

SERVIÇO DE PLANEJAMENTO E ACOMPANHAMENTO DE CONTRATAÇÕES
CAPA DE EDITAL DE PREGÃO ELETRÔNICO Nº 26/2026
PROC. SEI Nº 139.00003/2026-43

CONTRATANTE: Câmara Municipal de Porto Alegre.

OBJETO: Concessão onerosa de uso de área da Câmara Municipal de Porto Alegre, com disponibilização dos equipamentos e instalações existentes, destinada à exploração de atividade econômica de fornecimento e comercialização de refeições, lanches, bebidas e produtos correlatos, por empresa especializada no ramo.

DESTINAÇÃO: Preferencial para MEs e EPPs.

INÍCIO DE RECEBIMENTO DE PROPOSTAS: 09 horas do dia 10-07-2026.

LIMITE PARA RECEBIMENTO DE PROPOSTAS: 08 horas e 59 minutos do dia 31-07-2026.

ABERTURA DAS PROPOSTAS: 09 horas do dia 31-07-2026.

INÍCIO DA SESSÃO DE DISPUTA: 10 horas do dia 31-07-2026.

INTERVALO ENTRE LANCES QUAISQUER: 3 segundos.

INTERVALO ENTRE LANCES DA MESMA EMPRESA: 10 segundos.

INCREMENTO MÍNIMO ENTRE LANCES: R\$ 50,00 (cinquenta reais).

LOCAL: Endereço eletrônico www.pregaobanrisul.com.br

REFERÊNCIA DE TEMPO: Para todas as referências de tempo, será observado o horário de Brasília (DF).

PRAZO DE VALIDADE DA PROPOSTA: No mínimo, 60 (sessenta) dias.

CRITÉRIO DE JULGAMENTO: MAIOR PREÇO DA CONTRAPRESTAÇÃO PECUNIÁRIA MENSAL - MAIOR LANCE.

CONDIÇÕES DE PAGAMENTO: Item 7 deste edital.

Município de Porto Alegre.



CÂMARA MUNICIPAL DE PORTO ALEGRE
SERVIÇO DE PLANEJAMENTO E ACOMPANHAMENTO DE CONTRATAÇÕES
EDITAL DE PREGÃO ELETRÔNICO Nº 26/2026
PROC. SEI Nº 139.00003/2026-43

O MUNICÍPIO DE PORTO ALEGRE, por intermédio da CÂMARA MUNICIPAL DE PORTO ALEGRE (CMPA), torna pública a abertura de licitação, na modalidade PREGÃO, na forma ELETRÔNICA, pelo critério de julgamento MAIOR PREÇO DA CONTRAPRESTAÇÃO PECUNIÁRIA MENSAL - MAIOR LANCE, modo de disputa ABERTO, destinada à **concessão onerosa de uso de área da Câmara Municipal de Porto Alegre, com disponibilização dos equipamentos e instalações existentes, destinada à exploração de atividade econômica de fornecimento e comercialização de refeições, lanches, bebidas e produtos correlatos, por empresa especializada no ramo**, para conhecimento das empresas interessadas, na forma da Lei Federal nº 14.133, de 1º de abril de 2021, e alterações posteriores, da Lei Complementar Federal nº 123, de 14 de dezembro de 2006, e alterações posteriores, regulamentada pelo Decreto Federal nº 8.538, de 6 de outubro de 2015, e alterações posteriores, adotados pela Resolução de Mesa nº 503, de 8 de dezembro de 2015, desta CMPA, e conforme a Resolução de Mesa nº 625/24, tendo em vista o que consta do Processo nº 139.00003/2026-43 e observando o que segue:

CAPÍTULO 1
DO OBJETO

1.1 O objeto do presente pregão é a seleção da proposta mais vantajosa destinada à **concessão onerosa de uso de área da Câmara Municipal de Porto Alegre, com disponibilização dos equipamentos e instalações existentes, destinada à exploração de atividade econômica de fornecimento e comercialização de refeições, lanches, bebidas e produtos correlatos, por empresa especializada no ramo**, de acordo com os termos e as especificações deste Edital de Pregão Eletrônico e seus anexos.

1.2 A exclusividade decorrente da presente concessão de uso restringe-se ao serviço de bufê, prestado dentro da área concedida especificada no item 2 do Termo de Referência (Anexo 1), não alcançando outros serviços de alimentação, tais como lanchonete, cafeteria, *food trucks*, *vending machines*/mercado autônomo ou similares, os quais poderão ser objeto de autorização, concessão ou contratação autônoma pela CMPA, em locais distintos, a seu exclusivo critério, sem que disso decorra à CONCESSIONÁRIA direito a indenização ou reequilíbrio econômico-financeiro.

CAPÍTULO 2
DAS CONDIÇÕES GERAIS PARA PARTICIPAÇÃO

2.1 Esta licitação é de participação **preferencial** de MICROEMPRESAS (MEs) e EMPRESAS DE PEQUENO PORTE (EPPs), aplicando-se a esta licitação e, quando houver, ao contrato dessa decorrente, as disposições constantes dos arts. 42 a 49 da Lei Complementar nº 123, de 2006, e alterações posteriores, observando-se o que segue:

2.1.1 as licitantes que declararem, eletronicamente, em campo próprio, quando do envio da proposta inicial, o enquadramento social de microempresa (ME) ou empresa de pequeno porte (EPP), devidamente comprovado conforme estabelece este instrumento, terão tratamento diferenciado e favorecido, nos termos da Lei.

2.1.2 a ausência da declaração referida no item 2.1.1 deste Edital de Pregão Eletrônico, neste momento, significará a desistência de a ME ou EPP de utilizar as prerrogativas que lhes são concedidas pela Lei Complementar Federal nº 123, de 2006, e alterações posteriores.

2.1.3 Para usufruir do benefício da preferência, as empresas deverão declarar, conforme item II do Anexo 2 deste Edital de Pregão Eletrônico, que, no ano-calendário de realização da licitação, ainda não celebraram contratos com a Administração Pública cujos valores somados extrapolem a receita bruta máxima admitida para fins desse enquadramento.

2.1.4 consideram-se empatadas as propostas apresentadas pelas MEs e EPPs que forem iguais ou até 5% (cinco por cento) inferiores à proposta de maior lance ou oferta classificada em primeiro lugar, desde que esta não seja ME ou EPP.

2.1.5 ocorrendo o empate, a ME ou EPP melhor classificada poderá apresentar nova proposta superior à proposta de maior lance ou oferta apurada no certame, no prazo máximo de 5 (cinco) minutos após o encerramento dos lances, sob pena de preclusão.

2.1.6 no caso de equivalência dos valores apresentados pelas MEs e EPPs que se encontrem no intervalo estabelecido no item 2.1.4 deste Edital de Pregão Eletrônico, o Sistema realizará, eletronicamente, sorteio, identificando aquela que primeiro poderá apresentar nova proposta.

2.1.7 no caso de não adjudicação ou de não contratação de ME ou EPP, serão convocadas as empresas remanescentes de mesmo enquadramento social que se encontrem na situação de empate, na ordem classificatória, para o exercício de mesmo direito.

2.1.7.1 na hipótese de não haver mais empresas de mesmo enquadramento social ou, em havendo, não apresente a ME ou EPP proposta superior à proposta de maior lance ou oferta apurada no certame, o objeto da licitação será adjudicado para a empresa originalmente vencedora do certame.

2.2 Somente poderão participar desta licitação as pessoas jurídicas que pertençam ao ramo de atividade do objeto licitado, que estejam credenciadas junto à Subsecretaria da Administração Central de Licitações – Celic –, e que atendam a todas as exigências, inclusive quanto à documentação, conforme estabelecido neste Edital de Pregão Eletrônico.

2.3 A pessoa jurídica poderá participar deste certame em consórcio, observado o que segue:

2.3.1 comprovação de compromisso público ou particular de constituição de consórcio, subscrito pelos consorciados;

2.3.2 indicação da empresa líder do consórcio, que será responsável por sua representação perante a Administração;

2.3.3 admissão, para efeito de habilitação técnica, do somatório dos quantitativos de cada consorciado e, para efeito de habilitação econômico-financeira, do somatório dos valores de cada consorciado;

2.3.4 impedimento de a empresa consorciada participar, na mesma licitação, de mais de um consórcio ou de forma isolada;

2.3.5 responsabilidade solidária dos integrantes pelos atos praticados em consórcio, tanto na fase de licitação quanto na de execução do contrato;

2.3.6 em caso de licitante vencedora, promover, antes da celebração do contrato, a constituição e o registro do consórcio, nos termos do compromisso referido no subitem 2.3.1 deste item; e

2.3.7 na eventualidade de substituição de consorciado, essa deverá ser expressamente autorizada pela CMPA e condicionada à comprovação de que a nova empresa do consórcio possui, no mínimo, os mesmos quantitativos para efeito de habilitação técnica e os mesmos valores para efeito de qualificação econômico-financeira apresentados pela empresa substituída, para fins de habilitação do consórcio no processo licitatório que originou o contrato.

2.4 Os profissionais organizados sob a forma de cooperativa poderão participar deste certame, se:

2.4.1 a constituição e o funcionamento da cooperativa observarem as regras estabelecidas na legislação aplicável, em especial a [Lei nº 5.764, de 16 de dezembro de 1971](#), a [Lei nº 12.690, de 19 de julho de 2012](#), e a [Lei Complementar nº 130, de 17 de abril de 2009](#);

2.4.2 a cooperativa apresentar demonstrativo de atuação em regime cooperado, com repartição de receitas e despesas entre os cooperados;

2.4.3 qualquer cooperado, com igual qualificação, for capaz de executar o objeto contratado, vedado à Administração indicar nominalmente pessoas;

2.4.4 o objeto da licitação referir-se, em se tratando de cooperativas enquadradas na [Lei nº 12.690, de 19 de julho de 2012](#), a serviços especializados constantes do objeto social da cooperativa, a serem executados de forma complementar à sua atuação.

2.5 Estarão impedidas de participar da presente licitação, bem como de participar da execução de contrato, direta ou indiretamente, as pessoas físicas ou jurídicas:

2.5.1 autoras do anteprojeto, do projeto básico ou do projeto executivo, quando a licitação versar sobre obra, serviços ou fornecimento de bens a ele relacionados;

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

2.5.2 isoladamente ou em consórcio, responsáveis 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 obra, serviços ou fornecimento de bens a ela necessários;

2.5.3 que se encontrem, ao tempo da licitação, impossibilitadas de participar de licitação em decorrência de sanção que lhe foi imposta;

2.5.3.1 O impedimento de que trata o subitem 2.5.3 deste item será também aplicado ao licitante que atue em substituição a outra pessoa, física ou jurídica, com o intuito de burlar a efetividade da sanção a ela aplicada, inclusive a sua controladora, controlada ou coligada, desde que devidamente comprovado o ilícito ou a utilização fraudulenta da personalidade jurídica do licitante.

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

2.5.5 empresas controladoras, controladas ou coligadas, nos termos da [Lei Federal nº 6.404, de 15 de dezembro de 1976](#), e alterações posteriores, concorrendo entre si;

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

2.5.7 estrangeiras que não funcionem no País;

2.5.7.1 Excetuam-se à vedação referida no subitem 2.5.7 deste item as pessoas físicas ou jurídicas que apresentarem habilitação jurídica, técnica, fiscal, social e trabalhista e econômico-financeira equivalentes ao indicado nos dispositivos do Capítulo VI da Lei Federal nº 14.133, de 2021, e alterações posteriores, na forma de regulamento emitido pelo Poder Executivo Federal.

2.5.8 que tenham efetuado doação em dinheiro, ou bem estimável em dinheiro, para partido político ou campanha eleitoral de candidato a cargo eletivo há até 4 (quatro) anos, contados da data deste certame; ou

2.5.8.1 O disposto no subitem 2.5.8 da parte normativa deste Edital de Pregão Eletrônico aplicar-se-á somente às pessoas jurídicas, com base na Lei Federal nº 9.096, de 19 de setembro de 1995, e alterações posteriores.

2.6 Aplicam-se a esta licitação e, quando houver, ao contrato dessa decorrente as disposições constantes dos arts. 42 a 49 da Lei Complementar nº 123, de 2006, e alterações posteriores.

2.6.1 Excetuam-se ao disposto no item 2.6 deste capítulo os seguintes casos:

2.6.1.1 licitação para aquisição de bens ou contratação de serviços em geral, ao item cujo valor estimado seja superior à receita bruta máxima admitida para fins de enquadramento como empresa de pequeno porte;

2.6.1.2 contratação de obras e serviços de engenharia, às licitações cujo valor estimado for superior à receita bruta máxima admitida para fins de enquadramento como empresa de pequeno porte.

2.6.2 Nas contratações com prazo de vigência superior a 1 (um) ano, será considerado o valor anual do contrato na aplicação dos limites previstos no subitem 2.6.1 deste item.

2.7 O disposto no item 2.5 deste capítulo não impede a licitação ou a contratação de obra ou 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.

2.8 Não será admitida a subcontratação total ou parcial da execução do objeto deste Pregão Eletrônico sem a prévia e formal autorização da CMPA, observadas as condições no item 10 do Termo de Referência - Anexo 1 deste Edital de Pregão Eletrônico.

2.8.1 Sem prejuízo do disposto no item 2.8 deste capítulo, será vedada a subcontratação de pessoa física ou jurídica, se aquela ou os dirigentes desta mantiverem 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 se deles forem cônjuge, companheiro ou parente em linha reta, colateral, ou por afinidade, até o terceiro grau.

2.9 A fim de verificar as condições de participação previstas neste capítulo, o pregoeiro realizará consulta nas seguintes bases de dados:

2.9.1 Cadastro Nacional de Condenações Cíveis por Atos de Improbidade Administrativa, mantido pelo Conselho Nacional de Justiça (CNJ), no endereço eletrônico www.cnj.jus.br/improbidade_adm/consultar_requerido.php;

2.9.1.1 A consulta será realizada pelo CNPJ da pessoa jurídica e, cumulativamente, pelo CPF dos(s) sócio(s) majoritário(s), consoante dispõe o art. 12 da Lei nº 8.429/1992.

2.9.2 Cadastro Nacional das Empresas Inidôneas e Suspensas (CEIS), no link endereço: <https://portaldatransparencia.gov.br/sancoes/consulta?cadastro=I&ordenarPor=nomeSancionado&direcao=asc>;

2.9.3 Consulta ao Sistema Inabilitados e Inidôneos, mantido pelo Tribunal de Contas da União (TCU), no endereço: <https://certidoes-apf.apps.tcu.gov.br>.

2.10 Como requisito para participação neste Pregão Eletrônico, a licitante deverá efetuar as seguintes declarações, constantes do Anexo 2 deste Edital:

2.10.1 pleno conhecimento e atendimento de todas as exigências de habilitação e de especificações técnicas previstas no Edital de Pregão Eletrônico, inclusive Anexos;

2.10.2 no ano-calendário de realização da licitação, ainda não celebraram contratos com a Administração Pública cujos valores somados extrapolem a receita bruta máxima admitida para fins de enquadramento como ME ou EPP;

2.10.3 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;

2.10.4 não foi declarada inidônea ou impedida de licitar e contratar com o Poder Público, em qualquer de suas esferas;

2.10.5 não emprega menor de 18 (dezoito) anos em trabalho noturno, perigoso ou insalubre e não emprega menor de 16 (dezesesseis) anos, bem como comunicará à Câmara Municipal de Porto Alegre qualquer fato ou evento superveniente que altere a atual situação, ressalvado o menor, a partir de 14 (quatorze) anos, na condição de aprendiz, se for o caso; e

2.10.6 nos últimos 4 (quatro) anos, não efetuou doação em dinheiro, ou bem estimável em dinheiro, para partido político ou campanha eleitoral de candidato a cargo eletivo, estando ciente de que, após a assinatura deste documento e durante a vigência do contrato, não poderá, igualmente, fazê-lo; e

2.10.7 cumpre as exigências de reserva de cargos previstas em lei e em outras normas específicas.

CAPÍTULO 3 DO CREDENCIAMENTO

- 3.1** O credenciamento das licitantes dar-se-á pelas atribuições de chave de identificação e de senha pessoal e intransferível para acesso ao sistema, obtidos junto à Celic.
- 3.2** O credenciamento junto ao Portal de Compras Eletrônicas implica a responsabilidade legal da licitante ou de seu representante legal e a presunção de sua capacidade técnica para realização das transações inerentes ao Pregão Eletrônico.
- 3.3** O uso da senha de acesso pela licitante é de sua responsabilidade exclusiva, incluindo qualquer transação efetuada diretamente ou por seu representante, não cabendo à CMPA, à Celic, à Companhia de Processamento de Dados do Estado do Rio Grande do Sul (Procergs) ou ao Banco do Estado do Rio Grande do Sul S.A. (Banrisul) responsabilidade por eventuais danos causados por uso indevido da senha, ainda que por terceiros.
- 3.4** A perda da senha ou a quebra de sigilo deverão ser comunicadas imediatamente à Procergs para imediato bloqueio de acesso.
- 3.5** No caso de perda da senha, poderá ser solicitada nova senha na Celic, até as 17 (dezessete) horas do último dia útil anterior à data de abertura da sessão do Pregão Eletrônico.

CAPÍTULO 4
DA HABILITAÇÃO

- 4.1** São documentos necessários à **habilitação jurídica, fiscal, social e trabalhista** para participação neste Pregão Eletrônico:
- 4.1.1** CERTIFICADO DE REGISTRO CADASTRAL (CRC) emitido por qualquer órgão ou entidade da Administração Pública, dentro do seu prazo de validade, com classificação pertinente ao objeto desta licitação, no qual conste a validade dos documentos apresentados para sua emissão;
- 4.1.1.1** Caso algum dos documentos elencados no corpo do CRC esteja com prazo de validade expirado, a licitante deverá apresentar documento válido juntamente com o CRC, sendo que aqueles nos quais o prazo de validade não esteja mencionado serão considerados válidos por 30 (trinta) dias, contados da data da emissão, salvo disposição contrária de lei a respeito.
- 4.1.1.2** O CRC que não apresentar registro das Certidões Negativas Municipal, Estadual, Federal, da Dívida Ativa da União e de Débitos Trabalhistas (CNDT) deverá ser acompanhado das respectivas Certidões, comprovando a regularidade fiscal.
- 4.1.1.3** O Certificado que não apresentar prova de regularidade junto ao FGTS deverá ser acompanhado do respectivo Certificado de Regularidade do FGTS.
- 4.1.2** DECLARAÇÕES GERAIS, conforme Anexo 2 deste Edital de Pregão Eletrônico; e
- 4.1.3** CERTIDÃO (específica, de inteiro teor ou simplificada) de enquadramento como ME ou EPP, expedida pela Junta Comercial, caso a licitante se enquadre nessa condição.
- 4.1.4** Ato constitutivo, estatuto ou contrato social em vigor, devidamente registrado, conforme a natureza jurídica da licitante, acompanhado, quando aplicável, dos documentos de eleição ou designação de seus administradores.
- 4.2** Na falta do CRC, além dos documentos previstos nos subitens 4.1.2, 4.1.3 e 4.1.4 deste Edital de Pregão Eletrônico, deverão ser apresentados os documentos a seguir arrolados, todos dentro do seu prazo de validade, comprovando a regularidade fiscal e trabalhista:
- 4.2.1** Prova de Regularidade junto ao FGTS;
- 4.2.2** Certidão Negativa de Débitos Estadual ou Certidão Positiva de Débitos Estadual com Efeitos de Negativa;
- 4.2.3** Certidão Negativa Municipal (tributos diversos) ou Certidão Positiva com Efeitos de Negativa;
- 4.2.3.1** Somente será aceita Certidão Negativa referente exclusivamente ao ISSQN, caso a empresa licitante apresente declaração de que não possui imóvel em seu nome.
- 4.2.4** Certidão Negativa de Débitos Unificada (INSS e Tributos Federais/DAU) ou Certidão Positiva de Débitos Unificada com Efeito de Negativa;
- 4.2.5** Certidão Negativa de Débitos Trabalhistas (CNDT) ou Certidão Positiva de Débitos Trabalhistas com Efeitos de Negativa.
- 4.3** As MEs e as EPPs deverão apresentar os documentos de habilitação, mesmo que esses apresentem alguma restrição relativa à regularidade fiscal e trabalhista, sob pena de desclassificação.
- 4.3.1** Havendo alguma restrição na comprovação da regularidade fiscal e trabalhista, será assegurado o prazo de 5 (cinco) dias úteis, cujo termo inicial corresponderá ao momento em que o proponente for declarado vencedor do certame, prorrogável por igual período, a critério da Administração, para regularização da documentação, para pagamento ou parcelamento do débito e para emissão de eventuais certidões negativas ou positivas com efeito de certidão negativa, devendo comprovar a respectiva condição por meio do sistema eletrônico.
- 4.3.2** A não regularização da documentação implicará decadência do direito à adjudicação, sem prejuízo da aplicação da multa de 5% (cinco por cento) sobre o valor adjudicado, sendo facultado à Administração convocar as licitantes remanescentes, na ordem de classificação, ou revogar a licitação.
- 4.4** Para fins de habilitação, o autor da melhor proposta deverá enviar, via sistema eletrônico, a documentação de habilitação, conforme subitens 4.1, 4.5 e 4.16 deste Edital de Pregão Eletrônico, no prazo máximo de 120 (cento e vinte) minutos, contadas do aceite do preço e da liberação para o envio dos documentos.
- 4.4.1** Os documentos de habilitação habilitação jurídica, fiscal, social e trabalhista da licitante devem estar vigentes no dia da abertura da sessão pública.
- 4.5** São documentos necessários à **habilitação econômico-financeira** para participação neste Pregão Eletrônico:
- 4.5.1** Certidão negativa de feitos sobre falência expedida pelo distribuidor da sede do licitante; e
- 4.5.2** Balanço Patrimonial, Demonstração do Resultado do Exercício e demais demonstrações contábeis dos 2 (dois) últimos exercícios sociais.
- 4.5.2.1** Os licitantes que utilizarem a Escrituração Contábil Digital (ECD), por meio do Sistema Público de Escrituração Digital (Sped) deverão apresentar, para fins de habilitação:
- 4.5.2.1.1** Recibo de entrega de livro digital;
- 4.5.2.1.2** Balanço Patrimonial;
- 4.5.2.1.3** Demonstração do Resultado do Exercício;
- 4.5.2.2** Os documentos referidos no item 4.5.2 limitar-se-ão ao último exercício no caso de a pessoa jurídica ter sido constituída há menos de 2 (dois) anos.
- 4.5.2.3** As empresas constituídas há menos de 1 (um) ano deverão apresentar o Balancete de Verificação referente aos últimos 2 (dois) meses anteriores à data da sessão pública de abertura das propostas.
- 4.5.2.4** As empresas constituídas há menos de 2 (dois) meses deverão apresentar o Balanço de Abertura.
- 4.5.2.5** Quando se tratar de sociedade anônima, o balanço deverá ser apresentado em publicação em jornal de grande circulação editado na localidade em que esteja situada a sede da companhia, observado o art. 289 da Lei Federal nº 6.404/76, ressalvada a hipótese das empresas enquadradas no art. 294 da referida lei, que poderão fazer a sua apresentação em publicação eletrônica, na forma do disposto na Portaria ME nº 12.071/2021 do Ministério da Economia e suas sucessivas alterações.
- 4.5.2.6** Para efeito de controle dos prazos e de validade da qualificação econômico-financeira, os Certificados de Registro Cadastral deverão apresentar a data de vencimento das referidas peças contábeis.
- 4.5.2.7** Os documentos de habilitação econômico-financeira da licitante devem estar vigentes no dia da abertura da sessão pública.
- 4.5.2.8** Nas compras para entrega imediata e, no caso de ME e EPP, também nas hipóteses de locação de materiais, as licitantes estão dispensadas da apresentação dos documentos referidos no item 4.5.2.
- 4.5.2.8.1** Considera-se entrega imediata o fornecimento realizado pela contratada em 1 (uma) única parcela e efetuado imediatamente, no prazo máximo de 30 (trinta) dias, após o recebimento da nota de empenho ou da ordem de compra.
- 4.6** Para as compras para entrega futura e contratações de obras e serviços de até R\$ 1.000.000,00 (um milhão de reais), a verificação da situação econômico-financeira da licitante será realizada mediante o exame dos documentos referidos no item 4.5.2, com base nos seguintes indicadores:
- 4.6.1** Índice De Liquidez Corrente (LC);
- 4.6.2** Índice De Liquidez Geral (LG);
- 4.6.3** Solvência Geral (SG);
- 4.7** No caso do item 4.6, serão consideradas habilitadas as licitantes que apresentarem indicadores iguais ou superiores a, pelo menos, 2 (dois) dos 3 (três) estabelecidos no Anexo 3 deste Edital de Pregão Eletrônico.
- 4.8** Para as compras para entrega futura e contratações de obras e serviços cujo valor estimado seja superior a R\$ 1.000.000,00 (um milhão de reais), assim como para as contratações cujo objeto seja prestação de serviços com dedicação exclusiva de mão de obra, independentemente de seu valor, a verificação da situação econômico-financeira da licitante será realizada mediante o exame dos documentos referidos no item 4.5.2, sendo considerada habilitada aquelas que atenderem as seguintes condições:
- 4.8.1** Indicadores iguais ou superiores aos estabelecidos no Anexo 3 deste Edital de Pregão Eletrônico, sendo:
- 4.8.1.1** Índice de Liquidez Corrente (LC);
- 4.8.1.2** Índice de Liquidez Geral (LG);
- 4.8.1.3** Solvência Geral (SG).
- 4.8.2** Capital mínimo ou patrimônio líquido mínimo de 10% (dez por cento) do valor estimado da contratação.

- 4.9** Quando os índices constantes nos itens 4.6 e 4.8 não constarem nos documentos contábeis, deverá ser apresentada memória de cálculo acompanhada de declaração assinada por profissional habilitado da área contábil que ateste o atendimento pelo licitante dos índices econômicos previstos neste edital.
- 4.10** Nas contratações de serviços continuados comuns que não sejam de engenharia será também exigida a comprovação de Capital Circulante Líquido (CCL) ou Capital de Giro (Ativo Circulante - Passivo Circulante) de, no mínimo, 16,66% (dezesseis inteiros e sessenta e seis centésimos por cento) do valor estimado da contratação.
- 4.11** No caso de empresas participando em consórcio, não se admite a possibilidade de somatório de índices de qualificação econômico-financeira das empresas consorciadas, mas, sim, o somatório de valores dos documentos contábeis das consorciadas para fins de cálculo da qualificação econômico-financeira do consórcio.
- 4.12** Para fins de apuração do valor estimado da licitação e verificação da situação econômico-financeira das empresas licitantes, considerar-se-á:
- 4.12.1** o valor total estimado do item ou do lote arrematado pela empresa, quando a licitação tiver mais de um item ou lote de itens em disputa;
- 4.12.2** o valor total estimado, no caso de contratações por prazo determinado;
- 4.12.3** o valor anual estimado, no caso de contratações para a prestação de serviços a serem executados de forma contínua.
- 4.13** São documentos necessários à habilitação **técnico-operacional** e à habilitação **técnico-profissional** para participação neste certame:
- 4.13.1 quanto à habilitação técnico-operacional**, a licitante deverá comprovar capacidade operacional compatível com o objeto, mediante uma das seguintes formas:
- 4.13.1.1** atestado(s) de capacidade técnica, emitido(s) em seu nome por pessoa jurídica de direito público ou privado, comprovando o fornecimento de refeições para, no mínimo, 100 (cem) pessoas por dia, durante período mínimo de 1 (um) ano; ou
- 4.13.1.2** comprovação de capacidade operacional equivalente, mediante a apresentação de, no mínimo, 2 (dois) dos seguintes indicadores, relativos a qualquer período de 10 (dez) meses consecutivos, compreendido nos 5 (cinco) anos anteriores à data da Disputa:
- a) Volume de vendas — receita mínima de R\$ 65.800,00 (sessenta e cinco mil e oitocentos reais) mensais e R\$ 3.290,00 (três mil duzentos e noventa reais) diários, em pelo menos 10 (dez) dos últimos 12 (doze) meses, comprovada por relatórios do SPED Fiscal e EFD-Contribuições ou documento equivalente que demonstre a emissão de NFC-e;
- b) Quadro de pessoal — manutenção contínua, nos últimos 12 (doze) meses, de no mínimo 6 (seis) funcionários, comprovada por transmissões ativas do eSocial, acompanhadas todos os comprovantes de pagamento e de recolhimento de INSS e FGTS;
- c) Volume de compras — notas fiscais de aquisição de insumos no valor mínimo de R\$ 197.400,00 (cento e noventa e sete mil e quatrocentos reais), nos últimos 12 (doze) meses.
- 4.13.1.2.1** Os parâmetros das alíneas "a" a "c" do subitem 4.13.1.2 estão fundamentados nas premissas e na memória de cálculo constantes do Anexo 8 deste Edital, e visam comprovar, por via indireta, capacidade operacional equivalente à do subitem 4.13.1.1, ampliando a competitividade do certame ao alcançar licitantes que atuam no atendimento direto ao consumidor final (pessoa física), hipótese em que a emissão de atestado de capacidade técnica é normalmente inviável.
- 4.13.2 quanto à habilitação técnico-profissional:**
- 4.13.2.1.** Indicação e qualificação do responsável técnico – no mínimo, 1 (um) nutricionista –, profissional de nível superior, com habilitação legal para atuar como responsável técnico pela elaboração do cardápio e, quando necessário, responsável pela fiscalização e gestão dos serviços, com demonstração de vínculo com a licitante, por relação de emprego, sociedade, direção, administração, por contrato de prestação de serviços, genérico ou específico, pela Certidão de Registro do licitante no CRN, desde que nessa Certidão conste(m) o(s) nome(s) do(s) profissional(is), na condição de responsável(is) técnico(s) da licitante, ou ainda, por compromisso de vinculação futura.
- 4.13.2.2.** Certidão de Registro e Regularidade do nutricionista indicado como responsável técnico junto ao Conselho Regional de Nutricionistas (CRN) competente, em plena validade.
- 4.13.2.3.** Declaração de Indicação de Responsável Técnico, conforme Anexo 7 deste Edital de Pregão Eletrônico, indicando nome e CPF do responsável técnico, vinculado profissionalmente à licitante, dos serviços de que trata o objeto deste Edital.
- 4.13.3** Além das exigências previstas em 4.13.1 e 4.13.2, Declaração de Visita Técnica (caso efetuada a visita técnica prévia), ou Declaração de Pleno Conhecimento para Execução de Serviços, se não efetuada a visita técnica prévia, conforme Anexos 5 e 6 deste Edital de Pregão Eletrônico.

CAPÍTULO 5 DO RECEBIMENTO DE PROPOSTAS

- 5.1** A licitante deverá cadastrar sua Proposta de Preços exclusivamente por meio do sistema eletrônico www.pregaobanrisul.com.br, até a data-limite prevista no item LIMITE PARA RECEBIMENTO DE PROPOSTAS, da capa deste Edital, quando então encerrar-se-á automaticamente a fase de recebimento de propostas.
- 5.1.1** Até a data-limite prevista no item LIMITE PARA RECEBIMENTO DE PROPOSTAS, da capa deste Edital, a licitante poderá retirar ou substituir a proposta cadastrada.
- 5.2** A licitante será responsável por todas as transações que forem efetuadas em seu nome no sistema eletrônico, assumindo como firmes e verdadeiros os seus lances e as suas propostas.
- 5.3** A apresentação da Proposta de Preços implicará a plena aceitação, por parte da proponente, das condições estabelecidas neste Edital de Pregão Eletrônico, inclusive em seus Anexos.
- 5.4** Apenas as licitantes que previamente manifestarem eletronicamente, em campo próprio do sistema eletrônico, o pleno conhecimento e o atendimento às exigências de habilitação previstas neste Edital de Pregão Eletrônico e que enviarem as Propostas de Preços poderão participar das fases subsequentes deste certame.
- 5.5** O não atendimento do item 5.4 deste Edital de Pregão Eletrônico ensejará a desclassificação da Proposta de Preços no sistema, com automático impedimento da participação na disputa.
- 5.6** A Proposta de Preços deverá consignar, expressamente, em moeda nacional (R\$), o preço global máximo aceito pela CMPA para o lote (preenchido pela CMPA) e o preço global do lote.
- 5.6.1** Nos preços, deverão estar contempladas quaisquer vantagens, abatimentos, impostos, taxas e contribuições sociais, obrigações trabalhistas, previdenciárias, fiscais e comerciais, que eventualmente incidam sobre a operação ou, ainda, toda e qualquer despesa que venha a incidir sobre o preço proposto.
- 5.6.2** O MAIOR VALOR GLOBAL será considerado para a fase de lances.
- 5.6.3** A validade da Proposta será de, no mínimo, 60 (sessenta) dias, contados da data da sessão pública do Pregão Eletrônico.
- 5.6.3.1** Decorrido o prazo de validade das propostas, sem convocação para contratação, ficam as licitantes liberadas dos compromissos assumidos.
- 5.6.4** As propostas deverão atender, integralmente, ao Termo de Referência – Anexo 1 – deste Edital de Pregão Eletrônico.
- 5.6.5** Prazo de execução dos serviços conforme o especificado no Termo de Referência.
- 5.6.6** Não serão aceitos preços com mais de **2 (dois) dígitos** após a vírgula, sendo a proposta desclassificada quanto ao respectivo lote.

CAPÍTULO 6 DO PROCEDIMENTO LICITATÓRIO

- 6.1** No dia 31-07-2026, às 9h00min – horário de Brasília –, o pregoeiro abrirá a sessão pública do Pregão Eletrônico, por meio do endereço eletrônico www.pregaobanrisul.com.br, com a divulgação das Propostas de Preços recebidas, as quais deverão estar em perfeita consonância com seus respectivos Termos de Referências – Anexo 1 deste Edital.
- 6.2** Incumbirão às licitantes o acompanhamento das operações no sistema eletrônico durante a sessão pública do Pregão Eletrônico e a responsabilidade pelos ônus decorrentes da perda de negócios pela inobservância das mensagens emitidas pelo sistema ou em razão de desconexão.
- 6.3** As licitantes deverão manter a impessoalidade durante a disputa, não se identificando, sob pena de serem excluídas do certame pelo pregoeiro.
- 6.4** Será considerada aceitável a proposta que atenda a todos os termos deste Edital de Pregão Eletrônico e contenha preço compatível com os praticados no mercado.
- 6.5** Aberta a etapa competitiva, as licitantes deverão encaminhar seus eventuais lances exclusivamente por meio do provedor eletrônico (www.pregaobanrisul.com.br).
- 6.6** A licitante poderá, durante o horário fixado para recebimento de lances, oferecer lances sucessivos, com valores superiores ao último por ela ofertado e registrado no sistema, permitindo classificar-se em posições intermediárias para o lote em disputa.
- 6.7** Não serão aceitos 2 (dois) ou mais lances de mesmo valor, prevalecendo o lance recebido e registrado em primeiro lugar pelo provedor.
- 6.8** Durante a sessão pública, as licitantes serão informadas, em tempo real, do valor do maior lance registrado que tenha sido apresentado pelas demais licitantes, vedada a identificação da detentora do lance, de acordo com o item 6.3 deste Edital de Pregão Eletrônico.
- 6.9** A etapa de lances da sessão pública durará 10 (dez) minutos e, após isso, havendo lance ofertado nos últimos 2 (dois) minutos, será prorrogada automaticamente pelo sistema por período de 2 (dois) minutos ou, do contrário, será encerrada automaticamente.
- 6.9.1** A prorrogação automática de que trata o item 6.9 deste capítulo ocorrerá sucessivamente, sempre que houver novo lance enviado no período de prorrogação em curso, inclusive quando se tratar de lance intermediário, e, não havendo novo lance no período de prorrogação em curso, encerrar-se-á automaticamente.
- 6.9.2** Encerrada a etapa de lances da sessão pública sem prorrogação automática pelo sistema, o pregoeiro poderá, assessorado pela equipe de apoio, justificadamente, admitir o reinício da etapa de envio de lances, em prol da consecução do melhor preço.
- 6.10** A sessão pública do Pregão Eletrônico só estará concluída após declarada(s) a(s) melhor(es) classificada(s) no(s) lote(s) do certame e encerrado o prazo para manifestação de intenção de interposição de recurso, cabendo às licitantes manter-se conectadas ao sistema até o final dessa etapa.

- 6.11** Encerrada a etapa de lances, o pregoeiro poderá encaminhar, pelo sistema eletrônico, contraproposta diretamente à licitante que tenha apresentado o maior lance ou oferta, com vistas à obtenção de proposta mais vantajosa para a CMPA, e, assim, decidir sobre sua aceitação.
- 6.12** Em havendo desconexão entre o pregoeiro e as demais licitantes por tempo superior a 10 (dez) minutos, a sessão pública será suspensa e terá reinício somente após comunicação expressa às participantes.
- 6.13** Caso haja desconexão do sistema para o pregoeiro na etapa de lances e o sistema permaneça acessível às licitantes para recepção dos lances, os atos até então praticados serão considerados válidos quando possível a retomada do certame pelo pregoeiro.
- 6.14** O pregoeiro poderá suspender, cancelar ou reabrir a sessão pública a qualquer momento.
- 6.15** Após o encerramento da disputa e o aceite do lance vencedor, a licitante deverá enviar, no prazo máximo de 60 (sessenta) minutos, via sistema eletrônico, a Proposta Final.
- 6.16** Será desclassificada a proposta que:
- 6.16.1** contiver vícios insanáveis;
- 6.16.2** não obedecer às especificações técnicas contidas no Termo de Referência;
- 6.16.3** apresentar preços inexequíveis ou permanecerem acima do preço máximo definido para a contratação;
- 6.16.4** não tiver sua exequibilidade demonstrada, quando exigido pela Administração;
- 6.16.5** apresentar desconformidade com quaisquer outras exigências deste Edital ou seus anexos, desde que insanável.
- 6.17** Em contratação envolvendo objeto de engenharia, além das disposições acima, a análise de exequibilidade e sobrepreço considerará o seguinte:
- 6.17.1** 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;
- 6.17.2** 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;
- 6.17.3** Caso, nas hipóteses previstas no subitem 6.17.1, uma parte do objeto esteja sujeita ao regime de empreitada por preço unitário, aplicar-se-á o disposto no subitem 6.17.2 em relação a essa parcela.
- 6.17.4** 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;
- 6.17.5** Será exigida garantia adicional do licitante vencedor cuja proposta for inferior a 85% (oitenta e cinco por cento) do valor orçado pela Administração, equivalente à diferença entre este último e o valor da proposta, sem prejuízo das demais garantias exigíveis.
- 6.18** 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.
- 6.18.1** Em se tratando de objeto 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.
- 6.19** Em caso de exigência de amostras ou catálogo, o prazo de entrega e demais orientações seguem conforme o especificado no Termo de Referência - Anexo 1 deste Edital de Pregão Eletrônico.
- 6.20** Havendo dúvida sobre a veracidade de documentação de habilitação ou originais da proposta, e não estando esses assinados eletronicamente, o pregoeiro poderá solicitar à licitante sua entrega em meio físico, à Seção de Instrumentalização e Pesquisa (SIPE), sala 131 da CMPA – sita na Avenida Loureiro da Silva, 255, Bairro Centro Histórico, Município de Porto Alegre, RS, CEP 90013-901 –, até 2 (dois) dias úteis após o encerramento do prazo para envio da documentação de habilitação via Sistema Eletrônico – indicado no item 4.4 deste Edital de Pregão Eletrônico.
- 6.20.1** A documentação entregue em meio físico deverá estar devidamente assinada pelo representante legal da licitante.
- 6.21** O não atendimento de quaisquer dos prazos estabelecidos nos subitens 6.15, 6.19 e 6.20 deste Edital de Pregão Eletrônico ou daqueles fixados diretamente pelo pregoeiro durante o certame implicará a desclassificação ou a inabilitação da licitante, conforme o caso.
- 6.22** Em sendo habilitada, a licitante será considerada vencedora.

CAPÍTULO 7 DAS CONDIÇÕES DE PAGAMENTO

- 7.1** A CONCESSIONÁRIA obriga-se ao pagamento mensal da taxa de ocupação pela utilização da área objeto da concessão, observado o disposto no Termo de Referência - Anexo 1 deste Edital de Pregão Eletrônico.
- 7.2** A taxa de ocupação deverá ser paga pela CONCESSIONÁRIA, por meio definido pela CMPA, até o dia 10 (dez) do mês subsequente ao de sua respectiva competência.
- 7.2.1** Fica concedido período de carência de 6 (seis) meses para o pagamento da taxa de ocupação, contado da data de início da operação do restaurante.
- 7.2.1.1** A primeira contraprestação pecuniária será exigida no sétimo mês de funcionamento, observado o disposto no item 7.2.
- 7.2.2** O comprovante de pagamento deverá ser encaminhado à Fiscalização do Contrato até o dia 15 (quinze) do mês em que ocorrer a respectiva quitação.
- 7.3** Além da taxa de ocupação, a CONCESSIONÁRIA deverá ressarcir mensalmente ao CONCEDENTE as despesas referentes ao consumo de energia elétrica da área concedida, observado o disposto no Termo de Referência.
- 7.3.1** O pagamento deverá observar os mesmos prazos previstos neste Capítulo.

CAPÍTULO 8 DO CONTROLE E DAS ALTERAÇÕES DE PREÇOS

- 8.1** O valor mensal devido pela CONCESSIONÁRIA a título de taxa de ocupação da área concedida será reajustado anualmente, observado o interregno mínimo de 12 (doze) meses, contado da data da pesquisa de mercado - 30/06/2026, mediante aplicação do Índice Nacional de Preços ao Consumidor Amplo (IPCA), ou outro índice que venha a substituí-lo.
- 8.1.1.** O valor máximo do bufê seguirá regra própria de apostilamento, conforme item 7 e subitens do Termo de Referência (Anexo 1).
- 8.2** Será assegurada a manutenção do equilíbrio econômico-financeiro do contrato, nos termos da legislação aplicável e das disposições constantes da minuta contratual.
- 8.3** Eventuais alterações legislativas, regulamentares ou tributárias que impactem os encargos assumidos pelas partes poderão ensejar a revisão das condições econômicas do contrato, mediante comprovação do efetivo impacto e observadas as disposições contratuais.

CAPÍTULO 9 DAS SANÇÕES ADMINISTRATIVAS

- 9.1** Será responsabilizada administrativamente a licitante que incorrer em qualquer das seguintes infrações, com base na [Lei nº 14.133, de 2021](#), e alterações posteriores:
- 9.1.1** der causa à inexecução parcial do contrato;
- 9.1.2** der causa à inexecução parcial do contrato que cause grave dano à Administração ou ao funcionamento dos serviços públicos ou ao interesse coletivo;
- 9.1.3** der causa à inexecução total do contrato;
- 9.1.4** deixar de entregar a documentação exigida para o certame;
- 9.1.5** não manter a proposta, salvo em decorrência de fato superveniente devidamente justificado;
- 9.1.6** não celebrar o contrato ou não entregar a documentação exigida para a contratação, quando convocado dentro do prazo de validade de sua proposta;
- 9.1.7** ensejar o retardamento da execução ou da entrega do objeto da licitação sem motivo justificado;
- 9.1.8** apresentar declaração ou documentação falsa exigida para o certame ou prestar declaração falsa durante a licitação ou a execução do contrato;
- 9.1.9** fraudar a licitação ou praticar ato fraudulento na execução do contrato;
- 9.1.10** comportar-se de modo inidôneo ou cometer fraude de qualquer natureza;
- 9.1.11** praticar atos ilícitos com vistas a frustrar os objetivos da licitação; ou

- 9.1.12** praticar ato lesivo previsto no [art. 5º da Lei nº 12.846, de 1º de agosto de 2013](#).
- 9.2** Por cometimento de infração elencada no item 9.1 deste capítulo, aplicar-se-ão à licitante infratora as sanções que seguem:
- 9.2.1 advertência**, nos casos descritos no subitem 9.1.1 deste item, sempre que não se justificar a imposição de penalidade mais grave;
- 9.2.2 impedimento de licitar e contratar**, em caso descrito em qualquer dos subitens 9.1.2, 9.1.3, 9.1.4, 9.1.5., 9.1.6, ou 9.1.7, sempre que não se justificar a imposição de penalidade mais grave, impedindo o responsável de licitar ou contratar no âmbito da Administração Pública direta e indireta do Município, pelo prazo máximo de 3 (três) anos.;
- 9.2.3 declaração de inidoneidade para licitar e contratar**, em caso descrito em qualquer dos subitens 9.1.8, 9.1.9, 9.1.10, 9.1.11 ou 9.1.12 deste item, ou nos casos do item 9.2.2, quando justificar a imposição de penalidade mais grave, impedindo o responsável de licitar ou contratar no âmbito da Administração Pública direta e indireta de todos os entes federativos, pelo prazo mínimo de 3 (três) anos e máximo de 6 (seis) anos;
- 9.2.4 multa:**
- 9.2.4.1 para execução do serviço com prazo em horas:**
- 9.2.4.1.1** moratória de até 0,1% (um décimo por cento) por hora de atraso na execução do serviço, calculada sobre o valor total da contratação, limitada a 24 (vinte e quatro) horas de atraso;
- 9.2.4.1.2** caso o atraso seja superior a 24 (vinte e quatro) horas, além da multa prevista no item anterior, será aplicada multa diária de até 1% (um por cento), calculada sobre o valor total da contratação;
- 9.2.4.1.3** se o atraso for superior a 2 (dois) dias, será considerada inexecução da obrigação, aplicando-se a multa compensatória prevista nos itens 9.2.4.2.3 e 9.2.4.2.4, conforme o caso, sem prejuízo da multa de mora.
- 9.2.4.2 para o inadimplemento das demais obrigações:**
- 9.2.4.2.1** moratória de até 0,5% (cinco décimos por cento) por dia de atraso injustificado, calculada sobre o valor da parcela inadimplida, até o limite de 15 (quinze) dias de atraso;
- 9.2.4.2.2** caso o atraso seja superior a 15 (quinze) dias, será considerada inexecução da obrigação, aplicando-se a multa compensatória prevista nos itens 9.2.4.2.3 e 9.2.4.2.4, conforme o caso, sem prejuízo da multa de mora;
- 9.2.4.2.3** compensatória de até 10% (dez por cento) sobre o valor total da contratação, no caso de inexecução parcial do objeto;
- 9.2.4.2.4** compensatória de até 30% (trinta por cento) sobre o valor total da contratação, no caso de inexecução total do objeto.
- 9.3** A aplicação das sanções previstas neste Edital não exclui, em hipótese alguma, a obrigação de reparação integral do dano causado à CMPA.
- 9.4** Todas as sanções previstas neste capítulo poderão ser aplicadas cumulativamente com a multa.
- 9.5** A multa dobrará em cada caso de reincidência, não podendo ultrapassar a 30% (trinta por cento) do valor do contrato atualizado, sem prejuízo da cobrança de perdas e danos de qualquer valor que venham a ser causados ao erário ou de rescisão, ou de ambos.
- 9.6** O valor das multas aplicadas deverá ser recolhido no prazo de 10 (dez) dias úteis, contados da data da notificação, ou, em não havendo o recolhimento ou o depósito, automaticamente descontado do pagamento a que a licitante vencedora fizer jus.
- 9.7** Se a multa aplicada e as indenizações cabíveis forem superiores ao valor do pagamento eventualmente devido pelo CMPA ao Contratado, além da perda desse valor, a diferença será descontada de futuro pagamento ou da garantia prestada, ou será cobrada judicialmente.
- 9.8** Previamente ao encaminhamento à inscrição em dívida ativa, a multa poderá ser recolhida administrativamente no prazo máximo de 10 (dez) dias, a contar da data do recebimento da comunicação enviada pela autoridade competente.
- 9.9** A aplicação das sanções realizar-se-á em processo administrativo que assegure o contraditório e a ampla defesa à CONTRATADA, observando-se o procedimento previsto no caput e parágrafos do [art. 158 da Lei Federal nº 14.133, de 2021](#), e alterações posteriores, para as penalidades de impedimento de licitar e contratar e de declaração de inidoneidade para licitar ou contratar.
- 9.10** A licitante vencedora que, quando convocada, não assinar o contrato ou não aceitar ou retirar o instrumento equivalente no prazo e nas condições estabelecidos ficará sujeita à multa de 10% (dez por cento) sobre o valor correspondente a 12 (doze) meses da taxa mensal de ocupação por ela ofertada, sem prejuízo das demais sanções cabíveis, podendo a CMPA convocar as licitantes remanescentes, respeitada a ordem de classificação.

CAPÍTULO 10

DOS PEDIDOS DE ESCLARECIMENTO E DAS IMPUGNAÇÕES AO EDITAL DE PREGÃO ELETRÔNICO

- 10.1** Qualquer pessoa é parte legítima para impugnar este Edital de Pregão Eletrônico por irregularidade na aplicação da Lei Federal nº 14.133, de 2021, e alterações posteriores, ou para solicitar esclarecimento sobre os seus termos, devendo protocolar o pedido de forma eletrônica, apontando as falhas e as irregularidades que o viciaram, até 3 (três) dias úteis antes da data de abertura do certame, remetendo e-mail endereçado a pregao@camarapoa.rs.gov.br.
- 10.1.1** O *e-mail* referente ao pedido de impugnação deve conter a identificação da pessoa jurídica ou pessoa física, com CNPJ ou CPF, para fins de registro no Portal Licitacon - Sistema Licitações e Contratos do Tribunal de Contas do Estado.
- 10.1.1.1** Em caso de o pedido de impugnação ocorrer por meio de procurador, também deverão ser juntadas a respectiva procuração e cópia de seu documento de identificação.
- 10.1.2** Os questionamentos recebidos e as respectivas respostas encontrar-se-ão à disposição dos interessados no *site* www.pregaobanrisul.com.br.
- 10.1.3** A resposta à impugnação ou ao pedido de esclarecimento será divulgada no *site* www.pregaobanrisul.com.br no prazo de até 3 (três) dias úteis, limitado ao último dia útil anterior à data da abertura do certame.
- 10.2** Acolhida a impugnação contra o ato convocatório, será definida e publicada nova data para realização do certame sempre que a alteração comprometa a formulação das propostas.

CAPÍTULO 11
DOS RECURSOS

- 11.1** Dos atos da Administração decorrentes da aplicação deste Edital, cabem, nos termos da Lei Federal nº 14.133, de 2021, e alterações posteriores:
- 11.1.1 recurso**, no prazo de 3 (três) dias úteis, contado da data de intimação ou de lavratura da ata, em face de:
- 11.1.1.1** julgamento das propostas;
- 11.1.1.2** ato de habilitação ou inabilitação de licitante;
- 11.1.1.3** anulação ou revogação da licitação;
- 11.1.2 pedido de reconsideração**, no prazo de 3 (três) dias úteis, contado da data de intimação, relativamente a ato do qual não caiba recurso hierárquico.
- 11.2** Quanto ao recurso apresentado em virtude do disposto nos subitens 11.1.1.1 e 11.1.1.2 do item 11.1 deste capítulo, serão observadas as seguintes disposições:
- 11.2.1** a intenção de recorrer deverá ser manifestada imediatamente, sob pena de preclusão, e o prazo para apresentação das razões recursais previsto no subitem 11.1.1 do item 11.1 deste capítulo será iniciado na data de intimação ou de lavratura da ata de habilitação ou inabilitação ou, na hipótese de adoção da inversão de fases prevista no [§ 1º do art. 17 da Lei Federal nº 14.133, de 2021](#), e alterações posteriores, da ata de julgamento;
- 11.2.2** a apreciação dar-se-á em fase única.
- 11.3** O recurso de que trata subitem 11.1.1 do item 11.1 deste capítulo será dirigido à autoridade que tiver editado o ato ou proferido a decisão recorrida, que, se não reconsiderar o ato ou a decisão no prazo de 3 (três) dias úteis, encaminhará o recurso com a sua motivação à autoridade superior, a qual deverá proferir sua decisão no prazo máximo de 10 (dez) dias úteis, contado do recebimento dos autos.
- 11.4** O acolhimento do recurso implicará invalidação apenas de ato insuscetível de aproveitamento.
- 11.5** O prazo para apresentação de contrarrazões será o mesmo do recurso e terá início na data de intimação pessoal ou de divulgação da interposição do recurso.
- 11.6** Será assegurado ao licitante vista dos elementos indispensáveis à defesa de seus interesses.
- 11.7** Da aplicação das sanções previstas nos subitens 9.2.1, 9.2.2. e 9.2.4 do item 9.2 do capítulo 9 deste Edital de Pregão Eletrônico caberá recurso no prazo de 15 (quinze) dias úteis, contado da data da intimação.
- 11.8** Da aplicação da sanção prevista no subitem 9.2.3 do item 9.2 do capítulo 9 deste Edital de Pregão Eletrônico caberá apenas pedido de reconsideração, que deverá ser apresentado 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.
- 11.9** O recurso e o pedido de reconsideração terão efeito suspensivo do ato ou da decisão recorrida até que sobrevenha decisão final da autoridade competente.

CAPÍTULO 12
DAS DISPOSIÇÕES GERAIS

- 12.1** A apresentação de impugnação, recurso ou contrarrazões após os prazos estipulados nos capítulos 10 e 11 deste Edital de Pregão Eletrônico ou por via diversa do estabelecido neste Edital receberá tratamento de mera informação.
- 12.2** O inteiro teor do **Proc. SEI nº 139.00003/2026-43** poderá ser disponibilizado aos interessados, mediante solicitação formal, a ser encaminhada ao *e-mail* pregao@camarapoa.rs.gov.br.
- 12.3** Nenhuma indenização será devida à licitante pela apresentação de documentação ou proposta relativa a esta licitação.
- 12.4** As licitantes são responsáveis pela fidelidade e pela legitimidade das informações e dos documentos apresentados em qualquer fase da licitação, inclusive na preparação e na apresentação das propostas.
- 12.5** O desatendimento de exigências formais não essenciais não importará o afastamento da licitante, desde que sejam possíveis a aferição de sua qualificação e a exata compreensão da sua proposta.
- 12.6** As normas que disciplinam este Pregão Eletrônico serão sempre interpretadas em favor da ampliação da disputa entre as licitantes, desde que não comprometam o interesse da Administração, a finalidade e a segurança da contratação.
- 12.7** As decisões referentes a este processo licitatório poderão ser comunicadas às licitantes por qualquer meio de comunicação que comprove o recebimento ou, ainda, mediante publicação no Diário Oficial Eletrônico de Porto Alegre – DOPA-e.
- 12.8** É facultado ao pregoeiro, ou à autoridade a esse superior, em qualquer fase da licitação, promover diligências com vista a esclarecer ou a complementar a instrução do processo.
- 12.9** A participação nesta licitação implica aceitação de todos os termos deste Edital de Pregão Eletrônico.
- 12.10** A apresentação da proposta será a evidência de que a licitante examinou e aceitou completamente as normas desta licitação e de que obteve da CMPA todos os esclarecimentos satisfatórios à sua confecção, inclusive referente às normas, às instruções e aos regulamentos necessários.
- 12.11** Integram este Edital de Pregão Eletrônico:
- 12.11.1** Anexo 1 – Termo de Referência;
- 12.11.2** Anexo 2 – Declarações Gerais;
- 12.11.3** Anexo 3 – Indicadores para Comprovação de Qualificação Econômico-Financeira;
- 12.11.4** Anexo 4 – Minuta de Contrato;
- 12.11.5** Anexo 5 – Declaração de Visita Técnica;
- 12.11.6** Anexo 6 – Declaração de Pleno Conhecimento para Execução de Serviços;
- 12.11.7** Anexo 7 - Declaração de Indicação de Responsável Técnico;
- 12.11.8** Anexo 8 - Memória de Cálculo dos Parâmetros de Habilitação Técnico-Operacional.

Município de Porto Alegre.



CÂMARA MUNICIPAL DE PORTO ALEGRE
SERVIÇO DE PLANEJAMENTO E ACOMPANHAMENTO DE CONTRATAÇÕES
EDITAL DE PREGÃO ELETRÔNICO Nº 26/2026
PROC. SEI Nº 139.00003/2026-43
ANEXO 1
TERMO DE REFERÊNCIA

Data: 31 de julho de 2026.

Início da Sessão de Disputa: 10 horas.

Local: endereço eletrônico www.pregaobanrisul.com.br.

I – Objeto

Concessão onerosa de uso de área da Câmara Municipal de Porto Alegre, com disponibilização dos equipamentos e instalações existentes, destinada à exploração de atividade econômica de fornecimento e comercialização de refeições, lanches, bebidas e produtos correlatos, por empresa especializada no ramo.

II – Justificativa

A concessão visa atender às demandas de lanches e almoços dos vereadores, servidores, estagiários, visitantes e funcionários das empresas terceirizadas que prestam serviços na CMPA, com a facilidade de realizar refeições e lanches nas dependências deste Legislativo, zelando pela saúde e bem-estar.

O fornecimento de refeições no próprio local de trabalho evita que os usuários tenham que se deslocar para fazer suas refeições em casa ou em outro local, implicando maior eficiência e economia sob vários aspectos, pois viabiliza menor tempo de afastamento, melhor aproveitamento da jornada de trabalho, maior tempo para descanso no intervalo intrajornada e obtenção de maior produtividade às atividades laborais e na prestação dos serviços institucionais.

A título de informação, sem constituir qualquer compromisso futuro, a CMPA informa que conta com cerca de 700 (setecentos) colaboradores atualmente. Considerando a vigência de nova regulamentação que reduz o regime de trabalho remoto, o quantitativo de servidores realizando trabalho presencial tende a aumentar, demonstrando ainda mais a necessidade de oferecer uma alternativa para refeições e lanches nas dependências da CMPA, o que justifica a disponibilização do serviço. Somam-se a este contingente os 115 funcionários terceirizados das empresas prestadoras de serviços (limpeza, segurança, manutenção) e funcionários de órgãos parceiros instalados no prédio, como o PAB-Banrisul.

Além disso, o contrato anterior, Contrato nº 784/2020, cujo objeto era a concessão de uso do espaço para prestação de serviços de restaurante e lancheria (SEI 139.00002/2020-11) está em processo de negociações para rescisão amigável, com encerramento das atividades previsto para segunda quinzena de julho.

III – Famílias (códigos para efeitos de publicidade do Edital de Pregão Eletrônico: 0077.

V – Validade da Proposta: _____ (_____) dias [no mínimo, 60 (sessenta) dias], contados a partir da data da sessão pública do Pregão Eletrônico, conforme subitem 5.6.3 deste Edital.

VI – Registro dos Lances

Os lances deverão ser registrados levando-se em consideração o MAIOR VALOR GLOBAL.

VII – Visita Técnica

Será facultada às licitantes a realização de visita técnica prévia à CMPA, localizada na Avenida Loureiro da Silva, 255, Bairro Centro Histórico, Município de Porto Alegre, RS, CEP 90013-901, para melhor compreensão do serviço a ser realizado e compor suas propostas de preços.

As empresas que optarem pela realização de visita técnica deverão agendá-la previamente com a Diretoria-Geral, pelos telefones (51) 3220-4385.

É vedada a realização de visita em grupos com diferentes empresas, sendo o procedimento realizado com 1 (uma) empresa por vez.

A visita técnica será formalizada com o preenchimento da Declaração de Visita Técnica, conforme Anexo 5 deste Edital de Pregão Eletrônico, a qual deverá ser encaminhada à CMPA, conforme item 4.4 deste Edital.

Caso a empresa não efetue a visita técnica prévia, presume-se que as informações são suficientemente claras e precisas para permitir a elaboração de propostas, e, portanto, não serão aceitas alegações futuras de desconhecimento de fatos, estados, totalidade, quantidades ou detalhes que impossibilitem a execução dos serviços do objeto. Nesse caso, deverá a licitante preencher Declaração de Pleno Conhecimento para Execução de Serviços, conforme Anexo 6 deste Edital de Pregão Eletrônico, e encaminhá-la conforme item 4.4 deste Edital.

A não realização de visita técnica ou o não preenchimento de Declaração de Visita Técnica não servirão de escusa ao não cumprimento das obrigações assumidas com base neste Edital de Pregão Eletrônico, inclusive Anexos, ou em favor de eventuais pretensões de acréscimos de preços em decorrência da execução do objeto deste Edital.

As visitas poderão ocorrer até 1 (um) dia útil antes da data da sessão de abertura da licitação.

VIII – Vigência e Execução do Contrato

A vigência deste contrato será de 24 (vinte e quatro) meses, contados conforme disposto na cláusula quinta da minuta Contratual, admitida a sua prorrogação anual nos termos da Lei nº 14.133/2021.

A definição da vigência contratual de 24 (vinte e quatro) meses justifica-se pela natureza continuada e pela complexidade operacional da concessão de uso oneroso destinada à exploração de restaurante e cafeteria/lancheria nas dependências da CMPA, a qual envolve mobilização de equipe, obtenção e manutenção de licenças sanitárias, aquisição e instalação de equipamentos complementares, organização logística de fornecimento, adaptação gradual ao perfil de consumo dos usuários e realização de investimentos operacionais pela concessionária.

Além disso, considerando a especificidade do objeto e os trâmites inerentes à instrução, planejamento, licitação e transição contratual de eventual nova contratação, o prazo proposto busca assegurar estabilidade operacional, continuidade do serviço, amortização dos custos iniciais da operação e maior eficiência administrativa, preservada a possibilidade de prorrogação anual na forma da Lei nº 14.133/2021.

Caso não haja interesse da CONCESSIONÁRIA em prorrogar o contrato, essa deverá comunicar ao CONCEDENTE com, no mínimo, 120 (cento e vinte) dias de antecedência.

IX – Tabela para Proposta:

LOTE ÚNICO – PROCESSO SEI Nº 139.00003/2026-43			
Concessão onerosa de uso de área da Câmara Municipal de Porto Alegre, com disponibilização dos equipamentos e instalações existentes, destinada à exploração de atividade econômica de fornecimento e comercialização de refeições, lanches, bebidas e produtos correlatos, por empresa especializada no ramo.			
Serviço	Quantidade	Valor mínimo global da taxa de ocupação aceito pela CMPA (em R\$)	Valor global proposto para a taxa de ocupação (em R\$)
Item 1: Taxa total de ocupação referente à concessão onerosa de uso da área destinada à exploração do restaurante da CMPA para os 24 meses iniciais de contrato.	1 (uma) unidade	15.000,00 (quinze mil reais)	0,00

Incremento mínimo entre lances será de R\$ 50,00 (cinquenta reais).

Para composição do valor global indicado no item 1 da Tabela da Proposta, a licitante deve preencher a subtabela abaixo, considerando o período de escalonamento previsto no item 1 do Termo de Referência - Taxa de Ocupação.

Estipula-se o valor de R\$1.000,00 (mil reais) para o valor mensal mínimo da taxa de ocupação do espaço cedido.

SUBTABELA PARA COMPOSIÇÃO DO ITEM 1 DA PROPOSTA			
VALOR MENSAL PROPOSTO PARA TAXA DE OCUPAÇÃO R\$ _____ (preencha o valor mensal da taxa de ocupação, considerando o valor mensal mínimo aceito pela CMPA de R\$ 1.000,00 (mil reais))			
Descrição	Exemplo (considerando valor mínimo de R\$1.000,00)	Valor	Orientações
Valor mensal pago nos 6 (seis) primeiros meses	R\$ 0,00	R\$ 0,00	Não preencha esta linha
Valor mensal pago no Sétimo Mês	R\$ 1.000,00 x 25% = R\$ 250,00	R\$ _____	Preencha o valor considerando o escalonamento conforme o exemplo
Valor mensal pago no Oitavo Mês	R\$ 1.000,00 x 25% = R\$ 250,00	R\$ _____	Preencha o valor considerando o escalonamento conforme o exemplo
Valor mensal pago no Nono Mês	R\$ 1.000,00 x 50% = R\$ 500,00	R\$ _____	Preencha o valor considerando o escalonamento conforme o exemplo
Valor mensal pago no Décimo Mês	R\$ 1.000,00 x 50% = R\$ 500,00	R\$ _____	Preencha o valor considerando o escalonamento conforme o exemplo
Valor mensal pago no Décimo Primeiro Mês	R\$ 1.000,00 x 75% = R\$ 750,00	R\$ _____	Preencha o valor considerando o escalonamento conforme o exemplo
Valor mensal pago no Décimo Segundo Mês	R\$ 1.000,00 x 75% = R\$ 750,00	R\$ _____	Preencha o valor considerando o escalonamento conforme o exemplo
Valor Total do Primeiro Ano de Concessão (considerando o escalonamento previsto no TR)	R\$ 3.000,00 (três mil reais)	R\$ _____ (_____)	Some os valores conforme o exemplo
Valor Total do Segundo Ano de Concessão	R\$ 1.000,00 x 12 = R\$ 12.000,00 (doze mil reais)	R\$ _____ (_____)	Preencha o valor total para o segundo ano de concessão conforme cálculo do exemplo
Valor Total da Concessão	R\$ 3.000,00 + 12.000,00 = RS 15.000,00 (quinze mil reais)	R\$ _____ (_____)	Some os valores do Primeiro e Segundo Ano de concessão conforme cálculo do exemplo
VALOR GLOBAL DA PROPOSTA PARA CONCESSÃO	R\$ 15.000,00 (QUINZE MIL REAIS) (valor mínimo global da taxa de ocupação aceito pela CMPA)	*RS _____ (_____) *Valor do lance, a ser inserido no Item 1 de sua proposta)	

O valor global da proposta será utilizado exclusivamente para fins de julgamento da licitação e registro no sistema eletrônico, permanecendo a taxa de ocupação devida em parcelas mensais, conforme o escalonamento previsto neste Termo de Referência.

ESPECIFICAÇÕES

Os significados dos termos utilizados na presente especificação são os seguem abaixo:

CONCESSÃO DE USO: Contrato administrativo pelo qual o poder Público atribui a utilização exclusiva de um bem de seu domínio a particular, para que o explore segundo sua destinação específica.

CONCEDENTE: Câmara Municipal de Porto Alegre (CMPA).

CONCESSIONÁRIA: Licitante vencedora do certame licitatório, a quem será adjudicado o objeto da licitação, após a assinatura do contrato.

FISCALIZAÇÃO: Comissão de servidores designados formalmente para representar o CONCEDENTE, responsáveis pela fiscalização dos serviços.

1 - Taxa de Ocupação

A CONCESSIONÁRIA deverá pagar mensalmente a taxa de ocupação do espaço cedido pela CMPA, observado o período de escalonamento previsto.

O valor global estimado da concessão, para fins de julgamento da licitação e apresentação da proposta, corresponderá ao somatório das parcelas da taxa de ocupação devidas durante os 24 (vinte e quatro) meses de vigência contratual, observado o escalonamento previsto neste Termo de Referência, sendo fixado o valor global mínimo de R\$ 15.000,00 (quinze mil reais).

Estipula-se o valor mensal mínimo da taxa de ocupação de R\$1.000,00 (mil reais).

Além da taxa de ocupação, a CONCESSIONÁRIA deverá ressarcir mensalmente o valor relativo à utilização de energia elétrica dos ambientes integrantes da área de concessão.

Os custos com o consumo de água não deverão ser ressarcidos no início do contrato pretendido, uma vez que, segundo a Lei Complementar Municipal nº 170/1987, existe isenção tarifária à CMPA por se tratar de prédio de uso exclusivo da Administração Centralizada. Contudo, no decorrer da contratação, a CMPA terá o direito de providenciar ligação exclusiva para o restaurante, momento em que haverá a necessidade de ressarcimento à Concedente. De toda sorte, o consumo de água deverá ser responsável de acordo com os ditames da Lei nº 9.433/1997 (Plano Nacional de Recursos Hídrico) e Lei nº 6.938/1981 (Política Nacional do Meio Ambiente).

O valor relativo à despesa com energia elétrica do restaurante será calculado com base no consumo mensal indicado pelo medidor específico, podendo, caso necessário, ser estimado com base em parâmetros de consumo.

Será autuado procedimento próprio para controle dos valores pagos pela CONCESSIONÁRIA, no qual constarão os comprovantes mensais das despesas de energia elétrica e do pagamento da taxa de ocupação.

LOTE ÚNICO – PROCESSO SEI Nº 139.00003/2026-43

Concessão onerosa de uso de área da Câmara Municipal de Porto Alegre, com disponibilização dos equipamentos e instalações existentes, destinada à exploração de atividade econômica de fornecimento e comercialização de refeições, lanches, bebidas e produtos correlatos, por empresa especializada no ramo.

Será concedido período de carência de 06 (seis) meses sobre a taxa de ocupação incidente nos primeiros meses de vigência contratual, considerando a necessidade de implantação e consolidação gradual da operação, bem como o cenário de recomposição progressiva do fluxo de usuários nas dependências da CMPA.

A medida busca viabilizar a adaptação inicial do serviço, a formação da demanda e a manutenção do equilíbrio econômico-financeiro da concessão.

Do período de escalonamento da taxa de ocupação:

Meses	% de cobrança da taxa de ocupação do lance vencedor
Até 6º (sexto) mês	Não será devido valor da taxa de ocupação.
Nos 7º (sétimo) e 8º (oitavo) meses	A taxa de ocupação será cobrada no percentual de 25% (vinte e cinco por cento) do valor mensal constante na proposta vencedora.
Nos 9º (nono) e 10º (décimo) meses	A taxa de ocupação será cobrada no percentual de 50% (cinquenta por cento) do valor mensal constante na proposta vencedora.
Nos 11º (décimo primeiro) e 12º (décimo segundo) meses	A taxa de ocupação será cobrada no percentual de 75% (setenta e cinco por cento) do valor mensal constante na proposta vencedora.
A partir do 13º (décimo terceiro) mês	Será devido 100% (cem por cento) do valor mensal constante na proposta vencedora.

A carência concedida não incidirá sobre os custos de ressarcimento de energia elétrica consumidos pela CONCESSIONÁRIA.

O pagamento da taxa de ocupação e da energia elétrica deverá ser realizado até o dia 10 (dez) do mês subsequente ao de competência e os comprovantes encaminhados à Comissão de Fiscalização até o dia 15 (quinze) de cada mês.

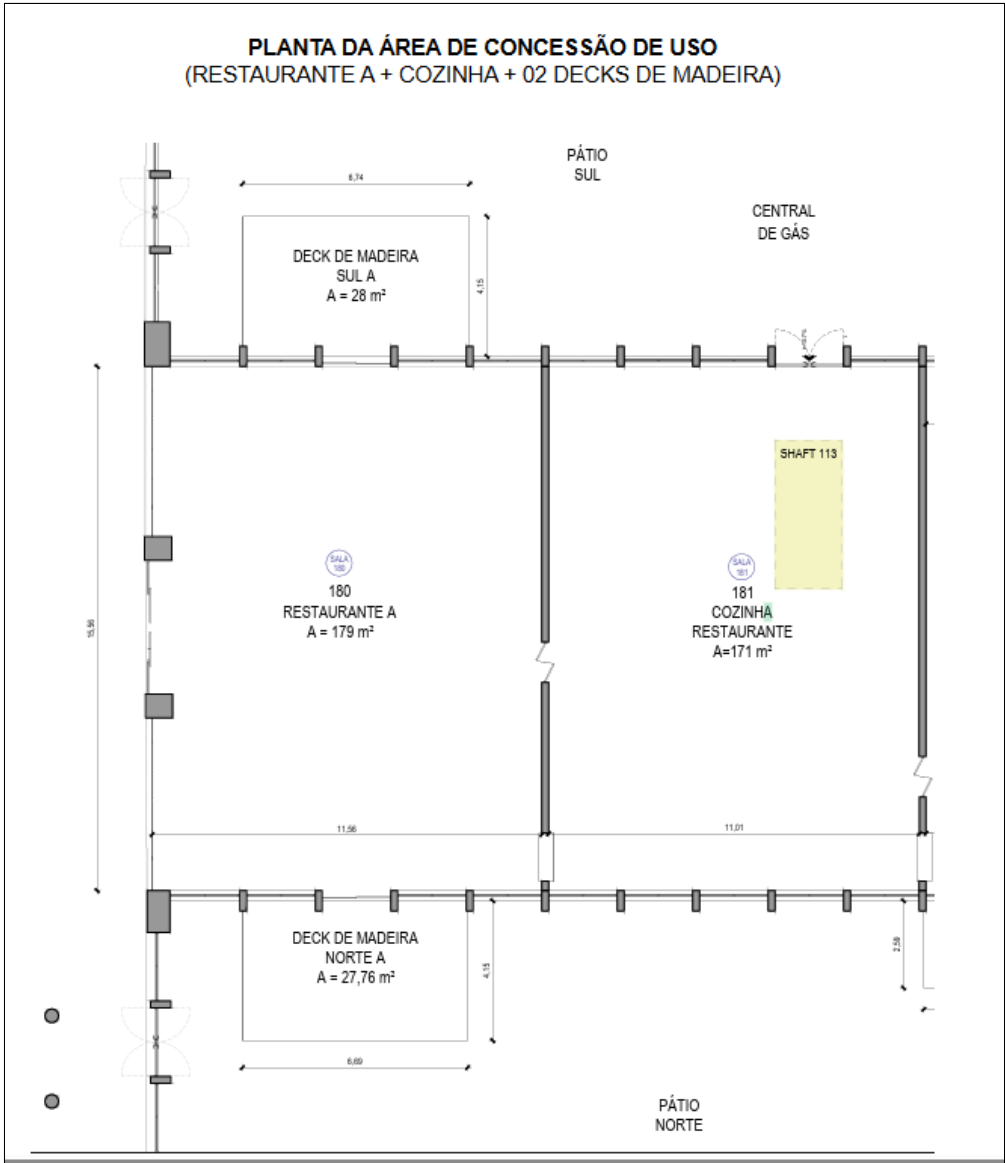
O valor da taxa de ocupação será reajustado anualmente para fins de correção monetária com base na variação do IPCA no período de 12 (doze) meses anteriores, com data base fixada em 30/06/2026.

A CONCESSIONÁRIA será responsável pelo abastecimento de gás e serviços de internet e linha telefônica utilizados no restaurante e pelo seu pagamento diretamente ao fornecedor.

2 - Área Concedida

A área total disponibilizada para a concessão, conforme ilustrado na planta abaixo, corresponde a aproximadamente 405 m², localizada no andar térreo da CMPA, na Av. Loureiro da Silva, 255 - Porto Alegre - RS, CEP: 90013-901, acompanhada de equipamentos, mobiliários e utensílios, subdivida entre:

- Restaurante A, com área aproximada de 179m², provido de equipamentos e mobiliários, apropriada para a exploração dos serviços de restaurante e lancheria;
- Cozinha, com área aproximada de 171m², provida de equipamentos, mobiliários e utensílios, apropriada para armazenamento, preparação e produção de alimentos a serem disponibilizados para os usuários;
- 02 (dois) decks de madeira com cobertura, voltados para áreas de jardim interno, totalizando 55 m², aproximadamente.



3 Execução dos serviços

3.1 Prazo de início e execução

A execução do contrato deverá iniciar em até 20 (vinte) dias úteis, contados do recebimento da Ordem de Início dos Serviços, a ser emitida pelo CONCEDENTE.

Após o recebimento da Ordem de Início dos Serviços, será realizada vistoria inicial do local, com a assinatura do Termo de Vistoria e do Termo de Responsabilidade pelos equipamentos, mobiliários e utensílios disponibilizados pela CMPA.

Caso sejam identificadas ressalvas quanto aos equipamentos, mobiliários e utensílios disponibilizados, estas deverão ser registradas no Termo de Vistoria para ciência das partes e adoção das providências cabíveis pelo CONCEDENTE, quando for o caso.

Serão admitidas adaptações no espaço concedido mediante prévia e expressa aprovação do CONCEDENTE.

LOTE ÚNICO – PROCESSO SEI Nº 139.00003/2026-43 Concessão onerosa de uso de área da Câmara Municipal de Porto Alegre, com disponibilização dos equipamentos e instalações existentes, destinada à exploração de atividade econômica de fornecimento e comercialização de refeições, lanches, bebidas e produtos correlatos, por empresa especializada no ramo.
A CONCESSIONÁRIA deverá apresentar à fiscalização, no prazo de até 10 (dez) dias úteis contados da assinatura do Contrato e, em qualquer hipótese, antes do início da operação do restaurante: a) Plano de Transição e Implantação, contendo cronograma detalhado para assunção da cozinha e do salão, contemplando o layout operacional, a adequação de equipamentos e o treinamento da equipe; b) Projeto de Cardápio Cíclico, contendo a estrutura do menu a ser ofertado, demonstrando técnica gastronômica aplicada ao <i>food service</i>, com indicação das guarnições, dos pratos principais e das opções destinadas ao atendimento de restrições alimentares. Os documentos referidos nas alíneas anteriores serão submetidos à análise da fiscalização, que poderá aprová-los ou solicitar as adequações necessárias ao atendimento das disposições deste Termo de Referência e do Contrato. A CONCESSIONÁRIA deverá encaminhar os documentos do responsável técnico que forem requeridos pelo seu respectivo Conselho profissional e os documentos de regularidade da empresa CONCESSIONÁRIA, inclusive licenças e alvarás necessários, em no máximo 10 (dez) dias úteis contados do recebimento da Ordem de Início dos Serviços, sendo esta etapa considerada concluída com a aceitação da documentação pelo CONCEDENTE. O prazo para envio dos documentos descritos acima poderá ser prorrogado, desde que devidamente solicitado e justificado pela CONCESSIONÁRIA.
4 - Horário de Funcionamento Os serviços serão prestados, obrigatoriamente, de segunda a quinta-feira, das 8h30min às 18h, e nas sextas-feiras, das 08h30min às 16h30min. O horário de almoço compreenderá o período das 11 horas às 14 horas, ou até a saída do último comensal, de segundas as sextas-feiras. Os serviços poderão, ainda, a critério da CONCESSIONÁRIA, ser estendidos a outros horários e dias da semana no restaurante, não implicando aumento da taxa de ocupação mensal, com anuência da CMPA. Fica facultado à CONCESSIONÁRIA seguir horário alternativo de expediente da CMPA durante o período de recesso parlamentar, nos períodos de 17 julho a 31 de julho e de 23 de dezembro a 31 de janeiro, sendo: - Segunda-feira: das 12h às 19h; - Terça a quinta: das 08h30min às 18h; e - Sexta-feira: das 08h às 15h, ou outro horário de recesso que venha a ser definido durante a execução do contrato. Nos dias em que houver ponto facultativo ou regime de trabalho remoto para os servidores em geral, também não haverá obrigatoriedade de fornecimento dos serviços, tendo a CMPA a incumbência de comunicar o restaurante com pelo menos 24h de antecedência nestes casos.
5 - Fornecimento e elaboração das refeições O fornecimento das refeições no período de almoço deverá ocorrer no formato bufê, devendo ser assegurada a disponibilidade contínua dos alimentos ofertados ao longo de todo o período de atendimento, com reposição adequada dos itens. O bufê deverá contemplar, no mínimo, variedade compatível com o perfil de consumo do público atendido, incluindo opções de saladas, pratos quentes, acompanhamentos, proteínas de origem animal e vegetal, sobremesas e bebidas. A elaboração das refeições será de inteira responsabilidade da CONCESSIONÁRIA, incluindo aquisição, recebimento, armazenamento, manipulação, preparo, conservação, exposição, reposição e descarte dos gêneros alimentícios, observadas as boas práticas de manipulação de alimentos e as exigências dos órgãos sanitários competentes. A CONCESSIONÁRIA deverá manter regularidade, qualidade sensorial, condições adequadas de temperatura, apresentação e segurança dos alimentos disponibilizados, responsabilizando-se integralmente pela procedência dos insumos utilizados e pela conformidade sanitária da operação. As opções disponibilizadas no cardápio do dia deverão ser identificadas com o nome do prato e informações sobre a presença ou ausência de lactose e glúten em sua composição, bem como indicação de preparações diet, quando destinadas a dietas com restrição de açúcares. A CONCESSIONÁRIA poderá oferecer alimentos especiais, tais como sushi, feijoada, sopas e outros similares, desde que compatíveis com o cardápio aprovado e com as condições sanitárias e de mercado. Durante o período de almoço, além do serviço de bufê, a CONCESSIONÁRIA deverá disponibilizar opções de lanches rápidos, como sanduíches, salgados assados ou fritos, pão de queijo, bolos, tortas, doces e salada de frutas, podendo ainda oferecer outras modalidades de alimentação, como pratos feitos, sem prejuízo do atendimento do bufê. Deverão ser disponibilizadas bebidas não alcoólicas, como refrigerantes, água mineral, sucos de frutas naturais, vitaminas de frutas, chás, café, chocolate quente ou frio. É vedada a venda de bebidas alcoólicas. Durante os horários de funcionamento do restaurante não destinados ao serviço de almoço em sistema bufê, a CONCESSIONÁRIA deverá manter em operação a cafeteria/lancheria, assegurando a oferta contínua de lanches, bebidas quentes e frias e demais produtos constantes do cardápio aprovado. Os produtos disponibilizados deverão ser compatíveis com a natureza da concessão e suficientes para atender à demanda dos usuários, devendo ser mantidos em condições adequadas de qualidade, conservação, higiene, apresentação e segurança alimentar durante todo o período de atendimento. A reposição dos produtos ofertados deverá ocorrer sempre que necessário, de forma a garantir a continuidade do atendimento aos usuários. A elaboração de cardápio, a oferta e o preparo das refeições, lanches e bebidas será de inteira responsabilidade da CONCESSIONÁRIA. O preparo de qualquer alimento deverá ser realizado com a utilização das melhores técnicas de culinária e dos mais rigorosos padrões de higiene e segurança. As refeições deverão ser produzidas com critérios rígidos de controle microbiológico dos processos de trabalho, armazenamento e preparação dos alimentos. O cardápio contendo as opções de refeições, lanches e bebidas deverá ser assinado pelo(a) Nutricionista responsável, e exposto em local visível do restaurante. As refeições servidas para consumo no restaurante deverão ser disponibilizadas em pratos de louça, talheres de aço inoxidável e copos de vidro, devidamente higienizados e em perfeito estado de conservação. Os lanches e bebidas observarão a forma de acondicionamento compatível com sua natureza e modalidade de consumo, observadas as exigências sanitárias e as disposições deste Termo de Referência. Poderão ser disponibilizadas bandejas para apoio de pratos, talheres e copos. A utilização de utensílios descartáveis será para consumo fora do restaurante e/ou transporte de refeições. Deverão ser fornecidos e disponibilizados, no mínimo, os seguintes itens: adoçante, açúcar, sal, temperos para saladas (vinagre e azeite) e condimentos para lanches (maionese, ketchup e mostarda), guardanapos e palitos, conforme solicitação do usuário, preferencialmente em sachê.
6 - Controle de qualidade e produção de alimentos Caberá à CONCESSIONÁRIA adotar os seguintes procedimentos, com vistas ao controle de qualidade e de produção dos alimentos processados e servidos no restaurante do CONCEDENTE: - Executar o controle de gêneros e de produtos alimentícios utilizados, quanto à qualidade, estado de conservação, acondicionamento, condições de higiene e prazo de validade; - Promover o armazenamento de gêneros alimentícios, materiais de consumo e produtos necessários à execução dos serviços em locais apropriados, limpos, organizados e em condições adequadas de temperatura, ventilação, umidade e proteção contra contaminações; - Manter a área de guarda de gêneros e produtos alimentícios (despensa e refrigeradores) em condições adequadas, com base nas normas técnicas sanitárias vigentes; - Responsabilizar-se pela qualidade dos alimentos fornecidos, inclusive perante as autoridades sanitárias competentes; - Sempre que houver suspeita de deterioração ou contaminação dos alimentos <i>in natura</i> ou preparados, os mesmos deverão ser suspensos do consumo; - Realizar o controle higiênico-sanitário dos alimentos em todas as suas etapas; - Prevenir a ocorrência de contaminação cruzada entre os diversos alimentos durante o seu preparo; - Adotar integralmente os procedimentos de Boas Práticas para Serviços de Alimentação previstos na RDC nº 216/2004/ANVISA, e suas alterações posteriores, bem como normas complementares expedidas pelos órgãos sanitários competentes, quanto aos requisitos relativos a manipulação, instalações, higienização, controle integrado de vetores e pragas urbanas, manejo de resíduos, documentação e registros obrigatórios. A CONCEDENTE não se responsabilizará por perdas ou deterioração de gêneros alimentícios ou insumos decorrentes de interrupções ou oscilações no fornecimento de energia elétrica ou falhas em equipamentos de refrigeração, cabendo à CONCESSIONÁRIA adotar as medidas necessárias ao adequado armazenamento, monitoramento e conservação dos produtos utilizados na

execução do objeto.

7 - Valor das refeições, lanches e bebidas

Os valores cobrados pelas refeições, lanches e bebidas deverão obedecer aos valores praticados no mercado local para os itens e/ou equivalentes com mesmas características e qualidade.

A CMPA poderá notificar a CONCESSIONÁRIA em caso de verificação de cobrança de preços abusivos.

A CONCESSIONÁRIA deverá fornecer notas fiscais ou documentos equivalentes aos consumidores dos seus produtos, nos termos da legislação aplicável.

O pagamento das refeições e lanches será de inteira responsabilidade dos usuários do restaurante.

Não será permitida a inclusão de taxas, comissões e/ou gorjetas sobre o valor dos alimentos comercializados no restaurante, tampouco a sua cobrança à parte.

Os preços praticados na cobrança das refeições, lanches e demais produtos comercializados deverão ser mantidos em local visível do restaurante e deverão apresentar compatibilidade com os valores de mercado dos mesmos produtos ou similares.

Os valores máximos cobrados pelo serviço de bufê (livre e por quilo) serão limitados pela média de valores obtidos na pesquisa de restaurantes da região, com objeto similar para as refeições de almoço na modalidade bufê, sendo R\$ 41,67 para a opção livre e R\$ 94,46 para a opção por quilo, conforme tabela abaixo:

Restaurante	Valor livre	Valor Kg
Bendita Hora	R\$ 32,90	R\$ 79,90
Restaurante La Persona	R\$ 36,00	R\$ 94,90
Dobro Restaurante TRF4	R\$ 38,30	-
Piazza 66	R\$ 39,00	R\$ 85,90
Andradas Grill	R\$ 42,00	R\$ 89,90
Clube Espanhol	R\$ 42,90	R\$ 94,90
Restaurante Piatto Mio	R\$ 43,00	R\$ 99,90
Nutri Vida	R\$ 43,00	-
Emaús	R\$ 43,00	R\$ 99,90
Tauta Restaurante	R\$ 43,90	-
Girassol	R\$ 45,00	R\$ 94,90
Clube do Comércio	R\$ 51,00	R\$ 109,90
Média	R\$ 41,67	R\$ 94,46

O valor máximo do bufê será apostilado anualmente, na mesma data-base do reajuste da taxa de ocupação (30/06/2026), pelo maior entre os seguintes índices, apurados separadamente para as modalidades "livre" e "por quilo":

a) a variação do IPCA acumulada nos 12 (doze) meses anteriores à data-base; ou

b) a variação percentual entre a média aritmética simples dos preços atualmente praticados pelo painel de referência constante da tabela deste item e a média aritmética simples dos preços praticados pelo mesmo painel na pesquisa ou no apostilamento imediatamente anterior.

Do painel de referência e do critério de exclusão:

a) Caso algum estabelecimento integrante do painel de referência encerre suas atividades, deixe de oferecer a modalidade de bufê pesquisada (livre ou por quilo) ou deixe de disponibilizar publicamente seus preços, esse estabelecimento será excluído do painel de referência para aquela modalidade específica, tanto no cálculo da média do período anterior quanto do período atual, de modo que a comparação seja sempre realizada entre o mesmo conjunto de estabelecimentos remanescentes.

b) Não haverá substituição do estabelecimento excluído por outro, sendo o painel de referência reduzido de forma definitiva a cada apostilamento em que ocorrer exclusão.

c) Caso o painel de referência de qualquer das modalidades seja reduzido a menos de 6 (seis) estabelecimentos, a Fiscalização deverá realizar nova pesquisa de mercado ampla para recomposição do painel, cujo resultado passará a constituir nova data-base para efeitos deste item.

A CONCESSIONÁRIA deverá manter livro para registro de sugestões e ocorrências pelos usuários do restaurante, no qual serão anotados todos os fatos dignos de menção para conhecimento do CONCEDENTE. O referido livro poderá ser operacionalizado de forma virtual, com a utilização de formulário online para as manifestações, a partir da leitura de QR Code.

8 - Equipamentos, mobiliários e utensílios disponibilizados

A CMPA disponibilizará à CONCESSIONÁRIA equipamentos, mobiliários e utensílios de sua propriedade, devidamente identificados, que poderão ser utilizados na execução do objeto, conforme lista abaixo:

Bem móvel	Quantitativo	Descrição
ARMÁRIOS EM GERAL	2	Armários de expediente com 02 portas, em mdp, cor ovo, 03 prateleiras em cada lado, fechadura frontal com chaves, altura 160cm, comprimento 100cm, profundidade 45cm.
AQUECEDOR	1	Aquecedor elétrico de acumulação para água, capacidade 250l, 220v, cor alumínio com tampa vermelha.
BALCÃO CAIXA	2	Balcões caixa e bomboniere, produzidos em mdf branco (interno) com tampo em granito, frente e laterais em mdf cinza prata.
BUFFET DE AQUECIMENTO	1	Balcão buffet térmico 10 cubas - aquecimento
BUFFET DE REFRIGERAÇÃO	1	Balcão buffet térmico 10 cubas - refrigeração
BALCÃO VITRINE DE CONFEITARIA	1	Balcão vitrine quente/frio aurora 1,40m - 220v 60hz preto
CADEIRAS	176	Cadeira monolítica em polipropileno e fibra de vidro, cores amarela, azul e grafite.
COIFAS EXAUSTORAS	3	Coifa, coifa centro ilha e par de dutos de aspiração com 01 exaustor, 01 conjunto de dutos de descarga
CONTAINER	3	Lixeiras tipo container com capacidade de 240 litros, com rodas de 200mm de diâmetro revestidas de borracha maciça, dimensões aproximadas 1080mm (altura) x 575mm (largura) x 740mm (profundidade)
ESTANTES INOX	22	08 estantes inox perfuradas - 04 planos e 14 estantes inox lisas
FOGÃO INDUSTRIAL	1	Fogão industrial 8 bocas 40x40 com forno de 150L
MESAS REDONDA EXTERNA	12	Mesas redondas externas 4 (quatro) lugares, tampo redondo perfurado e 4 pés em madeira maciça jatobá com resistência a

LOTE ÚNICO – PROCESSO SEI Nº 139.00003/2026-43

Concessão onerosa de uso de área da Câmara Municipal de Porto Alegre, com disponibilização dos equipamentos e instalações existentes, destinada à exploração de atividade econômica de fornecimento e comercialização de refeições, lanches, bebidas e produtos correlatos, por empresa especializada no ramo.

		intempéries; dimensões 120cm x 75cm a 78cm
MESAS INOX	20	Mesas inox com cuba, mesas inox com funil e mesas inox lisas
MESAS 6 LUGARES EM MDF	35	Mesas retangulares 6 lugares, tampo em mdf, acabamento em bp cinza claro, 180cm x 75cm x 80cm (l x h x p).
MESA BANCADA	1	Multi Guichê 3 módulos - 9 nichos - 1430x600 - em aço inox
PIAS EM AÇO INOX	3	Pias de assepsia - em aço inox
PRATELEIRAS	14	08 prateleiras aéreas inox lisa 900x400 - em aço inox e 06 prateleiras aéreas inox gradeada 900x400 - em aço inox
REFRIGERADORES	4	Refrigeradores expositores verticais, 400l, preto com vidro frontal
REFRIGERADOR	1	Refrigerador com 6 portas em aço inox, economy in 430
SISTEMA DE EXAUSTÃO	1	Sistema para uso das coifas do restaurante, com ventilador centrífugo, incluindo tubulação
TANQUE	1	Tanque com pés - em aço inox

Os itens serão entregues mediante vistoria prévia, levantamento patrimonial e formalização de Termo de Responsabilidade.

A CONCESSIONÁRIA deverá acompanhar a vistoria inicial, antes do início da execução do contrato, para conferência do estado de conservação e funcionamento dos bens, equipamentos, e das instalações, que serão disponibilizados pelo CONCEDENTE, assim como o registro de sua situação no respectivo Termo de Vistoria.

Finalizada a vistoria, sem nenhuma ressalva, a CONCESSIONÁRIA assinará o Termo de Responsabilidade. Caso haja ressalva quanto aos bens e equipamentos, deverá ser feito o registro no Termo de Vistoria para ciência, e se for o caso, providências por parte do CONCEDENTE.

Iniciada a execução do contrato e utilização do espaço concedido, com abertura do restaurante aos usuários, a CONCESSIONÁRIA terá o prazo de 30 (trinta) dias corridos para informar eventual mau funcionamento de algum equipamento disponibilizado na concessão, para análise e eventual providência quanto ao conserto, a cargo do CONCEDENTE.

Os equipamentos, mobiliários, utensílios e instalações disponibilizados pela CMPA permanecerão sob guarda da CONCESSIONÁRIA durante a vigência contratual, incumbindo-lhe zelar pela adequada utilização, conservação, limpeza operacional e comunicação imediata de irregularidades, defeitos ou necessidades de manutenção.

Passado o prazo de 30 (trinta) dias do início da execução dos serviços, a manutenção corretiva dos equipamentos e mobiliários disponibilizados pela CMPA será de responsabilidade da CONCESSIONÁRIA.

A manutenção corretiva deverá ser realizada por empresa técnica especializada e a CONCESSIONÁRIA será responsável pelo pagamento dos serviços diretamente ao prestador. O conserto ou substituição de peças deverão seguir manual ou orientações do fabricante, quando houver.

Ao término da vigência contratual, os itens disponibilizados pela CMPA deverão ser restituídos em adequadas condições de conservação e funcionamento, ressalvado o desgaste natural decorrente do uso regular.

Em casos de danos, avarias, perdas, quebras ou mau funcionamento dos equipamentos, a CONCESSIONÁRIA ficará responsável pelos respectivos custos de reparo, substituição ou recomposição.

A relação de bens disponibilizados pela CMPA possui caráter **referencial e não restritivo**, podendo a CONCESSIONÁRIA, às suas expensas, complementar ou acrescentar mobiliários, utensílios, máquinas, equipamentos elétricos, eletrônicos, gastronômicos ou demais itens necessários à adequada execução do objeto.

A utilização de equipamentos, mobiliários e utensílios próprios da CONCESSIONÁRIA deverá observar critérios de compatibilidade técnica, segurança, eficiência operacional, higiene e adequação às instalações existentes.

A CONCESSIONÁRIA poderá propor alterações na estrutura física do espaço concedido, na disposição operacional dos ambientes, na infraestrutura instalada ou na relação de equipamentos disponibilizados, visando ao aperfeiçoamento da operação, da capacidade produtiva ou melhoria do atendimento, ficando sua implementação condicionada à prévia análise e aprovação da CMPA.

Toda instalação, substituição, remoção, adaptação ou incorporação de equipamentos que implique modificação de instalações elétricas, hidráulicas, sanitárias, de gás, climatização, exaustão, lógica ou demais sistemas prediais deverá ser previamente submetida à avaliação técnica da Seção de Obras e Manutenção (SOM) e autorização da CMPA.

A CONCESSIONÁRIA encaminhará à Fiscalização a relação dos bens e equipamentos de sua propriedade (exceto louças, copos, talheres, utensílios e panelas), que serão utilizados na prestação de serviços, os locais onde serão instalados, bem como suas potências e consumo de energia.

A CONCESSIONÁRIA deverá comunicar ao CONCEDENTE, imediatamente, qualquer irregularidade detectada com relação aos equipamentos e mobiliário fornecidos, bem como defeitos nas instalações de rede elétrica, água, esgoto, ar condicionado, gás, nas paredes de alvenaria, nas esquadrias, e demais irregularidades identificadas nas dependências da área concedida.

Quando houver necessidade de manutenção nas instalações hidráulicas, elétricas, de ar condicionado e demais manutenções prediais, resultantes da utilização adequada das instalações, tanto no espaço interno como no espaço externo do restaurante, as mesmas serão realizadas e custeadas pelo CONCEDENTE.

Em caso de necessidade de manutenção decorrente de uso anormal e impróprio das instalações, as despesas serão custeadas ou indenizadas pela CONCESSIONÁRIA.

A CONCESSIONÁRIA deverá liberar o acesso à área concedida para eventuais inventários de equipamentos, manutenções prediais, elétricas, hidráulicas e reparos em geral.

A Fiscalização, o Setor de Patrimônio e a Seção de Obras e Manutenção (SOM) poderão realizar vistorias periódicas na área concedida e inventários dos equipamentos, para verificar seu estado de conservação e atestar o seu funcionamento regular.

A limpeza periódica das coifas, filtros, dutos e sistemas de exaustão disponibilizados para a operação do restaurante será executada pela CMPA, observadas as rotinas técnicas e normas de segurança aplicáveis. A limpeza externa da grelha das coifas é responsabilidade da CONCESSIONÁRIA e deverá ser realizada diariamente ou na periodicidade adequada.

A limpeza e desobstrução periódica da caixa de gordura da cozinha do espaço concedido será realizada pela CONCESSIONÁRIA, sendo vedada sua utilização para escoamento de restos de alimentos e gorduras. A CONCESSIONÁRIA deverá fazer inspeção visual da caixa de gordura a cada 15 (quinze) dias e a limpeza a cada 30 (trinta) dias, ou antes, caso seja verificada a necessidade durante a fiscalização quinzenal. A limpeza deve ser efetuada com a retirada de todos os detritos acumulados e gordura, com o posterior descarte adequado dos resíduos orgânicos.

Quanto às instalações de gás, a CONCESSIONÁRIA será responsável pelo abastecimento de gás liquefeito de petróleo (GLP) utilizado no restaurante e pelo seu pagamento diretamente ao fornecedor.

Após a emissão da ordem de início, a CONCESSIONÁRIA deverá providenciar teste de estanqueidade no sistema de abastecimento de gás e nas mangueiras, com emissão de laudo de estanqueidade. Caso seja verificado algum vazamento no primeiro teste, a CONCEDENTE se responsabiliza pelo conserto para o adequado início da execução contratual.

Durante a vigência do contrato de concessão, a CONCESSIONÁRIA deverá providenciar os testes dos botijões de gás e mangueiras, e a substituição de mangueiras, quando necessário.

Ficará sob responsabilidade da CONCESSIONÁRIA manter o laudo de estanqueidade do gás sempre dentro do prazo de validade podendo o CONCEDENTE solicitar a qualquer momento documentação comprobatória.

Ao final do contrato, será realizada vistoria das instalações para devolução da área concedida e inventário dos equipamentos e/ou utensílios do CONCEDENTE, verificando seu estado de conservação e funcionamento, ressalvado o desgaste natural decorrente do uso regular.

9 - Pesquisa de satisfação e desconto sobre a taxa de ocupação mensal

A pesquisa de satisfação tem por objetivo avaliar as condições de atendimento e a qualidade dos serviços prestados pela CONCESSIONÁRIA.

A pesquisa ficará disponível aos usuários do restaurante diariamente, por meio de dispositivo físico ou digital (“opiniômetro”), para fins de apuração do índice de satisfação e para aplicação de descontos na taxa de ocupação.

A CONCEDENTE ficará responsável pela aquisição, instalação e manutenção do equipamento utilizado para a pesquisa.

Os participantes da pesquisa irão atribuir uma nota para as condições de atendimento, higiene e qualidade dos serviços prestados.

Para fins de cálculo do Índice Geral de Satisfação (IGS), serão atribuídas as seguintes pontuações às avaliações registradas no sistema de pesquisa de satisfação: Ótimo: 4 pontos; Bom: 3 pontos; Regular: 2 pontos; Ruim: 1 ponto.

O Índice Geral de Satisfação (IGS) será calculado pela média das notas atribuídas pelos usuários do restaurante nas pesquisas de satisfação aplicadas.

Conforme o resultado da pesquisa de satisfação poderá ser concedido desconto no valor da taxa de ocupação, a partir do sétimo mês do início da vigência do contrato.

LOTE ÚNICO – PROCESSO SEI Nº 139.00003/2026-43	
Concessão onerosa de uso de área da Câmara Municipal de Porto Alegre, com disponibilização dos equipamentos e instalações existentes, destinada à exploração de atividade econômica de fornecimento e comercialização de refeições, lanches, bebidas e produtos correlatos, por empresa especializada no ramo.	
A concessão de desconto sobre a taxa de ocupação do espaço obedecerá aos parâmetros estabelecidos no quadro abaixo:	
Índice Geral de Satisfação (IGS)	Desconto sobre taxa de ocupação
3,50 (três vírgula cinquenta) a 4,00 (quatro)	50% (cinquenta por cento)
2,50 (dois vírgula cinquenta) a 3,49 (três vírgula quarenta e nove)	30% (trinta por cento)
1,50 (um vírgula cinquenta) a 2,49 (dois vírgula quarenta e nove)	0% (zero por cento)
1,00 (um) a 1,49 (um vírgula quarenta e nove)	0% (zero por cento)
Para garantir o percentual de desconto, o índice atingido na avaliação deve situar-se na faixa correspondente, considerando-se até a segunda casa decimal e desprezando-se o valor da terceira, sem arredondamento. O Índice Geral de Satisfação (IGS) será calculado quadrimestralmente e o respectivo desconto vigorará para o quadrimestre seguinte ao da avaliação. Os resultados da pesquisa de satisfação deverão ser encaminhados pela Comissão de Fiscalização à CONCESSIONÁRIA para conhecimento e à área de gestão de contratos da CMPA para aplicação do desconto, quando aplicável. Caso a CONCESSIONÁRIA incorra em três avaliações consecutivas com IGS na faixa de 1,00 a 1,49, a CONCEDENTE poderá instaurar procedimento administrativo para rescisão contratual.	
10 - Subcontratação	
É requisito obrigatório que a empresa detentora do contrato execute diretamente o fornecimento do bufê durante o período de almoço, assegurando que o núcleo da prestação de serviço seja mantido sob controle direto da contratada principal. Não será permitida a subcontratação total do objeto licitado, mas poderá haver subcontratação para locação de equipamentos e máquinas automáticas, para fornecimento de determinados alimentos prontos e exploração de serviços especializados de cafeteria e fornecimento de lanches rápidos. As solicitações para subcontratações deverão informar o nome da empresa ou profissional, endereço, CNPJ ou CPF e os serviços que serão subcontratados, serem feitas por escrito e enviadas por meio eletrônico pela CONCESSIONÁRIA, devendo comprovar que a subcontratada possui qualificação e autorização para funcionamento no ramo indicado. As solicitações para subcontratações deverão ser submetidas à aprovação do CONCEDENTE.	
11 - Obrigações da CONCEDENTE	
I - Verificar, durante a execução contratual, a manutenção das condições de habilitação e qualificação exigidas para a contratação; II - Emitir a Ordem de Início dos Serviços; III - Permitir aos funcionários da CONCESSIONÁRIA o livre acesso aos locais de seus serviços, respeitadas as normas internas de segurança e conduta da CMPA; IV - Comunicar oficialmente à CONCESSIONÁRIA sobre eventuais alterações nos horários de funcionamento definidos neste Termo de Referência, de acordo com o horário de funcionamento da CMPA; V - Acompanhar e avaliar o cumprimento de todas as obrigações assumidas pela CONCESSIONÁRIA, de acordo com este Termo de Referência e a proposta, bem como os procedimentos pertinentes à fiscalização e de gestão da qualidade do serviço; VI - Prestar esclarecimentos e informações que auxiliem no correto atendimento da CONCESSIONÁRIA durante a execução do contrato; VII - Designar os(as) servidores(as) que exercerão a Fiscalização Técnica e Administrativa, em nome do CONCEDENTE, em relação à concessão do espaço, em que pese tal fiscalização não exclua nem reduza as responsabilidades da CONCESSIONÁRIA em relação ao acordado; VIII - Fiscalizar de forma efetiva a execução do contrato; IX - Fiscalizar os pagamentos mensais da taxa de ocupação e o ressarcimento da energia elétrica; X - Notificar por escrito quaisquer débitos porventura existentes (atrasos no pagamento da taxa de ocupação, multas, danos causados e outros); XI - Notificar a CONCESSIONÁRIA por escrito da ocorrência de eventuais imperfeições no curso da execução dos serviços, fixando prazo para a sua correção; XII - Inspecionar periodicamente as instalações internas do restaurante de forma a verificar as condições de execução dos serviços objeto deste Termo de Referência; XIII - Em face de descumprimento das obrigações assumidas, aplicar à CONCESSIONÁRIA as sanções administrativas listadas neste Termo de Referência, no que couber; XIV - O CONCEDENTE não responderá por quaisquer compromissos assumidos pela CONCESSIONÁRIA com terceiros, ainda que vinculados à execução do contrato, bem como por qualquer dano causado a terceiros em decorrência de ato da CONCESSIONÁRIA, de seus empregados, prepostos ou subordinados.	
12 - Obrigações da CONCESSIONÁRIA	
A CONCESSIONÁRIA deverá ser empresa especializada, devidamente habilitada pelos órgãos de controle e fiscalização da atividade, com mão de obra qualificada e com formação específica. A CONCESSIONÁRIA deverá apresentar, antes do início de operação, Alvará Sanitário emitido pela Vigilância Sanitária, atestando a adequação total para a execução contratual. Constituem obrigações da CONCESSIONÁRIA, sem prejuízo das demais disposições previstas neste Termo de Referência, no edital, no contrato e na legislação aplicável:	
12.1 - Obrigações Gerais	
I – executar o objeto contratual em conformidade com este Termo de Referência, sua proposta comercial, a legislação vigente e as orientações expedidas pela fiscalização da CMPA; II – prestar os serviços com regularidade, eficiência, urbanidade, segurança alimentar, qualidade operacional e observância dos padrões técnicos, sanitários e de atendimento exigidos; III – fornecer, às suas expensas, todos os recursos humanos, gêneros alimentícios, matérias-primas, insumos, materiais de consumo, utensílios complementares, equipamentos complementares e demais meios necessários à adequada execução do objeto; IV – manter, durante toda a vigência contratual, todas as condições de habilitação, qualificação técnica, regularidade fiscal, trabalhista e econômico-financeira exigidas na contratação; V – indicar formalmente preposto responsável pela operação, com poderes para receber notificações, prestar esclarecimentos e representar a CONCESSIONÁRIA perante a fiscalização da CMPA; No instrumento de indicação do preposto deverá constar, no mínimo, nome completo, número de documento de identificação, endereço eletrônico, telefone e os respectivos poderes e deveres em relação à execução do objeto. VI – comunicar imediatamente à fiscalização qualquer irregularidade, incidente, anormalidade operacional, dano, falha de equipamento, interrupção de serviço ou fato que possa comprometer a execução contratual; VII – cumprir integralmente as determinações da fiscalização contratual, ordens de serviço e demais orientações formalmente expedidas pela CMPA; VIII – não transferir, ceder, subcontratar ou compartilhar, a exploração do objeto principal do Contrato, salvo autorização expressa da Administração, nos limites legalmente admitidos e nas condições indicadas nesse Termo de Referência. IX – responsabilizar-se integralmente por tributos, taxas, licenças, seguros, encargos fiscais, comerciais, trabalhistas, previdenciários, civis e demais obrigações decorrentes da execução contratual; X – obter, manter atualizados e disponibilizar à fiscalização todos os alvarás, licenças, autorizações, registros sanitários e documentos exigidos pelos órgãos competentes para funcionamento da atividade; XI – responsabilizar-se pelos danos causados à CMPA, a usuários ou a terceiros, decorrentes de ação, omissão, negligência, imprudência, imperícia ou dolo de seus empregados, prepostos ou contratados;	

- Camila de Moura Pereira - Matrícula: 10000019
- César Dias Ebling, matrícula nº 1628372;
- Lúcio Antônio Machado Almeida, matrícula nº 1170058;
- Luiz Paulo Giroto Junior, matrícula nº 10000026;
- Nara Lúcia Poluden Pertile, matrícula nº 531355;
- Tatiane da Silva Santos Lucas, matrícula nº 1628470;r
- Vinícius Ferreira Sebben, matrícula nº 111062402.

São competências da Fiscalização:

- Acompanhar e fiscalizar a execução do contrato e demais obrigações assumidas pela CONCESSIONÁRIA neste objeto;
- Definir toda e qualquer ação de orientação, gerenciamento, controle e acompanhamento da execução do Contrato, fixando normas nos casos não especificados e indicando as providências cabíveis;
- Monitorar constantemente a execução do objeto, devendo intervir para requerer à CONCESSIONÁRIA a correção das faltas, falhas e irregularidades constatadas;
- Caso verificada a existência de alimentos vencidos e/ou impróprios ao consumo, a Fiscalização do CONCEDENTE estará autorizada a solicitar e acompanhar o imediato descarte dos produtos, cabendo à CONCESSIONÁRIA firmar documento atestando a realização desse descarte na presença da Fiscalização;
- Verificar as tabelas de preços praticados, de forma a coibir a prática de preços abusivos e não condizentes com os de mercado;
- Realizar vistorias periódicas para exame das condições de higiene, conservação e funcionamento do restaurante, da cozinha, dos equipamentos e dos utensílios, inclusive, se for o caso, conjuntamente com unidades administrativas da CMPA, expedindo relatórios;
- Realizar periodicamente pesquisa de satisfação aos usuários dos espaços concedidos com base nas especificações deste Termo de Referência;
- Receber as reclamações dos usuários, analisando e solicitando a tomada de providências à CONCESSIONÁRIA, inclusive por meio de processo administrativo, em caso de violação de cláusula contratual;
- Relatar à Gestão da CMPA as ocorrências que exijam a comunicação às autoridades de fiscalização sanitária;
- Propor, quando julgar necessário, vistoria pela saúde pública;
- Encaminhar à área de gestão de contratos, ocorrências de descumprimento das obrigações assumidas pela CONCESSIONÁRIA, para instrução de processo de de penalidade;
- Acompanhar a Seção de Obras e Manutenção e o Setor de Patrimônio na entrega e no recebimento do espaço e dos equipamentos da CMPA disponibilizados à CONCESSIONÁRIA, assinando os respectivos termos;

A omissão, total ou parcial, da fiscalização não eximirá a CONCESSIONÁRIA da integral responsabilidade que são de sua competência.

A fiscalização do contrato não exclui nem reduz a responsabilidade da CONCESSIONÁRIA, inclusive perante terceiros, por qualquer irregularidade, ainda que resultante de imperfeições, vícios redibitórios, ou emprego de alimentos e ingredientes inadequados ou de qualidade inferior e, na ocorrência desta, não implica corresponsabilidade do CONCEDENTE ou de seus agentes e prepostos.

A verificação da adequação da utilização do espaço deverá ser realizada com base nos critérios previstos neste Termo de Referência.

XI – Informações da Empresa Participante:

- a) nome completo: _____
- b) CNPJ: _____
- c) endereço completo: _____
- d) telefone: _____
- e) e-mail: _____
- f) Nome do banco: _____
- g) Número da agência bancária: _____
- h) Número da conta bancária: _____

XII – Informações do Representante da Empresa Participante*:

- a) nome completo: _____
- b) CPF: _____
- c) cargo na empresa: _____

(*) Em caso de não ser esse indicado a pessoa que se responsabilizará pela assinatura do contrato com a CMPA, informar também os dados da pessoa que o fará.

XII – Acesso Externo ao SEI

Em, no máximo, 2 (dois) dias úteis após a adjudicação do objeto, a licitante melhor classificada no certame deverá, para fins de assinatura do contrato com a CMPA, cadastrar-se no sistema SEI (processo eletrônico), por meio do seguinte *link*:

https://sei.camarapoa.rs.gov.br/sei/controlador_externo.php?acao=usuario_externo_logar&id_orgao_acesso_externo=0

Após o lançamento das informações, o assinante deverá aguardar a confirmação do cadastro por meio do Setor de Protocolo, da CMPA.

As eventuais dúvidas em relação à solicitação de acesso externo poderão ser sanadas com o Setor de Protocolo, da CMPA, por meio do telefone 3220-4145.

_____, ____ de _____ de 2026.

ASSINATURA DO REPRESENTANTE LEGAL
E CARIMBO DA EMPRESA



CÂMARA MUNICIPAL DE PORTO ALEGRE
SERVIÇO DE PLANEJAMENTO E ACOMPANHAMENTO DE CONTRATAÇÕES
EDITAL DE PREGÃO ELETRÔNICO Nº 26/2026
PROC. SEI Nº 139.00003/2026-43
ANEXO 2
DECLARAÇÕES GERAIS

A empresa _____, inscrição no CNPJ nº _____, por meio de seu representante legal – cargo na empresa –, senhor (a) _____, portador(a) do CPF nº _____, DECLARA, para fins de direito, na qualidade de PROPONENTE na Licitação instaurada pela CÂMARA MUNICIPAL DE PORTO ALEGRE, **Proc. SEI nº 139.00003/2026-43**, na modalidade Pregão Eletrônico, que:

- I – pleno conhecimento e atendimento de todas as exigências de habilitação e de especificações técnicas previstas no Edital de Pregão Eletrônico, inclusive Anexos;
- II – no ano-calendário de realização da licitação, ainda não celebraram contratos com a Administração Pública cujos valores somados extrapolem a receita bruta máxima admitida para fins de enquadramento como ME ou EPP;
- III – 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;
- IV – não foi declarada inidônea ou impedida de licitar e contratar com o Poder Público, em qualquer de suas esferas;
- V – não emprega menor de 18 (dezoito) anos em trabalho noturno, perigoso ou insalubre e não emprega menor de 16 (dezesesseis) anos, bem como comunicará à Câmara Municipal de Porto Alegre qualquer fato ou evento superveniente que altere a atual situação, ressalvado o menor, a partir de 14 (quatorze) anos, na condição de aprendiz, se for o caso;
- VI – nos últimos 4 (quatro) anos, não efetuou doação em dinheiro, ou bem estimável em dinheiro, para partido político ou campanha eleitoral de candidato a cargo eletivo, estando ciente de que, após a assinatura deste documento e durante a vigência do contrato, não poderá, igualmente, fazê-lo; e
- VII – cumpre as exigências de reserva de cargos previstas em lei e em outras normas específicas.

_____, ____ de _____ de 2026.

ASSINATURA DO REPRESENTANTE LEGAL ACIMA QUALIFICADO
E CARIMBO DA EMPRESA

(Se PROCURADOR, anexar cópia da PROCURAÇÃO autenticada ou com o original, para que se proceda à autenticação.)



CÂMARA MUNICIPAL DE PORTO ALEGRE
SERVIÇO DE PLANEJAMENTO E ACOMPANHAMENTO DE CONTRATAÇÕES
EDITAL DE PREGÃO ELETRÔNICO Nº 26/2026
PROC. SEI Nº 139.00003/2026-43

ANEXO 3
INDICADORES PARA COMPROVAÇÃO DE QUALIFICAÇÃO ECONÔMICO-FINANCEIRA

EXECUÇÃO DE OBRAS DE ENGENHARIA	
LC = AC/PC	Igual ou superior a 1
LG = (AC + RLP)/(PC + ELP)	Igual ou superior a 1
SG = A REAL/(PC + ELP)	Igual ou superior a 1,5
COMPRAS E SERVIÇOS	
LC = AC/PC	Igual ou superior a 0,8
LG = (AC + RLP)/(PC + ELP)	Igual ou superior a 0,8
SG = A REAL/(PC + ELP)	Igual ou superior a 1,2

- LC** avalia a capacidade de a empresa saldar suas obrigações a curto prazo.
- LG** mede a capacidade de a empresa liquidar suas dívidas a logo prazo.
- SG** mede a capacidade financeira de a empresa, a longo prazo, satisfazer as obrigações assumidas perante terceiros, exigíveis a qualquer prazo.
- AC** é o ativo circulante.
- PC** é o passivo circulante.
- RLP** é o realizável a longo prazo.
- ELP** é o exigível a longo prazo.
- A REAL** é o ativo total diminuído dos valores não passíveis de conversão em dinheiro – como exemplos, o ativo diferido e as despesas pagas antecipadamente.



SERVIÇO DE PLANEJAMENTO E ACOMPANHAMENTO DE CONTRATAÇÕES
EDITAL DE PREGÃO ELETRÔNICO Nº 26/2026
PROC. SEI Nº 139.00003/2026-43
ANEXO 4
MINUTA DE CONTRATO

A **CÂMARA MUNICIPAL DE PORTO ALEGRE**, CNPJ nº xxxxxx, com sede nesta Capital, na Av. Loureiro da Silva, 255, representado por seu Presidente, vereador **MOISÉS DA SILVA BARBOZA**, matrícula funcional nº 136097309, neste instrumento designada **CONCEDENTE**, e a empresa **XXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXX**, inscrita no CNPJ nº: xxxxxxxxxxxxxxxx, com sede em xxxxxxxxxxxxxxxx, pessoa jurídica de direito privado, neste ato representada por seu/sua (cargo da empresa), senhor (a) xxxxxxxxxxxxxxxx, CPF nº xxxxxxxxxxxxxxxx, doravante designada **CONCESSIONÁRIA**, tendo em vista o que consta do Processo SEI nº 139.00003/2026-43 e em observância às disposições da Lei nº 14.133/2021, e demais legislações aplicáveis, resolvem celebrar o presente Contrato, decorrente do Pregão Eletrônico nº xx/2026, mediante as cláusulas e condições a seguir enunciadas:

CLÁUSULA PRIMEIRA – DO OBJETO

O objeto do presente instrumento é a concessão onerosa de uso de área da Câmara Municipal de Porto Alegre, com disponibilização dos equipamentos e instalações existentes, destinada à exploração de atividade econômica de fornecimento e comercialização de refeições, lanches, bebidas e produtos correlatos, por empresa especializada no ramo, **na forma, prazos, especificações e condições previstas no Edital do Pregão Eletrônico nº xx/2026 e seus anexos.**

CLÁUSULA SEGUNDA - DAS BASES DO CONTRATO

2.1. Vinculam esta contratação e integram o presente contrato, independentemente de transcrição, os seguintes documentos:

2.1.1. O Edital de Pregão Eletrônico nº 26/2026 e seus anexos (xxxx); e

2.1.2. A Proposta da CONCESSIONÁRIA (xxxx).

CLÁUSULA TERCEIRA – DAS OBRIGAÇÕES DA CONCESSIONÁRIA

Sem prejuízo das demais obrigações legais e disposições deste contrato, obriga-se a CONCESSIONÁRIA a:

3.1. Executar o objeto contratual em conformidade com o Termo de Referência, sua proposta comercial, a legislação vigente e as orientações expedidas pela fiscalização da CMPA, **na forma, prazos, especificações e condições previstas no Edital do Pregão Eletrônico nº 26/2026 e seus anexos.**

3.2. Prestar os serviços com regularidade, eficiência, urbanidade, segurança alimentar, qualidade operacional e observância dos padrões técnicos, sanitários e de atendimento exigidos;

3.3. Fornecer, às suas expensas, todos os recursos humanos, gêneros alimentícios, matérias-primas, insumos, materiais de consumo, utensílios complementares, equipamentos complementares e demais meios necessários à adequada execução do objeto;

3.4. Manter durante toda a execução do Contrato, em compatibilidade com as obrigações por ela assumidas, todas as condições de habilitação e qualificação exigidas no momento da contratação.

3.5. Fornecer, às suas expensas, todos os recursos humanos, gêneros alimentícios, matérias-primas, insumos, materiais de consumo, utensílios complementares, equipamentos complementares e demais meios necessários à adequada execução do objeto;

3.5.1. Os empregados da CONCESSIONÁRIA deverão prestar serviço devidamente uniformizados, identificados por crachá funcional e equipados com os EPIs necessários às atividades desempenhadas;

3.5.2 Observar rigorosamente as exigências sanitárias aplicáveis aos manipuladores de alimentos, especialmente aquelas previstas na RDC ANVISA nº 216/2004 e alterações posteriores;

3.5.3 Comunicar imediatamente à fiscalização qualquer irregularidade, incidente, anormalidade operacional, dano, falha de equipamento, interrupção de serviço ou fato que possa comprometer a execução contratual;

3.5.4 Realizar vistoria inicial da área, instalações, equipamentos, mobiliários e utensílios disponibilizados pela CMPA, mediante assinatura dos respectivos termos de recebimento e responsabilidade;

3.5.5 Providenciar, às suas expensas, os equipamentos, utensílios ou mobiliários complementares necessários ao pleno atendimento do objeto, quando não disponibilizados pela CMPA;

3.6. Prestar os serviços objeto do presente contrato de acordo com as normas técnicas e regulamentos aplicáveis, e a cumprir todas as obrigações legais trabalhistas, previdenciárias, de segurança do trabalho, fiscais, comerciais, de posturas e ambientais porventura incidentes a tal prestação.

3.7. Cumprir e fazer cumprir as leis, regulamentos e posturas, bem como quaisquer determinações das autoridades incidentes sobre a prestação de serviços objeto da contratação, responsabilizando-se única e exclusivamente por quaisquer prejuízos e perdas e danos decorrentes de infrações a que der causa.

3.8. Não transferir a terceiros as obrigações assumidas neste Contrato, ressalvadas as hipóteses de subcontratação previstas no Edital de Pregão Eletrônico nº xx/2026 e seus Anexos, em especial o item 10 do Termo de Referência (Anexo 1), e mediante prévia e formal autorização da CONCEDENTE.

3.9. Indicar preposto para responder pelo cumprimento das obrigações decorrentes do presente contrato perante a CONCEDENTE.

3.9.1. A CONCESSIONÁRIA deverá, no ato de assinatura do contrato, protocolar, junto à CONCEDENTE, 1 (um) e-mail para fins de requisição de documentos e informações.

3.10. Responsabilizar-se:

3.10.1. Por infração ou descumprimento das cláusulas deste Contrato.

3.10.2. Pelos encargos trabalhistas, previdenciários, fiscais e comerciais resultantes da execução do contrato, com isenção da CONCEDENTE de quaisquer responsabilidades em relação aos mesmos.

3.10.3. Pelas perdas e danos causados ao CONCEDENTE ou a terceiros, decorrentes da execução dos serviços objeto do presente contrato, com isenção da CONCEDENTE de quaisquer responsabilidades em relação aos mesmos.

3.10.4. Por todo e qualquer risco e infortúnio de trabalho decorrente da execução do objeto deste contrato, com isenção da CONCEDENTE de qualquer responsabilidade relativa aos mesmos.

3.10.5. Pela guarda e pela conservação dos equipamentos que forem depositados consigo para manutenção.

3.10.6. Por eventuais danos causados a bens da CONCEDENTE decorrentes da execução da prestação de serviços objeto do presente contrato, obrigando-se a efetuar o ressarcimento no prazo máximo de 15 dias, contados de sua intimação.

3.10.7. Caso não efetue o ressarcimento no prazo estipulado acima, a CONCEDENTE efetuará o desconto do valor devido em fatura da CONCESSIONÁRIA, com o que anui esta.

3.11. Dar ciência, à CONCEDENTE, imediatamente e por escrito, de qualquer anormalidade que verificar na execução dos serviços, mesmo que estes não sejam de sua competência.

3.12. Apresentar durante a execução do Contrato, sempre que solicitado, no prazo máximo de 72 (setenta e duas) horas do recebimento da solicitação, documentos comprobatórios do cumprimento da legislação em vigor em relação às obrigações decorrentes da presente contratação, em especial ônus e encargos sociais, trabalhistas, previdenciários, tributários, fiscais e comerciais.

3.13. As obrigações elencadas nestas cláusulas são complementares àquelas previstas no Termo de Referência e não se excluem ou se prejudicam mutuamente.

CLÁUSULA QUARTA – DAS OBRIGAÇÕES DA CONCEDENTE

Obriga-se a CONCEDENTE a:

4.1. Fiscalizar os pagamentos mensais da taxa de ocupação e o ressarcimento da energia elétrica;

4.2. Acompanhar e avaliar o cumprimento de todas as obrigações assumidas pela CONCESSIONÁRIA, de acordo com este termo contratual, o Termo de Referência e a proposta, bem como os procedimentos pertinentes à fiscalização e de gestão da qualidade do serviço;

4.3. Providenciar, por meio da fiscalização da CMPA, a solicitação de serviços.

4.4. Permitir acesso dos funcionários da CONCESSIONÁRIA na Câmara Municipal, mediante identificação funcional e credenciamento, para a prestação dos serviços objeto deste Contrato.

4.5. Prestar esclarecimentos e informações que auxiliem no correto atendimento da CONCESSIONÁRIA durante a execução do contrato;

4.6. O CONCEDENTE não responderá por quaisquer compromissos assumidos pela CONCESSIONÁRIA com terceiros, ainda que vinculados à execução do contrato, bem como por qualquer dano causado a terceiros em decorrência de ato da CONCESSIONÁRIA, de seus empregados, prepostos ou subordinados.

CLÁUSULA QUINTA – DA VIGÊNCIA E PRAZO DE EXECUÇÃO

- 5.1. O presente contrato vigorará a partir da data de sua assinatura e terá sua vigência definida pela soma dos prazos relativos:
- 5.1.1. À fase de implantação, compreendendo o prazo para início da execução previsto no Termo de Referência (Anexo 1), contado da emissão da Ordem de Início dos Serviços, e o prazo subsequente para cumprimento das providências prévias à abertura do restaurante ao público, nos termos do item 3 do Termo de Referência, aplicando-se, por analogia, o regime do art. 113 da Lei nº 14.133/2021.
- 5.1.2. À operação do serviço de restaurante, cujo prazo será de 2 (dois) anos, contados a partir da data de abertura efetiva do restaurante aos usuários, formalizada em Termo de Início de Operação, emitido pela Fiscalização após a conclusão das providências referidas no item 5.1.1.
- 5.1.3. Caso a abertura do restaurante ocorra em prazo inferior ao período máximo previsto no Termo de Referência para a fase de implantação, o prazo de que trata o item 5.1.2 terá início, ainda assim, na data da efetiva abertura ao público, atestada no Termo de Início de Operação.
- 5.2. O contrato poderá ser prorrogado sucessivamente, observado o limite máximo decenal, conforme o art. 110, I, da Lei nº 14.133/2021, ficando a prorrogação condicionada ao ateste da autoridade competente quanto à vantajosidade das condições e preços, permitida a negociação com a CONCESSIONÁRIA.
- 5.2.1. Caso não haja interesse da CONCESSIONÁRIA em prorrogar o contrato, essa deverá comunicar à CONCEDENTE com, no mínimo, 120 (cento e vinte) dias de antecedência.
- 5.3. Para efeito de contagem do prazo máximo de vigência (limite decenal), este se aplica exclusivamente à operação prevista no item 5.1.2, não sendo computado, nesse limite, o período destinado à fase de implantação referida no item 5.1.1.

CLÁUSULA SEXTA – DAS CONDIÇÕES DE PAGAMENTO

- 6.1. A CONCESSIONÁRIA obriga-se ao pagamento mensal da taxa de ocupação pela utilização da área objeto da concessão, observado o disposto no Termo de Referência - Anexo 1 deste Edital de Pregão Eletrônico.
- 6.1.1. A taxa de ocupação deverá ser paga pela CONCESSIONÁRIA, por meio definido pela CMPA, até o dia 10 (dez) do mês subsequente ao de sua respectiva competência.
- 6.1.2. Fica concedido período de carência de 6 (seis) meses para o pagamento da taxa de ocupação, contado da data de início da operação do restaurante.
- 6.1.2.1. A primeira contraprestação pecuniária será exigida no sétimo mês de funcionamento, observado o disposto no item 7.2.
- 6.1.3. O comprovante de pagamento deverá ser encaminhado à Fiscalização do Contrato até o dia 15 (quinze) do mês em que ocorrer a respectiva quitação.
- 6.2. Além da taxa de ocupação, a CONCESSIONÁRIA deverá ressarcir mensalmente ao CONCEDENTE as despesas referentes ao consumo de energia elétrica da área concedida, observado o disposto no Termo de Referência.
- 6.2.1. O pagamento deverá observar os mesmos prazos previstos neste Capítulo.

CLÁUSULA SÉTIMA – DA GESTÃO E FISCALIZAÇÃO

- 7.1. A execução do Contrato será objeto de acompanhamento, fiscalização e avaliação por parte da CONCEDENTE, por meio de seus servidores, com a seguinte segregação de funções:
- 7.1.1. Aurélio da Silva Jardim Junior e Guilherme Pulcinelli da Jornada, como gestores do Contrato;
- 7.1.2. Felipe Lobato e Eurico André Grin, como fiscais administrativos; e
- 7.1.3. A fiscalização executiva é de responsabilidade da comissão de fiscalização do Restaurante com os seguintes integrantes:
- Fernando Fontana Dias, matrícula nº 160577101 (Coordenador);
 - Camila de Moura Pereira - Matrícula: 10000019
 - César Dias Ebling, matrícula nº 1628372;
 - Lúcio Antônio Machado Almeida, matrícula nº 1170058;
 - Luiz Paulo Giroto Junior, matrícula nº 10000026;
 - Nara Lúcia Poluden Pertile, matrícula nº 531355;
 - Tatiane da Silva Santos Lucas, matrícula nº 1628470;
 - Vinícius Ferreira Sebben, matrícula nº 111062402.
- 7.2. A Fiscalização exercida pela CONCEDENTE não implica corresponsabilidade pela execução dos serviços e não exime a CONCESSIONÁRIA de suas obrigações para perfeita execução do objeto do Contrato.
- 7.3. Quaisquer exigências da Fiscalização, inerentes ao objeto do Contrato, deverão ser prontamente atendidas pela CONCESSIONÁRIA, sem ônus para a CONCEDENTE.

CLÁUSULA OITAVA – DAS PENALIDADES

- 8.1. Comete infração administrativa, nos termos da Lei nº 14.133, de 2021, a CONCESSIONÁRIA que:
- 8.1.1. der causa à inexecução parcial do contrato;
- 8.1.2. der causa à inexecução parcial do contrato que cause grave dano à Administração ou ao funcionamento dos serviços públicos ou ao interesse coletivo;
- 8.1.3. der causa à inexecução total do contrato;
- 8.1.4. deixar de entregar a documentação exigida para o certame;
- 8.1.5. não mantiver a proposta, salvo em decorrência de fato superveniente devidamente justificado;
- 8.1.6. não celebrar o contrato ou não entregar a documentação exigida para a contratação, quando convocado dentro do prazo de validade de sua proposta;
- 8.1.7. ensejar o retardamento da execução ou da entrega do objeto da licitação sem motivo justificado;
- 8.1.8. apresentar declaração ou documentação falsa exigida para o certame ou prestar declaração falsa durante a licitação ou a execução do contrato;
- 8.1.9. fraudar a licitação ou praticar ato fraudulento na execução do contrato;
- 8.1.10. comportar-se de modo inidôneo ou cometer fraude de qualquer natureza;
- 8.1.11. praticar atos ilícitos com vistas a frustrar os objetivos da licitação; ou
- 8.1.12. praticar ato lesivo previsto no art. 5º da Lei nº 12.846, de 1º de agosto de 2013.
- 8.2. Serão aplicadas ao contratado que incorrer nas infrações acima descritas as seguintes sanções:
- 8.2.1. advertência, nos casos descritos no subitem 8.1.1 deste item, sempre que não se justificar a imposição de penalidade mais grave;
- 8.2.2. impedimento de licitar e contratar, em caso descrito em qualquer dos subitens 8.1.2, 8.1.3, 8.1.4, 8.1.5, 8.1.6, ou 8.1.7, sempre que não se justificar a imposição de penalidade mais grave, impedindo o responsável de licitar ou contratar no âmbito da Administração Pública direta e indireta do ente federativo, pelo prazo máximo de 3 (três) anos;
- 8.2.3. declaração de inidoneidade para licitar e contratar, em caso descrito em qualquer dos subitens 8.1.8, 8.1.9, 8.1.10, 8.1.11 ou 8.1.12 deste item, ou nos casos do item 8.2.2, quando justificar a imposição de penalidade mais grave, impedindo o responsável de licitar ou contratar no âmbito da Administração Pública direta e indireta de todos os entes federativos, pelo prazo mínimo de 3 (três) anos e máximo de 6 (seis) anos;
- 8.2.4. multa:
- 8.2.4.1. para execução do serviço com prazo em horas:
- 8.2.4.1.1. moratória de até 0,1% (um décimo por cento) por hora de atraso na execução do serviço, calculada sobre o valor total da contratação, limitada a 24 (vinte e quatro) horas de atraso;
- 8.2.4.1.2. caso o atraso seja superior a 24 (vinte e quatro) horas, além da multa prevista no item anterior, será aplicada multa diária de até 1% (um por cento), calculada sobre o valor total da contratação;
- 8.2.4.1.3. se o atraso for superior a 2 (dois) dias, será considerada inexecução da obrigação, aplicando-se a multa compensatória prevista nos itens 8.2.4.2.3 e 8.2.4.2.4, conforme o caso, sem prejuízo da multa de mora.
- 8.2.4.2. para o inadimplemento das demais obrigações:

- 8.2.4.2.1. moratória de até 0,5% (cinco décimos por cento) por dia de atraso injustificado, calculada sobre o valor da parcela inadimplida, até o limite de 15 (quinze) dias de atraso;
- 8.2.4.2.2. caso o atraso seja superior a 15 (quinze) dias, será considerada inexecução da obrigação, aplicando-se a multa compensatória prevista nos itens 8.2.4.2.3 e 8.2.4.2.4, conforme o caso, sem prejuízo da multa de mora;
- 8.2.4.2.3. compensatória de até 10% (dez por cento) sobre o valor total da contratação, no caso de inexecução parcial do objeto;
- 8.2.4.2.4. compensatória de até 30% (trinta por cento) sobre o valor total da contratação, no caso de inexecução total do objeto.
- 8.3. A aplicação das sanções previstas neste termo não exclui, em hipótese alguma, a obrigação de reparação integral do dano causado à CMPA.
- 8.4. Todas as sanções previstas neste capítulo poderão ser aplicadas cumulativamente com a multa.
- 8.5. A multa dobrará em cada caso de reincidência, não podendo ultrapassar a 30% (trinta por cento) do valor do contrato atualizado, sem prejuízo da cobrança de perdas e danos de qualquer valor que venham a ser causados ao erário ou de rescisão, ou de ambos.
- 8.6. O valor das multas aplicadas deverá ser recolhido no prazo de 10 (dez) dias úteis, contados da data da notificação, ou, em não havendo o recolhimento ou o depósito, automaticamente descontado do pagamento a que a CONTRATADA fizer jus.
- 8.7. Se a multa aplicada e as indenizações cabíveis forem superiores ao valor do pagamento eventualmente devido pela CONCESSIONÁRIA à CONCEDENTE, a diferença será cobrada de futuro pagamento ou será cobrada judicialmente.
- 8.8. Previamente ao encaminhamento à inscrição em dívida ativa, a multa poderá ser recolhida administrativamente no prazo máximo de 10 (dez) dias, a contar da data do recebimento da comunicação enviada pela autoridade competente.
- 8.9. A aplicação das sanções realizar-se-á em processo administrativo que assegure o contraditório e a ampla defesa à CONCESSIONÁRIA, 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.

CLÁUSULA NONA – DA RESCISÃO DO CONTRATO

O descumprimento por parte da CONCESSIONÁRIA de suas obrigações legais ou contratuais assegura à CONCEDENTE o direito de rescindir o Contrato, nos casos e formas dos arts. 137 a 139 da Lei Federal nº 14.133/2021, e alterações posteriores, sem prejuízo das demais cominações cabíveis.

CLÁUSULA DÉCIMA - DO CONTROLE E DAS ALTERAÇÕES DE PREÇOS

- 10.1. O valor mensal devido pela CONCESSIONÁRIA a título de taxa de ocupação da área concedida será reajustado anualmente, observado o interregno mínimo de 12 (doze) meses, contado da data da pesquisa de mercado - 30/06/2026, mediante aplicação do Índice Nacional de Preços ao Consumidor Amplo (IPCA), ou outro índice que venha a substituí-lo.
- 10.2. O valor máximo do bufê será apostilado anualmente, na mesma data-base referida no item 10.1, pelo maior entre o IPCA e a variação de mercado apurada nos termos do item 7 do Termo de Referência.
- 10.3. Será assegurada a manutenção do equilíbrio econômico-financeiro do contrato, nos termos da legislação aplicável e das disposições constantes da minuta contratual.
- 10.4. Eventuais alterações legislativas, regulamentares ou tributárias que impactem os encargos assumidos pelas partes poderão ensejar a revisão das condições econômicas do contrato, mediante comprovação do efetivo impacto e observadas as disposições contratuais.

CLÁUSULA DÉCIMA PRIMEIRA – DA EXTINÇÃO CONTRATUAL

- 11.1 O contrato se extingue quando vencido o prazo nele estipulado, independentemente de terem sido cumpridas ou não as obrigações de ambas as partes contraentes.
- 11.2. O contrato pode ser extinto antes do prazo nele fixado, sem ônus para a CONCEDENTE - exclusivamente quando exercido na forma e nas condições procedimentais estabelecidas nos subitens 11.2.1. a 11.2.3., quando esta entender que o contrato não mais lhe oferece vantagem.
- 11.2.1. A extinção nesta hipótese ocorrerá na próxima data de aniversário do contrato, desde que haja a notificação da CONCESSIONÁRIA pela CONCEDENTE nesse sentido com pelo menos 2 (dois) meses de antecedência dessa data.
- 11.2.2. Caso a notificação da não-continuidade do contrato ocorra com menos de 2 (dois) meses da data de aniversário, a extinção contratual ocorrerá após 2 (dois) meses da data da comunicação.
- 11.2.3. A comunicação de extinção havida após a data de aniversário do contrato somente terá efeito no aniversário subsequente.
- 11.3. O contrato pode 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 14.133/2021, bem como amigavelmente, assegurados o contraditório e a ampla defesa.
- 11.3.1 Nesta hipótese, aplicam-se também os artigos 138 e 139 da mesma Lei.
- 11.4. A alteração social ou a modificação da finalidade ou da estrutura da empresa não ensejará a rescisão se não restringir sua capacidade de concluir o contrato.
- 11.5. Se a operação implicar mudança da pessoa jurídica CONCESSIONÁRIA, deverá ser formalizado termo aditivo para alteração subjetiva.
- 11.6. O termo de rescisão, se possível, será precedido de:
- 11.6.1. Balanço dos eventos contratuais já cumpridos ou parcialmente cumpridos;
- 11.6.2. Relação dos pagamentos já efetuados e ainda devidos;
- 11.6.3. Indenizações e multas.
- 11.7. A extinção do contrato não configura óbice para o reconhecimento do desequilíbrio econômico-financeiro, hipótese em que será concedida indenização por meio de termo indenizatório (art. 131, caput, da Lei n.º 14.133/2021).

CLÁUSULA DÉCIMA SEGUNDA – DO REEQUILÍBRIO ECONÔMICO-FINANCEIRO

- 12.1. Caso a CONCESSIONÁRIA pleiteie o reequilíbrio econômico-financeiro do contrato, fica a CONCEDENTE obrigado a responder em até 30 (trinta) dias da data do requerimento.
- 12.1.1. O não cumprimento do prazo constante no item 13.1. não implica em deferimento do pedido por parte da concedente.
- 12.2. Todos os documentos necessários à apreciação do pedido deverão ser apresentados juntamente com o requerimento.
- 12.2.1. A CONCESSIONÁRIA deverá encaminhar os documentos comprobatórios que fundamentam o requerimento, tais como notas fiscais, faturas e consulta de preços obtidos com fornecedores.
- 12.3. O pedido de restabelecimento do equilíbrio econômico-financeiro deverá ser formulado durante a vigência do contrato.

CLÁUSULA DÉCIMA TERCEIRA– DO FORO

Para dirimir eventuais litígios na execução deste Contrato, fica eleito e convencionado o foro da comarca de Porto Alegre, com expressa renúncia de qualquer outro por mais privilegiado que seja.

E, por estarem justos e contratados, firmam eletronicamente o presente instrumento.



CÂMARA MUNICIPAL DE PORTO ALEGRE
SERVIÇO DE PLANEJAMENTO E ACOMPANHAMENTO DE CONTRATAÇÕES
EDITAL DE PREGÃO ELETRÔNICO Nº 26/2026
PROC. SEI Nº 139.00003/2026-43
ANEXO 5

DECLARAÇÃO DE VISITA TÉCNICA

DECLARO, sob as penas da Lei, para fins do **Pregão Eletrônico nº 26/2026**, na qualidade de representante indicado pela empresa _____, CNPJ nº _____, que eu, _____, portador(a) da Carteira de Identidade nº _____ e do CPF nº _____, qualificação profissional _____, estive em visita técnica na Câmara Municipal de Porto Alegre e tenho pleno conhecimento dos equipamentos existentes, dos locais, dos serviços, das condições e das peculiaridades do objeto a ser contratado, a fim de compor nossa propostas de preços e cumprir nossas obrigações.

_____, ____ de _____ de 2026.

ASSINATURA DO REPRESENTANTE DA EMPRESA

Acompanhei a visita.
_____-____-2026.

Assinatura do responsável indicado pela fiscalização da CMPA
(com a devida identificação)

Obs.: Este documento pode ser preenchido de forma manuscrita.



CÂMARA MUNICIPAL DE PORTO ALEGRE
SERVIÇO DE PLANEJAMENTO E ACOMPANHAMENTO DE CONTRATAÇÕES
EDITAL DE PREGÃO ELETRÔNICO Nº 26/2026
PROC. SEI Nº 139.00003/2026-43
ANEXO 6

DECLARAÇÃO DE PLENO CONHECIMENTO PARA EXECUÇÃO DE SERVIÇOS

DECLARO, sob as penas da Lei, para fins do **Pregão Eletrônico nº 26/2026**, na qualidade de representante indicado pela empresa _____, CNPJ nº _____, que eu, _____, portador(a) do CPF nº _____, qualificação profissional _____, tenho pleno conhecimento dos equipamentos existentes, dos locais, dos serviços, das condições e das peculiaridades do objeto a ser contratado com base neste Edital de Pregão Eletrônico.

_____, ____ de _____ de 2026.

ASSINATURA DO REPRESENTANTE LEGAL ACIMA QUALIFICADO E CARIMBO DA EMPRESA
(Se PROCURADOR, anexar cópia da PROCURAÇÃO autenticada ou com o original para que se proceda à autenticação nos termos do Edital.)



CÂMARA MUNICIPAL DE PORTO ALEGRE
SERVIÇO DE PLANEJAMENTO E ACOMPANHAMENTO DE CONTRATAÇÕES
EDITAL DE PREGÃO ELETRÔNICO Nº 26/2026
PROC. SEI Nº 139.00003/2026-43
ANEXO 7

DECLARAÇÃO DE INDICAÇÃO DE RESPONSÁVEL TÉCNICO

Declaro, sob as penas da Lei, para fins do **Pregão Eletrônico nº 26/2026**, que o profissional _____, REGISTRO PROFISSIONAL nº _____, será o responsável técnico que acompanhará a execução dos serviços, caso a empresa logre vencer esta licitação, sendo a substituição somente realizada por profissional cujo acervo técnico seja equivalente ou superior e desde que aprovado pela CMPA.

Por ser a expressão da verdade, firma a presente.

_____, ____ de _____ de 2026.

ASSINATURA DO REPRESENTANTE LEGAL ACIMA QUALIFICADO E CARIMBO DA EMPRESA
(Se PROCURADOR, anexar cópia da PROCURAÇÃO autenticada ou com o original para que se proceda à autenticação nos termos do Edital.)



CÂMARA MUNICIPAL DE PORTO ALEGRE
SERVIÇO DE PLANEJAMENTO E ACOMPANHAMENTO DE CONTRATAÇÕES
EDITAL DE PREGÃO ELETRÔNICO Nº 26/2026
PROC. SEI Nº 139.00003/2026-43
ANEXO 8

MEMÓRIA DE CÁLCULO DOS PARÂMETROS DE HABILITAÇÃO TÉCNICO-OPERACIONAL (ITEM 4.13.1.2 DO EDITAL)

Esta memória de cálculo fundamenta os parâmetros estabelecidos no subitem 4.13.1.2 do Edital, destinados a comprovar, por via indireta, capacidade operacional equivalente à exigida no subitem 4.13.1.1 (atestado de capacidade técnica), buscando a ampliação da competitividade e em atendimento aos princípios da razoabilidade e da proporcionalidade.

1. Volume de vendas (alínea "a")

Premissa-base: menor valor de bufê livre identificado na pesquisa de mercado realizada durante a fase preparatória, equivalente a R\$ 32,90 (trinta e dois reais e noventa centavos), praticado pelo restaurante Bendita Hora.

Quantidade de referência: 100 (cem) refeições/dia, parâmetro idêntico ao exigido no atestado de capacidade técnica (subitem 4.13.1.1).

Cálculo do valor diário: $R\$ 32,90 \times 100 = R\$ 3.290,00/\text{dia}$.

Cálculo do valor mensal: $R\$ 3.290,00 \times 20 \text{ (dias úteis/mês)} = R\$ 65.800,00/\text{mês}$.

Período de comprovação: conforme item 4 deste anexo.

2. Notas fiscais de entrada de insumos (alínea "c")

Premissa: Custo da Mercadoria Vendida (CMV) de referência para o setor de food service, estipulado em 30% (trinta por cento) sobre o faturamento.

Base de cálculo: faturamento mínimo mensal ($R\$ 65.800,00 \times 10 \text{ (dez) meses} = R\$ 658.000,00$).

Cálculo: $R\$ 658.000,00 \times 30\% = R\$ 197.400,00$ em notas fiscais de aquisição de insumos em um período conforme item 4 deste anexo.

3. Quadro de pessoal (alínea "b")

Parâmetro: manutenção contínua de no mínimo 6 (seis) funcionários.

Fundamentação: quantitativo mínimo de pessoal já utilizado como referência no Contrato nº 784/2020 (concessão anterior de mesmo objeto), cuja experiência de execução validou esse patamar como compatível com a operação de bufê e cafeteria/lancheria no porte e horário de funcionamento equivalentes ao do presente objeto.

Período de comprovação: conforme item 4 deste anexo.

4. Do período de referência

Os indicadores das alíneas "a" a "c" do subitem 4.13.1.2 do Edital admitem comprovação relativa a qualquer período de 10 (dez) meses consecutivos, compreendido nos 5 (cinco) anos anteriores à data da disputa, a critério da licitante.

A flexibilização do marco temporal, em contraposição a uma janela fixa vinculada à data da licitação, evita a exclusão de licitantes com experiência operacional relevante que não estejam em atividade no momento exato da disputa, preservando a paridade com o subitem 4.13.1.1 (atestado de capacidade técnica), que não se sujeita a limitação temporal, e resguardando o propósito de ampliação da competitividade que fundamenta a existência do próprio subitem 4.13.1.2.

5. Conclusão

Os parâmetros acima, tomados em conjunto (mínimo de 2 de 3, nos termos do subitem 4.13.1.2 do Edital), substituem de forma equivalente e proporcional a exigência isolada de atestado de capacidade técnica, sem reduzir a segurança da Administração quanto à idoneidade operacional da futura concessionária, e ampliam a competitividade ao alcançar empresas que atuam predominantemente no atendimento direto ao consumidor final (pessoa física), para as quais a emissão de atestado nos moldes tradicionais é, em regra, inviável.



Documento assinado eletronicamente por **Thiago Bandeira Requiell, Chefe**, em 09/07/2026, às 17:43, conforme horário oficial de Brasília, com fundamento no Art. 10, § 2º da Medida Provisória nº 2200-2/2001 e nas Resoluções de Mesa nºs 491/15, 495/15 e 504/15 da Câmara Municipal de Porto Alegre.



Documento assinado eletronicamente por **Leandro Villela Cezimbra, Diretor(a)-Geral**, em 09/07/2026, às 21:26, conforme horário oficial de Brasília, com fundamento no Art. 10, § 2º da Medida Provisória nº 2200-2/2001 e nas Resoluções de Mesa nºs 491/15, 495/15 e 504/15 da Câmara Municipal de Porto Alegre.



A autenticidade deste documento pode ser conferida no site <https://sei.camarapoa.rs.gov.br>, informando o código verificador **1113872** e o código CRC **B6665455**.