinado no Termo de Referência, sob pena de não aceitação da proposta.

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

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

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

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

8. Da fase da habilitação

8. DA FASE DE HABILITAÇÃO

8.1. 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.

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

8.2. 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.

8.3. 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.

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

8.4.1. Se o consórcio não for formado integralmente por microempresas ou empresas de pequeno porte e o termo de referência exigir requisitos de habilitação econômico-financeira, haverá um acréscimo de 20% para o consórcio em relação ao valor exigido para os licitantes individuais.

8.5. Os documentos exigidos para fins de habilitação poderão ser apresentados em original, por cópia.

8.6. 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.

8.7. 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 (art. 63, I, da Lei nº 14.133/2021).

8.8. 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.

8.9. 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.

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

8.10.1. 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. (IN nº 3/2018, art. 4º, §1º, e art. 6º, §4º).

8.11. 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. (IN nº 3/2018, art. 7º, *caput*).

8.11.1. A não observância do disposto no item anterior poderá ensejar desclassificação no momento da habilitação. (IN nº 3/2018, art. 7º, parágrafo único).

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

8.12.1. Os documentos exigidos para habilitação que não estejam contemplados no Sicaf serão enviados por meio do sistema, em formato digital, no prazo de DUAS HORAS, prorrogável por igual período, contado da solicitação do pregoeiro.

8.12.2. 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*.

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

8.13.1. 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.

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

8.14. Após a entrega dos documentos para habilitação, não será permitida a substituição ou a apresentação de novos documentos, salvo em sede de diligência, para (Lei 14.133/21, art. 64, e IN 73/2022, art. 39, §4º):

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

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

8.15. 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.

8.16. 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 8.13.1.

8.17. 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.

8.18. 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 (art. 4º do Decreto nº 8.538/2015).

8.19. 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.

9. Da formação do cadastro de reserva

10. DA FORMAÇÃO DO CADASTRO DE RESERVA

10.1. Após a homologação da licitação, será incluído na ata, na forma de anexo, o registro:

10.1.1. dos licitantes que aceitarem cotar o objeto com preço igual ao do adjudicatário, observada a classificação na licitação; e

10.1.2. dos licitantes que mantiverem sua proposta original

10.2. Será respeitada, nas contratações, a ordem de classificação dos licitantes ou fornecedores registrados na ata.

10.2.1. A apresentação de novas propostas na forma deste item não prejudicará o resultado do certame em relação ao licitante mais bem classificado.

10.2.2. Para fins da ordem de classificação, os licitantes ou fornecedores que aceitarem cotar o objeto com preço igual ao do adjudicatário antecederão aqueles que mantiverem sua proposta original.

10.3. A habilitação dos licitantes que comporão o cadastro de reserva será efetuada quando houver necessidade de contratação dos licitantes remanescentes, nas seguintes hipóteses:

10.3.1. quando o licitante vencedor não assinar a ata de registro de preços no prazo e nas condições estabelecidos no edital; ou

10.3.2. quando houver o cancelamento do registro do fornecedor ou do registro de preços, nas hipóteses previstas nos art. 28 e art. 29 do Decreto nº 11.462/23.

10.4. Na hipótese de nenhum dos licitantes que aceitaram cotar o objeto com preço igual ao do adjudicatário concordar com a contratação nos termos em igual prazo e nas condições propostas pelo primeiro classificado, a Administração, observados o valor estimado e a sua eventual atualização na forma prevista no edital, poderá:

10.4.1. convocar os licitantes que mantiveram sua proposta original para negociação, na ordem de classificação, com vistas à obtenção de preço melhor, mesmo que acima do preço do adjudicatário; ou

10.4.2. adjudicar e firmar o contrato nas condições ofertadas pelos licitantes remanescentes, observada a ordem de classificação, quando frustrada a negociação de melhor condição.

10. Da ata de registro de preços

9. DA ATA DE REGISTRO DE PREÇOS

9.1. Devido a natureza do objeto não haverá ata de registro de preços.

11. Dos recursos

11. DOS RECURSOS

11.1. 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.

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

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

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

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

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

11.3.3. 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.

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

11.5. 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.

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

11.7. 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.

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

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

11.10. Os autos do processo permanecerão com vista franqueada aos interessados no sítio eletrônico <https://ifgoiano.edu.br/home/index.php/ipora.html>.

12. Das infrações administrativas e sanções

12. DAS INFRAÇÕES ADMINISTRATIVAS E SANÇÕES

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

12.1.1. 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;

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

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

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

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

12.1.2.4. deixar de apresentar amostra;

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

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

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

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

12.1.5. fraudar a licitação

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

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

12.1.6.2. induzir deliberadamente a erro no julgamento;

12.1.6.3. apresentar amostra falsificada ou deteriorada;

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

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

12.2. 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:

12.2.1. advertência;

12.2.2. multa;

12.2.3. impedimento de licitar e contratar e

12.2.4. 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.

12.3. Na aplicação das sanções serão considerados:

12.3.1. a natureza e a gravidade da infração cometida.

12.3.2. as peculiaridades do caso concreto

12.3.3. as circunstâncias agravantes ou atenuantes

12.3.4. os danos que dela provierem para a Administração Pública

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

12.4. A multa será recolhida em percentual de 0,5% a 30% incidente sobre o valor do contrato licitado, recolhida no prazo máximo de **10 (dez) dias** úteis, a contar da comunicação oficial.

12.4.1. Para as infrações previstas nos itens 12.1.1, 12.1.2 e 12.1.3, a multa será de 0,5% a 15% do valor do contrato licitado.

12.4.2. Para as infrações previstas nos itens 12.1.4, 12.1.5, 12.1.6, 12.1.7 e 12.1.8, a multa será de 15% a 30% do valor do contrato licitado.

12.5. 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.

12.6. 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.

12.7. A sanção de impedimento de licitar e contratar será aplicada ao responsável em decorrência das infrações administrativas relacionadas nos itens 12.1.1, 12.1.2 e 12.1.3, 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.

12.8. Poderá ser aplicada ao responsável a sanção de declaração de inidoneidade para licitar ou contratar, em decorrência da prática das infrações dispostas nos itens 12.1.4, 12.1.5, 12.1.6, 12.1.7 e 12.1.8, bem como pelas infrações administrativas previstas nos itens 12.1.1, 12.1.2 e 12.1.3 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.

12.9. 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 12.1.3, 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.

12.10. 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.

12.11. 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.

12.12. 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.

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

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

13. Da impugnação do edital e do pedido de esclarecimento

13.DA IMPUGNAÇÃO AO EDITAL E DO PEDIDO DE ESCLARECIMENTO

13.1. 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.

13.2. 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.

13.3. A impugnação e o pedido de esclarecimento poderão ser realizados por forma eletrônica, pelos seguintes meios: licitacao.ipr@ifgoiano.edu.br.

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

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

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

14. Das disposições gerais

14. DAS DISPOSIÇÕES GERAIS

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

14.2. 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.

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

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

14.5. 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.

14.6. 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.

14.7. 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.

14.8. 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.

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

14.10. O Edital e seus anexos estão disponíveis, na íntegra, no Portal Nacional de Contratações Públicas (PNCP) e endereço eletrônico <https://ifgoiano.edu.br/home/index.php/ipora.html>.

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

14.11.1. ANEXO I - Termo de Referência

14.11.1.1. Apêndice do Anexo I – Estudo Técnico Preliminar

14.11.3. ANEXO II – Minuta de Contrato

14.11.4 ANEXO III - Atestado de Vistoria

14.11.5 ANEXO IV - Declaração de Dispensa de Vistoria

Iporá, 09 de setembro de 2024.

Irinéia Martins da Silva

Gerente de Administração e Planejamento

15. Responsáveis

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

IRINEIA MARTINS DA SILVA

Autoridade competente



Assinou eletronicamente em 09/09/2024 às 09:41:16.

Lista de Anexos

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

- Anexo I - TR11_2024.pdf (927.27 KB)
- Anexo II - CONTRATO6_2024.pdf (153.99 KB)
- Anexo III - Anexo II Vistoria.pdf (248.05 KB)
- Anexo IV - Anexo IV dispensa vistoria.pdf (249.11 KB)

Anexo I - TR11_2024.pdf

Termo de Referência 11/2024

Informações Básicas

Número do artefato	UASG	Editado por	Atualizado em
11/2024	158124-INST.FED.DE EDUC., CIENCIA E TEC. GOIANO	TAMIRES ARAUJO LIMA	09/09/2024 09:35 (v 6.1)
Status	PUBLICADO		

Outras informações

Categoria	Número da Contratação	Processo Administrativo
IV - concessão e permissão de uso de bens públicos/Permissão de uso de bens públicos	90685/2024	23220000095202458

1. Definição do objeto

1. CONDIÇÕES GERAIS DA CONTRATAÇÃO

1.1. Contratação de concessão de uso de espaço físico para instalação de Cantina no Instituto Federal Goiano - Campus Iporá, nos termos da tabela abaixo, conforme condições e exigências estabelecidas neste instrumento.

* Os itens do grupo 1 são referentes ao cardápio mínimo a serem fornecidos pela contratada, o valor da concessão foi fixada em R\$ 150,26, conforme o Estudo Técnico Preliminar 59/2024.					
GRUPO 1					
Item	CATMAT	Descrição	Unidade	Quantidade	Valor estimado
1	464348	Açaí puro com adição de fruta in natura e granola	Porção de 300g: açaí(200g), fruta (50g) e granola(50g)	1	R\$ 21,8300
2	445488	Água com gás	Garrafa PET 510 ml	1	R\$ 1,7500
3	307148	Água de coco	Copo 200 ml	1	R\$ 2,7567
4	613476	Água sem gás	Garrafa PET 510 ml	1	R\$ 2,1867
5	617795	Biscoito de queijo	Unidade de 60g	1	R\$ 2,7333
6	617795	Biscoitos caseiros Pacote com porção de 60gr (aproximadamente 6 unidades). Diversos sabores: fubá; coco; nata e tradicional.	unidade	1	R\$ 4,1200
7	617630	Bolo simples Bolo simples sem recheio: fubá com coco; cenoura; laranja; formigueiro; mesclado com chocolate; chocolate e outros. Fatia de 100g.	unidade de 100gr	1	R\$ 5,8167
8	457037	Broa de fubá Broa doce ou salgada.	Unidade de 60g	1	R\$ 3,2833
9	4633568	Café coado	Copo 100 ml	1	R\$ 4,4467
10	463551	Café com leite	Copo 200 ml	1	R\$ 3,2400
		Frutas in natura Unidade média de fruta in natura.			

11	615264	Podendo ser por exemplo: maçã (aprox. 80g), banana (aprox. 80g), pêra (aprox. 80g) ou laranja (aprox. 140g)	unidade	1	R\$ 2,4700
12	482783	Iogurte natural	Copo de 170g	1	R\$ 8,0433
13	448733	Leite integral	Copo 200 ml	1	R\$ 3,5433
14	456986	Mané pelado Bolo de mandioca caseiro. Fatia de 100g.	unidade de 100gr	1	R\$ 11,1633
15	456987	Omelete	unidade de 150gr	1	R\$ 4,1933
16	461968	Pamonha Sal, doce e a moda.	unidade de 200gr	1	R\$ 23,6267
17	461074	Panqueca Sugestão: frango com requeijão cremoso; ricota e azeitona (opção para vegetarianos); carne seca; etc.. Mínimo dois sabores, não podendo ser embutido do tipo presunto, apresuntado, mortadela, etc.	unidade de 150gr	1	R\$ 16,8333
18	460497	Pão com queijo/ Queijo quente Pão de forma tradicional/integral ou pão francês(50g), queijo mussarela (30g)	unidade	1	R\$ 1,9833
19	460400	Pão quente/Pão na chapa Pão francês (50gr) com manteiga de leite	unidade	1	R\$ 2,3667
20	462271	Refeição 1 (uma) porção de salada, 2 (dois) acompanhamentos quentes, 1 (um) prato principal proteico, 1 (uma) guarnição Porção de salada: 50 a 80 gramas; Acompanhamento quente (arroz e feijão): 100 a 130 gramas de arroz pronto e 70 a 100 gramas de feijão pronto; Prato principal proteico: 100 a 120 gramas de prato proteico pronto, sendo carne sem osso (carne bovina, suína; frango ou ovo) ou 120 a 150 gramas de carne com osso. Guarnição: 70 a 90 gramas de vegetal cozido ou refogado ou 50 a 75 gramas de guarnição à base de massa (macarrão, farofa, purê). A refeição deverá ser preparada no dia que for servida, não sendo permitido alimentos esquentados e preparados em outro dia. As características dos ingredientes, bem como suas embalagens devem seguir as legislações vigentes.	unidade	1	R\$ 19,3267
21	617795	Rosca Caseira	Unidade de 50g	1	R\$ 3,3700
22	466411	Salada de frutas com iogurte e granola Frutas diversas com no mínimo: laranja, banana, mamão, maçã e sem adição de açúcar. Adicional de Iogurte, mel ou açúcar mascavo, canela e granola.	Pote de 500ml (300ml de fruta e 200ml de acompanhamento)	1	R\$ 12,3967
23	466411	Salada de frutas Pedacos de frutas diversas.	Copo de 300ml	1	R\$ 11,7967
24	461973	Salgados assados em geral. Podem ser ofertados salgados assados em geral (esfirra, empada, pastel, enroladinho de queijo, etc).	unidade de 130gr	1	R\$ 1,2300
25	363092	Sanduíche - pão integral ou francês ou brioche, salada de alface, tomate, cenoura, hambúrguer, queijo	unidade	1	R\$ 4,6300
26	460408	Sanduíche natural Pão de forma tradicional/integral ou pão sírio recheado com patês e saladas (aprox. 150g)	unidade	1	R\$ 10,3833
					R\$

27	345630	Suco de polpa de frutas	Copo de 300ml	1	9,7000
28	464755	Suco natural de frutas	Copo de 300ml	1	R\$ 6,3833
29	461091	Tapioca	unidade de 150gr	1	R\$ 15,6167
30	461090	Torta recheada (Tipo pizza coberta)	unidade de 150gr	1	R\$ 11,3833
31	617146	Vitaminas de frutas	Copo de 300ml	1	R\$ 12,6000
TOTAL					R\$ 245,2033

1.2. Espaço físico destinado à concessão de uso, para exploração dos serviços de cantina, localizada na Sede do IFGOIANO - CAMPUS IPORÁ, em bom estado de conservação, compreendendo uma área total de 50,86 m², sendo:

Cozinha: 12,60 m²

Despensa: 8,40 m²

Área Interna do Balcão: 22,33 m²

Depósito: 7,53 m²

1.3. Espaço físico destinado à concessão de uso, para exploração dos serviços de cantina, localizada na Fazenda Escola do IF Goiano - Campus Iporá, em bom estado de conservação, compreendendo uma área total de 27,38 m², sendo:

Cozinha: 10,25 m²

Distribuição: 10,84 m²

Depósito: 6,29 m

1.4. A Concessão objeto desta contratação não é caracterizada como serviço comum, contudo seguimos a instrução de parecer jurídico da última contratação, no qual foi orientada a adoção do pregão como modalidade de seleção do concessionário.

1.5. O prazo de vigência da contratação é de 2 (dois) anos, contados da assinatura do Termo de Contrato, prorrogável por até 10 anos, na forma dos artigos 106 e 107 da Lei nº 14.133, de 2021.

1.5.1. A prorrogação de que trata este item é condicionada ao ateste, pelos fiscais do contrato, de que as condições da cantina e os preços permanecem vantajosos para o público usuário, permitida a negociação com o contratado, atentando, ainda, para o cumprimento dos seguintes requisitos:

1.

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

2.

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

3.

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

4.

Haja manifestação expressa do contratado informando o interesse na prorrogação;

5.

Seja comprovado que o contratado mantém as condições iniciais de habilitação.

1.5.2. *O contratado não tem direito subjetivo à prorrogação contratual.*

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

1.5.4. 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.

1.6. A concessão de uso para funcionamento de Cantina é uma necessidade prolongada e contínua, conforme a demanda descrita no estudo técnico preliminar (ETP).

1.7. A presente contratação adotará como regime de execução a Empreitada por Preço Global.

2. Fundamentação da contratação

2. FUNDAMENTAÇÃO E DESCRIÇÃO DA NECESSIDADE DA CONTRATAÇÃO

2.1. A forma de contratação proposta é através da concessão onerosa de uso, para fins comerciais, na 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 14.133/2021, conforme o art. 2º, IV, aplicando-se outros correlatos à contratação, bem como na doutrina do direito, uma vez que a matéria de concessão de uso não está sistematizada no direito positivo.

2.2. A descrição da necessidade da contratação e de seus quantitativos encontra-se pormenorizada em tópico específico dos Estudos Técnicos Preliminares, apêndice deste Termo de Referência.

2.3. O objeto da contratação está previsto no Plano de Contratações Anual.

3. Descrição da solução

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

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

4. Requisitos da contratação

4. REQUISITOS DA CONTRATAÇÃO

A pessoa física ou jurídica à qual será concedido o uso de espaço para exploração de atividade econômica de venda de lanches no formato Cantina, doravante denominada CONCESSIONÁRIA, deverá:

4.1. Cumprir todas as obrigações constantes no instrumento convocatório (edital) e seus anexos, assumindo com exclusividade seus riscos empresariais e as despesas decorrentes da boa e perfeita execução do objeto

4.2. Possuir a estrutura necessária para o satisfatório atendimento aos seus clientes, dispondo de capital financeiro, acomodações (bancos/cadeiras e mesas), equipamentos e utensílios de preparo dos lanches (fornos, vasilhas, liquidificador, batedeira, fogão, etc), condicionamentos adequados, limpos e organizados (prateleiras, armários, freezer, geladeira, etc), entre outros necessários à produção, estoque, condicionamento, exposição e venda, bem como cardápios e lixeiras para uso durante a comercialização dos lanches.

4.2.1 A Concessionária, antes de instalar qualquer equipamento no local concedido, deverá verificar as condições da rede elétrica, qualquer dano causado em função de má instalação será de sua inteira responsabilidade. “O produto a ser utilizado na execução dos serviços deverá possuir a Etiqueta Nacional de Conservação de Energia – ENCE, nque aprova os Requisitos de Avaliação da Conformidade – RAC do produto e trata da etiquetagem compulsória.

4.3. Possuir as licenças e documentações necessárias para o desempenho da atividade, cumprindo as exigências legais, tais como, Alvará Sanitário e Alvará de Funcionamento expedido pelo Município de Iporá, certidões de regularidade fiscal (Receita Federal) e trabalhista (FGTS/TST).

4.4. Fornecer produtos em conformidade com as especificações mínimas constantes no Termo de Referência da licitação e estritamente de acordo com as normas da Agência Nacional de Vigilância Sanitária (ANVISA) e Associação Brasileira de Normas Técnicas (ABNT) e ainda coadunadas nas cláusulas contratuais estabelecidas entre as partes, bem como atender às todas as disposições legais e regulamentares dos órgãos fiscalizadores;

4.5. Firmar Contrato Administrativo de Concessão de Uso de Imóvel Público com o IF Goiano Campus Iporá (doravante, o CONCEDENTE), estando a partir de então obrigado ao cumprimento de suas cláusulas, que incluem o atendimento ao público interno na Sede e na Fazenda Escola durante todo o período de funcionamento das atividades do Instituto durante o prazo de vigência do contrato, com flexibilização durante feriados, férias e recessos, ajuste que poderá ser prorrogado conforme os critérios deste termo;

Subcontratação

4.6. Não é admitida a subcontratação do objeto contratual.

Garantia da contratação

4.7. Não haverá exigência da garantia da contratação dos artigos 96 e seguintes da Lei nº 14.133, de 2021, em razão da sua incompatibilidade com o tipo de contratação

Vistoria

4.8. A avaliação prévia do local de execução dos serviços é imprescindível para o conhecimento pleno das condições e peculiaridades do objeto a ser contratado, sendo assegurado ao interessado o direito de realização de vistoria prévia, mediante agendamento prévio, acompanhado por servidor designado para esse fim, de segunda à sexta-feira, das 7h horas às 15 horas.

4.9. Serão disponibilizados data e horários diferentes aos interessados em realizar a vistoria prévia.

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

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

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

5. Modelo de execução do objeto

5. MODELO DE EXECUÇÃO DO OBJETO

Condições de Execução

5.1. *A execução do objeto seguirá a seguinte dinâmica:*

5.1.1. Para o atendimento à demanda por venda de lanches no IF Goiano Campus Iporá, será realizada a concessão de uso de espaços edificadas na Sede e na Fazenda Escola, através de contrato administrativo.

5.1.2. A CONCESSIONÁRIA será selecionada por meio de licitação na modalidade Pregão, com critério de menor preço pelo cardápio mínimo de produtos a serem vendidos.

5.1.3. As concessões de cada uma das áreas terá caráter oneroso para o concessionário, que pagará mensalmente por esse uso.

5.1.4. O funcionamento da cantina deve iniciar em até 15 (quinze) dias da assinatura do contrato, ajustado à demanda que se apresentar nesse período.

5.1.5. Não será permitido ceder ou transferir a terceiros, a qualquer título, a Concessão Onerosa de Uso, nem emprestar ou sublocar o espaço, no todo ou em parte, ou sob qualquer forma de permitir a terceiros o uso desta, ainda que tenha a mesma finalidade.

5.1.6. O horário de funcionamento da Cantina na Sede, deverá ser das 07:00 às 22:00; e na Fazenda Escola deverá ser das 07:00 às 17:00, de segunda a sexta-feira, durante o período letivo estabelecido em calendário acadêmico do Campus Iporá

5.1.7. O cardápio deverá ser fixado em local visível, assim como os respectivos preços dos itens comercializados.

5.1.8. Os cardápios de lanches poderá sofrer alterações levando-se em conta o comportamento dos usuários frente ao consumo e a procura.

5.1.9. O CONCEDENTE poderá cancelar a venda de toda e qualquer mercadoria ou produto, quando julgar inconveniente ao interesse público e a sua imagem, desde já estando proibida a venda de bebidas alcoólicas, cigarros e similares.

5.1.10. A CONCESSIONÁRIA poderá oferecer qualquer outro serviço relacionado com a atividade fim, desde que seja comunicado previamente ao IF GOIANO.

5.1.11. Os lanches devem ser servidos em perfeitas condições, preparados com gêneros de primeira qualidade, com ótima apresentação e sabor agradável, dentro das exigências de higiene e técnicas culinárias.

5.1.12. A CONCESSIONÁRIA deve utilizar as instalações concedidas pelo IF GOIANO, exclusivamente no cumprimento do objeto pactuado, correndo às suas expensas, a conservação, guarda e manutenção do que for comercializado. A cantina se destinará unicamente de forma contínua e ininterrupta ao desempenho das atividades previstas no contrato de concessão onerosa de uso, sendo que qualquer outra atividade deverá ser autorizada pela CONTRATADA.

5.1.13. Na cantina, será expressamente vedado: a utilização de alto-falante ou congêneres que produzam som ou ruídos, prejudicial ao andamento das aulas; a guarda ou depósito de produtos inflamáveis, explosivos, corrosivos, tóxicos ou de forte odor; a comercialização de bebidas alcoólicas; a comercialização de cigarros e quaisquer produtos tóxicos; bem como a comercialização de produtos relacionados a quaisquer tipos de jogos de azar.

5.1.14. Os preços dos alimentos e bebidas deverão estar devidamente afixados em quadro em local visível. Os preços praticados pela CONCESSIONÁRIA em relação ao fornecimento de lanches e prestação de serviços não poderão ultrapassar os praticados no mercado. Se houver interesse da CONCESSIONÁRIA, poderão ocorrer vendas a crédito, sob seu controle, eximindo-se o CONCEDENTE de qualquer responsabilidade por inadimplência dos devedores. Não será permitida a inclusão de taxas, tais como comissões e gorjetas, nos preços da tabela, nem a sua cobrança à parte.

5.1.15. Todos os funcionários da cantina deverão ser credenciados junto ao IF Goiano - Campus Iporá, o qual só permitirá a entrada de funcionários devidamente credenciados. Para o credenciamento, a CONCESSIONÁRIA deverá enviar (por e-mail ou via protocolo do campus) cópia da ficha de identificação ou contrato de trabalho com o funcionário e cópia de documento com foto destinada ao gestor ou fiscal do contrato.

5.1.16. A CONCESSIONÁRIA deverá ser responsável, em relação aos seus empregados, por todas as despesas decorrentes da execução do serviço, tais como: salários, seguros de acidente, taxas, impostos e contribuições, indenizações, vales refeição, vale-transporte e outras que porventura venham a ser criadas e exigidas pelo Governo.

5.1.17. Assumir toda e qualquer obrigação trabalhista, previdenciária ou civil para com os empregados que exercerem suas atividades no local, objeto da presente concessão, devendo, a mesma, antes do término do prazo deste contrato, sanar possíveis pendências trabalhistas, relacionadas a salários, férias, aviso prévio, recolhimento das contribuições trabalhistas e previdenciárias.

5.1.18. A CONCESSIONÁRIA zelará para que o seu pessoal mantenha conduta compatível com os princípios da boa educação, urbanidade no tratamento, obedecendo rigorosamente às normas estabelecidas pela CONCEDENTE, que poderá exigir, a qualquer tempo, o imediato afastamento e a substituição, em caráter definitivo, de qualquer funcionário que julgar conveniente sem que isso acarrete qualquer vínculo empregatício com o IF Goiano - Campus Iporá.

5.1.19. Identificar os empregados mediante crachás e/ou uniforme que demonstre o vínculo com a CONCESSIONÁRIA.

5.1.20. Os empregados que manipularem alimentos deverão usar uniformes apropriados, em perfeitas condições de higiene, predominantemente na cor branca, gorros, sapatos, tênis e outros que se fizerem necessários.

5.1.21. Deverão ser mantidos nos locais de trabalho, somente empregados que tenham a idade permitida por lei para o exercício da atividade e que gozem de boa saúde física e mental.

5.1.22. O pessoal necessário à execução dos serviços, objeto da presente concessão, será de exclusiva responsabilidade da CONCESSIONÁRIA, observando-se a legislação trabalhista e as normas de Segurança e Higiene do Trabalho, mediante as resoluções da ANVISA.

5.1.23. O empregado que trabalhar no caixa não poderá servir ou manipular alimentos.

5.1.24. A CONCESSIONÁRIA não poderá usar as instalações e equipamentos da estrutura de comercialização de lanche para produzir alimentos e serviços para outros estabelecimentos que não seja o do IF GOIANO. Ficará sob responsabilidade da CONCESSIONÁRIA o controle do acesso dos usuários

5.1.25. Quanto à limpeza e conservação do espaço: a limpeza, manutenção, conservação e vigilância do espaço físico concedido, serão de responsabilidade exclusivamente da CONCESSIONÁRIA e deverá ser realizada diariamente. Os detritos provenientes da comercialização de lanche deverão ser acondicionados em sacos plásticos e retirados do IF GOIANO.

5.1.26. Caberá à CONCESSIONÁRIA providenciar periodicamente a detetização e desinfecção completa do espaço físico objeto da concessão onerosa de uso, devendo estes serviços ser previamente comunicados e autorizados pela Direção Geral do IF GOIANO.

5.1.27. A CONCESSIONÁRIA deverá armazenar e manusear os equipamentos, utensílios e gêneros alimentícios, observando, no mínimo, os seguintes aspectos: os locais de armazenamento deverão ser mantidos rigorosamente limpos, arejados e arrumados; não será admitido o armazenamento de gêneros de forma imprópria ou fora de condições normais para o consumo, como, por exemplo, gêneros cuja data de vencimento esteja vencida, ou que não estejam embalados adequadamente; o armazenamento de gêneros perecíveis deverá ser feito em temperaturas apropriadas; os produtos de limpeza, inseticidas, substâncias tóxicas e venenosas deverão ser estocadas em dependência própria, rigorosamente isolada dos gêneros alimentícios, equipamentos e utensílios utilizados na elaboração dos alimentos.

5.1.28. A CONCESSIONÁRIA deverá manter a perfeita higienização das frutas, legumes, verduras, lavando-as em solução adequada, antes do preparo, devendo também zelar para que os gêneros alimentícios a serem utilizados, sejam de marcas conceituadas e de qualidade comprovada.

5.1.29. Quanto às benfeitorias: a realização de qualquer intervenção e/ou benfeitoria no imóvel dependerá sempre de prévia autorização, por escrito, do CONCEDENTE e se incorporará ao imóvel, sem que caiba qualquer indenização a CONCESSIONÁRIA. Os aparelhos, equipamentos e materiais móveis não imobilizados, instalados ou fixados e destinados ao uso da cantina permanecerão de propriedade da CONCESSIONÁRIA, que indicará, precisamente, todos os bens móveis, de seu uso, em relação a ser apresentada a CONCEDENTE, quando do início da execução do contrato. Os bens móveis imobilizados e as benfeitorias assim constituídas pelo resultado de possíveis trabalhos de adaptação do espaço reverterão automaticamente ao patrimônio da CONCEDENTE, sem que caiba à CONCESSIONÁRIA qualquer indenização ou direito da retenção, podendo a CONCEDENTE exigir a reposição do espaço objeto dessa concessão. A realização de adaptação da área não poderá interferir nas atividades das demais.

Outras obrigações da CONCESSIONÁRIA

5.1.30. Observar e seguir as normas de disciplina e de segurança do IF Goiano - Campus Iporá, através de seus empregados que venham a ocupar as dependências do espaço concedido.

5.1.31. Contratar, manter e dirigir sob sua inteira responsabilidade, sem solidariedade do IF Goiano - Campus Iporá, pessoal especializado à perfeita execução dos serviços, em todos os níveis, cabendo-lhe efetuar todos os pagamentos, inclusive os encargos previsto 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.

5.1.32. Manter o espaço físico em funcionamento, nos dias e horários estabelecidos, diligenciando para que não falte atendimento aos usuários.

5.1.33. Prestar a qualquer momento, todos os esclarecimentos e informações administrativas ou técnicas, que lhes forem solicitadas pelo IF Goiano - Campus Iporá.

5.1.34. Todos os tributos, encargos, multas e penalidades, são da responsabilidade da CONCESSIONÁRIA, e se por força de interpretação divergente tributária ou judicial, o IF Goiano - Campus Iporá, for compelido a pagar quaisquer destes encargos, fará automaticamente o acréscimo do seu valor nas faturas da CONCESSIONÁRIA.

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

5.1.36. A CONCESSIONÁRIA obriga-se a responder com responsabilidade por todos os ônus referentes aos serviços de operação e manutenção da cantina, tais como: salários do pessoal, encargos sociais previdenciários e trabalhistas, taxas, impostos e quaisquer outras exigências legais ou regulamentares que venham a incidir sobre a atividade objeto desta licitação.

5.1.37. A guarda e segurança dos equipamentos e utensílios da cantina são de responsabilidade da CONCESSIONÁRIA, não cabendo ao IF Goiano - Campus Iporá qualquer ressarcimento por furto ou danos.

5.1.38. Os termos da Instrução Normativa SLTI/MPOG nº 1, de 19/01/2010, a contratada deverá adotar as seguintes providências: a) realizar o adequado acondicionamento dos resíduos recicláveis descartados pela Administração.”

a.1) os resíduos sólidos reutilizáveis e recicláveis devem ser acondicionados adequadamente e de forma diferenciada, para fins de disponibilização à coleta seletiva.

b) otimizar a utilização de recursos e a redução de desperdícios e de poluição, através das seguintes medidas, dentre outras:

b.1) racionalizar o uso de substâncias potencialmente tóxicas ou poluentes;

b.2) substituir as substâncias tóxicas por outras atóxicas ou de menor toxicidade;

b.3) usar produtos de limpeza e conservação de superfícies e objetos inanimados que obedeçam às classificações e especificações determinadas pela ANVISA;

b.4) racionalizar o consumo de energia (especialmente elétrica) e adotar medidas para evitar o desperdício de água tratada;

b.5) realizar um programa interno de treinamento de seus empregados, nos três primeiros meses de execução contratual, para redução de consumo de energia elétrica, de consumo de água e redução de produção de resíduos sólidos, observadas as normas ambientais vigentes;

- b.6) treinar e capacitar periodicamente os empregados em boas práticas de redução de desperdícios e poluição;
- c) utilizar lavagem com água de reuso ou outras fontes, sempre que possível (águas de chuva, poços cuja água seja certificada de não contaminação por metais pesados ou agentes bacteriológicos, minas e outros);
- d) observar a Resolução CONAMA nº 20, de 7/12/94, e legislação correlata, quanto aos equipamentos de limpeza que gerem ruído no seu funcionamento;
- e) fornecer aos empregados os equipamentos de segurança que se fizerem necessários, para a execução de serviços;
- f) respeitar as Normas Brasileiras - NBR publicadas pela Associação Brasileira de Normas Técnicas sobre resíduos sólidos;
- g) desenvolver ou adotar manuais de procedimentos de descarte de materiais potencialmente poluidores, dentre os quais:
 - g.1) pilhas e baterias que contenham em suas composições chumbo, cádmio, mercúrio e seus compostos devem ser recolhidas e encaminhadas aos estabelecimentos que as comercializam ou à rede de assistência técnica autorizada pelas respectivas indústrias, para repasse aos fabricantes ou importadores;
 - g.2) lâmpadas fluorescentes e frascos de aerossóis em geral devem ser separados e acondicionados em recipientes adequados para destinação específica;
 - g.3) pneumáticos inservíveis devem ser encaminhados aos fabricantes para destinação final, ambientalmente adequada, conforme disciplina normativa vigente.”

Obrigações da CONCEDENTE

- 5.1.38. Exigir o cumprimento de todas as obrigações assumidas pela Concessionária, de acordo com as cláusulas contratuais e os termos de sua proposta.
 - 5.1.39. 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.
 - 5.1.40. Notificar a Concessionária por escrito da ocorrência de eventuais imperfeições no curso da execução dos serviços, fixando prazo para a sua correção.
 - 5.1.41. Permitir o livre acesso dos empregados da Concessionária, na área objeto da permissão.
 - 5.1.42. Disponibilizar à Concessionária o espaço destinado à instalação da Cantina Local e horário da prestação do serviço.
- 5.2. Os serviços serão prestados nos seguintes endereços e horários:
- 5.2.1. SEDE: Avenida Oeste, nº 350, Parque União, de segunda a sexta – feira, no horário das 7h às 22h, exceto em feriados e recessos institucionais;
 - 5.2.2. FAZENDA ESCOLA: Rodovia GO-060, Km 222, Zona Rural, saída para Piranhas (aproximadamente 2 km de distância da Sede), de segunda a sexta – feira, no horário das 7h às 17h, exceto em feriados e recessos institucionais;

Materiais a serem utilizados

5.3. Para a perfeita execução dos serviços, a Contratada deverá dispor de materiais, equipamentos, ferramentas, utensílios, insumos e produtos necessários à venda de lanches. A concessão objeto desta contratação é apenas do espaço físico, sem qualquer um desses itens informados.

Informações relevantes para o dimensionamento da proposta

5.4. A demanda do órgão tem como base as seguintes características:

5.4.1. O público estimado varia anualmente, conforme o número de alunos matriculados. Para se ter uma noção, no ano de 2022 foi de aproximadamente 500 pessoas, considerando estudantes, servidores, estagiários e funcionários terceirizados.

5.4.2. Desse modo, esclarecemos que esse público representa apenas uma demanda em potencial, aproximada, a fim de trazer aos interessados um panorama para que estimem o número de possíveis clientes. Obviamente, não se pode afirmar quantas dessas pessoas diariamente, consumirão os produtos vendidos pela Cantina;

5.4.3. Informamos ainda que o IF Goiano recebe um recurso do Governo Federal, vindo do Programa Nacional de Alimentação Escolar - PNAE. Com esse recurso é realizado diariamente, o fornecimento de lanches aos estudantes dos Cursos Técnicos ofertados nos períodos matutino, vespertino e noturno. Dessa forma, isso pode afetar a demanda pelos lanches vendidos, sendo responsabilidade exclusiva do CONCESSIONÁRIO monitorar a demanda pelos seus produtos, a fim de ofertá-los conforme a demanda efetiva e não incorrer em perdas de alimentos e prejuízos.

5.4.4. Grande parte do público demandante por lanches é formada por estudantes que possuem certa restrição financeira e ao mesmo tempo precisam comer nos vários dias da semana em que estão em atividade escolar. Nesse ponto, é importante o comerciante se atentar aos preços praticados, a fim de que lhe sejam rentáveis, mas também acessíveis a esse público e então, a demanda seja atendida de forma satisfatória e com qualidade.

6. Modelo de gestão do contrato

6. MODELO DE GESTÃO DO CONTRATO

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

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

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

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

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

Preposto

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

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

Fiscalização

6.8. 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](#)).

Fiscalização Técnica

6.9. 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](#));

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

6.11. Identificada qualquer inexecução 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](#));

6.12. 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](#));

6.13. 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. 22, V](#));

6.14. 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](#)).

Fiscalização Administrativa

6.15. 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).

6.16. 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).

Gestor do Contrato

6.17. 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).

6.18. 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).

6.19. 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).

6.20. 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).

6.21. 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).

6.22. 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).

6.23. 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.

7. Critérios de medição e pagamento

7. CRITÉRIOS DE MEDIÇÃO E DE PAGAMENTO

7.1. O valor cobrado pela presente concessão onerosa de uso de espaço para funcionamento de cantina é fixo, no montante de **R\$ 50,86** (Cinquenta reais e oitenta e seis centavos) para o uso do espaço **para Cantina da SEDE**, e **R\$ 27,38** (Vinte e sete reais e trinta e oito centavos) para o uso do espaço **para Cantina da FAZENDA ESCOLA**. A apuração do valor encontra-se detalhada no ETP.

7.2. Considerando que o valor mensal foi apurado mediante utilização do valor da taxa de localização e funcionamento municipal, definida pelo Código Tributário, esse valor poderá ser reajustado na medida em que o valor por metro quadrado for alterado na legislação municipal.

7.3. O valor mensal será pago pela CONCESSIONÁRIA até o 5º dia útil do mês seguinte à utilização do espaço, através da Guia de Recolhimento da União – GRU, que será enviada pela Unidade de Contratos do IF Goiano Campus Iporá.

7.4. O atraso no cumprimento desta obrigação acarretará para a Concessionária multa de 2% (dois por cento) ao mês sobre o valor a ser pago, acrescido de juros de mora de 0,3% (três décimos por cento) ao dia, a ser contabilizado no período correspondente ao atraso.

7.5. O não pagamento após 30 (trinta) dias contados do vencimento do prazo, sem motivo justificado e aceito pela Concedente poderá acarretar a aplicação das sanções previstas no artigo 156 da Lei 14.133/2021.

7.6. Se o atraso no pagamento por parte da CONCESSIONÁRIA for superior a 60 (sessenta) dias, a CONCEDENTE poderá, mediante processo administrativo de apuração, rescindir o contrato unilateralmente.

7.7. A cada mês, a CONCESSIONÁRIA deverá apresentar a Gestão de Contrato do Campus Iporá, as Guias de Recolhimento da União pagas.

7.38 Nos períodos de férias escolares não haverá cobrança pela concessão, tendo em vista o não funcionamento das atividades e a supressão da demanda.

8. Critérios de seleção do fornecedor

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

Forma de seleção e critério de julgamento da proposta

8.1. O fornecedor será selecionado por meio da realização de procedimento de LICITAÇÃO, na modalidade PREGÃO, sob a forma ELETRÔNICA, com adoção do critério de julgamento pelo **MENOR PREÇO**

Exigências de habilitação

8.3. Para fins de habilitação, deverá o licitante comprovar os seguintes requisitos:

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

8.2.2. Certidão de Regularidade Fiscal perante a Receita Federal;

8.2.3. Certidão de Regularidade referente ao FGTS;

8.2.4. Certidão de Regularidade trabalhista do TST;

8.2.5. Cadastro Nacional de Pessoa Jurídica;

8.2.6. Cadastro de Pessoa Física do representante da CONCESSIONÁRIA;

8.2.7. Documento de Identificação pessoal do representante da CONCESSIONÁRIA;

8.2.8. Comprovante de endereço da Sede ou do representante da CONCESSIONÁRIA

8.2.9. 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.

8.2.10. 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:

8.2.11. 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).

8.2.12. 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.

8.2.13. Com relação à capacidade técnico-profissional, a jurisprudência do TCU entende ser indevida a exigência de vínculo empregatício, para fins de comprovação da responsabilidade técnica pelo acompanhamento do serviço (capacidade técnico-profissional);

Habilitação jurídica

8.4. **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;

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

8.6. **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> ;

8.7. **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;

8.8. **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](#).

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

8.10. **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

8.11. **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](#).

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

Habilitação fiscal, social e trabalhista

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

8.15. 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.

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

8.17. 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](#);

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

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

8.20. Caso o fornecedor seja considerado isento dos tributos [*Estadual/Distrital*] ou [*Municipal/Distrital*] 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.

8.21. 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.

Qualificação Econômico-Financeira

8.22. Certidão negativa de insolvência civil expedida pelo distribuidor do domicílio ou sede do licitante, caso se trate de pessoa física, desde que admitida a sua participação na licitação ([art. 5º, inciso II, alínea “c”, da Instrução Normativa Seges/ME nº 116, de 2021](#)), ou de sociedade simples;

8.23. Certidão negativa de falência expedida pelo distribuidor da sede do fornecedor - [Lei nº 14.133, de 2021, art. 69, caput, inciso II](#));

8.24. Balanço patrimonial, demonstração de resultado de exercício e demais demonstrações contábeis dos 2 (dois) últimos exercícios sociais, comprovando:

8.24.1. índices de Liquidez Geral (LG), Liquidez Corrente (LC), e Solvência Geral (SG) superiores a 1 (um);

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

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

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

8.25. Caso a empresa licitante apresente resultado inferior ou igual a 1 (um) em qualquer dos índices de Liquidez Geral (LG), Solvência Geral (SG) e Liquidez Corrente (LC), será exigido para fins de habilitação Capital Social de 10% do valor total estimado da contratação.

8.26. As empresas criadas no exercício financeiro da licitação deverão atender a todas as exigências da habilitação e poderão substituir os demonstrativos contábeis pelo balanço de abertura. ([Lei nº 14.133, de 2021, art. 65, §1º](#)).

8.27. *O atendimento dos índices econômicos previstos neste item deverá ser atestado mediante declaração assinada por profissional habilitado da área contábil, apresentada pelo fornecedor.*

9. Estimativas do Valor da Contratação

Valor (R\$): 150,26

9. ESTIMATIVAS DO VALOR DA CONTRATAÇÃO

9.1. O custo estimado total da contratação é de R\$150,26(*cento e cinquenta e vinte e seis centavos*), conforme custos unitários.

10. Adequação orçamentária

10. ADEQUAÇÃO ORÇAMENTÁRIA

10.2. A dotação relativa aos exercícios financeiros subsequentes será indicada após aprovação da Lei Orçamentária respectiva e liberação dos créditos correspondentes, mediante apostilamento.

11. 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](#).

TAMIRES ARAUJO LIMA

Agente de contratação



Assinou eletronicamente em 09/09/2024 às 09:34:58.

Lista de Anexos

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

- Anexo I - ETP59_2024.pdf (731.25 KB)

Anexo I - ETP59_2024.pdf

Estudo Técnico Preliminar 59/2024

1. Informações Básicas

Número do processo: 23220000095202458

2. Descrição da necessidade

Nosso campus não tem refeitório para atendimento aos estudantes e servidores. A alimentação escolar oferecida com recursos do Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE) só atende por alguns dias e especificamente aos estudantes dos Cursos Técnicos, sendo necessária a oferta de lanches e refeições por um estabelecimento privado, por meio da concessão de uso de espaço no interior da Instituição para sua instalação. Assim, pretende-se alcançar com a concessão de uso, o atendimento ao público interno com uma oferta satisfatória de lanches, com preço razoável, variedades e qualidade dos produtos, durante todo o período de funcionamento das atividades acadêmicas e administrativas.

3. Área requisitante

Área Requisitante	Responsável
Gerência de Administração e Planejamento	Irineia Martins da Silva

4. Descrição dos Requisitos da Contratação

A pessoa física ou jurídica à qual será concedido o uso de espaço para exploração de atividade econômica de venda de lanches no formato Cantina, doravante denominada CONCESSIONÁRIA, deverá:

- Cumprir todas as obrigações constantes no instrumento convocatório (edital) e seus anexos, assumindo com exclusividade seus riscos empresariais e as despesas decorrentes da boa e perfeita execução do objeto;
- Possuir a estrutura necessária para o satisfatório atendimento aos seus clientes, dispondo de capital financeiro, acomodações (bancos/cadeiras e mesas), equipamentos e utensílios de preparo dos lanches (fornos, vasilhas, liquidificador, batedeira, fogão, etc), acondicionamentos adequados, limpos e organizados (prateleiras, armários, freezer, geladeira, etc), entre outros necessários à produção, estoque, acondicionamento, exposição e venda, bem como cardápios e lixeiras para uso durante a comercialização do lanches.
- Possuir as licenças e documentações necessárias para o desempenho da atividade, cumprindo as exigências legais, tais como, Alvará Sanitário e Alvará de Funcionamento expedido pelo Município de Iporá, certidões de regularidade fiscal (Receita Federal) e trabalhista (TST).
- Fornecer produtos em conformidade com as especificações mínimas constantes no Termo de Referência da licitação e estritamente de acordo com as normas da Agência Nacional de Vigilância Sanitária (ANVISA) e Associação Brasileira de Normas Técnicas (ABNT) e ainda coadunadas nas cláusulas contratuais estabelecidas entre as partes, bem como atender às todas as disposições legais e regulamentares dos órgãos fiscalizadores;
- Firmar Contrato Administrativo de Concessão de Uso de Imóvel Público não edificado com o IF Goiano Campus Iporá (doravante, o concedente), estando a partir de então obrigado ao cumprimento de suas cláusulas, que incluem o **atendimento ao público interno na Sede e na Fazenda Escola durante todo o período de funcionamento das atividades do Instituto durante o prazo de vigência do contrato**, com flexibilização durante feriados, férias e recessos, ajuste que poderá ser prorrogado conforme os critérios a serem detalhados no instrumento convocatório;

5. Levantamento de Mercado

A cidade de Iporá-GO possui diversos estabelecimentos comerciais especializados na venda de lanches, almoço e janta, sendo provável o interesse de alguns em participar da seleção para concessão de uso, visto que diversos têm procurado a Administração do Instituto, buscando informações sobre a possibilidade de realizarem a venda de lanches dentro da instituição.

A concessão para esse tipo de uso tem sido realizada em outras instituições públicas, atendendo a propostas semelhantes à do Campus Iporá, o que reforça a necessidade de buscarmos uma solução semelhante.

6. Descrição da solução como um todo

Para o atendimento à demanda por venda de lanches no IF Goiano Campus Iporá, será realizada a concessão de uso de espaços edificadas na Sede e na Fazenda Escola, através de contrato administrativo.

A CONCESSIONÁRIA será selecionada por meio de licitação na modalidade Pregão, com critério de menor preço pelo cardápio mínimo de produtos a serem vendidos.

As concessões de cada uma das áreas terá caráter oneroso para o concessionário, que pagará mensalmente por esse uso.

Não será permitido ceder ou transferir a terceiros, a qualquer título, a Concessão Onerosa de Uso, nem emprestar ou sublocar o espaço, no todo ou em parte, ou sob qualquer forma de permitir a terceiros o uso desta, ainda que tenha a mesma finalidade. O horário de funcionamento da Cantina na Sede, deverá ser das 07:00 às 22:00; e na Fazenda Escola deverá ser das 07:00 às 17:00; de segunda a sexta-feira, durante o período letivo estabelecido em calendário acadêmico do Campus Iporá.

Desse modo, solicitamos que seja fixado em local visível, o cardápio semanal de lanches e a tabela de preços dos itens comercializados.

Os cardápios de lanches poderão sofrer alterações levando-se em conta o comportamento dos usuários frente ao consumo e a procura.

Os itens seguintes são básicos e compõem a lista para formulação das propostas pelos licitantes:

Item	CATMAT	Descrição	Unidade	Quantidade	Valor estimado
1	464348	Açaí puro com adição de fruta in natura e granola	Porção de 300g: açaí(200g), fruta (50g) e granola (50g)	1	R\$ 21,8300
2	445488	Água com gás	Garrafa PET 510 ml	1	R\$ 1,7500
3	307148	Água de coco	Copo 200 ml	1	R\$ 2,7567
4	613476	Água sem gás	Garrafa PET 510 ml	1	R\$ 2,1867
5	617795	Biscoito de queijo	Unidade de 60g	1	R\$ 2,7333
		Biscoitos caseiros			

6	617795	Pacote com porção de 60gr (aproximadamente 6 unidades). Diversos sabores: fubá; coco; nata e tradicional.	unidade	1	R\$ 4,1200
7	617630	Bolo simples Bolo simples sem recheio: fubá com coco; cenoura; laranja; formigueiro; mesclado com chocolate; chocolate e outros. Fatia de 100g.	unidade de 100gr	1	R\$ 5,8167
8	457037	Broa de fubá Broa doce ou salgada.	Unidade de 60g	1	R\$ 3,2833
9	4633568	Café coado	Copo 100 ml	1	R\$ 4,4467
10	463551	Café com leite	Copo 200 ml	1	R\$ 3,2400
11	615264	Frutas in natura Unidade média de fruta in natura. Podendo ser por exemplo: maçã (aprox. 80g), banana (aprox. 80g), pêra (aprox. 80g) ou laranja (aprox. 140g	unidade	1	R\$ 2,4700
12	482783	Iogurte natural	Copo de 170g	1	R\$ 8,0433
13	448733	Leite integral	Copo 200 ml	1	R\$ 3,5433
14	456986	Mané pelado Bolo de mandioca caseiro. Fatia de 100g.	unidade de 100gr	1	R\$ 11,1633
15	456987	Omelete	unidade de 150gr	1	R\$ 4,1933
16	461968	Pamonha Sal, doce e a moda.	unidade de 200gr	1	R\$ 23,6267
17	461074	Panqueca Sugestão: frango com requeijão cremoso; ricota e azeitona (opção para vegetarianos); carne seca; etc.. Mínimo dois sabores, não podendo ser embutido do tipo presunto, apresuntado, mortadela, etc.	unidade de 150gr	1	R\$ 16,8333

18	460497	Pão com queijo/ Queijo quente Pão de forma tradicional /integral ou pão francês(50g), queijo mussarela (30g)	unidade	1	R\$ 1,9833
19	460400	Pão quente/Pão na chapa Pão francês (50gr) com manteiga de leite	unidade	1	R\$ 2,3667
20	462271	Refeição 1 (uma) porção de salada, 2 (dois) acompanhamentos quentes, 1 (um) prato principal proteico, 1 (uma) guarnição Porção de salada: 50 a 80 gramas; Acompanhamento quente (arroz e feijão): 100 a 130 gramas de arroz pronto e 70 a 100 gramas de feijão pronto; Prato principal proteico: 100 a 120 gramas de prato proteico pronto, sendo carne sem osso (carne bovina, suína; frango ou ovo) ou 120 a 150 gramas de carne com osso. Guarnição: 70 a 90 gramas de vegetal cozido ou refogado ou 50 a 75 gramas de guarnição à base de massa (macarrão, farofa, purê). A refeição deverá ser preparada no dia que for servida, não sendo permitido alimentos esquentados e preparados em outro dia. As características dos ingredientes, bem como suas embalagens devem seguir as	unidade	1	R\$ 19,3267

		legislações vigentes.			
21	617795	Rosca Caseira	Unidade de 50g	1	R\$ 3,3700
22	466411	Salada de frutas com iogurte e granola Frutas diversas com no mínimo: laranja, banana, mamão, maçã e sem adição de açúcar. Adicional de Iogurte, mel ou açúcar mascavo, canela e granola.	Pote de 500ml (300ml de fruta e 200ml de acompanhamento)	1	R\$ 12,3967
23	466411	Salada de frutas Pedacos de frutas diversas.	Copo de 300ml	1	R\$ 11,7967
24	461973	Salgados assados em geral. Podem ser ofertados salgados assados em geral (esfirra, empada, pastel, enroladinho de queijo, etc).	unidade de 130gr	1	R\$ 1,2300
25	363092	Sanduíche - pão integral ou francês ou brioche, salada de alface, tomate, cenoura, hambúrguer, queijo	unidade	1	R\$ 4,6300
26	460408	Sanduíche natural Pão de forma tradicional /integral ou pão sírio recheado com patês e saladas (aprox. 150g)	unidade	1	R\$ 10,3833
27	345630	Suco de polpa de frutas	Copo de 300ml	1	R\$ 9,7000
28	464755	Suco natural de frutas	Copo de 300ml	1	R\$ 6,3833
29	461091	Tapioca	unidade de 150gr	1	R\$ 15,6167
30	461090	Torta recheada (Tipo pizza coberta)	unidade de 150gr	1	R\$ 11,3833
31	617146	Vitaminas de frutas	Copo de 300ml	1	R\$ 12,6000
TOTAL					R\$ 245,2033

* Itens de acordo com o cardápio da CONUTRI, conforme Ofício nº 12/2024 - CONUTRI/COMISSOES/IFGOIANO, anexo ao processo

A **seleção do fornecedor** pelo critério de menor preço por grupo é um processo comum em licitações públicas e em compras corporativas. Esse método é utilizado quando o objeto da licitação é dividido em diferentes lotes ou grupos, e o objetivo é escolher o fornecedor que ofereça o menor preço para cada um desses grupos, maximizando a economia para a entidade compradora. A seleção do fornecedor será realizada por meio do cardápio mínimo, onde será adjudicado o fornecedor que ofertar o menor preço no grupo, que conterá todos os 31 itens.

A CONCESSIONÁRIA poderá oferecer qualquer outro serviço relacionado com a atividade fim, desde que seja comunicado previamente ao IF GOIANO.

O CONCEDENTE poderá cancelar a venda de toda e qualquer mercadoria ou produto, quando julgar inconveniente ao interesse público e a sua imagem, desde já estando proibida a venda de bebidas alcoólicas, cigarros e similares.

Os lanches devem ser servidos em perfeitas condições, preparados com gêneros de primeira qualidade, com ótima apresentação e sabor agradável, dentro das exigências de higiene e técnicas culinárias.

A CONCESSIONÁRIA deve utilizar as instalações concedidas pelo IF GOIANO, exclusivamente no cumprimento do objeto pactuado, correndo às suas expensas, a conservação, guarda e manutenção do que for comercializado.

A cantina se destinará unicamente de forma contínua e ininterrupta ao desempenho das atividades previstas no contrato de concessão onerosa de uso, sendo que qualquer outra atividade deverá ser autorizada pela CONTRATADA.

Na cantina, será expressamente vedado: a utilização de alto-falante ou congêneres que produzam som ou ruídos, prejudicial ao andamento das aulas; a guarda ou depósito de produtos inflamáveis, explosivos, corrosivos, tóxicos ou de forte odor; a comercialização de bebidas alcoólicas; a comercialização de cigarros e quaisquer produtos tóxicos; bem como a comercialização de produtos relacionados a quaisquer tipos de jogos de azar.

Os preços dos alimentos e bebidas deverão estar devidamente afixados em quadro em local visível. Os preços praticados pela CONCESSIONÁRIA em relação ao fornecimento de lanches e prestação de serviços não poderão ultrapassar os praticados no mercado. Se houver interesse da CONCESSIONÁRIA, poderão ocorrer vendas a crédito, sob seu controle, eximindo-se o CONCEDENTE de qualquer responsabilidade por inadimplência dos devedores. Não será permitida a inclusão de taxas, tais como comissões e gorjetas, nos preços da tabela, nem a sua cobrança à parte.

Os empregados que manipularem alimentos deverão usar uniformes apropriados, em perfeitas condições de higiene, predominantemente na cor branca, gorros, sapatos, tênis e outros que se fizerem necessários. Deverão ser mantidos nos locais de trabalho, somente empregados que tenham a idade permitida por lei para o exercício da atividade e que gozem de boa saúde física e mental. O pessoal necessário à execução dos serviços, objeto da presente concessão, será de exclusiva responsabilidade da CONCESSIONÁRIA, observando-se a legislação trabalhista e as

normas de Segurança e Higiene do Trabalho, mediante as resoluções da ANVISA. **O empregado que trabalhar no caixa não poderá servir ou manipular alimentos.**

A CONCESSIONÁRIA não poderá usar as instalações e equipamentos da estrutura de comercialização de lanche para produzir alimentos e serviços para outros estabelecimentos que não seja o do IF GOIANO. Ficará sob responsabilidade da CONCESSIONÁRIA o controle do acesso dos usuários.

Quanto à limpeza e conservação do espaço: a limpeza, manutenção, conservação e vigilância do espaço físico concedido, serão de responsabilidade exclusivamente da CONCESSIONÁRIA e deverá ser realizada diariamente. Os detritos provenientes da comercialização de lanche deverão ser acondicionados em sacos plásticos e retirados do IF GOIANO.

Caberá à CONCESSIONÁRIA providenciar periodicamente a dedetização e desinfecção completa do espaço físico objeto da concessão onerosa de uso, devendo estes serviços ser previamente comunicados e autorizados pela Direção Geral do IF GOIANO.

A CONCESSIONÁRIA deverá armazenar e manusear os equipamentos, utensílios e gêneros alimentícios, observando, no mínimo, os seguintes aspectos: os locais de armazenamento deverão ser mantidos rigorosamente limpos, arejados e arrumados; não será admitido o armazenamento de gêneros de forma imprópria ou fora de condições normais para o consumo, como, por exemplo, gêneros cuja data de vencimento esteja vencida, ou que não estejam embalados adequadamente; o armazenamento de gêneros perecíveis deverá ser feito em temperaturas apropriadas; os produtos de limpeza, inseticidas, substâncias tóxicas e venenosas deverão ser estocadas em dependência própria, rigorosamente isolada dos gêneros alimentícios, equipamentos e utensílios utilizados na elaboração dos alimentos.

A CONCESSIONÁRIA deverá manter a perfeita higienização das frutas, legumes, verduras, lavando-as em solução adequada, antes do pré-preparo devendo também zelar para que os gêneros alimentícios a serem utilizados, sejam de marcas conceituadas e de qualidade comprovada.

Quanto à benfeitorias: a realização de qualquer intervenção e/ou benfeitoria no imóvel dependerá sempre de prévia autorização, por escrito, do CONCEDENTE e se incorporará ao imóvel, sem que caiba qualquer indenização a CONCESSIONÁRIA. Os aparelhos, equipamentos e materiais móveis não imobilizados, instalados ou fixados e destinados ao uso da cantina permanecerão de propriedade da CONCESSIONÁRIA, que indicará, precisamente, todos os bens móveis, de seu uso, em relação a ser apresentada a CONCEDENTE, quando do início da execução do contrato. Os bens móveis imobilizados e as benfeitorias assim constituídas pelo resultado de possíveis trabalhos de adaptação do espaço reverterão automaticamente ao patrimônio da CONCEDENTE, sem que caiba à CONCESSIONÁRIA qualquer indenização ou direito da retenção, podendo a CONCEDENTE exigir a reposição do espaço objeto dessa concessão. A realização de adaptação da área não poderá interferir nas atividades das demais.

7. Estimativa das Quantidades a serem Contratadas

Para atendimento à demanda da Sede e na Fazenda Escola, serão destinadas duas áreas edificadas para concessão de uso de Cantina:

→ Área na Sede: Edificação de 50,86 m², composta por Cozinha (12,60 m²), Despensa (8,40 m²), Balcão (22,33 m²) e Depósito (7,53 m²);

→ Área na Fazenda Escola: Edificação de 27,38 m², composta por Cozinha (10,25 m²), Balcão (10,84 m²) e Depósito (6,29 m²).

8. Estimativa do Valor da Contratação

Valor (R\$): 150,26

O valor da contratação é relativo ao pagamento mensal pela concessão de uso do espaço edificado. Foi realizada pesquisa de Preços de concessão de uso de espaço público no Pesquisa de Preços do Compras.Gov, que esta anexo ao processo no Mapa de Preços Aluguel. Foi realizado por comissão o **TERMO DE AVALIAÇÃO IMOBILIÁRIA PARA CONCESSÃO DE USO, para o balizamento do aluguel.**

PESQUISA DE PREÇOS CONCESSÃO CANTINA												
CATSERV	Descrição	Quantidade	Preço 1	Preço 2	Preço 3	Preço 4	Preço 5	Preço 5	Média	Menor preço	Desvio padrão	Coefficiente de variação
19356	Concessão uso - areal/Imovel publico	R\$ 2,00	R\$ 79,11	R\$ 92,00	R\$ 95,00	R\$ 350,00	R\$ 90,67	R\$ 194,76	R\$ 150,26	R\$ 79,11	6,89	7,77

Desvio Padrão: É a raiz quadrada da variância de X ou também conhecido como a raiz quadrada do valor médio entre $(X-\mu)^2$, onde μ representa a média aritmética dos valores obtido

Coefficiente de variação: É uma medida de dispersão calculada entre a divisão do desvio padrão e a média aritmética dos valores.

A onerosidade pela concessão de uso pretendida será equiparada à taxa existente pelo uso de espaços públicos pelo Município, a título de Alvará de Funcionamento, definida pelo Código Tributário Municipal, de forma a ter-se um critério objetivo para definição do valor a ser pago mensalmente pelo concessionário do espaço a ser utilizado.

Três motivos explicam a não adoção da definição do pagamento mensal pelo critério de avaliação de imóveis na região, seguido da definição de um "aluguel" mensal pela concessão.

O primeiro motivo está relacionado à natureza finalística da concessão, que não encontra relação com o aluguel de imóveis, pois, não obstante o caráter oneroso, não se trata de uma intenção do Instituto em auferir renda com a concessão do espaço, mas sim a necessidade de prover a comunidade interna da entidade de pontos para aquisição de lanches, servindo assim como uma atividade de apoio à missão institucional do IF Goiano.

Em segundo lugar, verifica-se que há necessidade de atuação da Administração de forma a proporcionar condições favoráveis à viabilidade econômica do funcionamento da Cantina que se instalar em suas dependências, visto que é essencial para o atendimento da demanda em análise.

Por última, numa eventual fixação de pagamento mensal, como outrora feito, com base em critérios exclusivamente mercadológicos, induz logicamente a transferência desse custo ao preço final dos produtos, que serão adquiridos pelos estudantes, que em sua maioria são adolescentes, um público que necessita, dentro do possível, que os valores a pagar pelo lanche diário, esteja dentro de suas restritas possibilidades orçamentárias.

Assim, mostra-se uma alternativa razoável e adequada a adoção do valor da taxa municipal de localização e funcionamento como um parâmetro para simetria com o montante a ser estabelecido para pagamento mensal pela concessão de uso.

Em consulta realizada junto à Prefeitura de Iporá foi informado que os valores estão definidos na Lei nº 602 de 1989 (código tributário) e suas alterações, que assim dispõe:

"Art. 108.A *Taxa de Licença, decorrente do poder de polícia do Município de Iporá, tem por fato gerador a concessão de licença nos seguintes casos:*

I - Localização e funcionamento de qual-quer estabelecimento comercial, industrial, de credito, seguro, capitalização, agropecuário, de prestação de serviços, ou atividades de profissão, arte ou ofício;
(...)

III - Exercício do comércio, com estabelecimento fixo, ou ambulante, ou ainda qualquer outra atividade eventual;

(...)

VI - Ocupação de áreas com bens moveis, ou veículos com bens para a venda a consumidor final, a título pre-cário ou transitório, em vias e logradouros ou terrenos públicos, inclusive em calçadas;

(...)

ANEXO II

TABELA DE VALORES PARA CONCESSÃO DE LICENÇA E ALVARÁ PARA LOCALIZAÇÃO E FUNCIONAMENTO

Os valores estão expressos nas tabelas em moeda corrente (Real).

Nota: Para Taxa de Licença e Alvará para Localização e Funcionamento o m² a ser considerado com a ocupação e utilização efetiva. (Redação dada pela Lei Complementar nº 5/2009)"

2.00.00 COMÉRCIO			
Código	Descrição	Unidade	Valor R\$
(...)	(...)	(...)	(...)
	2.01.01 ...lanchonetes	m ²	1,13

Considerando os questionamentos da Procuradoria Federal através da NOTA n. 00027 - 2024 - DIREITO ADMINISTRATIVO E OUTRAS MATÉRIAS DE DIREITO PÚBLICO, trazemos aqui as justificativas para os critérios de pagamento adotados para concessão de espaço físico para instalação de Cantina no IF Goiano - Campus Iporá.

Quanto a esse aspecto, o órgão jurídico levantou como problema a definição do valor do aluguel, especificando que:

O critério definido no **Estudo Técnico Preliminar - ETP** (ver item 8 - estimativa do valor da contratação) e no **Termo de Referência** (ver item 7 - critérios de medição), que é a equiparação da onerosidade da Concessão de Uso para Cantina à taxa cobrada pelo Município para concessão de Alvará de Funcionamento, não é razoável, porque as permissões municipais tem por objeto o uso ocasional dos espaços físicos e as licenças para atividades em imóveis particulares.

O valor inicial estimado em R\$ 88,41 aparentemente ficou abaixo do valor mercadológico.

Todos os processos de licitação para fins de concessão de espaço para cantina em outros campi adotam como critério o valor da metragem do imóvel.

Outro questionamento é sobre valor gasto pelo futuro concessionário com energia elétrica e água.

Diante disso, primeiro é necessário esclarecer, com base no Plano de Desenvolvimento Institucional (https://suap.ifgoiano.edu.br/media/documentos/arquivos/42_-_PDI_2019-2023.pdf), que a **missão** do IF Goiano é a de **promover educação** profissional e tecnológica de excelência, visando à formação integral e emancipatória do cidadão para o desenvolvimento da sociedade. Trata-se de uma **instituição de educação**, ciência e tecnologia que tem, também, como **finalidade ofertar ensino público, gratuito** e de qualidade. Para tanto, o ensino, a pesquisa e a extensão precisam de uma infraestrutura que apoie o desenvolvimento de suas atividades.

Assim, o objetivo da concessão de um espaço físico para a instalação de uma cantina é constituir um serviço essencial de suporte às atividades institucionais, ofertando assim alimentação à comunidade interna, composta por servidores e discentes, que passam uma parte considerável do dia na instituição, cuja localização de suas unidades (Sede e Fazenda Escola) inviabiliza a saída das pessoas para adquirirem lanches em mercados particulares da cidade.

A concessão pretendida não se trata portanto de um aluguel de imóvel, e não se pretende com ela auferir renda, não estando assim em primeiro plano a avaliação da vantajosidade econômica de uma receita compatível ao valor de mercado de um eventual aluguel do mesmo espaço.

Quanto ao critério adotado para o pagamento pela concessão, deve-se atentar para o fato de que não há normas específicas na legislação regulamentando essa onerosidade. Ou seja, temos apenas a Lei nº 6.120/74 dizendo que a cessão dos bens das instituições federais de ensino não poderá ser gratuita, sem fixar os critérios de mensuração e cobrança e não possuindo normas ulteriores trazendo essas delimitações. Portanto, estão sendo usados critérios por analogia e princípios norteadores como a razoabilidade na apuração desse valor a pagar.

Se o entendimento que as taxas cobradas pelo Município remetem a uma condição de uso ocasional dos espaços onde haverá a atividade e ocorrem em imóveis particulares, o mesmo pode ser dito dos aluguéis, cuja duração do uso é definida por livre vontade das partes, podendo também ser ocasional e ocorrendo rotineiramente em imóveis particulares. De outro modo, reza o próprio código tributário do município de Iporá-GO, que em trecho já transcrito no ETP deste processo, diz:

"Art. 108.A Taxa de Licença, decorrente do poder de polícia do Município de Iporá, tem por fato gerador a concessão de licença nos seguintes casos:

I - Localização e funcionamento de qual-quer estabelecimento comercial, industrial, de crédito, seguro, capitalização, agropecuário, de prestação de serviços, ou atividades de profissão, arte ou ofício;

(...)

III - Exercício do comércio, com estabelecimento fixo, ou ambulante, ou ainda qualquer outra atividade eventual;

(...)

*VI - Ocupação de áreas com bens moveis, ou veículos com bens **para a venda a consumidor final**, a título pre-cário ou transitório, em vias e logradouros ou terrenos públicos, inclusive em calçadas;"*

Mais tarde, no ANEXO II, o código estabelece o valor por metro quadrado a ser cobrado para lanchonete, que foi o usado como analogia para a cobrança pela concessão de cantina, pois são estabelecimentos similares. Ou seja, a própria legislação municipal fornece características que permitem ter em seus parâmetros uma fonte de analogia para o estabelecimento dos critérios a serem usados na concessão de espaço público do IF Goiano.

Quanto ao valor da concessão ficar "abaixo de mercado" é uma consequência natural do objeto. O IF Goiano - Campus Iporá não está alugando imóvel e tampouco tem como missão institucional a arrecadação financeira. Estamos exercendo a função alocativa do Estado ao criar condições para que um serviço de utilidade pública possa ser ofertado aos usuários da instituição de ensino.

O particular que irá receber a concessão de uso para instalação da cantina precisa obter lucro em sua atividade, caso contrário, não terá interesse em realizá-la. Estamos assim diante de uma situação que, a rigor, não se trata de um "bem público" na concepção teórica da ciência econômica, mas é possível traçar um paralelo e dizer que temos uma certa "falha de mercado", que é uma situação na qual o governo precisa intervir para que seja ofertado um serviço de imensa utilidade para a sociedade, mas que o mercado não é capaz de ofertar ou não o interessa economicamente fazê-lo. E isso ocorre neste caso concreto pelos seguintes motivos:

O IF Goiano recebe um recurso Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE), que ao mesmo tempo que é insuficiente para prover a alimentação de todos os alunos, também impacta a demanda destes pelos produtos oferecidos pela cantina. Isso quer dizer que, ao instalar uma cantina no Instituto, o particular possui como público alvo, um volume de pessoas que não é grande e praticamente fixo, variando apenas em função das matrículas ao longo do tempo. Estamos em uma cidade do interior de Goiás com algo em torno de 35 mil habitantes e o público do IF Goiano, somando servidores e alunos, gira em torno de mil pessoas, estando uma parte dos servidores em trabalho remoto. Essas pessoas constituem uma demanda somente potencial, tendo em vista que não se pode garantir que todas irão adquirir lanches e que isso se dará todos os dias. Sendo oferecido o lanche gratuito do PNAE, o número de potenciais clientes se reduz ainda mais. Ou seja, a existência de uma cantina é primordial para o público interno existente, que precisa adquirir refeições, mas para os ofertantes a atratividade do negócio é prejudicada pelo

volume e rigidez da demanda (já que pessoas de fora não poderiam entrar no campus só para comprar na Cantina) e sua atenuação pelo fornecimento de lanches gratuitos pelo Campus.

Outro ponto a ser destacado é que em concessões e permissões de uso anteriores, houve licitações fracassadas e desertas, tendo sido necessárias diversas tentativas na busca de interessados na venda de lanches na escola.

A última concessão realizada também não teve êxito, pois o valor mensal cobrado foi baseado na avaliação imobiliária e cobrança de energia e água, conforme recomendação do parecer jurídico à época, o que inviabilizou o negócio e resultou na rescisão contratual, e, a então concessionária, saiu devendo R\$ 6.041,38, tendo que ser inscritos em dívida ativa (vide processo 23220.000847.2021-38).

Após passados diversos meses de dificuldades da Administração, por não encontrarmos alternativa para a oferta de lanches, identificamos uma opção emergencial, enquanto não fosse realizada nova licitação, que foi o lançamento de um edital para permissão de uso. Dois permissionários desistiram do negócio e uma terceira permaneceu e tem essa permissão até que seja formalizado o contrato para a concessão efetiva do espaço. Foi apresentado relatório da permissionária atual, na qual manifesta-se em relação à baixa nas vendas, déficit no faturamento, pouco lucro e a já citada oferta de lanches e refeições gratuitas pelo IF, como uma das causas.

O lucro na venda de lanches é obtido a partir da diferença entre receitas e despesas/custos. Logo, caso seja definido um critério de pagamento pela concessão e pagamentos por água e energia, baseado em noções mercadológicas, teremos uma majoração desses custos, e para que haja viabilidade econômica, o futuro concessionário terá também que ajustar sua receita via preço, transferindo assim o ônus ao consumidor final, que são os alunos, boa parte dos quais precisamos considerar, encontram-se em uma faixa etária com perfil econômico estritamente estudantil, queremos dizer, com notória restrição orçamentária. Esses alunos não teriam condições de adquirir seus lanches e o problema persistiria.

Este relato está sendo subscrito por servidores atuantes em diversos setores do campus, desde aqueles que tratam das questões burocráticas dos contratos, até os que lidam diariamente com os anseios do público estudantil. Temos propriedade e um histórico de casos concretos anteriores que nos embasam a planejar essa futura contratação analisando a realidade local. O douto procurador mencionou o fato de que os demais campi usam aquele critério mercadológico para apurar a onerosidade das suas concessões, mas isso é impraticável em um campus de uma cidade pequena como Iporá. É no interior do interior do país, dentro de um campus também com pequeno público.

Como o IF Goiano, enquanto detentor do poder público federal irá propiciar as condições para que seus alunos tenham qualidade alimentar em suas dependências, já que os recursos específicos de alimentação gratuita (PNAE) são insuficientes e estão vinculados a um tipo de aquisição específica junto à agricultura familiar? A resposta que temos no momento é a concessão de espaço para a Cantina, com valor de pagamento mensal baixo e sem ônus em relação a água e energia utilizados na prestação desse serviço essencial.

Quanto ao valor da concessão já foi dito, não se utiliza o critério mercadológico, pois não se trata de aluguel. Em relação ao gasto de energia e água, ao não cobrar pelo seu consumo, o campus estará essencialmente subsidiando essa atividade, pelas razões já expostas.

É necessário também mencionar que em relação a esse gasto com água e energia, o campus já tem progredido em economicidade e eficiência. Na Fazenda Escola o custo com água é ínfimo, pois é realizada a captação via poço artesiano. E a poucos dias foi ativada uma nova etapa da estrutura de geração de energia fotovoltaica na Sede, caminhando assim para a auto-suficiência energética. Dessa forma, a relação custo-benefício da Cantina no tocante a consumo de água e energia, visando o atendimento à comunidade escolar é amplamente favorável.

Em suma, portanto, temos uma necessidade de oferta de lanches no campus Iporá, que pode ser atendida mediante a concessão de espaço para cantina. Contudo, a realidade local e as particularidades da demanda, cujas características tem sido demonstradas historicamente em casos concretos, impõem a necessidade de um posicionamento ativo do Instituto na provisão de condições favoráveis à manutenção desse serviço de venda de lanches, sendo fundamental para isso subsidiar a concessão mediante à não cobrança pelo uso da água e da energia consumidos pela Cantina, assim como a adoção do critério de mensuração e pagamento pelo uso do espaço descrito no ETP.

Isso implica que, na concessão das áreas edificadas da Sede (50,86 m²) e Fazenda (27,38 m²), **o valor mensal a ser pago é de R\$ 88,41** (Oitenta e oito reais e quarenta e um centavos (R\$ 1,13 x 78,24 m²)).

9. Justificativa para o Parcelamento ou não da Solução

Não se aplica, tendo em vista a natureza da contratação e a existência de apenas um local para instalação da Cantina.

10. Contratações Correlatas e/ou Interdependentes

O IF Goiano recebe recursos do FNDE/PNAE, que por determinação legal são direcionados à aquisição de gêneros alimentícios da agricultura familiar para alimentação escolar.

Esse recurso permite o fornecimento de lanche apenas a um grupo reduzido e específico de alunos, alguns dias da semana.

É importante que os futuros concessionários estejam cientes desse fornecimento, visto que, parte dos alunos matriculados são atendidos por esse programa, e provavelmente uma parcela deles efetivamente consumirá menos produtos pagos, já que dispõem desse benefício gratuito.

Assim os interessados na concessão precisam incluir esse fator na avaliação da viabilidade em estabelecer seu comércio no Campus.

11. Alinhamento entre a Contratação e o Planejamento

A concessão de uso de espaço para instalação de vendas de lanches, ao atender uma demanda por alimentação de qualidade, está alinhada ao PDI, o qual revela entre os objetivos estratégicos do IF Goiano proporcionar a melhoria contínua da promoção da segurança, saúde e bem-estar dos servidores, assim como promover o acolhimento dos estudantes, expandir e adequar a infraestrutura institucional.

A presente contratação encontra-se no Plano Anual de Contratações de 2024.

12. Benefícios a serem alcançados com a contratação

Atendimento à demanda pela compra diária de lanches por estudantes e servidores.

13. Providências a serem Adotadas

Prosseguir o trâmite processual para licitação da concessão de uso das edificações.

14. Possíveis Impactos Ambientais

O impacto ambiental mais provável em relação à instalação de cantina está relacionado à geração de lixo proveniente do consumo dos alimentos no local.

A fim de sanar o risco e também promover a manutenção da organização e limpeza no Campus, será definida como obrigação do concessionário dispor de lixeiras para descarte de lixos, bem como fazer o recolhimento, acondicionamento e remoção do lixo gerado, deixando-o no ponto de coleta localizado na área externa do Instituto.

15. Declaração de Viabilidade

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

15.1. Justificativa da Viabilidade

Declaramos que a concessão de uso de espaços edificados, para instalação de cantina para venda de lanches, em edificações internas do IF Goiano Campus Iporá é viável, considerando os elementos colhidos durante este Estudo Técnico Preliminar.

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](#).

TAMIRES ARAUJO LIMA

Agente de contratação



Assinou eletronicamente em 09/09/2024 às 09:21:39.

SUELIA DA SILVA ARAUJO

Membro da comissão de contratação

RAFAEL GUIMARAES DIAS

Membro da comissão de contratação

EVA LUSIA DOS SANTOS BORGES

Membro da comissão de contratação

Lista de Anexos

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

- Anexo I - ETP SUAP.pdf (552.79 KB)

Anexo I - ETP SUAP.pdf



SERVIÇO PÚBLICO FEDERAL
MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
SECRETARIA DE EDUCAÇÃO PROFISSIONAL E TECNOLÓGICA
INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA GOIANO

ESTUDO TÉCNICO PRELIMINAR - ETP

Concessão de Uso de edificação para funcionamento de Cantina

Informações Básicas

1. Informações Básicas

Número do processo: 23220.000037.2023-43

Categoria do ETP:

	Bens
	Serviços
	Obras e serviços especiais de engenharia
	Locação de imóveis
X	Concessão de Uso de imóvel

Necessidades

2. Descrição da necessidade

Nosso campus não tem refeitório para atendimento aos estudantes e servidores. A alimentação escolar oferecida com recursos do Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE) só atende por alguns dias e especificamente aos estudantes dos Cursos Técnicos, sendo necessária a oferta de lanches e refeições por um estabelecimento privado, por meio da concessão de uso de espaço no interior da Instituição para sua instalação.

Assim, pretende-se alcançar com a concessão de uso, o atendimento ao público interno com uma oferta satisfatória de lanches, com preço razoável, variedades e qualidade dos produtos, durante todo o período de funcionamento das atividades acadêmicas e administrativas.

3. Área requisitante

Área	Responsável
Gerências de Administração e Ensino	Irineia Martins da Silva e Renan Pinheiro de Oliveira.

4. Descrição dos requisitos da contratação

A pessoa física ou jurídica à qual será concedido o uso de espaço para exploração de atividade econômica de venda de

lanches no formato Cantina, doravante denominada CONCESSIONÁRIA, deverá:

- Cumprir todas as obrigações constantes no instrumento convocatório (edital) e seus anexos, assumindo com exclusividade seus riscos empresariais e as despesas decorrentes da boa e perfeita execução do objeto;
- Possuir a estrutura necessária para o satisfatório atendimento aos seus clientes, dispondo de capital financeiro, acomodações (bancos/cadeiras e mesas), equipamentos e utensílios de preparo dos lanches (fornos, vasilhas, liquidificador, batedeira, fogão, etc), condicionamentos adequados, limpos e organizados (prateleiras, armários, freezer, geladeira, etc), entre outros necessários à produção, estoque, acondicionamento, exposição e venda, bem como cardápios e lixeiras para uso durante a comercialização dos lanches.
- Possuir as licenças e documentações necessárias para o desempenho da atividade, cumprindo as exigências legais, tais como, Alvará Sanitário e Alvará de Funcionamento expedido pelo Município de Iporá, certidões de regularidade fiscal (Receita Federal) e trabalhista (TST).
- Fornecer produtos em conformidade com as especificações mínimas constantes no Termo de Referência da licitação e estritamente de acordo com as normas da Agência Nacional de Vigilância Sanitária (ANVISA) e Associação Brasileira de Normas Técnicas (ABNT) e ainda coadunadas nas cláusulas contratuais estabelecidas entre as partes, bem como atender às todas as disposições legais e regulamentares dos órgãos fiscalizadores;
- Firmar Contrato Administrativo de Concessão de Uso de Imóvel Público não edificado com o IF Goiano Campus Iporá (doravante, o concedente), estando a partir de então obrigado ao cumprimento de suas cláusulas, que incluem o **atendimento ao público interno na Sede e na Fazenda Escola durante todo o período de funcionamento das atividades do Instituto durante o prazo de vigência do contrato**, com flexibilização durante feriados, férias e recessos, ajuste que poderá ser prorrogado conforme os critérios a serem detalhados no instrumento convocatório;

Solução

5. Levantamento de mercado

A cidade de Iporá-GO possui diversos estabelecimentos comerciais especializados na venda de lanches, almoço e janta, sendo provável o interesse de alguns em participar da seleção para concessão de uso, visto que diversos têm procurado a Administração do Instituto, buscando informações sobre a possibilidade de realizarem a venda de lanches dentro da instituição.

A concessão para esse tipo de uso tem sido realizada em outras instituições públicas, atendendo a propostas semelhantes à do Campus Iporá, o que reforça a necessidade de buscarmos uma solução semelhante.

6. Descrição da solução como um todo

Para o atendimento à demanda por venda de lanches no IF Goiano Campus Iporá, será realizada a concessão de uso de espaços edificados na Sede e na Fazenda Escola, através de contrato administrativo.

A CONCESSIONÁRIA será selecionada por meio de licitação na modalidade Pregão, com critério de menor preço pelo cardápio mínimo de produtos a serem vendidos.

As concessões de cada uma das áreas terá caráter oneroso para o concessionário, que pagará mensalmente por esse uso.

Não será permitido ceder ou transferir a terceiros, a qualquer título, a Concessão Onerosa de Uso, nem emprestar ou sublocar o espaço, no todo ou em parte, ou sob qualquer forma de permitir a terceiros o uso desta, ainda que tenha a mesma finalidade. O horário de funcionamento da Cantina na Sede, deverá ser das 07:00 às 22:00; e na Fazenda Escola deverá ser das 07:00 às 17:00; de segunda a sexta-feira, durante o período letivo estabelecido em calendário acadêmico do Campus Iporá.

Desse modo, solicitamos que seja fixado em local visível, o cardápio semanal de lanches e a tabela de preços dos itens comercializados.

Os cardápios de lanches poderão sofrer alterações levando-se em conta o comportamento dos usuários frente ao consumo e a procura.

Os itens seguintes são básicos e compõem a lista para formulação das propostas pelos licitantes:

TEM	PRODUTO	INFORMAÇÕES ESPECÍFICAS DO PRODUTO E/OU INGREDIENTES	FREQUÊNCIA DA OFERTA
01	Café coado	Copo de 180ml	Diário

02	Café com leite	Copo de 180ml (leite semi desnatado)	Diário
03	Chá	Copo de 180ml	Diário
04	Água com gás	Garrafa pet 510ml	Diário
05	Água sem gás	Garrafa pet 510ml	Diário
06	Água de coco	Caixinha de 200 ml	Diário
07	Vitamina de frutas	Copo de 300ml	De acordo com a demanda.
08	Suco natural de frutas	Copo de 300ml	De acordo com a demanda.
09	Suco de polpa de frutas	Copo de 300ml	Diário
10	Iogurte natural	Copo de 170g	Diário
11	Iogurte de frutas e/ou bebida láctea de frutas	Garrafa de 180ml	Diário
12	Pão quente	Pão francês (50g) com manteiga	Diário
13	Misto quente	Pão de forma tradicional ou pão francês(50g), presunto(20g), queijo(20g)	Diário
14	Bauru	Pão de forma tradicional ou pão francês(50g), presunto(20g), queijo(20g) e tomate(20g)	Diário
15	Sanduíche natural	Pão de forma tradicional, pão sírio ou pão integral. No mínimo 2 sabores.	Diário
16	Pão de queijo	Unidade de 80g	Diário
17	Esfirra	Massa assada(100g) com recheio de carne moída (recheio mínimo de 60g) no mínimo 2 sabores.	Diário
18		Massa assada com recheio de frango desfiado (recheio mínimo de 60g)	Diário

	Pastel assado	no mínimo 2 sabores.	
19	Salada de frutas	Frutas diversas com no mínimo: laranja, banana, mamão, maçã e sem adicional de açúcar. Copo de 300ml	De acordo com a demanda.
20	Salada de frutas com iogurte e granola	Frutas diversas com no mínimo: laranja, banana, mamão, maçã e sem adicional de açúcar. Adicional de iogurte, mel ou açúcar mascavo, canela e granola. Pote de 500ml (300 de frutas e 200ml de acompanhamento)	De acordo com demanda e interesse do campus.
21	Açaí com banana e granola	Pote de 400g: açaí(300g), banana(50g) e granola(50g)	Diário
22	Frutas in natura	Devem ser ofertadas por unidade, já higienizadas no mínimo 2 tipos de frutas da estação. Podendo ser: maçã, banana, ameixa, pêssego, Pêra, goiaba, mexerica, caqui, dentre outros.	Diário
23	Biscoitos caseiros	Pacote com porção de 60g (aproximadamente 6 unidades). Diversos sabores: fubá, coco, nata e tradicional.	Diário
24	Biscoitos salgados integrais	Pacote com porção de 60g (aproximadamente 6 unidades).	Diário
25	Rosca	Unidade de 100g	Diário
26	Bolo Simples	Bolo Simples sem recheio: fubá com coco, cenoura, laranja ou formigueiro. Fatia de 100g	De acordo com demanda e interesse do campus.
27	Barra de cereal (sabores diversos)	Unidade de 25g-35g	Diário
28	Picolé de Frutas	Unidade de 50g-60g sabores diversos de frutas: uva, limão, milho verde, dentre outros,	Diário
29	Panqueca	Mínimo de 2 sabores	Diário

30	Tapioca	Mínimo de 2 sabores	Diário
----	---------	---------------------	--------

A CONCESSIONÁRIA poderá oferecer qualquer outro serviço relacionado com a atividade fim, desde que seja comunicado previamente ao IF GOIANO.

O CONCEDENTE poderá cancelar a venda de toda e qualquer mercadoria ou produto, quando julgar inconveniente ao interesse público e a sua imagem, desde já estando proibida a venda de bebidas alcoólicas, cigarros e similares.

Os lanches devem ser servidos em perfeitas condições, preparados com gêneros de primeira qualidade, com ótima apresentação e sabor agradável, dentro das exigências de higiene e técnicas culinárias.

A CONCESSIONÁRIA deve utilizar as instalações concedidas pelo IF GOIANO, exclusivamente no cumprimento do objeto pactuado, correndo às suas expensas, a conservação, guarda e manutenção do que for comercializado.

A cantina se destinará unicamente de forma contínua e ininterrupta ao desempenho das atividades previstas no contrato de concessão onerosa de uso, sendo que qualquer outra atividade deverá ser autorizada pela CONTRATADA.

Na cantina, será expressamente vedado: a utilização de alto-falante ou congêneres que produzam som ou ruídos, prejudicial ao andamento das aulas; a guarda ou depósito de produtos inflamáveis, explosivos, corrosivos, tóxicos ou de forte odor; a comercialização de bebidas alcoólicas; a comercialização de cigarros e quaisquer produtos tóxicos; bem como a comercialização de produtos relacionados a quaisquer tipos de jogos de azar.

Os preços dos alimentos e bebidas deverão estar devidamente afixados em quadro em local visível. Os preços praticados pela CONCESSIONÁRIA em relação ao fornecimento de lanches e prestação de serviços não poderão ultrapassar os praticados no mercado. Se houver interesse da CONCESSIONÁRIA, poderão ocorrer vendas a crédito, sob seu controle, eximindo-se o CONCEDENTE de qualquer responsabilidade por inadimplência dos devedores. Não será permitida a inclusão de taxas, tais como comissões e gorjetas, nos preços da tabela, nem a sua cobrança à parte.

Os empregados que manipularem alimentos deverão usar uniformes apropriados, em perfeitas condições de higiene, predominantemente na cor branca, gorros, sapatos, tênis e outros que se fizerem necessários. Deverão ser mantidos nos locais de trabalho, somente empregados que tenham a idade permitida por lei para o exercício da atividade e que gozem de boa saúde física e mental. O pessoal necessário à execução dos serviços, objeto da presente concessão, será de exclusiva responsabilidade da CONCESSIONÁRIA, observando-se a legislação trabalhista e as normas de Segurança e Higiene do Trabalho, mediante as resoluções da ANVISA. **O empregado que trabalhar no caixa não poderá servir ou manipular alimentos.**

A CONCESSIONÁRIA não poderá usar as instalações e equipamentos da estrutura de comercialização de lanche para produzir alimentos e serviços para outros estabelecimentos que não seja o do IF GOIANO. Ficará sob responsabilidade da CONCESSIONÁRIA o controle do acesso dos usuários.

Quanto à limpeza e conservação do espaço: a limpeza, manutenção, conservação e vigilância do espaço físico concedido, serão de responsabilidade exclusivamente da CONCESSIONÁRIA e deverá ser realizada diariamente. Os detritos provenientes da comercialização de lanche deverão ser acondicionados em sacos plásticos e retirados do IF GOIANO.

Caberá à CONCESSIONÁRIA providenciar periodicamente a dedetização e desinfecção completa do espaço físico objeto da concessão onerosa de uso, devendo estes serviços ser previamente comunicados e autorizados pela Direção Geral do IF GOIANO.

A CONCESSIONÁRIA deverá armazenar e manusear os equipamentos, utensílios e gêneros alimentícios, observando, no mínimo, os seguintes aspectos: os locais de armazenamento deverão ser mantidos rigorosamente limpos, arejados e arrumados; não será admitido o armazenamento de gêneros de forma imprópria ou fora de condições normais para o consumo, como, por exemplo, gêneros cuja data de vencimento esteja vencida, ou que não estejam embalados adequadamente; o armazenamento de gêneros perecíveis deverá ser feito em temperaturas apropriadas; os produtos de limpeza, inseticidas, substâncias tóxicas e venenosas deverão ser estocadas em dependência própria, rigorosamente isolada dos gêneros alimentícios, equipamentos e utensílios utilizados na elaboração dos alimentos.

A CONCESSIONÁRIA deverá manter a perfeita higienização das frutas, legumes, verduras, lavando-as em solução adequada, antes do pré-preparo devendo também zelar para que os gêneros alimentícios a serem utilizados, sejam de marcas conceituadas e de qualidade comprovada.

Quanto à benfeitorias: a realização de qualquer intervenção e/ou benfeitoria no imóvel dependerá sempre de prévia autorização, por escrito, do CONCEDENTE e se incorporará ao imóvel, sem que caiba qualquer indenização a CONCESSIONÁRIA. Os aparelhos, equipamentos e materiais móveis não imobilizados, instalados ou fixados e destinados ao uso da cantina permanecerão de propriedade da CONCESSIONÁRIA, que indicará, precisamente, todos os bens móveis, de seu uso, em relação a ser apresentada a CONCEDENTE, quando do início da execução do contrato. Os bens móveis imobilizados e as benfeitorias assim constituídas pelo resultado de possíveis trabalhos de adaptação do espaço reverterão automaticamente ao patrimônio da CONCEDENTE, sem que caiba à CONCESSIONÁRIA qualquer indenização ou direito da retenção, podendo a CONCEDENTE exigir a reposição do espaço objeto dessa concessão. A realização de adaptação da área não poderá interferir nas atividades das demais.

7. Estimativas das quantidades a serem contratadas

Para atendimento à demanda da Sede e na Fazenda Escola, serão destinadas duas áreas edificadas para concessão de uso de Cantina:

→ Área na Sede: Edificação de 50,86 m², composta por Cozinha (12,60 m²), Despensa (8,40 m²), Balcão (22,33 m²) e Depósito (7,53 m²);

→ Área na Fazenda Escola: Edificação de 27,38 m², composta por Cozinha (10,25 m²), Balcão (10,84 m²) e Depósito (6,29 m²).

8. Estimativa do valor da contratação

O valor da contratação é relativo ao pagamento mensal pela concessão de uso do espaço edificado.

A onerosidade pela concessão de uso pretendida será equiparada à taxa existente pelo uso de espaços públicos pelo Município, a título de Alvará de Funcionamento, definida pelo Código Tributário Municipal, de forma a ter-se um critério objetivo para definição do valor a ser pago mensalmente pelo concessionário do espaço a ser utilizado.

Três motivos explicam a não adoção da definição do pagamento mensal pelo critério de avaliação de imóveis na região, seguido da definição de um "aluguel" mensal pela concessão.

O primeiro motivo está relacionado à natureza finalística da concessão, que não encontra relação com o aluguel de imóveis, pois, não obstante o caráter oneroso, não se trata de uma intenção do Instituto em auferir renda com a concessão do espaço, mas sim a necessidade de prover a comunidade interna da entidade de pontos para aquisição de lanches, servindo assim como uma atividade de apoio à missão institucional do IF Goiano.

Em segundo lugar, verifica-se que há necessidade de atuação da Administração de forma a proporcionar condições favoráveis à viabilidade econômica do funcionamento da Cantina que se instalar em suas dependências, visto que é essencial para o atendimento da demanda em análise.

Por última, numa eventual fixação de pagamento mensal, como outrora feito, com base em critérios exclusivamente mercadológicos, induz logicamente a transferência desse custo ao preço final dos produtos, que serão adquiridos pelos estudantes, que em sua maioria são adolescentes, um público que necessita, dentro do possível, que os valores a pagar pelo lanche diário, esteja dentro de suas restritas possibilidades orçamentárias.

Assim, mostra-se uma alternativa razoável e adequada a adoção do valor da taxa municipal de localização e funcionamento como um parâmetro para simetria com o montante a ser estabelecido para pagamento mensal pela concessão de uso.

Em consulta realizada junto à Prefeitura de Iporá foi informado que os valores estão definidos na Lei nº 602 de 1989 (código tributário) e suas alterações, que assim dispõe:

"Art. 108. A Taxa de Licença, decorrente do poder de polícia do Município de Iporá, tem por fato gerador a concessão de licença nos seguintes casos:

I - Localização e funcionamento de qualquer estabelecimento comercial, industrial, de crédito, seguro, capitalização, agropecuário, de prestação de serviços, ou atividades de profissão, arte ou ofício;

(...)

III - Exercício do comércio, com estabelecimento fixo, ou ambulante, ou ainda qualquer outra atividade eventual;

(...)

VI - Ocupação de áreas com bens moveis, ou veículos com bens para a venda a consumidor final, a título precário ou transitório, em vias e logradouros ou terrenos públicos, inclusive em calçadas;

(...)

ANEXO II

TABELA DE VALORES PARA CONCESSÃO DE LICENÇA E ALVARÁ PARA LOCALIZAÇÃO E FUNCIONAMENTO

Os valores estão expressos nas tabelas em moeda corrente (Real).

Nota: Para Taxa de Licença e Alvará para Localização e Funcionamento o m² a ser considerado com a ocupação e utilização efetiva. (Redação dada pela Lei Complementar nº 5/2009)"

2.01.01	...lanchonetes	m ²	1,13	2.00.00 COMÉRCIO			
Código		Descrição		Unidade		Valor R\$	
(...)		(...)		(...)		(...)	

Isso implica que, na concessão das áreas edificadas da Sede (50,86 m²) e Fazenda (27,38 m²), **o valor mensal a ser pago é de R\$ 88,41** (Oitenta e oito reais e quarenta e um centavos (R\$ 1,13 x 78,24 m²)).

9. Justificativa para o parcelamento ou não da solução

Não se aplica, tendo em vista a natureza da contratação e a existência de apenas um local para instalação da Cantina.

10. Contratações correlatas e/ou interdependentes

O IF Goiano recebe recursos do FNDE/PNAE, que por determinação legal são direcionados à aquisição de gêneros alimentícios da agricultura familiar para alimentação escolar.

Esse recurso permite o fornecimento de lanche apenas a um grupo reduzido e específico de alunos, alguns dias da semana.

É importante que os futuros concessionários estejam cientes desse fornecimento, visto que, parte dos alunos matriculados são atendidos por esse programa, e provavelmente uma parcela deles efetivamente consumirá menos produtos pagos, já que dispõem desse benefício gratuito.

Assim os interessados na concessão precisam incluir esse fator na avaliação da viabilidade em estabelecer seu comércio no Campus.

11. Alinhamento entre a contratação e o planejamento

A concessão de uso de espaço para instalação de vendas de lanches, ao atender uma demanda por alimentação de qualidade, está alinhada ao PDI, o qual revela entre os objetivos estratégicos do IF Goiano proporcionar a melhoria contínua da promoção da segurança, saúde e bem-estar dos servidores, assim como promover o acolhimento dos estudantes, expandir e adequar a infraestrutura institucional.

Não se aplica ao Plano Anual de Contratações, tendo em vista que não constitui a contratação de serviço ou aquisição, não gerando dispêndio de recursos.

Planejamento

12. Benefícios a serem alcançados com a contratação

Atendimento à demanda pela compra diária de lanches por estudantes e servidores.

13. Providências a serem adotadas

Prosseguir o trâmite processual para licitação da concessão de uso das edificações.

14. Possíveis Impactos Ambientais

O impacto ambiental mais provável em relação à instalação de cantina está relacionado à geração de lixo proveniente do consumo dos alimentos no local.

A fim de sanar o risco e também promover a manutenção da organização e limpeza no Campus, será definida como obrigação do concessionário dispor de lixeiras para descarte de lixos, bem como fazer o recolhimento, acondicionamento e remoção do lixo gerado, deixando-o no ponto de coleta localizado na área externa do Instituto.

Viabilidade

15. Declaração de viabilidade

Declaramos que a concessão de uso de espaços edificadas, para instalação de cantina para venda de lanches, em edificações internas do IF Goiano Campus Iporá é viável, considerando os elementos colhidos durante este Estudo

Responsáveis

16. Responsáveis

Ordem	Nome	Cargo/Função	Despacho/Portaria
1	SUELIA DA SILVA ARAUJO	Técnico em Assuntos Educacionais/Presidente	PORTARIA Nº 0166/IPORA/IFGOIANO, DE 18 DE JANEIRO DE 2023
2	EVA LUSIA DOS SANTOS BORGES	Técnico em Secretariado/Membro	
3	TAMIRES ARAUJO LIMA	Administrador/Membro	
4	RAFAEL GUIMARÃES DIAS	Assistente em Administração / Membro	

Iporá, 29 de novembro de 2023.

(Assinado Eletronicamente)

Suélia da Silva Araújo
Matrícula/SIAPE:2083294

(Assinado Eletronicamente)

Eva Lusía dos Santos Borges
Matrícula/SIAPE: 2387279

(Assinado Eletronicamente)

Tamires Araújo Lima
Matrícula/SIAPE: 2053775

(Assinado Eletronicamente)

Rafael Guimarães Dias
Matrícula/SIAPE: 3150993

TERMO DE APROVAÇÃO

Declaro aprovado o Estudo Técnico Preliminar, com todos os seus termos, em conformidade com o Art. 14 do Decreto 10.024/2019.

Iporá, 29 de novembro de 2023.

(Assinado Eletronicamente)

Irineia Martins da Silva
Gerente de Administração e Planejamento

(Assinado Eletronicamente)

Marcelo Medeiros Santana
Diretor Geral
IF Goiano – Campus Iporá

Documento assinado eletronicamente por:

- Rafael Guimaraes Dias, CHEFE - FG0002 - UCC-IP, em 01/02/2024 16:16:35.
- Irineia Martins da Silva, GERENTE - CD0004 - GAP-IP, em 01/02/2024 16:45:37.
- Marcelo Medeiros Santana, DIRETOR(A) GERAL - CD0002 - CMPIPR, em 01/02/2024 16:58:28.
- Suelia da Silva Araujo, TECNICO EM ASSUNTOS EDUCACIONAIS, em 01/02/2024 17:30:18.
- Eva Lusia dos Santos Borges, TECNICO EM SECRETARIADO, em 01/02/2024 17:31:43.
- Tamires Araujo Lima, ADMINISTRADOR, em 02/02/2024 06:29:21.

Este documento foi emitido pelo SUAP em 14/11/2023. Para comprovar sua autenticidade, faça a leitura do QRCode ao lado ou acesse <https://suap.ifgoiano.edu.br/autenticar-documento/> e forneça os dados abaixo:

Código Verificador: 547433

Código de Autenticação: aeac95409c



INSTITUTO FEDERAL GOIANO

Campus Iporá

Av. Oeste, Parque União, 350, Parque União, IPORA / GO, CEP 76.200-000

(64) 3674-0400

Anexo II - CONTRATO6_2024.pdf

Contrato 6/2024

Informações Básicas

Número do artefato	UASG	Editado por	Atualizado em
6/2024	158124-INST.FED.DE EDUC., CIENCIA E TEC. GOIANO	TAMIREZ ARAUJO LIMA	09/09/2024 09:13 (v 1.1)
Status			
PUBLICADO			

Outras informações

Categoria	Número da Contratação	Processo Administrativo
I - alienação e concessão de direito real de uso de bens/Concessão de direito real de uso de bens		23220000095202458

1. Cláusula primeira - do objeto

CONTRATO Nº XXX/2024 (MINUTA)

INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA GOIANO - CAMPUS IPORÁ

(Processo Administrativo nº23220.000095.2024-58)

CONCESSÃO DE ESPAÇO FÍSICO PARA CANTINA

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

O INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA GOIANO - CAMPUS IPORÁ, com sede na Av. Oeste, nº 350 - Bairro Parque União 3 município de porá - GO, CEP: 76.200-000, inscrito(a) no CNPJ sob o nº 10.651.417.0006-82, neste ato representado(a) pelo Diretor Geral Marcelo Medeiros Santana, nomeado(a) pela Portaria nº, de de de 20..., publicada no DOU de de de, portador da Matrícula Funcional nº, doravante denominado CONTRATANTE, e o(a), inscrito(a) no CNPJ/MF sob o nº, sediado(a) na, 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 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 n., mediante as cláusulas e condições a seguir enunciadas.

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

1.1. O objeto do presente instrumento é a contratação de Concessão Onerosa de Uso de espaços físicos para instalação de cantinas,, nas condições estabelecidas no Termo de Referência.

1.2. Objeto da contratação:

ITEM	ESPECIFICAÇÃO	CATMAT	UNIDADE D E MEDIDA	QUANTIDADE	VALOR UNITÁRIO	VALOR TOTAL [A3]
1						
2						
3						
...						

1.

1.3. Vinculam esta contratação, independentemente de transcrição:

1.3.1. O Termo de Referência;

1.3.2. O Edital da Licitação;

1.3.4. A Proposta do contratado;

1.3.5. Eventuais anexos dos documentos supracitados.

2. Cláusula segunda - vigência e prorrogação**CLÁUSULA SEGUNDA – VIGÊNCIA E PRORROGAÇÃO**

1.

2.1. O prazo de vigência da contratação é de 2 (dois) anos contados da assinatura do Termo de Contrato, prorrogável por até 10 anos, na forma dos artigos 106 e 107 da Lei nº 14.133, de 2021.

2.1.1. 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:

- a. Estar formalmente demonstrado no processo que a forma de prestação dos serviços tem natureza continuada;
- b. Seja juntado relatório que discorra sobre a execução do contrato, com informações de que os serviços tenham sido prestados regularmente;
- c. Seja juntada justificativa e motivo, por escrito, de que a Administração mantém interesse na realização do serviço;
- d. Haja manifestação expressa do contratado informando o interesse na prorrogação;
- e. Seja comprovado que o contratado mantém as condições iniciais de habilitação.

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. 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)

3.1. O regime de execução contratual, os modelos de gestão e de execução, assim como os prazos e condições de conclusão, entrega, observação e recebimento do objeto constam no Termo de 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 valor cobrado pela presente concessão onerosa de uso de espaço para funcionamento de cantina é fixo, no montante de R\$ 150,26 (cento e cinquenta reais e vinte e seis centavos) para o uso do espaço para Cantina da SEDE, e para o uso do espaço para Cantina da FAZENDA ESCOLA. A apuração do valor encontra-se detalhada no ETP.

6. Cláusula sexta - pagamento

CLÁUSULA SEXTA - PAGAMENTO (art. 92, V e VI)

6.1. O prazo para pagamento ao contratado e demais condições a ele referentes encontram-se definidos no Termo de Referência, anexo a este Contrato.

6.2 6.2. Considerando que o valor mensal foi apurado mediante utilização do valor da taxa de localização e funcionamento municipal, definida pelo Código Tributário, esse valor poderá ser reajustado na medida em que o valor por metro quadrado for alterado na legislação municipal.v

7. Cláusula sétima - reajuste

CLÁUSULA SÉTIMA - REAJUSTE (art. 92, V)

7.1. Os preços inicialmente contratados são fixos e irreeajustáveis no prazo de um ano contado da data do orçamento estimado, em 08/08/2024.

7.2. Após o interregno de um ano, e independentemente de pedido do contratado, 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. Efetuar o pagamento ao Contratado do valor correspondente ao fornecimento do objeto, no prazo, forma e condições estabelecidos no presente Contrato e no Termo de Referência.

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

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

8.9. 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. A Administração terá o prazo de **15 dias**, 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 **15 dias**.

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

8.13. 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 em 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. Responsabilizar-se pelos vícios e danos decorrentes do objeto, de acordo com o Código de Defesa do Consumidor (Lei nº 8.078, de 1990);

9.3. Atender às determinações regulares emitidas pelo fiscal ou gestor do contrato ou autoridade superior (art. 137, II, da Lei n.º 14.133, de 2021) e prestar todo esclarecimento ou informação por eles solicitados;

9.4. Responsabilizar-se pelos vícios e danos decorrentes da execução do objeto, bem como por todo e qualquer dano causado à Administração ou terceiros, não reduzindo essa responsabilidade a fiscalização ou o acompanhamento da execução contratual pelo contratante, que ficará autorizado a descontar dos pagamentos devidos ou da garantia, caso exigida, o valor correspondente aos danos sofridos;

9.5. 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, junto com a Nota Fiscal para fins de pagamento, 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 Estadual ou Distrital do domicílio ou sede do contratado; 4) Certidão de Regularidade do FGTS – CRF; e 5) Certidão Negativa de Débitos Trabalhistas – CNDT;

9.6. Responsabilizar-se pelo cumprimento de todas as obrigações trabalhistas, previdenciárias, fiscais, comerciais e as demais previstas em legislação específica, cuja inadimplência não transfere a responsabilidade ao contratante e não poderá onerar o objeto do contrato;

9.7. Comunicar ao Fiscal do contrato, no prazo de 24 (vinte e quatro) horas, qualquer ocorrência anormal ou acidente que se verifique no local da execução do objeto contratual.

9.8. 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.

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

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

9.11. Arcar com o ônus decorrente de eventual equívoco no dimensionamento dos quantitativos de sua proposta, inclusive quanto aos custos variáveis decorrentes de fatores futuros e incertos, devendo complementá-los, caso o previsto inicialmente em sua proposta não seja satisfatório para o atendimento do objeto da contratação, exceto quando ocorrer algum dos eventos arrolados no art. 124, II, d, da Lei nº 14.133, de 2021.

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

9.13. Alocar os empregados necessários, com habilitação e conhecimento adequados, ao perfeito cumprimento das cláusulas deste contrato, 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;

9.14. Orientar e treinar seus empregados sobre os deveres previstos na Lei nº 13.709, de 14 de agosto de 2018, adotando medidas eficazes para proteção de dados pessoais a que tenha acesso por força da execução deste 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 de execução do objeto e nas melhores condições de segurança, higiene e disciplina.

9.16. 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. Cláusula décima - garantia de execução

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

10.1 Não haverá exigência de garantia contratual da execução.

11. Cláusula décima primeira - infrações e sanções administrativas

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

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

- a. 1. der causa à inexecução parcial do contrato;
- b. 2. der causa à inexecução parcial do contrato que cause grave dano à Administração ou ao funcionamento dos serviços públicos ou ao interesse coletivo;
- c. 3. der causa à inexecução total do contrato;
- d. 4. ensejar o retardamento da execução ou da entrega do objeto da contratação sem motivo justificado;
- e. 5. apresentar documentação falsa ou prestar declaração falsa durante a execução do contrato;
- f. 6. praticar ato fraudulento na execução do contrato;
- g. 7. comportar-se de modo inidôneo ou cometer fraude de qualquer natureza;
- h. 8. praticar ato lesivo previsto no art. 5º da Lei nº 12.846, de 1º de agosto de 2013.

11.2. 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 30 (trinta) dias;

2. Moratória de 3% (três por cento) por dia de atraso injustificado sobre o valor total do contrato, até o máximo de 30% (trinta por cento), pela inobservância do prazo fixado para apresentação, suplementação ou reposição da garantia.

i. 2.1. O atraso superior a 30 dias autoriza a Administração a promover a extinção do contrato por descumprimento ou cumprimento irregular de suas cláusulas, conforme dispõe o inciso I do art. 137 da Lei n. 14.133, de 2021.

3. Compensatória, para as infrações descritas nas alíneas “e” a “h” do subitem 12.1, de 0,5% a 1% do valor do Contrato.

4. Compensatória, para a inexecução total do contrato prevista na alínea “c” do subitem 12.1, de 1% a 1,5% do valor do Contrato.

5. Para infração descrita na alínea “b” do subitem 12.1, a multa será de 1,5% a 2% do valor do Contrato.

6. Para infrações descritas na alínea “d” do subitem 12.1, a multa será de 2% a 2,5% do valor do Contrato.

7. Para a infração descrita na alínea “a” do subitem 12.1, a multa será de 2,5% a 3% do valor do Contrato.

11.3. 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)

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

11.3.2. 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)

11.3.3. 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).

11.3.4. Previamente ao encaminhamento à cobrança judicial, a multa poderá ser recolhida administrativamente no prazo máximo de 15 (quinze) dias, a contar da data do recebimento da comunicação enviada pela autoridade competente.

11.4. 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.

11.5. 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.

11.6. 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).

11.7. 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).

11.8. 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).

11.9. 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.

11.10 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.

12. Cláusula décima segunda - da extinção contratual

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

1.

12.1. . 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.

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

12.1.2. 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.

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

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

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

12.2.2. Relação dos pagamentos já efetuados e ainda devidos;

12.2.3. Indenizações e multas.

12.3. 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).

13. Cláusula décima terceira - dotação orçamentária

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

13.1. A dotação relativa aos exercícios financeiros subsequentes será indicada após aprovação da Lei Orçamentária respectiva e liberação dos créditos correspondentes, mediante apostilamento.

14. Cláusula décima quarta - dos casos omissos

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

14.1. 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.

15. Cláusula décima quinta - alterações

CLÁUSULA DÉCIMA QUINTA – ALTERAÇÕES

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

15.2. 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.

15.3. 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).

15.4. 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.

16. Cláusula décima sexta - publicação

CLÁUSULA DÉCIMA SEXTA – PUBLICAÇÃO

16.1. 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.

17. Cláusula décima sétima - foro

CLÁUSULA DÉCIMA SÉTIMA– FORO (art. 92, §1º)

17.1. Fica eleito o Foro da Justiça Federal em, Seção Judiciária de..... 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 14.133/21.

[Local], [dia] de [mês] de [ano].

Representante legal do CONTRATANTE

Representante legal do CONTRATADO

TESTEMUNHAS:

1-

2-

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](#).

TAMIRES ARAUJO LIMA

Pregoeiro



Assinou eletronicamente em 09/09/2024 às 09:13:51.

Anexo III - Anexo II Vistoria.pdf



SERVIÇO PÚBLICO FEDERAL
MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
SECRETARIA DE EDUCAÇÃO PROFISSIONAL E TECNOLÓGICA
INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA GOIANO

Justificativa 8/2024 - UCL-IP/GAP-IP/CMPIPR/IFGOIANO

ANEXO VIII

MODELO DE DECLARAÇÃO DE VISTORIA

Declaramos, em atendimento ao previsto no Edital de Pregão nº ____/____, que, por intermédio do(s) Sr(s) _____, Identidade n.º _____, responsável(is) técnico(s) indicado(s) para a licitação em comento, do licitante _____, CNPJ/MF n.º _____, foi vistoriada a área onde se localizam os imóveis objeto desta licitação, para aferição dos locais onde serão realizados os serviços, condições técnicas e operacionais, quantidades, equipamentos e técnicas necessárias ao perfeito e integral desenvolvimento/execução dos serviços e previmos, na planilha orçamentária apresentada, todos os custos inerentes à execução do objeto deste Edital. Que somos detentores de todas as informações relativas à sua execução. Declaramos, ainda, que não alegaremos posteriormente o desconhecimento de fatos evidentes à época da vistoria para solicitar qualquer alteração das condições do contrato que viermos a celebrar, caso nossa empresa seja a vencedora.

Local e data

Assinatura e carimbo do representante legal, com nome completo

Assinatura e carimbo do responsável do IF Goiano

Documento assinado eletronicamente por:

- Tamires Araujo Lima, ADMINISTRADOR, em 25/03/2024 10:18:44.

Este documento foi emitido pelo SUAP em 25/03/2024. Para comprovar sua autenticidade, faça a leitura do QRCode ao lado ou acesse <https://suap.ifgoiano.edu.br/autenticar-documento/> e forneça os dados abaixo:

Código Verificador: 586877

Código de Autenticação: d0764666cf



INSTITUTO FEDERAL GOIANO

Campus Iporá

Av. Oeste, Parque União, 350, Parque União, IPORA / GO, CEP 76.200-000

(64) 3674-0400

Anexo IV - Anexo IV dispensa vistoria.pdf



SERVIÇO PÚBLICO FEDERAL
MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
SECRETARIA DE EDUCAÇÃO PROFISSIONAL E TECNOLÓGICA
INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA GOIANO

Justificativa 9/2024 - UCL-IP/GAP-IP/CMPIPR/IFGOIANO

ANEXO IX

MODELO DE DECLARAÇÃO DE DISPENSA DE VISTORIA

Ref.: Pregão nº. ____/____

Objeto: Concessão espaço público para a Cantina do IF Goiano Campus Iporá

A empresa _____, inscrita sob o CNPJ nº _____, sediada à _____, bairro _____, na cidade de _____, através de seu representante legal Sr^{o(a)} _____, CPF Nº _____, Registro Conselho competente Nº _____, declara que tem ciência das condições de execução dos serviços, bem como das condições locais para o cumprimento das obrigações a serem contratadas e SE COMPROMETE a prestar fielmente os serviços, com a qualidade necessária, no Campus _____, nos termos do Edital e de seus Anexos, constantes do Processo licitatório nº. _____, Pregão Nº ____/____.

(LOCAL), ____ de _____ de 2024.

Nome:

Cargo:

Documento assinado eletronicamente por:

- Tamires Araujo Lima, ADMINISTRADOR, em 25/03/2024 10:21:18.

Este documento foi emitido pelo SUAP em 25/03/2024. Para comprovar sua autenticidade, faça a leitura do QRCode ao lado ou acesse <https://suap.ifgoiano.edu.br/autenticar-documento/> e forneça os dados abaixo:

Código Verificador: 586895

Código de Autenticação: e9453b3ba1



INSTITUTO FEDERAL GOIANO

Campus Iporá

Av. Oeste, Parque União, 350, Parque União, IPORA / GO, CEP 76.200-000

(64) 3674-0400