

PREGÃO ELETRÔNICO

06/2023

CONTRATANTE (UASG)

INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DE MATO GROSSO DO SUL (158132)

OBJETO

Concessão administrativa onerosa de uso de espaço físico edificado e não edificado para exploração comercial de serviços de alimentação, por meio da disponibilização de lanchonete, nos Campi do Instituto Federal de Mato Grosso do Sul nos municípios de Aquidauana, Jardim e Nova Andradina, voltados para o fornecimento de lanches para a comunidade acadêmica, servidores e transeuntes.

VALOR TOTAL DA CONTRATAÇÃO ESTIMADO DAS CESTAS
R\$ 708,94

DATA DA SESSÃO PÚBLICA

Dia **04/07/2023** às **10 h** (horário de Brasília)

CRITÉRIO DE JULGAMENTO:

Menor valor nos itens da cesta de produtos

MODO DE DISPUTA:

aberto

PREFERÊNCIA ME/EPP/EQUIPARADAS
SIM



Baixe o APP Compras.gov.br
e apresente sua proposta!



EDITAL - PREGÃO ELETRÔNICO Nº 06/2023

Sumário

1. DO OBJETO	3
2. DA PARTICIPAÇÃO NA LICITAÇÃO	3
3. DA APRESENTAÇÃO DA PROPOSTA E DOS DOCUMENTOS DE HABILITAÇÃO	5
4. DO PREENCHIMENTO DA PROPOSTA	7
5. DA ABERTURA DA SESSÃO, CLASSIFICAÇÃO DAS PROPOSTAS E FORMULAÇÃO DE LANCES	8
6. DA FASE DE JULGAMENTO	13
7. DA FASE DE HABILITAÇÃO	15
8. DOS RECURSOS	17
9. DAS INFRAÇÕES ADMINISTRATIVAS E SANÇÕES	18
10. DA IMPUGNAÇÃO AO EDITAL E DO PEDIDO DE ESCLARECIMENTO	21
11. DAS DISPOSIÇÕES GERAIS	21



INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DE MATO GROSSO DO SUL

PREGÃO ELETRÔNICO Nº 06/2023

(Processo Administrativo nº 23347.009828.2022-21)

Torna-se público que o(a) INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DE MATO GROSSO DO SUL, por meio do(a) Coordenação de Materiais do Campus Jardim, sediado(a) Rodovia BR 060, s/n (saída para Bela Vista) Jardim, MS. CEP 79240-000, realizará licitação, na modalidade PREGÃO, na forma ELETRÔNICA, nos termos da Lei nº 14.133, de 2021, e demais legislação aplicável e, ainda, de acordo com as condições estabelecidas neste Edital.

1. DO OBJETO

1.1. O objeto da presente licitação é a concessão administrativa onerosa de uso de espaço físico edificado e não edificado para exploração comercial de serviços de alimentação, por meio da disponibilização de lanchonete no Campus do Instituto Federal de Mato Grosso do Sul, voltados para o fornecimento de lanches para a comunidade acadêmica, servidores e transeuntes, conforme condições, quantidades e exigências estabelecidas neste Edital e seus anexos.

1.2. A Licitação será dividida itens, sendo que cada um representa uma das unidades administrativas (Aquidauana, Jardim e Nova Andradina) sendo que o licitante se compromete a disponibilizar todos os itens que contam dentro da cesta de cada unidade, conforme tabela constante do Termo de Referência, facultando-se ao licitante a participação em quantos itens forem de seu interesse, devendo oferecer proposta para todos os itens que os compõem.

1.3. A composição básica da cesta de produtos foi definida a partir dos itens comercializados mais comumente neste tipo de mercado de serviços e a partir de algumas sugestões técnicas da nutricionista do IFMS, de caráter colaborativo, no que se refere ao contexto da alimentação e nutrição nas escolas.

2. DA PARTICIPAÇÃO NA LICITAÇÃO

2.1. Poderão participar deste Pregão os interessados que estiverem previamente credenciados no Sistema de Cadastramento Unificado de Fornecedores - SICAF e no Sistema de Compras do Governo Federal (www.gov.br/compras), por meio de Certificado Digital conferido pela Infraestrutura de Chaves Públicas Brasileira – ICP – Brasil.

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



EDITAL - PREGÃO ELETRÔNICO Nº 06/2023

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

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

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

2.5. Para todos os itens a participação é exclusiva a microempresas e empresas de pequeno porte nos termos do [art. 48 da Lei Complementar nº 123, de 14 de dezembro de 2006](#).

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

2.7. Não poderão disputar esta licitação:

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

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

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

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

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

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

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



EDITAL - PREGÃO ELETRÔNICO Nº 06/2023

2.7.8. agente público do órgão ou entidade licitante;

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

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

2.8. O impedimento de que trata o item 2.7.4 será também aplicado ao licitante que atue em substituição a outra pessoa, física ou jurídica, com o intuito de burlar a efetividade da sanção a ela aplicada, inclusive a sua controladora, controlada ou coligada, desde que devidamente comprovado o ilícito ou a utilização fraudulenta da personalidade jurídica do licitante.

2.9. A critério da Administração e exclusivamente a seu serviço, o autor dos projetos e a empresa a que se referem os itens 2.7.2 e 2.7.3 poderão participar no apoio das atividades de planejamento da contratação, de execução da licitação ou de gestão do contrato, desde que sob supervisão exclusiva de agentes públicos do órgão ou entidade.

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

2.11. O disposto nos itens 2.7.2 e 2.7.3 não impede a licitação ou a contratação de serviço que inclua como encargo do contratado a elaboração do projeto básico e do projeto executivo, nas contratações integradas, e do projeto executivo, nos demais regimes de execução.

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

2.13. A vedação de que trata o item 2.7.8 estende-se a terceiro que auxilie a condução da contratação na qualidade de integrante de equipe de apoio, profissional especializado ou funcionário ou representante de empresa que preste assessoria técnica.

3. DA APRESENTAÇÃO DA PROPOSTA E DOS DOCUMENTOS DE HABILITAÇÃO

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

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

3.3. Caso a fase de habilitação anteceda as fases de apresentação de propostas e lances, os licitantes encaminharão, na forma e no prazo estabelecidos no item anterior, simultaneamente os documentos de habilitação e a proposta com o preço ou o percentual de desconto, observado o disposto nos itens 7.1.1 e 7.12.1 deste Edital.



EDITAL - PREGÃO ELETRÔNICO Nº 06/2023

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

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

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

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

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

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

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

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

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

3.7. A falsidade da declaração de que trata os itens 3.4 ou 3.6 sujeitará o licitante às sanções previstas na [Lei nº 14.133, de 2021](#), e neste Edital.

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

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

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



EDITAL - PREGÃO ELETRÔNICO Nº 06/2023

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

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

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

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

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

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

3.13. O valor final mínimo ou o percentual de desconto final máximo parametrizado na forma do item 3.11 possuirá caráter sigiloso para os demais fornecedores e para o órgão ou entidade promotora da licitação, podendo ser disponibilizado estrita e permanentemente aos órgãos de controle externo e interno.

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

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

4. DO PREENCHIMENTO DA PROPOSTA

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

4.1.1. Valor unitário dos itens que compõe a cesta de produtos a serem comercializados no espaço físico objeto da cessão onerosa deste processo licitatório;

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

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

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



EDITAL - PREGÃO ELETRÔNICO Nº 06/2023

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

5.2.1. Será desclassificada a proposta que identifique o licitante.

5.2.2. A desclassificação será sempre fundamentada e registrada no sistema, com acompanhamento em tempo real por todos os participantes.

5.2.3. A não desclassificação da proposta não impede o seu julgamento definitivo em sentido contrário, levado a efeito na fase de aceitação.



EDITAL - PREGÃO ELETRÔNICO Nº 06/2023

5.3. O sistema ordenará automaticamente as propostas classificadas, sendo que somente estas participarão da fase de lances.

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

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

5.6. O lance deverá ser ofertado pelo valor total dos itens da Cesta de Alimentos Mínima..

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

5.8. O licitante somente poderá oferecer lance *de valor inferior ou percentual de desconto superior* ao último por ele ofertado e registrado pelo sistema.

5.9. O intervalo mínimo de diferença de valores ou percentuais entre os lances, que incidirá tanto em relação aos lances intermediários quanto em relação à proposta que cobrir a melhor oferta deverá ser de R\$ 1,00 (um real).

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

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

5.12. Caso seja adotado para o envio de lances no pregão eletrônico o modo de disputa “aberto”, os licitantes apresentarão lances públicos e sucessivos, com prorrogações.

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

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

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

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

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

5.13. Caso seja adotado para o envio de lances no pregão eletrônico o modo de disputa “aberto e fechado”, os licitantes apresentarão lances públicos e sucessivos, com lance final e fechado.



EDITAL - PREGÃO ELETRÔNICO Nº 06/2023

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

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

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

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

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

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

5.14.1. Não havendo pelo menos 3 (três) propostas nas condições definidas no item 5.14, poderão os licitantes que apresentaram as três melhores propostas, consideradas as empatadas, oferecer novos lances sucessivos.

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

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

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

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

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



EDITAL - PREGÃO ELETRÔNICO Nº 06/2023

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

5.22.1. Havendo eventual empate entre propostas ou lances, o critério de desempate será aquele previsto no [art. 60 da Lei nº 14.133, de 2021](#), nesta ordem:



EDITAL - PREGÃO ELETRÔNICO Nº 06/2023

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

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

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

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

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

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

5.22.2.2. empresas brasileiras;

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

5.22.2.4. empresas que comprovem a prática de mitigação, nos termos da [Lei nº 12.187, de 29 de dezembro de 2009](#).

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

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

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

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

5.23.4. O pregoeiro solicitará ao licitante mais bem classificado que, no prazo de **2 (duas) horas**, envie a proposta adequada ao último lance ofertado após a negociação realizada, acompanhada, se for o caso, dos documentos complementares, quando necessários à confirmação daqueles exigidos neste Edital e já apresentados.

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

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



6. DA FASE DE JULGAMENTO

6.1. Encerrada a etapa de negociação, o pregoeiro verificará se o licitante provisoriamente classificado em primeiro lugar atende às condições de participação no certame, conforme previsto no [art. 14 da Lei nº 14.133/2021](#), legislação correlata e no item 2.7 do edital, especialmente quanto à existência de sanção que impeça a participação no certame ou a futura contratação, mediante a consulta aos seguintes cadastros:

a) SICAF;

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

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

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

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

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

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

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

6.4. Caso atendidas as condições de participação, será iniciado o procedimento de habilitação.

6.5. Caso o licitante provisoriamente classificado em primeiro lugar tenha se utilizado de algum tratamento favorecido às ME/EPPs, o pregoeiro verificará se faz jus ao benefício, em conformidade com os itens 2.5.1 e 3.6 deste edital.

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

6.7. Será desclassificada a proposta vencedora que:

6.7.1. contiver vícios insanáveis;

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

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



EDITAL - PREGÃO ELETRÔNICO Nº 06/2023

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

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

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

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

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

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

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

6.9.1. 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;

6.9.2. 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 dos itens constantes na cesta de produtos a serem comercializados, conforme planilha anexa ao edital;*

6.9.3. 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 de acordo com a Lei.

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

6.11. 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.

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

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

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



EDITAL - PREGÃO ELETRÔNICO Nº 06/2023

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

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

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

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

7. DA FASE DE HABILITAÇÃO

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

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

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

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

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

7.4. Os documentos exigidos para fins de habilitação poderão ser apresentados em original, por cópia ou por cópia encaminhada pelo sistema comprasnet ou e-mail.

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

7.6. Será verificado se o licitante apresentou declaração de que atende aos requisitos de habilitação, e o declarante responderá pela veracidade das informações prestadas, na forma da lei ([art. 63, I, da Lei nº 14.133/2021](#)).



EDITAL - PREGÃO ELETRÔNICO Nº 06/2023

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

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

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

7.9.1. O licitante que optar por realizar vistoria prévia terá disponibilizado pela Administração data e horário exclusivos, a ser agendado por e-mail, conforme previsto no Termo de Referência, de modo que seu agendamento não coincida com o agendamento de outros licitantes.

7.9.2. Caso o licitante opte por não realizar vistoria, poderá substituir a declaração exigida no presente item por declaração formal assinada pelo seu responsável técnico acerca do conhecimento pleno das condições e peculiaridades da contratação.

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

7.10.1. Somente haverá a necessidade de comprovação do preenchimento de requisitos mediante apresentação dos documentos originais não-digitais quando houver dúvida em relação à integridade do documento digital ou quando a lei expressamente o exigir. ([IN nº 3/2018, art. 4º, §1º, e art. 6º, §4º](#)).

7.11. É de responsabilidade do licitante conferir a exatidão dos seus dados cadastrais no Sicaf e mantê-los atualizados junto aos órgãos responsáveis pela informação, devendo proceder, imediatamente, à correção ou à alteração dos registros tão logo identifique incorreção ou aqueles se tornem desatualizados. ([IN nº 3/2018, art. 7º, caput](#)).

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

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

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

7.12.2. Na hipótese de a fase de habilitação anteceder a fase de apresentação de propostas e lances, os licitantes encaminharão, por meio do sistema, simultaneamente os documentos de habilitação e a proposta com o preço ou o percentual de desconto, observado o disposto no [§ 1º do art. 36 e no § 1º do art. 39 da Instrução Normativa SEGES nº 73, de 30 de setembro de 2022](#).



EDITAL - PREGÃO ELETRÔNICO Nº 06/2023

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

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

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

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

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

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

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

7.16. Na hipótese de o licitante não atender às exigências para habilitação, o pregoeiro examinará a proposta subsequente e assim sucessivamente, na ordem de classificação, até a apuração de uma proposta que atenda ao presente edital, observado o prazo disposto no subitem 7.12.1.

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

7.18. A comprovação de regularidade fiscal e trabalhista das microempresas e das empresas de pequeno porte somente será exigida para efeito de contratação, e não como condição para participação na licitação ([art. 4º do Decreto nº 8.538/2015](#)).

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

8. DOS RECURSOS

8.1. A interposição de recurso referente ao julgamento das propostas, à habilitação ou inabilitação de licitantes, à anulação ou revogação da licitação, observará o disposto no [art. 165 da Lei nº 14.133, de 2021](#).

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



EDITAL - PREGÃO ELETRÔNICO Nº 06/2023

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

8.10. Os autos do processo permanecerão com vista franqueada aos interessados no sítio eletrônico.

9. DAS INFRAÇÕES ADMINISTRATIVAS E SANÇÕES

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

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

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

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

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

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

9.1.2.4. deixar de apresentar amostra;

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



EDITAL - PREGÃO ELETRÔNICO Nº 06/2023

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

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

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

9.1.5. fraudar a licitação

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

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

9.1.6.2. induzir deliberadamente a erro no julgamento;

9.1.6.3. apresentar amostra falsificada ou deteriorada;

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

9.1.8. praticar ato lesivo previsto no [art. 5º da Lei n.º 12.846, de 2013](#).

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

9.2.1. advertência;

9.2.2. multa;

9.2.3. impedimento de licitar e contratar e

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

9.3. Na aplicação das sanções serão considerados:

9.3.1. a natureza e a gravidade da infração cometida.

9.3.2. as peculiaridades do caso concreto

9.3.3. as circunstâncias agravantes ou atenuantes

9.3.4. os danos que dela provierem para a Administração Pública

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

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



EDITAL - PREGÃO ELETRÔNICO Nº 06/2023

9.4.1. Para as infrações previstas nos itens 9.1.1, 9.1.2 e 9.1.3, a multa será de 0,5% a 15% do valor do contrato licitado.

9.4.2. Para as infrações previstas nos itens 9.1.4, 9.1.5, 9.1.6, 9.1.7 e 9.1.8, a multa será de 15% a 30% do valor do contrato licitado.

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

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

9.7. A sanção de impedimento de licitar e contratar será aplicada ao responsável em decorrência das infrações administrativas relacionadas nos itens 9.1.1, 9.1.2 e 9.1.3, quando não se justificar a imposição de penalidade mais grave, e impedirá o responsável de licitar e contratar no âmbito da Administração Pública direta e indireta do ente federativo a qual pertencer o órgão ou entidade, pelo prazo máximo de 3 (três) anos.

9.8. Poderá ser aplicada ao responsável a sanção de declaração de inidoneidade para licitar ou contratar, em decorrência da prática das infrações dispostas nos itens 9.1.4, 9.1.5, 9.1.6, 9.1.7 e 9.1.8, bem como pelas infrações administrativas previstas nos itens 9.1.1, 9.1.2 e 9.1.3 que justifiquem a imposição de penalidade mais grave que a sanção de impedimento de licitar e contratar, cuja duração observará o prazo previsto no [art. 156, §5º, da Lei n.º 14.133/2021](#).

9.9. A recusa injustificada do adjudicatário em assinar o contrato ou a ata de registro de preço, ou em aceitar ou retirar o instrumento equivalente no prazo estabelecido pela Administração, descrita no item 9.1.3, caracterizará o descumprimento total da obrigação assumida e o sujeitará às penalidades e à imediata perda da garantia de proposta em favor do órgão ou entidade promotora da licitação, nos termos do [art. 45, §4º da IN SEGES/ME n.º 73, de 2022](#).

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

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

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



EDITAL - PREGÃO ELETRÔNICO Nº 06/2023

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

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

10. DA IMPUGNAÇÃO AO EDITAL E DO PEDIDO DE ESCLARECIMENTO

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

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

10.3. A impugnação e o pedido de esclarecimento poderão ser realizados por forma eletrônica, *pelos seguintes meios*: comat.jd@ifms.edu.br com cópia para DIRLI@IFMS.EDU.BR.

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

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

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

11. DAS DISPOSIÇÕES GERAIS

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

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

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

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

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

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

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



EDITAL - PREGÃO ELETRÔNICO Nº 06/2023

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

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

11.10. O Edital e seus anexos estão disponíveis, na íntegra, no Portal Nacional de Contratações Públicas (PNCP) e endereço eletrônico [Licitações e Contratos — IFMS Instituto Federal de Mato Grosso do Sul](#).

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

11.11.1. ANEXO I - Termo de Referência

11.11.1.1. Apêndice do Anexo I – Estudo Técnico Preliminar

11.11.2. ANEXO II – Minuta de Termo de Contrato

Jardim-MS, 01 de junho de 2023..

ASSINATURA DA AUTORIDADE COMPETENTE

Termo de Referência 3/2023

Informações Básicas

Número do TR	UASG	Editado por	Atualizado em
3/2023	158132-INST.FED.DE EDUC.,CIENC.E TEC DO MAT. G.DO SUL	GIOVANNA CALVES CASTILHO	28/05/2023 22:55 (v 1.0)
Status			
CONCLUIDO			

Outras informações

Categoria	Número da Contratação	Processo Administrativo
IV - concessão e permissão de uso de bens públicos;		23347.009828.2022-21

1. Definição do objeto

1. CONDIÇÕES GERAIS DA CONTRATAÇÃO

1.1. Contratação de empresa para utilização de espaço físico edificado e não edificado para exploração comercial de serviços de alimentação, por meio da disponibilização de lanchonete no Campus do Instituto Federal de Mato Grosso do Sul nos municípios de Aquidauana, Jardim e Nova Andradina, voltados para o fornecimento de lanches para a comunidade acadêmica, servidores e transeuntes, nos termos da tabela abaixo, conforme condições e exigências estabelecidas neste instrumento.

Item	Descrição/Especificação do Objeto	Catser	unidade de medida para os produtos	valor máximo estimado da cesta de produtos	Unidade para custo de utilização de espaço físico	Quant. Meses
1	Uso de espaço físico não edificado para exploração comercial de serviços de alimentação no Campus IFMS Aquidauana	19356	Cesta de produtos	R\$ 301,62	mês	30
2	Uso de espaço físico não edificado para exploração comercial de serviços de alimentação no Campus IFMS Jardim	19356	Cesta de produtos	R\$213,64	mês	30
3	Uso de espaço físico não edificado para exploração comercial de serviços de alimentação no Campus IFMS Nova Andradina	19356	Cesta de produtos	R\$ 193,68	mês	30

1.2. A composição básica da cesta de produtos foi definida a partir dos itens comercializados mais comumente neste tipo de mercado de serviços e a partir de algumas sugestões técnicas da nutricionista do IFMS, de caráter colaborativo, no que se refere ao contexto da alimentação e nutrição nas escolas. O público estimado a ser atendido em cada uma das unidades do IFMS é o demonstrado abaixo:

Frequência média diária de pessoas no Campus Nova Andradina:

USUÁRIO	QUANTIDADE	FREQUÊNCIA MÉDIA DIÁRIA
Estudantes	600	200
Servidores e Terceirizados	113	49

Detalhamento da cesta - CAMPUS NOVA ANDRADINA:

Cardápio Base/cesta de produtos do Campus Nova Andradina		
Item	Descrição do Item	Preço referencial
1	Salgado frito com no mínimo 100g.	R\$ 5,83
2	Salgado assado com no mínimo 100g.	R\$ 5,67
3	Sanduíches frios de pão integral e recheios leves, com no mínimo 200g. Elaborados com frango desfiado, cenoura, saladas variadas, peito de peru, presunto, salame e queijos variados. O recheio deverá conter no mínimo 4 dos itens descritos.	R\$ 9,67
4	Misto quente elaborado com pão de forma fatiado, massa clara e macia (50g - 2 fatias) com 1 fatia de queijo (10g) + 1 fatia de presunto (10g).	R\$ 6,33
5	Pão francês com manteiga (Tostado ou frio)	R\$ 3,17
6	Bolo simples tipo caseiro, levemente adocicado, sem cobertura ou recheio fabricado com ingredientes de primeira qualidade. Preferencialmente feito de frutas, por exemplo: abacaxi, laranja, banana, cenoura, limão, milho. Fatia de 100 g.	R\$ 5,00
7	Pão de Queijo ou Chipa (100 g).	R\$ 3,50
8	Café preto coado com e sem adição de açúcar (50 ml).	R\$ 2,00

9	Refrigerante Coca-Cola, 600ml	R\$ 7,76
10	Refrigerante Guaraná, 600ml	R\$ 6,50
11	Refrigerante, sabores diversos, 600ml	R\$ 6,67
12	Refrigerante em lata. Lata com 350 ml.	R\$ 5,50
13	Refrigerante em lata: diet. Lata com 350 ml.	R\$ 5,67
14	Refrigerante em lata/pet. Com 200 a 220 ml.	R\$ 3,67
15	Refrigerante em lata/pet: diet. Com 200 a 220 ml.	R\$ 3,67
16	Água mineral com gás (500 ml).	R\$ 3,67
17	Água mineral sem gás (500 ml).	R\$ 3,67
18	Suco tipo Kapo ou similar com 200ml	R\$ 3,50
19	Suco sem adição de açúcar e conservantes do tipo Pratz ou similar. Embalagem de 330ml	R\$ 8,33
20	Suco sem adição de açúcar e conservantes do tipo Pratz ou similar. Embalagem de 900ml	R\$ 17,33
21	Leite puro, integral ou desnatado (200 ml).	R\$ 3,50
22	Leite integral ou desnatado com achocolatado (200 ml).	R\$ 5,33
23	Leite integral ou desnatado com Café (200 ml).	R\$ 4,33
24	Suco de fruta (polpa congelada) com água. Copo de 250ml.	R\$ 5,67

25	Suco de fruta (polpa congelada) com leite. Copo de 250ml.	R\$ 6,83
26	Suco de laranja natural. Copo de 250ml	R\$ 6,33
27	COMBO 1: suco de fruta natural ou polpa (200ml) + pão de queijo ou chipa (100g) + 1 fruta (banana, maçã ou outra da época)	R\$ 10,33
28	COMBO 2: café com leite (200ml) + bolo simples (fatia de 100g) + 1 fruta (banana, maçã ou outra da época)	R\$ 9,67
29	COMBO 3: suco de fruta natural ou polpa (200ml) + sanduíche natural	R\$ 12,50
30	COMBO 4: leite batido com banana ou maçã (200ml) + misto quente.	R\$ 12,17
Valor Global da cesta de produtos/cardápio- Campus Nova Andradina		R\$ 193,68

A empresa deverá ofertar, semanalmente, no mínimo uma das opções dentre os itens 27 ao 30 do cardápio para o Campus Nova Andradina.

Frequência média diária de pessoas no Campus Aquidauana é o demonstrado abaixo:

USUÁRIO	QUANTIDADE	FREQUÊNCIA MÉDIA DIÁRIA
Estudantes	1527	1000
Servidores e Terceirizados	127	57

Detalhamento da cesta - CAMPUS AQUIDAUANA:

Cardápio Base/cesta de produtos do Campus Aquidauana		
Item	Descrição do item	Preço referencial
1	Salgado frito com no mínimo 100g.	R\$ 6,83

2	Salgado assado com no mínimo 100g.	R\$ 6,66
3	Sanduíche frio com pão de forma tradicional ou integral com recheio de frango desfiado, ou atum, ou peito de peru, cenoura ralada, alface e tomate ou maionese, queijo, presunto, alface e tomate.	R\$ 9,66
4	Misto quente elaborado com pão de forma fatiado, massa clara e macia (50g - 2 fatias) com 1 fatia de queijo (10g) + 1 fatia de presunto (10g).	R\$ 7,33
5	Pão francês com manteiga tostado	R\$ 3,66
6	Bolo simples tipo caseiro, levemente adocicado, sem cobertura ou recheio fabricado com ingredientes de primeira qualidade. Preferencialmente feito de frutas, por exemplo: abacaxi, laranja, banana, cenoura, limão, milho. Fatia de 100 g. Sem ingredientes de origem animal.	R\$ 6,25
7	Bolo confeitado tipo caseiro. Fatia 100 g.	R\$ 6,16
8	Pão de Queijo (100 g)	R\$ 6,16
9	Chipa (100 g)	R\$ 5,50
10	Sanduíche com Hambúrguer de Carne, mais Queijo, Salada e ovo frito.	R\$ 11,50
11	Fatia de sopa paraguaia com queijo e cebola.	R\$ 6,16
12	Pipoca Tradicional, sem ingredientes de origem animal. (100g)	R\$ 8,33
13	Amendoim japonês com casca. (150g)	R\$ 5,66
14	Amendoim japonês descascado.(150g)	R\$ 6,00
15	Refrigerante em lata. Lata com 350 ml.	R\$ 5,83
16	Refrigerante mini em lata/pet.(220ml)	R\$ 4,00
17	Água mineral com gás (500 ml).	R\$ 3,83
18	Água mineral sem gás (500 ml).	R\$ 3,33
19	Suco em lata. Lata mini com 290 ml.	R\$ 5,66
20	Suco lata: diet. lata mini com 200ml.	R\$ 6,16
21	Leite puro, integral ou desnatado (200 ml).	R\$ 4,00

22	Leite integral ou desnatado com achocolatado (200 ml).	R\$ 6,16
23	Leite integral ou desnatado com Café (200 ml).	R\$ 5,50
24	Café coado puro sem açúcar (50ml).	R\$ 11,50
25	Copo de 150 ml de capuccino.	R\$ 6,16
26	Iogurte de Fruta ou Bebida Láctea, com adição de polpa de fruta, refrigerado (100 g). Diversos sabores.	R\$ 8,33
27	Barra de cereal ou de frutas sem açúcar e sem ingredientes de origem animal.	R\$ 5,66
28	Chá sem açúcar de erva desidratada ou fresca, sem conservantes. Copo de 200 ml	R\$ 6,00
29	Suco de fruta (polpa congelada) com água. Copo de 250ml.	R\$ 5,83
30	Vitamina de frutas in natura batida com leite.(copo de 250 ml).	R\$ 4,00
31	Suco de laranja natural. Copo de 250ml.	R\$ 6,16
32	Pote de Salada de frutas com 4 tipos de frutas(banana, maçã, laranja, uva e morango, mamão ou melão) 200g.	R\$ 5,50
33	Creme de açaí com cereal ou granola sem açúcar (80 a 100g).	R\$ 11,50
34	Biscoito de polvilho, embalagem de 100 g.	R\$ 6,16
35	Marmitex tipo 800 g. Opção vegana e não vegana.	R\$ 8,33
36	Marmitex tipo 600 g. Opção vegana e não vegana.	R\$ 5,66
37	Marmitex tipo 400 g. Opção vegana e não vegana.	R\$ 6,00
Valor Global da cesta de produtos/cardápio- Aquidauana		R\$ 301,62

Frequência média diária de pessoas no Campus de Jardim:

USUÁRIO	QUANTIDADE	FREQUÊNCIA MÉDIA DIÁRIA
Estudantes	700	500

Servidores e Terceirizados	95	45
----------------------------	----	----

Detalhamento da cesta - CAMPUS JARDIM:

Campus Jardim			
n° item	Descrição do item	Unidade de medida	Preço referencial
1	Água mineral com gás (500 ml).	Unidade	R\$ 3,30
2	Água mineral sem gás (500 ml).	Unidade	R\$ 3,00
3	Barra de cereal ou de frutas sem açúcar e sem ingredientes de origem animal.	Unidade	R\$ 3,96
4	Bolo confeitado tipo caseiro. Fatia 100 g.	Fatia	R\$ 5,63
5	Bolo simples tipo caseiro, levemente adocicado, sem cobertura ou recheio fabricado com ingredientes de primeira qualidade. Preferencialmente feito de frutas, por exemplo: abacaxi, laranja, banana, cenoura, limão, milho. Fatia de 100 g. Sem ingredientes de origem animal.	Fatia	R\$ 5,25
6	Café coado puro sem açúcar (50ml)	Unidade	R\$ 2,16
7	Chá sem açúcar de erva desidratada ou fresca, sem conservantes. Copo de 200 ml	Unidade	R\$ 3,50
8	Chipa (80 g)	Unidade	R\$ 3,83
9	Capuccino. (100ml)	Unidade	R\$ 5,00
10	Sopa paraguaia com queijo e cebola. (Fatia de 100 g)	Fatia	R\$ 5,83
11	Iogurte de Fruta ou Bebida Láctea, com adição de polpa de fruta, refrigerado (100 g). Diversos sabores.	Unidade	R\$ 5,30
12	Leite integral ou desnatado com achocolatado (200 ml).	Unidade	R\$ 3,75
13	Leite integral ou desnatado com Café (200 ml).	Unidade	R\$ 4,33
14	Leite puro, integral ou desnatado (200 ml).	Unidade	R\$ 3,83
15	Marmitex tipo 600 g. Opção vegana e não vegana.	Unidade	R\$ 27,30

16	Marmitex tipo 800 g. Opção vegana e não vegana.	Unidade	R\$ 29,33
17	Misto quente elaborado com pão de forma (2 fatias) com 1 fatia de queijo (10g) + 1 fatia de presunto (10g).	Unidade	R\$ 8,30
18	Pão de Queijo (80 g)	Unidade	R\$ 4,83
19	Pão francês com manteiga tostado.	Unidade	R\$ 3,66
20	Pipoca tradicional, sem ingredientes de origem animal. 100 g.	Pacote	R\$ 5,25
21	Pote de salada de frutas com quatro tipos de frutas (banana, maçã, laranja, uva, morango, mamão, ou melão) - 250 g	Unidade	R\$ 7,96
22	Refrigerante em lata. Lata com 350 ml.	Unidade	R\$ 5,50
23	Refrigerante mini em lata/pet. Com 220 ml.	Unidade	R\$ 3,50
24	Salgado assado com 100 g	Unidade	R\$ 6,33
25	Salgado frito com 100 g	Unidade	R\$ 6,33
26	Sanduíche frio com pão de forma tradicional ou integral com recheio de frango desfiado, ou atum, ou peito de peru, cenoura ralada, alface e tomate ou maionese, queijo, presunto, alface e tomate.	Unidade	R\$ 11,30
27	Suco de fruta (polpa congelada) com água. Copo de 250ml.	Unidade	R\$ 6,66
28	Suco de laranja natural. Copo de 250ml	Unidade	R\$ 7,30
29	Suco em lata. Lata mini com 290 ml.	Lata	R\$ 5,80
30	Suco em lata: diet. Lata mini com 290 ml.	Lata	R\$ 6,13
31	Vitamina de frutas in natura batida com leite. Copo de 250 ml.	Unidade	R\$ 8,16
Valor Global da cesta de produtos/cardápio- Campus Jardim			R\$ 213,64

1.3. O(s) serviço(s) objeto desta contratação são caracterizados como comuns, conforme justificativa constante do Estudo Técnico Preliminar.

1.4. O prazo de vigência da contratação é de 30 (trinta meses) contados da assinatura contratual, prorrogável por até 10 anos, na forma dos artigos 106 e 107 da Lei nº 14.133, de 2021.

1.4.1. O serviço é enquadrado como continuado tendo em vista que a sua interrupção compromete o funcionamento regular das unidades acadêmicas e administrativas, tornando-se imprescindível a contratação de empresa para a exploração comercial do serviço de alimentação para atender às necessidades nutricionais diárias da comunidade, sendo a vigência plurianual mais vantajosa considerando o Estudo Técnico Preliminar;

1.4.2 É ainda possível a prorrogação por prazo diverso do contratado originalmente. A prorrogação dependerá da demonstração da vantajosidade, para a Administração, das condições e dos preços contratados. O prazo inicial de vigência superior a doze meses justifica-se também pela necessidade do CESSIONÁRIO ter que arcar com eventual investimento em infraestrutura básica primordial à fiel execução do serviço.

1.5. A presente contratação adotará como regime de execução a empreitada por preço global.

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

2. Fundamentação da contratação

2. FUNDAMENTAÇÃO E DESCRIÇÃO DA NECESSIDADE DA CONTRATAÇÃO

2.1. A Fundamentação da Contratação e de seus quantitativos encontra-se pormenorizada em Tópico específico dos Estudos Técnicos Preliminares, apêndice deste Termo de Referência.

3. Descrição da solução

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

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

4. Requisitos da contratação

4. REQUISITOS DA CONTRATAÇÃO

Sustentabilidade:

4.1. Além dos critérios de sustentabilidade eventualmente inseridos na descrição do objeto, devem ser atendidos os seguintes requisitos pela empresa contratada requisitos, que se baseiam no [Guia Nacional de Contratações Sustentáveis](#):

4.1.1. Redução da geração de resíduos sólidos;

4.1.2. Utilizar na prestação de serviços copos reutilizáveis e deixar copos descartáveis para casos excepcionais;

4.1.3. Proceder a correta separação e destinação de resíduos oriundos de seu estabelecimento, não sendo de responsabilidade do IFMS fazer a gestão dos mesmos, o descarte deve ser feito diariamente e em local apropriado, fora das dependências do campus;

4.1.4. Deixar disponível lixeiras aos usuários com tampas e identificadas. Minimamente duas lixeiras, sendo, uma para resíduos orgânicos e outra para recicláveis;

4.1.5. Fazer consumo e uso racional da água, sem, no entanto, deixar de garantir a adequada higienização do ambiente, dos alimentos, utensílios e pessoal;

4.1.6. Verificar periodicamente a manutenção dos sistemas de aquecimento e refrigeração; utilizar equipamentos que causem menor incômodo sonoro de acordo com a Resolução CONAMA nº 20/1994 e possuam selo de eficiência energética tipo A;

4.1.7. As trocas de lâmpadas, quando necessário, deverão ser por outras idênticas às originais no momento da entrega do espaço;

4.1.8. Realizar a coleta e descarte adequado de óleos, lâmpadas, baterias e gorduras;

4.1.9. Disponibilizar equipamentos de proteção individual por empregado, quando aplicável;

4.1.10. Proibida a utilização e produtos de limpeza e conservação oriundos e/ou derivados de Organismos Geneticamente Modificados (OGM) ou de plantas em risco de extinção;

4.1.11. É proibida a utilização de saneantes domissanitários de Risco I listados no art. 5º da Resolução nº 336/1999 na prestação dos serviços, conforme Resolução ANVISA RE nº 913, de 25 de junho de 2001;

4.1.12. Adotar práticas de gestão que garantam os direitos trabalhistas de seus empregados.

Subcontratação

4.2. Não é admitida a subcontratação do objeto contratual.

Garantia da contratação

4.3. Não haverá exigência da garantia da contratação dos [artigos 96 e seguintes da Lei nº 14.133, de 2021](#), pelas razões constantes do Estudo Técnico Preliminar.

Vistoria

4.4. A avaliação prévia do local de execução dos serviços é imprescindível para o conhecimento pleno das condições e peculiaridades do objeto a ser contratado, sendo assegurado ao interessado o direito de realização de vistoria prévia, acompanhado por servidor designado para esse fim, de segunda à sexta-feira, das 09 horas às 16 horas.

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

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

4.7. O prazo para a visita iniciar-se-á no dia útil seguinte ao da publicação do Edital, estendendo-se até o dia útil anterior à data prevista para abertura da sessão pública;

4.8. O exame, a conferência e a constatação prévia de todos os detalhes e características do objeto passam a ser de responsabilidade exclusiva da licitante interessada, não se permitindo alegar o desconhecimento de tais fatores como forma de reivindicar qualquer tipo de reajuste no contrato;

4.9. Fica facultado ao licitante a realização de vistoria, sendo de inteira responsabilidade da CESSIONÁRIA a ocorrência de eventuais prejuízos ou erros no dimensionamento da proposta, independente da realização ou não da vistoria

4.10. Caso opte pela não realização da vistoria, deverá emitir uma declaração formal (Anexo II) em que abdica da mesma e onde consta plena ciência de que será de inteira responsabilidade da CESSIONÁRIA a ocorrência de eventuais prejuízos ou erros no dimensionamento da proposta por conta da não realização da vistoria;

4.11. A declaração de vistoria (Anexo I) ou sua dispensa (Anexo II) é obrigatória, sendo necessária sua comprovação durante o certame licitatório.

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

5. Modelo de execução do objeto

5. MODELO DE EXECUÇÃO DO OBJETO

Condições de Execução

5.1. A execução do objeto seguirá a seguinte dinâmica:

5.1.1. Início da execução do objeto: 05 (cinco) dias da assinatura do contrato;

5.1.2. A execução dos serviços será iniciada em até 10 (dez) dias após assinatura do Termo de Contrato nas unidades de concessão não edificadas;

5.1.3. Descrição detalhada dos métodos, rotinas, etapas, tecnologias procedimentos, frequência e periodicidade de execução do trabalho:

5.1.4. A empresa vencedora receberá as instalações mediante Termo de Contrato para o exercício do serviço de alimentação, após vistoriadas pelas partes;

5.1.5. A empresa licitante deverá possuir condições mínimas de armazenamento sob refrigeração/congelamento, recipientes para resíduos sólidos com pedal e tampa, área de higienização das mãos e utensílios;

5.1.6. Os funcionários da cantina devem utilizar vestuário de cor clara de maneira que possa identificar facilmente sujidades, partículas e pelos em sua superfície, touca, máscara, sapatos fechados e não utilizar acessórios;

5.1.7. Apresentar curso de boas práticas em conformidade com a Resolução RDC no 216, de 15 de setembro de 2004/ANVISA para serviços de alimentação a fim de garantir as condições higiênico-sanitárias do alimento e proteção à saúde da população;

5.1.8. Todos os funcionários da Unidade de alimentação deverão passar por exames médicos periódicos de responsabilidade da empresa, que atestem sua saúde e possibilitem o manuseio de itens alimentícios conforme resolução da ANVISA.

5.1.9. Para a execução do serviço de alimentação, a CONTRATADA deverá manter efetivo controle de todos os procedimentos exigidos pela Resolução RCD no 2019/2004/ANVISA, bem como, da Portaria nº 1.428 de 26 de novembro de 1993 do Ministério da Saúde;

5.1.10. A contratada observará a Resolução RDC ANVISA 216, de 2004, alterada pela RDC 52/2014, bem como legislação e/ou normas de órgãos de vigilância sanitária estaduais, distrital e municipais e demais instrumentos normativos aplicáveis.

5.1.11. Elaborar ou adotar Manual já constituído de Boas Práticas de Manipulação de alimentos, documento que descreve o trabalho executado na Unidade de Alimentação e forma correta de fazê-lo, bem como a frequência dos procedimentos de limpeza, controle de pragas, treinamento de funcionários, dentre outros;

5.1.12. Apresentar e manter permanentemente no local, a Caderneta de Inspeção Sanitária, o alvará Sanitário e as carteirinhas de manipuladores dos alimentos, disponibilizando-os à fiscalização dos órgãos competentes, sempre que solicitados;

5.1.13. Usar produtos de limpeza e conservação de superfícies e objetos inanimados que obedeçam às classificações e especificações determinadas pela ANVISA;

5.1.14. Adotar medidas para evitar o desperdício de água tratada, conforme parâmetros do Decreto estadual nº 48.138, de 8/10/2003, do Estado de São Paulo;

5.1.15. Observar a Resolução CONAMA nº 20, de 7/12/94, quanto aos equipamentos de limpeza que gerem ruído no seu funcionamento;

5.1.16. Fornecer aos empregados os equipamentos de segurança que se fizerem necessários, para a execução de serviços;

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

5.1.18. Realizar a separação dos resíduos recicláveis descartados pelos órgãos e entidades da Administração Pública Federal direta, autárquica e fundacional, na fonte geradora, e a sua destinação às associações e cooperativas dos catadores de materiais recicláveis, que será precedida pela coleta seletiva do papel para reciclagem, quando couber, nos termos da IN MARE nº 6, de 3 de novembro de 1995 e do Decreto nº 5.940, de 25 de outubro de 2006; VII - respeite as Normas Brasileiras - NBR publicadas pela Associação Brasileira de Normas Técnicas sobre resíduos sólidos;

5.1.19. Preveja a destinação ambiental adequada das pilhas e baterias usadas ou inservíveis, segundo disposto na Resolução do CONAMA vigente;

5.1.20. Os serviços somente poderão ser prestados com a utilização de equipamentos com Etiqueta Nacional de Conservação de Energia - ENCE nas classes A ou B.

5.1.21. Os serviços somente poderão ser prestados com a utilização de equipamentos que emitem ruído que possuam o Selo Ruído, indicativo do nível de 85 decibéis (dB) de potência sonora, nos termos da Resolução CONAMA nº 20, de 07/12/94. Portaria nº 430, de 16 de agosto de 2012.

5.1.22. É de responsabilidade da CONTRATADA a garantia da segurança alimentar e completo atendimento aos aspectos legais vigentes referentes à pandemias e endemias, atendendo às atualizações da área de alimentos;

5.1.23. O serviço de lanchonete deverá ser disponibilizado à comunidade acadêmica de segunda à sexta-feira nos horários predeterminados de cada campus. Nos meses de férias escolares, definidos no calendário escolar, será facultado ao campus, mediante requerimento da CONTRATADA, dispensar os serviços de cantina em sua totalidade ou mantendo atendimento à demanda da Administração, reduzindo-se, em ambos os casos em até 80% (oitenta por cento) do valor mensal consignado como contribuição pelos gastos com energia elétrica, água e esgoto;

5.1.24. Os lanches deverão ser preparados observando-se as normas de higiene e conservação dos alimentos, bem como, as normatizações de controle oficiais;

5.1.25. Os preços dos produtos a serem comercializados nas cantinas serão obrigatoriamente iguais ao ofertado no pregão da licitação. A comercialização de outros produtos que não estejam nos itens deste processo que apresentem preços equivalentes àqueles praticados no mercado local por estabelecimentos similares deverão ser objeto de análise e autorização prévia da Administração;

5.1.26. A demanda de energia elétrica dos equipamentos não poderá ultrapassar a capacidade de carga disponível para o campus. Bem assim, para aquecimento de alimentos é necessário dar prioridade ao uso de fornos a gás a fim de evitar o descumprimento de metas de consumo de energia elétrica;

5.1.27. Todos os serviços necessários para o bom funcionamento da cantina, como reforma e/ou acréscimo de armários e prateleiras, serviços que visem ao atendimento às normas da vigilância sanitária, ficam sob responsabilidade do cessionário da cantina sob aprovação e supervisão da contratante;

5.1.28. Não será permitida a comercialização de bebidas alcoólicas, cigarros (e quaisquer outros artigos de tabacaria), remédios e goma de mascar chicletes (chicletes ou outros confeitos de goma), balas, pirulitos, biscoitos recheados, alimentos que contenham gordura vegetal hidrogenada ou gordura trans, sucos/néctares artificiais, alimentos ricos em gordura saturada e açúcar (mais que 10% do valor diário recomendado), salgadinhos industrializados, pipocas industrializadas, bebidas do tipo energético, quaisquer substâncias que causem dependência física e/ou psíquica, bilhetes lotéricos e quaisquer outros jogos de azar; todo e qualquer tipo de produto que não seja destinado ao fornecimento de alimentação e de bebida, tais como chaveiros, canetas, roupas, bijuterias, cosméticos e outros produtos estranhos ao objeto desta contratação. A base para tais sugestões segue o estabelecido em Portaria Interministerial no 1010, de 8 de maio de 2006 – “Institui as diretrizes para a Promoção da Alimentação Saudável nas Escolas de educação infantil, fundamental e nível médio das redes públicas e privadas, em âmbito nacional”; na LEI n. 4.992, DE 30 DE SETEMBRO DE 2011, Guia Alimentar para a População Brasileira (2014) e parecer técnico de profissional de nutrição do IFMS. As restrições de comercialização poderão ser analisadas caso a caso pela Administração dos Campi do IFMS, bem como adaptado de acordo com as especificidades de cada unidade;

5.1.29. A Administração poderá realizar consulta junto à comunidade acadêmica visando à atualização dos cardápios de produtos disponíveis na cantina;

5.1.30. A propaganda de produtos vendidos na cantina que utilize faixas, cartazes, mesas e cadeiras só serão permitidas após aprovação da contratante;

5.1.31. A contratação não gera vínculo empregatício entre os empregados da CONTRATADA e a IFMS, vedando-se qualquer relação de emprego, pessoalidade e subordinação;

5.1.32. A CONTRATADA deverá atender nos horários e dias pré-definidos pela IFMS;

5.1.31. Excepcionalmente, a Administração poderá requerer que a CONTRATADA disponibilize o atendimento, também nos sábados, domingos e feriados, o que será comunicado com no mínimo 07 (sete) dias de antecedência;

5.1.33. Excepcionalmente, a Administração poderá autorizar a comercialização de alimentos não exclusivos da cantina para atender eventos, projetos, ações dos estudantes para arrecadar fundos para formaturas e outras ações de ensino, pesquisa e extensão;

5.1.34. A CONTRATADA deverá fixar em local visível painel com preços dos produtos comercializados;

5.1.35. A CONTRATADA deverá informar previamente e toda e qualquer alteração nas condições da prestação dos serviços que atinja direta ou indiretamente a IFMS;

5.1.36. Aceitar, integralmente, todos os métodos e processos de inspeção a serem adotadas pela IFMS, no momento do fornecimento do serviço contratado;

- 5.1.37. Manter, ainda, os seus funcionários identificados por crachá, quando da retirada e entrega dos materiais;
- 5.1.38. Responder, também por quaisquer danos causados diretamente aos bens de propriedade da IFMS, quando esses tenham sido ocasionados por seus empregados durante o fornecimento do serviço;
- 5.1.39. Dispor a toda e qualquer fiscalização da IFMS, no tocante a execução do serviço, assim como ao cumprimento das obrigações previstas no contrato a ser firmado;
- 5.1.40. Prover todos os meios necessários à garantia do pleno atendimento das obrigações ora assumidas, inclusive considerados os casos de greve ou paralisação de qualquer natureza;
- 5.1.41. Assumir, também, a responsabilidade por todas as providências e obrigações estabelecidas na legislação específica de acidente de trabalho, quando, em ocorrência da espécie, vitimar algum de seus empregados no decorrer da execução do serviço;
- 5.1.42. Prestar todos os esclarecimentos que forem solicitados pela IFMS, cujas reclamações se obrigam a atender prontamente, bem como, dar ciência a esta imediatamente e por escrito, de qualquer anormalidade que verificar quando da execução do contrato a ser firmado.

5.2. Local e horário da prestação de serviço:

- Campus Aquidauana: Horário de atendimento de segunda a sexta-feira. Das 06h30min às 22h. Aos sábados, conforme demanda.
- Campus Jardim: Horário de atendimento de segunda a sexta-feira. Das 08h às 21h.
- Campus Nova Andradina: Horário de atendimento de segunda a sexta-feira. Das 07h às 17h40min. Local da prestação dos serviços

5.2.1. Os serviços serão prestados nos seguintes endereços:

- Campus Aquidauana: Rua José Tadao Arima, 222, Bairro Ycarai Aquidauana-MS, CEP 79200-000. Telefones para contato: (67) 3240-1618 ou (67)3240-1650; e-mail para contato: coalp.aq@ifms.edu.br e/ou dirad.aq@ifms.edu.br. Horário de atendimento administrativo: 08h às 11h e 13h às 17h de segunda a sexta.
- Campus Jardim: Rodovia BR 060, s/n (saída para Bela Vista), Jardim -MS, CEP 79240-000. e-mail: coalp.jd@ifms.edu.br e/ou dirad.jd@ifms.edu.br, telefone: (67) 3209-0213, horário de atendimento administrativo: 08h às 21h
- Campus Nova Andradina: Campus Nova Andradina, sito à Rodovia MS-473 KM 23 Fazenda Santa Bárbara; email: digem.na.@ifms.edu.br e/ou comor.na@ifms.edu.br, telefone: (67) 3441-9670, horário de atendimento administrativo: 08h às 11h - 13h às 17h.

Informações relevantes para o dimensionamento da proposta

5.3. Caberá a contratada, para os campi de Jardim e Aquidauana, a instalação de Trailer/Food truck móvel, nos moldes da norma ABNT NBR 16700, nas vias e áreas internas, dentro dos prazos previstos no item 5.2.1.

5.4 O fornecimento dos gêneros e produtos alimentícios, materiais de consumo em geral (utensílios, louças, descartáveis, materiais de higiene e limpeza, entre outros), mão de obra especializada, operacional e administrativa, em quantidades suficientes, para desenvolver todas as atividades previstas, serão de responsabilidade da CONTRATADA, observadas as normas vigentes de vigilância sanitária e outros preceitos legais;

5.5. Toda manutenção/reparo será de responsabilidade da CONTRATADA, devendo ser mantidos os mesmos padrões de materiais e acabamentos, sendo que a manutenção abrange os seguintes itens: a) água/esgoto (torneira, canos, entupimentos, válvulas), b) energia (eletrodutos e conexões, lâmpadas, disjuntores, reatores, interruptores);

5.6. Caberá à CONTRATADA a conservação da área predial que lhe é concedida, tanto externa quanto internamente. A conservação do prédio abrangerá a limpeza, higiene e pintura da parte interna e externa dentro dos padrões da Instituição, inclusive no momento de entrega do imóvel em decorrência do encerramento do contrato;

5.7. Caberá à empresa CONTRATADA recolher mensalmente a Taxa Mensal de Utilização do Espaço, cujo valor corresponderá ao somatório das seguintes despesas: abastecimento de água e coleta de esgoto, energia elétrica, vigilância ostensiva e internet, quando couber;

5.8. A Taxa Mensal de Utilização do Espaço poderá ser revertida, nas unidades que não tiverem Merenda Escolar estabelecida, a critério da administração, em voucher a ser distribuído em forma de assistência estudantil aos discentes de baixa renda

devidamente selecionados por edital. A partir do momento que unidade oferecer Merenda Escolar não poderá mais utilizar os Vouchers e será recolhido o valor de concessão do espaço por Guia de Recolhimento.

5.9. O valor da Taxa mensal de ocupação do espaço é fixo e definido no item 1 do presente Termo de Referência, podendo ser aplicado desconto de até 80% sobre esse valor nos meses de férias escolares, definidos no calendário escolar;

5.10. O pagamento mensal referente à utilização de espaço físico deverá ser realizado até o 5º (quinto) dia útil do mês subsequente ao vencido;

5.11. Os preços dos itens que compõem a cesta de produtos e do valor a pagar pela utilização de espaço físico, são fixos e irredutíveis no prazo de um ano contado da data limite para apresentação das propostas;

5.12. O valor mensal da utilização de espaço será reajustado anualmente com base no IGP-M (índice geral de preços de mercado), ou daquele que vier a substituí-lo. A Administração poderá adotar outro índice mais compatível com a realidade econômica;

5.13. Na hipótese de ausência do recolhimento do valor da utilização de espaço físico no prazo previsto, este será atualizado monetariamente através da taxa selic, desde o vencimento da GRU até a nova data estipulada para pagamento;

5.14. Após o interregno mínimo de um ano, e independentemente de pedido da contratada, os preços iniciais serão reajustados, mediante a aplicação, pela contratante, do Índice Geral de Preços – IGPM para os valores referentes ao custo de utilização espaço físico e do Índice Nacional de Preços ao Consumidor Amplo – IPCA para os valores dos alimentos descritos na cesta do item 1 do presente Termo de Referência.

5.15. Nas aferições finais, o índice utilizado para reajuste será, obrigatoriamente, o definitivo. Caso o índice estabelecido para reajuste venha a ser extinto ou de qualquer forma não possa mais ser utilizado, será adotado, em substituição, o que vier a ser determinado pela legislação então em vigor;

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

5.19. As instalações e adaptações que se fizerem necessárias à execução dos serviços serão de responsabilidade e ônus da CONTRATADA, ficando o seu acompanhamento e supervisão a cargo da IFMS;

5.20. A CONTRATADA obriga-se a não instalar qualquer equipamento capaz de pôr em risco o imóvel, a integridade física de pessoas, nem produzir interferência nos equipamentos já instalados no IFMS.

6. Modelo de gestão do contrato

6. MODELO DE GESTÃO DO CONTRATO

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

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

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

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

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

6.6. O fiscal técnico do contrato acompanhará a execução do contrato, para que sejam cumpridas todas as condições estabelecidas no contrato, de modo a assegurar os melhores resultados para a Administração. ([Decreto nº 11.246, de 2022, art. 22, VI](#));

- 6.6.1. O fiscal técnico do contrato anotará no histórico de gerenciamento do contrato todas as ocorrências relacionadas à execução do contrato, com a descrição do que for necessário para a regularização das faltas ou dos defeitos observados. ([Lei nº 14.133, de 2021, art. 117, §1º](#), e [Decreto nº 11.246, de 2022, art. 22, II](#));
- 6.6.2. Identificada qualquer inexistência ou irregularidade, o fiscal técnico do contrato emitirá notificações para a correção da execução do contrato, determinando prazo para a correção. ([Decreto nº 11.246, de 2022, art. 22, III](#));
- 6.6.3. O fiscal técnico do contrato informará ao gestor do contrato, em tempo hábil, a situação que demandar decisão ou adoção de medidas que ultrapassem sua competência, para que adote as medidas necessárias e saneadoras, se for o caso. ([Decreto nº 11.246, de 2022, art. 22, IV](#)).
- 6.6.4. No caso de ocorrências que possam inviabilizar a execução do contrato nas datas aprazadas, o fiscal técnico do contrato comunicará o fato imediatamente ao gestor do contrato. ([Decreto nº 11.246, de 2022, art. 22, V](#)).
- 6.6.5. O fiscal técnico do contrato comunicará ao gestor do contrato, em tempo hábil, o término do contrato sob sua responsabilidade, com vistas à renovação tempestiva ou à prorrogação contratual ([Decreto nº 11.246, de 2022, art. 22, VII](#)).
- 6.6.6. O gestor do contrato acompanhará os registros realizados pelos fiscais do contrato, de todas as ocorrências relacionadas à execução do contrato e as medidas adotadas, informando, se for o caso, à autoridade superior àquelas que ultrapassem a sua competência. ([Decreto nº 11.246, de 2022, art. 21, II](#)).
- 6.7. O fiscal administrativo do contrato verificará a manutenção das condições de habilitação da contratada, acompanhará o empenho, o pagamento, as garantias, as glosas e a formalização de apostilamento e termos aditivos, solicitando quaisquer documentos comprobatórios pertinentes, caso necessário ([Art. 23, I e II, do Decreto nº 11.246, de 2022](#)).
- 6.7.1. Caso ocorram descumprimento das obrigações contratuais, o fiscal administrativo do contrato atuará tempestivamente na solução do problema, reportando ao gestor do contrato para que tome as providências cabíveis, quando ultrapassar a sua competência; ([Decreto nº 11.246, de 2022, art. 23, IV](#)).
- 6.8. O gestor do contrato coordenará a atualização do processo de acompanhamento e fiscalização do contrato contendo todos os registros formais da execução no histórico de gerenciamento do contrato, a exemplo da ordem de serviço, do registro de ocorrências, das alterações e das prorrogações contratuais, elaborando relatório com vistas à verificação da necessidade de adequações do contrato para fins de atendimento da finalidade da administração. ([Decreto nº 11.246, de 2022, art. 21, IV](#)).
- 6.8.1. O gestor do contrato acompanhará a manutenção das condições de habilitação da contratada, para fins de empenho de despesa e pagamento, e anotará os problemas que obstem o fluxo normal da liquidação e do pagamento da despesa no relatório de riscos eventuais. ([Decreto nº 11.246, de 2022, art. 21, III](#)).
- 6.8.2. O gestor do contrato acompanhará os registros realizados pelos fiscais do contrato, de todas as ocorrências relacionadas à execução do contrato e as medidas adotadas, informando, se for o caso, à autoridade superior àquelas que ultrapassem a sua competência. ([Decreto nº 11.246, de 2022, art. 21, II](#)).
- 6.8.3. O gestor do contrato emitirá documento comprobatório da avaliação realizada pelos fiscais técnico, administrativo e setorial quanto ao cumprimento de obrigações assumidas pelo contratado, com menção ao seu desempenho na execução contratual, baseado nos indicadores objetivamente definidos e aferidos, e a eventuais penalidades aplicadas, devendo constar do cadastro de atesto de cumprimento de obrigações. ([Decreto nº 11.246, de 2022, art. 21, VIII](#)).
- 6.8.4. O gestor do contrato tomará providências para a formalização de processo administrativo de responsabilização para fins de aplicação de sanções, a ser conduzido pela comissão de que trata o art. 158 da Lei nº 14.133, de 2021, ou pelo agente ou pelo setor com competência para tal, conforme o caso. ([Decreto nº 11.246, de 2022, art. 21, X](#)).
- 6.9. O fiscal administrativo do contrato comunicará ao gestor do contrato, em tempo hábil, o término do contrato sob sua responsabilidade, com vistas à tempestiva renovação ou prorrogação contratual. ([Decreto nº 11.246, de 2022, art. 22, VII](#)).
- 6.10. O gestor do contrato deverá elaborar relatório final com informações sobre a consecução dos objetivos que tenham justificado a contratação e eventuais condutas a serem adotadas para o aprimoramento das atividades da Administração. ([Decreto nº 11.246, de 2022, art. 21, VI](#)).
- 6.12. O contratado deverá manter preposto aceito pela Administração no local do serviço para representá-lo na execução do contrato.
- 6.13.1. A indicação ou a manutenção do preposto da empresa poderá ser recusada pelo órgão ou entidade, desde que devidamente justificada, devendo a empresa designar outro para o exercício da atividade.

7. Critérios de medição e pagamento

7. CRITÉRIOS DE MEDIÇÃO E DE PAGAMENTO

7.1. O valor mensal fixado para pagamento pela contratada pela permissão remunerada de uso é de:

Campus	Valor Mensal
Aquidauana - (Não Edificado – Food Truck)	R \$ 500,00
Jardim - (Não Edificado – Food Truck)	R \$ 400,00
Nova Andradina (Edificado)	R \$ 698,40

7.2. O valor do aluguel sugerido abrangerá os custos de energia elétrica, consumo de água e despesas referentes à coleta, transporte, tratamento e destinação final dos resíduos sólidos comuns, caso venham a existir. No Campus Nova Andradina o valor de energia elétrica será calculado mensalmente conforme o uso da empresa contratada por meio de instalação de medidor individual a ser providenciado pelo Campus Nova Andradina, por tanto o valor previsto de Nova Andradina neste Termo de Referência é estimado.

7.3. O pagamento será devido pela Contratada a partir da data do início das atividades, conforme prazos previstos no item 5.1 do presente Termo;

7.4. As mensalidades vencem no último dia de cada mês;

7.5. A Contratada deverá recolher, a título de contraprestação, a mensalidade estipulada à conta Única do Tesouro Nacional, até o 10º (décimo) dia útil do mês subsequente ao do vencimento da mensalidade;

7.6. A Mensalidade prevista no item 7.1 poderá ser revertida, a critério da administração, em voucher a ser distribuído em forma de assistência estudantil aos discentes de baixa renda devidamente selecionados por edital.

7.7. A ocorrência de atraso no pagamento da remuneração mensal por mais de 30 (trinta) dias ou ainda, a ocorrência de 03 (três) atrasos de pagamento no ano (consecutivos ou não), mesmo que por prazo inferior a 30 (trinta) dias, poderá implicar na rescisão do Contrato, sem prejuízo das penalidades cabíveis;

7.8. O pagamento da mensalidade será devido até a data da entrega definitiva do imóvel, mesmo que tenha havido rescisão unilateral ou consensual entre as partes.

7.9. Nos casos de eventuais atrasos de pagamento, o valor devido será acrescido de encargos moratórios proporcionais aos dias de atraso, apurados desde a data limite prevista para o pagamento até a data do efetivo pagamento, à taxa de 6% (seis por cento) ao ano, aplicando-se a seguinte fórmula:

$EM = I \times N \times VP$, sendo:

EM = Encargos moratórios;

N = Número de dias entre a data prevista para o pagamento e a do efetivo pagamento; VP = Valor da parcela a ser paga.

I = Índice de compensação financeira = 0,00016438, assim apurado:

$I = (6/100) \times \frac{1}{365} = 0,00016438$

Onde I = Taxa percentual anual no valor de = 6%

7.10. Atrasos superiores a 90 (noventa) dias (seguidos ou ininterruptos) ensejarão o cancelamento da CESSÃO e a rescisão do contrato, perdendo a CONTRATADA em favor do IFMS, todos os valores já pagos, independentemente de interpelação judicial ou extrajudicial.

DA PESQUISA DE SATISFAÇÃO

7.11. Poderá ser efetuada, a cada (três meses), pelo IFMS, pesquisa de opinião junto à clientela da lanchonete para avaliar o grau de satisfação quanto aos serviços prestados conforme anexo V;

7.12. A pesquisa deverá ser elaborada e divulgada preferencialmente por meio de questionários enviados aos usuários via correspondência eletrônica e/ou enquête.

7.13. A pesquisa de satisfação deverá entrevistar os clientes do IFMS que utilizem os serviços prestados;

7.14. Avaliar-se-á em muito satisfeito, satisfeito, neutro, insatisfeito e muito insatisfeito os seguintes aspectos:

7.14.1. Qualidade dos alimentos;

7.14.2. Qualidade das bebidas;

7.14.3. Qualidade do atendimento;

7.14.4. Limpeza do ambiente;

7.15. Os itens das pesquisas de satisfação serão considerados insatisfatórios quando o somatório de muito insatisfeito, de insatisfeito e metade do neutro for igual ou maior que 50% (cinquenta por cento).

7.16. Sempre que o resultado de cada pesquisa de satisfação for insatisfatório, a IFMS deverá:

7.17. Indicar à CONTRATADA os itens insatisfatórios;

7.18. Solicitar a imediata melhoria dos itens em questão.

7.19. Caso a pesquisa de satisfação apresente resultado insatisfatório:

7.19.1. Em até três itens, será encaminhada comunicação formal a fim de obter imediata resolução dos problemas apresentados;

7.19.2. De quatro a cinco itens, a administração poderá aplicar advertência à CONTRATADA;

7.19.3. De seis a sete itens, a administração poderá aplicar multa de grau 4, conforme Anexo II;

7.19.4. Em todos os itens, a administração poderá aplicar multa de grau 5, conforme Anexo III;

7.20. Caso haja reincidência de pesquisa de satisfação, no período de um ano, com resultado insatisfatório:

7.20.1. Em até três itens, a administração poderá aplicar advertência à empresa CONTRATADA;

7.20.2. de quatro a cinco itens, a administração poderá aplicar multa de grau 4, conforme Anexo III;

7.20.3. Em seis ou mais itens, a administração poderá aplicar multa de grau 5, conforme Anexo III, podendo, ainda, rescindir o termo de cessão de uso.

7.21. Após a aplicação de duas advertências em um período inferior a 12 (doze) meses, a IFMS poderá aplicar multa de grau 5, conforme tabela do Anexo III;

8. Critérios de seleção do fornecedor

8. FORMA E CRITÉRIOS DE SELEÇÃO DO FORNECEDOR

Forma de seleção e critério de julgamento da proposta

8.1. O fornecedor será selecionado por meio da realização de procedimento de LICITAÇÃO, na modalidade PREGÃO, sob a forma ELETRÔNICA, com adoção do critério de julgamento pelo MAIOR PERCENTUAL DE DESCONTO OFERTADO SOBRE A RELAÇÃO MÍNIMA DE PRODUTOS constante do item 1.3.1 deste documento;

Exigências de habilitação

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

Habilitação jurídica

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

8.4. **Empresário individual:** inscrição no Registro Público de Empresas Mercantis, a cargo da Junta Comercial da respectiva sede; Microempendedor Individual - MEI: Certificado da Condição de Microempendedor Individual - CCMEI, cuja aceitação ficará condicionada à verificação da autenticidade no sítio <https://www.gov.br/empresas-e-negocios/pt-br/empreendedor>;

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

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

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

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

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

8.10. **Agricultor familiar:** Declaração de Aptidão ao Pronaf – DAP ou DAP-P válida, ou, ainda, outros documentos definidos pela Secretaria Especial de Agricultura Familiar e do Desenvolvimento Agrário, nos termos do [art. 4º, §2º do Decreto n.º 10.880, de 2 de dezembro de 2021](#).

8.11. **Produtor Rural:** matrícula no Cadastro Específico do INSS – CEI, que comprove a qualificação como produtor rural pessoa física, nos termos da [Instrução Normativa RFB n. 971, de 13 de novembro de 2009](#) (arts. 17 a 19 e 165).

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

Habilitação fiscal, social e trabalhista

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

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

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

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

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

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

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

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

Qualificação Técnica

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

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

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

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

8.24. No decorrer da execução do serviço, o profissional de que trata o subitem acima poderá ser substituído, nos termos do artigo 30, §10, da Lei nº 8.666, de 1993, por profissional de experiência equivalente ou superior, desde que a substituição seja aprovada pela Administração.

8.25. As refeições deverão ser preparadas sob planejamento, organização, supervisão e avaliação de Nutricionista vinculado à licitante, como Responsável Técnico, conforme LEI Nº 8.234, de 17 de setembro de 1991.

8.26. Os atestados de capacidade técnica podem ser apresentados em nome da matriz ou da filial da empresa licitante.

8.27. O Licitante deverá entregar assinado o Anexo V se comprometendo a prestar o serviço com eletrodomésticos/equipamentos com Etiqueta Nacional de Conservação de Energia de classes A ou B.

9. Estimativas do Valor da Contratação

Valor (R\$): 708,94

9. ESTIMATIVAS DO VALOR DA CONTRATAÇÃO

9.1. O custo estimado total da contratação será de:

Campus	Valor Estimado da cesta de produtos	Valor mensal da utilização de espaço físico
Aquidauana	R\$ 301,62	R\$ 500,00
Jardim	R\$ 213,64	R\$ 400,00
Nova Andradina	R\$ 193,68	R\$ 698,40

9.2. O detalhamento dos valores estimados para a cesta de produtos estão descritos no item 1.3 do presente termo.

10. Adequação orçamentária

10. ADEQUAÇÃO ORÇAMENTÁRIA

11. Responsáveis

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

Documento Digitalizado Público

Minuta de Termo de Referência - Comprasnet

Assunto: Minuta de Termo de Referência - Comprasnet
Assinado por: Giovanna Castilho
Tipo do Documento: Documento
Situação: Finalizado
Nível de Acesso: Público
Tipo do Conferência: Cópia Simples

Documento assinado eletronicamente por:

- **Giovanna Calves Castilho, COORDENADOR(A) - FG2 - JD-COMAT**, em 01/06/2023 15:43:46.

Este documento foi armazenado no SUAP em 01/06/2023. Para comprovar sua integridade, faça a leitura do QRCode ao lado ou acesse <https://suap.ifms.edu.br/verificar-documento-externo/> e forneça os dados abaixo:

Código Verificador: 463233

Código de Autenticação: ad4b0a89b1



ANEXO I - DECLARAÇÃO FORMAL DE VISITA/VISTORIA

D E C L A R A Ç Ã O

A empresa (**Razão Social**) , inscrita no **CNPJ Nº** _____ sediada _____, por intermédio de seu Representante Legal, infra assinado e para fins do Pregão nº XX/XXX, declara, expressamente que **visitou** as áreas do Campus de (...) do IFMS, a fim de inspecionar as instalações e realizar vistoria técnica do espaço destinado à lanchonete ou instalação de Food Truck para a consecução do contrato de cessão de uso de espaço físico, obtendo o conhecimento de todos os detalhes, informações e condições necessárias à elaboração da proposta, de acordo com o edital e anexos do presente certame.

Localidade/UF de ____ de _____ de 2023.

REPRESENTANTE LEGAL DA EMPRESA

ASSINATURA

ANEXO II - DECLARAÇÃO FORMAL DE DISPENSA DE VISITA/VISTORIA

DECLARAÇÃO

A empresa (Razão Social), inscrita no CNPJ Nº _____, sediada _____, neste ato representada por (nome do representante, qualificação, função/cargo na empresa) para fins do Pregão nº XX/XXXX, declara, expressamente que OPTOU por **não realizar a visita/vistoria** ao(s) local(is) de execução dos serviços, e que ASSUME todo e qualquer risco por esta decisão e SE COMPROMETE a prestar fielmente os serviços nos termos do Edital, do Termo de Referência e dos demais anexos que compõem o processo na modalidade Pregão de nº XX/XXXX, Processo Administrativo nº

/ .

Localidade/UF, ____ de _____ de 2023.

**REPRESENTANTE LEGAL DA
EMPRESA**

ASSINATURA

Anexo III - Tabela de Multas

Pela inexecução total ou parcial do presente objeto a CEDENTE, garantida a prévia defesa, aplicará a CESSIONÁRIA as seguintes sanções:

INFRAÇÃO		GRAU
	Servir alimento contaminado ou deteriorado. Por vez.	06
	Suspender ou interromper, salvo motivo de força maior ou caso fortuito, os serviços previstos no Termo de Cessão de Uso. Por dia.	05
	Servir bebidas alcoólicas. Por vez	05
	Utilizar as dependências da CESSIONÁRIA para fins diversos do objeto do Termo de Cessão de Uso. Por vez.	04
	Cobrar ou permitir que seja cobrada gorjeta pelos serviços realizados, não sendo autorizada a tal cobrança. Por vez.	02
	Permitir a presença de empregado não uniformizado ou sem sapato fechado. Por empregado e por dia.	01
	Atrasar, sem justificativa, o início do serviço objeto do Termo de Cessão de Uso. Por dia.	01
	Permitir a presença de empregado sem o adequado atestado de saúde ocupacional. Por empregado e por dia.	01
Deixar de:	Cumprir horário de funcionamento, determinado pela CEDENTE. Por vez.	04
	Remover o lixo. Por dia.	03
	Providenciar a limpeza, higienização, desinfecção e imunização das áreas e instalações utilizadas, após a notificação da CEDENTE e no prazo que foi fixado. Por vez.	03
	Refazer ou substituir, no todo ou em parte, os alimentos considerados impróprios para o consumo. Por dia.	03
	Cumprir o cardápio mínimo, disponível no deste Termo e Edital, sem prévia autorização da CEDENTE. Por vez.	02
	Responder, no prazo fixado, a solicitação ou requisição da CEDENTE. Por vez.	02
	Cumprir determinação formal ou instrução complementar da CEDENTE. Por dia.	02
	Cumprir quaisquer dos itens do Edital e seus Anexos não previstos nesta tabela de multas, após reincidência formalmente notificada pela CEDENTE. Por item descumprido e em que tenha ocorrido reincidência.	02
	Manter empregado qualificado para responder perante a CEDENTE. Por vez.	01
	Expor o preço dos gêneros alimentícios em lugar visível. Por dia.	01
	Manter documentação legal. Por vez.	01

Para efeito de aplicação das multas, às infrações são atribuídos graus, conforme a seguinte tabela:

GRAU	CORRESPONDÊNCIA
01	4,5% do valor da taxa de ocupação mensal
02	6,6% do valor da taxa de ocupação mensal
03	9,4% do valor da taxa de ocupação mensal
04	18,8% do valor da taxa de ocupação mensal
05	57,2% do valor da taxa de ocupação mensal
06	80,5% do valor da taxa de ocupação mensal

ANEXO IV – MODELO DE PROPOSTA DE PREÇOS PREGÃO ELETRÔNICO XX/2023

DADOS E INFORMAÇÕES DA EMPRESA

Nome: _____ CNPJ: _____

Endereço: _____

Telefone: _____ E-mail: _____

UTILIZAR A CESTA DE PRODUTOS DE CADA CAMPUS PARA CONSTRUÇÃO DA TABELA ABAIXO:

Nº item	Descrição do item	unidade	Preço referencia l (a)	Percentual de desconto (b)	Preços unitários com descont o (a-b)= (c)
1			R\$	%	R\$
2			R\$	%	R\$
3			R\$	%	R\$
Somatório dos preços unitários referenciais (a)			R\$		
Somatório dos preços unitários da proposta (c)			R\$		

Valor total dos preços com desconto (por extenso):

VALIDADE DA PROPOSTA: 60 (SESENTA) DIAS.

Declaramos que estamos cientes e concordamos com todas as condições estabelecidas para contratação para utilização de espaço físico para exploração comercial de serviço de alimentação, a partir da disponibilização de lanchonete no IFMS - Campus **XXX**, inclusive quanto aos preços consignados nesta proposta comercial, para fornecimento dos produtos a serem comercializados durante a execução do Termo de Contrato.

(representante legal do licitante)

ATENÇÃO

1. Deverá ser apresentada juntamente com a proposta, uma tabela com os valores a serem cobrados dos usuários clientes da Cantina Escolar para fornecimento dos produtos a serem comercializados, devidamente corrigidos pelo percentual do desconto da proposta.
2. A proposta deverá, preferencialmente, ser elaborada em papel timbrado da empresa, ou constar o carimbo do CNPJ

ANEXO V - DECLARAÇÃO FORMAL

DECLARAÇÃO

A empresa (Razão Social), inscrita no **CNPJ Nº** XXXXXXXXXXXXX sediada, por intermédio de seu Representante Legal, infra assinado e para fins do Pregão nº XX/XXXX, declara, expressamente que cumpre o item 8.28 do Termo de Referência e se compromete a utilizar eletrodomésticos/equipamentos com Etiqueta Nacional de Conservação de Energia de classe A ou B.

Localidade/UF, ____ de _____ de 2023.

Representante Legal da Empresa
ASSINATURA

Documento Digitalizado Público

Anexos I ao V do Termo de Referência

Assunto: Anexos I ao V do Termo de Referência
Assinado por: Giovanna Castilho
Tipo do Documento: Documento
Situação: Finalizado
Nível de Acesso: Público
Tipo do Conferência: Cópia Simples

Documento assinado eletronicamente por:

- **Giovanna Calves Castilho, COORDENADOR(A) - FG2 - JD-COMAT**, em 01/06/2023 15:49:09.

Este documento foi armazenado no SUAP em 01/06/2023. Para comprovar sua integridade, faça a leitura do QRCode ao lado ou acesse <https://suap.ifms.edu.br/verificar-documento-externo/> e forneça os dados abaixo:

Código Verificador: 463238

Código de Autenticação: 0b4a8268eb



Estudo Técnico Preliminar 98/2022

1. Informações Básicas

Número do processo: 2344700982820221

2. Descrição da necessidade

(inciso I, art. 9º, IN 58/2022)

2.1 OBJETO

Concessão administrava onerosa de uso de espaço físico edificado e não edificado para exploração comercial de serviços de alimentação, por meio da disponibilização de lanchonete nos Campi do Instituto Federal de Mato Grosso do Sul nos municípios de Aquidauana, Jardim e Nova Andradina, voltados para o fornecimento de lanches para a comunidade acadêmica, servidores e transeuntes.

2.2. MOTIVAÇÃO

Os campi do Instituto Federal de Mato Grosso do Sul, oferecem cursos Técnico Integrado, Concomitante, Subsequente, Educação de Jovens e Adultos, Qualificação Profissional, Graduação e Pós-Graduação. Os campi dispõem de espaço reservado para instalação e execução de serviço de alimentação que atendam ao público usuário, somado a isso, a prestação de serviços de lanchonete não constitui atividade finalística do órgão, ao tempo que se faz necessário viabilizar maior permanência do estudante no campus sem necessidade de deslocamento. Portanto, em atendimento aos princípios da conveniência, oportunidade e interesse público a concessão visa apoiar o IFMS no desempenho de suas atividades, de maneira acessória, disponibilizando alimentação nas melhores condições de qualidade, preço, segurança e comodidade.

2.3. JUSTIFICATIVA

Atender às necessidades de fornecimento de alimentação à comunidade acadêmica, sobretudo daqueles que permanecem no campus no período de contraturno para desenvolvimento de atividades estudantis, atividades administrativas e atendimento ao público externo. Assim como atender possíveis demandas de eventos e projetos desenvolvidos no IFMS, a fim de assegurar a permanência dos estudantes provendo condições básicas necessárias para o bom desenvolvimento das atividades estudantis e melhoria na qualidade do ambiente organizacional. A área objeto desta concessão, destina-se exclusivamente para o fim acima proposto, sendo expressamente vedada o seu uso por terceiros a qualquer título ou forma, ou pela CESSIONÁRIA para outras finalidades.

3. Área requisitante

Área Requisitante	Responsável
Campus Aquidauana	Hilda Ribeiro Romero

Campus Jardim
Campus Nova Andradina

Sirley da Silva Rojas Oliveira
Claudio Zarate Sanavria

4. Descrição dos Requisitos da Contratação

(inciso II, art. 9º IN 58/2022)

4.1. DA NATUREZA

Trata-se de serviço essencial e de caráter contínuo, sendo que a sua interrupção compromete o funcionamento regular das unidades acadêmicas e administrativas, tornando-se imprescindível a contratação de empresa para a exploração comercial do serviço de alimentação para atender às necessidades nutricionais diárias da comunidade. As outorgas de uso dos imóveis das Instituições Federais de Ensino são tratadas pela Lei nº 6.120/1974. Dispõe a norma:

Art. 2º Os imóveis de que trata esta Lei poderão ser objeto de:

c) locação

§ 4º a locação será realizada mediante concorrência pública, observadas as normas legais vigentes e respeitando o valor locativo respectivo, consoante às condições locais do mercado imobiliário.

Art. 5º em nenhuma hipótese será permitida a doação ou cessão gratuita, a qualquer título, de bens imóveis das instituições de que trata esta Lei. Em que pese a divergência de terminologia, até porque a locação é um instituto do direito privado, o mais adequado para a administração Pública seria concessão onerosa de uso e cessão de uso, em regra é um ajuste entre entes públicos (MELLO, Celso Bandeira de. Curso de Direito Administrativo, 26º ed, 2008). A concessão de uso, tradicionalmente precedida de licitação na modalidade concorrência, também pode ser, recomendável que seja, precedida de pregão eletrônico (Acórdão TCU nº 2050 /2014).

4.2. DA VIGÊNCIA DA CONTRATAÇÃO

O Contrato terá vigência de 30 (trinta) meses, contados a partir da data de início da prestação de serviço que se dará somente após a assinatura do Contrato. O contrato com vigência de 30 (trinta) meses, proporcionará tanto ao CEDENTE quanto ao futuro CESSIONÁRIO se adaptar à realidade que vier a se consolidar com o tempo, conferindo segurança comercial e jurídica para ambos, além de reduzir os custos da Administração com prorrogações sucessivas.

O prazo inicial de vigência superior a doze meses justifica-se também pela necessidade do CESSIONÁRIO ter que arcar com eventual investimento em infraestrutura básica primordial à fiel execução do serviço.

Exaurido o prazo de vigência inicial, existindo necessidade e interesse da administração, que deverão ser previamente justificados, o prazo de vigência poderá ser prorrogado por mais 30 (trinta) meses, mediante acordo entre as partes e celebração do respectivo Termo Aditivo, até o limite de 120 (cento e vinte) meses com fundamento no artigo 107 da Lei 14.133/2021. É ainda possível a prorrogação por prazo diverso do contratado originalmente. A prorrogação dependerá da demonstração da vantajosidade, para a Administração, das condições e dos preços contratados.

Após a assinatura do contrato, o Cessionário terá o prazo de dez dias para se mobilizar e iniciar suas atividades. Este prazo poderá ser prorrogado mediante solicitação do CESSIONÁRIO e autorização prévia da CEDENTE.

Os preços dos itens que compõem a cesta de produtos e do valor a pagar pela concessão de uso, são fixos e irrevogáveis no prazo de um ano contado da data limite para apresentação das propostas.

O valor mensal da concessão será reajustado anualmente com base no IGP-M (índice geral de preços de mercado), ou daquele que vier a substituí-lo. A Administração poderá adotar outro índice mais compatível com a realidade econômica, caso o referido índice se mostre inaplicável, desde que devidamente justificado pela administração, analisado pelo órgão jurídico e autorizado pela autoridade superior.

Na hipótese de ausência do recolhimento do valor da concessão no prazo previsto, este será atualizado monetariamente através da taxa SELIC, desde o vencimento da GRU até a nova data estipulada para pagamento.

Durante a vigência do Termo de Concessão e mediante solicitação da CESSIONÁRIA, os preços dos produtos comercializados nas cantinas poderão sofrer reajuste após o interregno de um ano, aplicando-se o índice nacional de preços ao consumidor -IPCA, exclusivamente para as obrigações iniciadas e concluídas após a ocorrência da anualidade.

No caso de atraso ou não divulgação do índice de reajustamento, o CEDENTE pagará à CESSIONÁRIA a importância calculada pela última variação conhecida, liquidando a diferença correspondente tão logo seja divulgado o índice definitivo. Fica a CESSIONÁRIA obrigada a apresentar memória de cálculo referente ao reajustamento de preços do valor remanescente, sempre que este ocorrer.

Nas aferições finais, o índice utilizado para reajuste será, obrigatoriamente, o definitivo. Caso o índice estabelecido para reajuste venha a ser extinto ou de qualquer forma não possa mais ser utilizado, será adotado, em substituição, o que vier a ser determinado pela legislação então em vigor. Na ausência de previsão legal quanto ao índice substituto, as partes elegerão novo índice oficial, para reajustamento do preço do valor remanescente, por meio de termo aditivo. O reajuste será realizado por apostilamento.

4.3 DA TRANSIÇÃO CONTRATUAL

Na presente contratação não haverá necessidade de promover transição contratual com transferência de conhecimento, tecnologia e técnicas empregadas; É admissível a fusão, cisão ou incorporação da CESSIONÁRIA com/por outra pessoa jurídica, desde que sejam observados pela nova pessoa jurídica todos os requisitos de habilitação exigidos na licitação original; sejam mantidas as demais cláusulas e condições do contrato; não haja prejuízo à execução do objeto pactuado e haja a anuência expressa da Administração à continuidade do contrato.

4.4. DA CLASSIFICAÇÃO DO SERVIÇO

Os serviços objeto deste estudo se enquadram como serviços continuados, pois a sua interrupção pode comprometer a continuidade das atividades da Administração, tendo em vista o impacto da saúde alimentar junto ao desenvolvimento estudantil e da qualidade de vida dos servidores, e sua contratação deve estender-se por mais de um exercício financeiro e continuamente, em conformidade com a definição de serviços continuados previsto no art.15 da IN nº 05/2017.

Os serviços a serem prestados são de natureza comum e para a sua execução, durante o período de vigência do Contrato, a CEDENTE permitirá à CESSIONÁRIA, através de Concessão Remunerada de uso, o direito de utilizar a área destinada a exploração comercial do serviço de alimentação nos campi do IFMS. Por meio do presente instrumento, buscar-se-á realizar a contratação comercial dos serviços de Lanchonete – serviço sob o regime de execução indireta - em conformidade com as legislações aplicáveis e vigentes no ato desta descrição, como a, a Lei 10.520/2002, o Decreto nº 5.450/2005 e a IN nº 05/2017-MPDG.

6.4.3. Os serviços a serem contratados enquadram-se nos pressupostos do DECRETO Nº 9.507 DE 21 DE SETEMBRO DE 2018 , constituindo-se em atividades materiais acessórias, instrumentais ou complementares à área de competência legal do órgão licitante, não inerentes às categorias funcionais abrangidas por seu respectivo plano de cargos. A prestação dos serviços não gera vínculo empregatício entre os empregados da CESSIONÁRIA e a CEDENTE, vedando-se qualquer relação entre estes que caracterize pessoalidade e subordinação direta.

4.5. DA SUBCONTRATAÇÃO

Não será admitida a subcontratação do objeto licitatório.

4.6 CRITÉRIOS E PRÁTICAS DE SUSTENTABILIDADE

A contratada deverá assumir as seguintes práticas de sustentabilidade: redução da geração de resíduos sólidos; utilizar na prestação de serviços copos reutilizáveis e deixar copos descartáveis para casos excepcionais; proceder a correta separação e destinação de resíduos oriundos de seu estabelecimento, não sendo de responsabilidade do IFMS fazer a gestão dos mesmos, o descarte deve ser feito diariamente e em local apropriado, fora das dependências do campus.

Deixar disponível lixeiras aos usuários com tampas e com identificação, sendo minimamente duas lixeiras, uma para resíduos orgânicos e outra para recicláveis.

Fazer consumo e uso racional da água, sem, no entanto, deixar de garantir a adequada higienização do ambiente, dos alimentos, utensílios e pessoal; verificar periodicamente a manutenção dos sistemas de aquecimento e refrigeração; utilizar equipamentos que causem menor incômodo sonoro de acordo com a Resolução CONAMA nº 20/1994 e possuam selo de eficiência energética tipo A; as trocas das lâmpadas devem ser idênticas às originais no momento da entrega do espaço; realizar a coleta e descarte adequado de óleos, lâmpadas, baterias e gorduras; disponibilizar equipamentos de proteção individual por empregado, quando aplicável; utilização de uniformes em condições apresentáveis e nas especificações determinadas; proibida a utilização de produtos de limpeza e conservação oriundos e/ou derivados de Organismos Geneticamente Modificados (OGM) ou de plantas em risco de extinção; É proibida a utilização de saneantes domissanitários de Risco I listados no art. 5º da Resolução nº 336/1999 na prestação dos serviços, conforme Resolução ANVISA RE nº 913, de 25 de junho de 2001; obrigação da contratada adotar medidas para evitar o desperdício da água potável; adotar práticas de gestão que garantam os direitos trabalhistas de seus empregados.

5. Levantamento de Mercado

(inciso III, art. 9º IN 58/2022)

Pregão 16/2022 UASG 158450: Concessão administrativa onerosa de uso de espaço físico edificado e não edificado para exploração comercial de serviços de alimentação, por meio da disponibilização de lanchonete nos Campi do Instituto Federal de Mato Grosso do Sul nos municípios de Aquidauana, Jardim e Nova Andradina, voltados para o fornecimento de lanches para a comunidade acadêmica, servidores e transeuntes.

Pregão 20/2022 UASG 154054: Concessão onerosa administrativa de espaço físico para exploração de serviços de lanchonete/cantina, via contratação de pessoa jurídica, situado no Campus Nova Andradina da Fundação Universidade Federal de Mato Grosso do Sul.

Pregão 37/2022 UASG 155016 : Cessão de uso, onerosa, de área física do Hospital Universitário da Grande Dourados, destinada exclusivamente à exploração comercial de serviços de cantina.

Foram realizadas pesquisas no Painel de preços no que tange às concessões de espaço físico edificado e não edificado para exploração comercial de alimentos promovidas no âmbito de outros Órgãos da Administração Pública Federal, com o objetivo de verificar as soluções compatíveis que atendam aos requisitos e necessidades do presente estudo.

Diante da relevância apresentada das contratações já praticadas nos órgãos públicos, verificamos que a escolha pela concessão onerosa, inclusive solução também praticada pelo IFMS, continua sendo um bom caminho para este serviço. Esta comissão entende que seja relevante o IFMS fazer um estudo de viabilidade e oportunidade da aplicação de solução distinta da proposta neste momento a partir do diagnóstico das instalações físicas de cada uma de suas unidades.

6. Descrição da solução como um todo

(inciso IV, art. 9º, IN 58/2022)

6.1 JUSTIFICATIVA DA SOLUÇÃO ESCOLHIDA :

Nas licitações anteriores para o mesmo serviço realizadas pelo IFMS houve, em alguns campi urbanos e rural, pouca participação de interessados. Restando demonstrado que o retorno dado pela remuneração dos usuários não se mostra atrativa frente às despesas obrigatórias da concessão. Para a contratação em tela, também foram analisados processos similares realizados por outros órgãos e entidades da Administração Pública Federal, por meio de pesquisa no site Portal de Compras do Governo Federal - com o objetivo de identificar a possibilidade de concessão gratuita que atendesse às necessidades do IFMS. Com base no referido levantamento, verificou-se que a solução escolhida, qual seja, concessão onerosa de espaço físico edificado e não edificado é a que mais se aproxima dos requisitos definidos pela Lei nº 6.120/1974 que fora recepcionada pela Constituição Federal de 1988 e que deve predominar, em relação aos Institutos federais.

Art 5º Em nenhuma hipótese será permitida a doação ou cessão gratuita, a qualquer título, de bens imóveis das instituições de que trata esta Lei.

Bem como é a forma usual e já sedimentada nos órgãos e entidades, levando em conta a economicidade, eficácia, eficiência, padronização e práticas do mercado.

6.2. DAS CONDIÇÕES DE RECEBIMENTO E EXECUÇÃO DO OBJETO

A execução dos serviços será iniciada em até 10 (dez) dias após assinatura do Termo de Concessão nas unidades de concessão não edificadas e 5 (cinco) dias nas unidades de Concessão edificadas.

A empresa vencedora receberá as instalações mediante Termo de Concessão de Uso para o exercício do serviço de alimentação, após vistoriadas pelas partes.

A empresa licitante deverá possuir condições mínimas de armazenamento sob refrigeração /congelamento, recipientes para resíduos sólidos com pedal e tampa, área de higienização das mãos e utensílios. Os funcionários colocados à disposição da cessionária deverão ser formalmente registrados, observando-se integralmente a legislação trabalhista.

Os funcionários da cantina devem utilizar vestuário de cor clara de maneira que possa identificar facilmente sujidades, partículas e pelos em sua superfície, touca, máscara, sapatos fechados e não utilizar acessórios. Apresentar curso de boas práticas em conformidade com a Resolução RDC nº 216, de 15 de setembro de 2004/ANVISA para serviços de alimentação a fim de garantir as condições higiênico - sanitárias do alimento e proteção à saúde da população.

O serviço de lanchonete deverá ser disponibilizado à comunidade de segunda à sexta-feira nos horários predeterminados de cada campus. Nos meses de férias escolares, definidos no calendário escolar, será facultado ao campus, mediante requerimento da cessionária, dispensar os serviços de cantina em sua totalidade ou mantendo atendimento à demanda da Administração, reduzindo-se, em ambos os casos em até 80% (oitenta por cento) do valor mensal consignado como contribuição pelos gastos com energia elétrica, água/esgoto, vigilância e aluguel.

Os lanches deverão ser preparados observando-se as normas de higiene e conservação dos alimentos, bem como, as normatizações de controle oficiais.

Os preços dos produtos a serem comercializados nas cantinas serão obrigatoriamente iguais ao ofertado no pregão da licitação. A comercialização de outros produtos que não estejam nos itens deste processo que apresentem preços equivalentes àqueles praticados no mercado local por estabelecimentos similares deverão ser objeto de análise e autorização prévia da Administração.

A demanda de energia elétrica dos equipamentos não poderá ultrapassar a capacidade de carga disponível para o campus. Bem assim, para aquecimento de alimentos é necessário dar prioridade ao uso de fornos a gás a fim de evitar o descumprimento de metas de consumo de energia elétrica.

Todos os serviços necessários para o bom funcionamento da cantina, como reforma e/ou acréscimo de armários e prateleiras, serviços que visem ao atendimento às normas da vigilância sanitária, ficam sob responsabilidade do cessionário da cantina sob aprovação e supervisão da contratante.

Não será permitida a comercialização de bebidas alcoólicas, cigarros (e quaisquer outros artigos de tabacaria), remédios e goma de mascar chicletes (chicletes ou outros confeitos de goma), balas, pirulitos, biscoitos recheados, alimentos que contenham gordura vegetal hidrogenada ou gordura trans, sucos/néctares artificiais, alimentos ricos em gordura saturada ou açúcar (mais que 10% do valor diário recomendado), salgadinhos industrializados, pipocas industrializadas, bebidas do tipo energético, quaisquer substâncias que causem dependência física e/ou psíquica, bilhetes lotéricos e quaisquer outros jogos de azar; todo e qualquer tipo de produto que não seja destinado ao fornecimento de alimentação e de bebida, tais como chaveiros, canetas, roupas, bijuterias, cosméticos e outros produtos estranhos ao objeto desta contratação.

A base para tais sugestões segue o estabelecido em Portaria Interministerial nº 1010, de 8 de maio de 2006 – “Institui as diretrizes para a Promoção da Alimentação Saudável nas Escolas de educação infantil, fundamental e nível médio das redes públicas e privadas, em âmbito nacional”; na LEI n. 4.992, DE 30 DE SETEMBRO DE 2011, Guia Alimentar para a População Brasileira (2014) e parecer técnico de profissional de nutrição do IFMS. As restrições de comercialização poderão ser analisadas caso a caso pela Administração dos Campi do IFMS, bem como adaptado de acordo com as especificidades de cada unidade.

A administração poderá realizar consulta junto à comunidade acadêmica visando à atualização dos cardápios de produtos disponíveis na cantina.

A propaganda de produtos vendidos na cantina que utilize faixas, cartazes, mesas e cadeiras só serão permitidas após aprovação da CEDENTE.

A concessão não gera vínculo empregatício entre os empregados da CESSIONÁRIA e a CEDENTE, vedando-se qualquer relação de emprego, pessoalidade e subordinação.

A CESSIONÁRIA deverá atender nos horários e dias pré-definidos pela CEDENTE, mas, excepcionalmente, a administração poderá requerer que a CESSIONÁRIA disponibilize o atendimento, também nos sábados, domingos e feriados, o que será comunicados com no mínimo 07 (sete) dias de antecedência.

Excepcionalmente, a administração poderá autorizar a comercialização de alimentos não exclusivos da cantina para atender eventos, projetos, ações dos estudantes para arrecadar fundos para formaturas e outras ações de ensino, pesquisa e extensão.

A CESSIONÁRIA deverá fixar em local visível painel com preços dos produtos comercializados e informar previamente e toda e qualquer alteração nas condições da prestação dos serviços que atinja direta ou indiretamente a CEDENTE.

A CESSIONÁRIA deverá aceitar, integralmente, todos os métodos e processos de inspeção a serem adotadas pela CEDENTE, no momento do fornecimento do serviço contratado com o intuito de fiscalizar a execução do serviço, assim como ao cumprimento das obrigações previstas no contrato a ser firmado.

Os funcionários da CESSIONÁRIA deverão ser identificados por crachá, quando da retirada e entrega dos materiais, e aquela deverá responder por quaisquer danos causados diretamente aos bens de propriedade da CEDENTE, quando esses tenham sido ocasionados por seus empregados durante o fornecimento do serviço.

A CESSIONÁRIA proverá todos os meios necessários à garantia do pleno atendimento das obrigações ora assumidas, inclusive considerados os casos de greve ou paralisação de

qualquer natureza e assumirá a responsabilidade por todas as providências e obrigações estabelecidas na legislação específica de acidente de trabalho, quando, em ocorrência da espécie, vitimar algum de seus empregados no decorrer da execução do serviço.

Quando necessário, deverá prestar todos os esclarecimentos solicitados pela CEDENTE, cujas reclamações se obrigam a atender prontamente, bem como dar ciência a esta imediatamente e por escrito, de qualquer anormalidade que verificar quando da execução do contrato a ser firmado.

6.3 LOCAIS DA PRESTAÇÃO DO SERVIÇO

Campus Aquidauana: Rua José Tadão Arima, 222, Bairro Ycarai Aquidauana-MS, CEP 79200-000. Telefones para contato: (67) 3240-1618 ou (67)3240-1650; e-mail para contato: coalp.aq@ifms.edu.br e/ou dirad.aq@ifms.edu.br. Horário de atendimento administrativo: 08h às 11h e 13h às 17h de segunda a sexta.

Campus Jardim: Rodovia BR 060, s/n (saída para Bela Vista), Jardim -MS, CEP 79240-000. e-mail: coalp.jd@ifms.edu.br e/ou dirad.jd@ifms.edu.br, telefone: (67) 3209-0213, horário de atendimento administrativo: 08h às 12h - 13h às 17h.

Campus Nova Andradina: Campus Nova Andradina, sito à Rodovia MS-473 KM 23 Fazenda Santa Bárbara; email: digem.na.@ifms.edu.br e/ou comor.na@ifms.edu.br, telefone: (67) 3441-9670, horário de atendimento administrativo: 08h às 11h - 13h às 17h.

6.4 HORÁRIO MÍNIMO DE FUNCIONAMENTO DA LANCHONETE:

Campus Aquidauana: Horário de atendimento de segunda a sexta-feira. Das 06h30min às 22h. Aos sábados, conforme demanda.

Campus Jardim: Horário de atendimento de segunda a sexta-feira. Das 08h às 21h.

Campus Nova Andradina: Horário de atendimento de segunda a sexta-feira. Das 07h às 17h40min.

Havendo necessidade pela CEDENTE e mediante comunicação ao CESSIONÁRIO com antecedência mínima de vinte e quatro horas (24h), a lanchonete poderá eventualmente ter seus horários e dias de funcionamento alterados de maneira que melhor compatibilize com o calendário escolar, publicado no sítio do IFMS, funcionar em finais de semana, em dias de eventos, feiras e outras atividades letivas.

6.5 DATA PREVISTA PARA INÍCIO DA PRESTAÇÃO DO SERVIÇO

A necessidade é imediata para os Campi Aquidauana, Jardim e Nova Andradina.

7. Estimativa das Quantidades a serem Contratadas

(inciso V, art. 9º, IN 58/2022)

A composição básica da cesta de produtos foi definida a partir dos itens comercializados mais comumente neste tipo de mercado de serviços e a partir de algumas sugestões técnicas da nutricionista do IFMS, de caráter colaborativo, no que se refere ao contexto da alimentação e nutrição nas escolas.

O público estimado a ser atendido no Campus Nova Andradina é demonstrado abaixo :

USUÁRIO	QUANTIDADE	FREQUENCIA MÉDIA DIÁRIA
Estudantes	600	200
Servidores e Terceirizados	113	49
TOTAL	713	249

Cardápio Base/cesta de produtos do Nova Andradina

Cardápio Base/cesta de produtos do Campus Nova Andradina

Item	Descrição do Item
1	Salgado frito com no mínimo 100g.
2	Salgado assado com no mínimo 100g.
3	Sanduíches frios de pão integral e recheios leves, com no mínimo 200g. Elaborados com frango desfiado, cenoura, saladas variadas, peito de peru, presunto, salame e queijos variados. O recheio deverá conter no mínimo 4 dos itens descritos.
4	Misto quente elaborado com pão de forma fatiado, massa clara e macia (50g - 2 fatias) com 1 fatia de queijo (10g) + 1 fatia de presunto (10g).
5	Pão francês com manteiga (Tostado ou frio)
6	Bolo simples tipo caseiro, levemente adocicado, sem cobertura ou recheio fabricado com ingredientes de primeira qualidade. Preferencialmente feito de frutas, por exemplo: abacaxi, laranja, banana, cenoura, limão, milho. Fatia de 100 g.
7	Pão de Queijo ou Chipa (100 g).

- 8 Café preto coado com e sem adição de açúcar (50 ml).
- 9 Refrigerante Coca-Cola, 600ml
- 10 Refrigerante Guaraná, 600ml
- 11 Refrigerante, sabores diversos, 600ml
- 12 Refrigerante em lata. Lata com 350 ml.
- 13 Refrigerante em lata: diet. Lata com 350 ml.
- 14 Refrigerante em lata/pet. Com 200 a 220 ml.
- 15 Refrigerante em lata/pet: diet. Com 200 a 220 ml.
- 16 Água mineral com gás (500 ml).
- 17 Água mineral sem gás (500 ml).
- 18 Suco tipo Kapo ou similar com 200ml
- 19 Suco sem adição de açúcar e conservantes do tipo Pratz ou similar. Embalagem de 330ml
- 20 Suco sem adição de açúcar e conservantes do tipo Pratz ou similar. Embalagem de 900ml
- 21 Leite puro, integral ou desnatado (200 ml).
- 22 Leite integral ou desnatado com achocolatado (200 ml).
- 23 Leite integral ou desnatado com Café (200 ml).
- 24 Suco de fruta (polpa congelada) com água. Copo de 250ml.
- 25 Suco de fruta (polpa congelada) com leite. Copo de 250ml.
- 26 Suco de laranja natural. Copo de 250ml

- 27 COMBO 1: suco de fruta natural ou polpa (200ml) + pão de queijo ou chipa (100g) + 1 fruta (banana, maçã ou outra da época)
- 28 COMBO 2: café com leite (200ml) + bolo simples (fatia de 100g) + 1 fruta (banana, maçã ou outra da época)
- 29 COMBO 3: suco de fruta natural ou polpa (200ml) + sanduíche natural
- 30 COMBO 4: leite batido com banana ou maçã (200ml) + misto quente.

A CESSIONÁRIA deverá ofertar, semanalmente, no mínimo uma das opções dentre os itens 27 ao 30 do cardápio base.

O público estimado a ser atendido no Campus Aquidauana é o demonstrado abaixo:

USUÁRIO	QUANTIDADE	FREQUENCIA MÉDIA DIÁRIA
Estudantes	1527	1000
Servidores e Terceirizados	127	057
Total	1654	1057

Cardápio Base/cesta de produtos do Campus Aquidauana:

Item	DESCRIÇÃO
1	Salgado frito com no mínimo 100g.
2	Salgado assado com no mínimo 100g.
3	Sanduíche frio com pão de forma tradicional ou integral com recheio de frango desfiado, ou atum, ou peito de peru, cenoura ralada, alface e tomate ou maionese, queijo, presunto, alface e tomate.
4	Misto quente elaborado com pão de forma (2 fatias) com 1 fatia de queijo de (10g) + 1 fatia de presunto (10g).
5	Pão francês com manteiga tostado
6	Bolo simples tipo caseiro, levemente adocicado, sem cobertura ou recheio fabricado com ingredientes de primeira qualidade. Preferencialmente feito de frutas, por exemplo: abacaxi, laranja, banana, cenoura, limão, milho. Fatia de 100 g. Sem ingredientes de origem animal.

- 7 Bolo confeitado tipo caseiro. Fatia 100 g.
- 8 Pão de Queijo(100 g)
- 9 Chipa (100 g)
- 10 Sanduíche com Hamburguer de Carne, mais Queijo, Salada e ovo frito.
- 11 Fatia de sopa paraguaia com queijo e cebola.
- 12 Pipoca Tradicional, sem ingredientes de origem animal.(100g)
- 13 Amendoim japonês com casca.(150g)
- 14 Amendoim japonês descascado.(150g)
- 15 Refrigerante em Lata.(350ml)
- 16 Refrigerante mini em lata/pet.(220ml)
- 17 Água mineral com gás.(500ml)
- 18 Água mineral sem gás (500 ml).
- 19 Suco em lata. Lata mini com 290 ml.
- 20 Suco lata: diet. lata mini com 200ml.
- 21 Leite puro, integral ou desnatado (200 ml).
- 22 Leite integral ou desnatado com achocolatado (200 ml).
- 23 Leite integral ou desnatado com Café (200 ml).
- 24 Café coado puro sem açúcar (50ml).
- 25 Copo de 150 ml de capuccino.

- 26 Iogurte de Fruta ou Bebida Láctea, com adição de polpa de fruta, refrigerado (100 g).
Diversos sabores.
- 27 Barra de cereal ou de frutas sem açúcar e sem ingredientes de origem animal.
- 28 Chá sem açúcar de erva desidratada ou fresca, sem conservantes. Copo de 200 ml
- 29 Suco de fruta (polpa congelada) com água. Copo de 250ml.
- 30 Vitamina de frutas in natura batida com leite.(copo de 250 ml).
- 31 Suco de laranja natural. Copo de 250ml.
- 32 Pote de Salada de frutas com 4 tipos de frutas(banana, maçã, laranja, uva e morango, mamão ou melão) 200g.
- 33 Creme de açaí com cereal ou granola sem açúcar (80 a 100g).
- 34 Biscoito de polvilho, embalagem de 100 g.
- 35 Marmitex tipo 800 g. Opção vegana e não vegana.
- 36 Marmitex tipo 600 g. Opção vegana e não vegana.
- 37 Marmitex tipo 400 g. Opção vegana e não vegana.

O público estimado a ser atendido no Campus Jardim é o demonstrado abaixo:

USUÁRIO	QUANTIDADE	FREQUENCIA MÉDIA DIÁRIA
Estudantes	700	500
Servidores e Terceirizados	95	45
Total	795	545

Cardápio base do Campus Jardim

ITEM	DESCRIÇÃO
01	Água mineral com gás (500 ml).
02	Água mineral sem gás (500 ml).
03	Barra de cereal ou de frutas sem açúcar e sem ingredientes de origem animal.
04	Bolo confeitado tipo caseiro. Fatia 100 g.

05	Bolo simples tipo caseiro, levemente adocicado, sem cobertura ou recheio fabricado com ingredientes de primeira qualidade. Preferencialmente feito de frutas, por exemplo: abacaxi, laranja, banana, cenoura, limão, milho. Fatia de 100 g. Sem ingredientes de origem animal.
06	Café coado puro sem açúcar (50ml)
07	Chá sem açúcar de erva desidratada ou fresca, sem conservantes. Copo de 200 ml
08	Chipa (80 g)
09	Capuccino. (100ml)
10	Sopa paraguaia com queijo e cebola. (Fatia de 100 g)
11	Iogurte de Fruta ou Bebida Láctea, com adição de polpa de fruta, refrigerado (100 g). Diversos sabores.
12	Leite integral ou desnatado com achocolatado (200 ml).
13	Leite integral ou desnatado com Café (200 ml).
14	Leite puro, integral ou desnatado (200 ml).
15	Marmitex tipo 600 g. Opção vegana e não vegana.
16	Marmitex tipo 800 g. Opção vegana e não vegana.
17	Misto quente elaborado com pão de forma (2 fatias) com 1 fatia de queijo (10g) + 1 fatia de presunto (10g).
18	Pão de Queijo (80 g)
19	Pão francês com manteiga tostado.
20	Pipoca tradicional, sem ingredientes de origem animal. 100 g.
21	Pote de salada de frutas com quatro tipos de frutas (banana, maçã, laranja, uva, morango, mamão, ou melão) - 250 g
22	Refrigerante em lata. Lata com 350 ml.
23	Refrigerante mini em lata/pet. Com 220 ml.
24	Salgado assado com 100 g
25	Salgado frito com 100 g
26	Sanduíche frio com pão de forma tradicional ou integral com recheio de frango desfiado, ou atum, ou peito de peru, cenoura ralada, alface e tomate ou maionese, queijo, presunto, alface e tomate.
27	Suco de fruta (polpa congelada) com água. Copo de 250ml.
28	Suco de laranja natural. Copo de 250ml
29	Suco em lata. Lata mini com 290 ml.
30	Suco em lata: diet. Lata mini com 290 ml.
31	Vitamina de frutas in natura batida com leite. Copo de 250 ml.

8. Estimativa do Valor da Contratação

Valor (R\$): 1.598,40

(inciso VI, art. 9º IN 58/2022)

conforme dispõe a Instrução Normativa Nº 65/2021, emitida pela Secretaria Especial de

Desburocratização, Gestão e Governo Digital do Ministério da Economia, a pesquisa de preços será realizada mediante a utilização dos seguintes parâmetros:

Art. 5º A pesquisa de preços para fins de determinação do preço estimado em processo licitatório para a aquisição de bens e contratação de serviços em geral será realizada mediante a utilização dos seguintes parâmetros, empregados de forma combinada ou não:

I - composição de custos unitários menores ou iguais à mediana do item correspondente nos sistemas oficiais de governo, como Painel de Preços ou banco de preços em saúde, observado o índice de atualização de preços correspondente;

II - contratações similares feitas pela Administração Pública, em execução ou concluídas no período de 1 (um) ano anterior à data da pesquisa de preços, inclusive mediante sistema de registro de preços, observado o índice de atualização de preços correspondente;

III - dados de pesquisa publicada em mídia especializada, de tabela de referência formalmente aprovada pelo Poder Executivo federal e de sítios eletrônicos especializados ou de domínio amplo, desde que atualizados no momento da pesquisa e compreendidos no intervalo de até 6 (seis) meses de antecedência da data de divulgação do edital, contendo a data e a hora de acesso;

IV - pesquisa direta com, no mínimo, 3 (três) fornecedores, mediante solicitação formal de cotação, por meio de ofício ou e-mail, desde que seja apresentada justificativa da escolha desses fornecedores e que não tenham sido obtidos os orçamentos com mais de 6 (seis) meses de antecedência da data de divulgação do edital; ou

V - pesquisa na base nacional de notas fiscais eletrônicas, desde que a data das notas fiscais esteja compreendida no período de até 1 (um) ano anterior à data de divulgação do edital, conforme disposto no Caderno de Logística, elaborado pela Secretaria de Gestão da Secretaria Especial de Desburocratização, Gestão e Governo Digital do Ministério da Economia.

§ 1º Deverão ser priorizados os parâmetros estabelecidos nos incisos I e II, devendo, em caso de impossibilidade, apresentar justificativa nos autos.

§ 2º Quando a pesquisa de preços for realizada com fornecedores, nos termos do inciso IV, deverá ser observado:

I - prazo de resposta conferido ao fornecedor compatível com a complexidade do objeto a ser licitado;

II - obtenção de propostas formais, contendo, no mínimo:

a) descrição do objeto, valor unitário e total;

b) número do Cadastro de Pessoa Física - CPF ou do Cadastro Nacional de Pessoa Jurídica - CNPJ do proponente;

c) endereços físico e eletrônico e telefone de contato;

d) data de emissão; e

e) nome completo e identificação do responsável.

III - informação aos fornecedores das características da contratação contidas no art. 4º, com vistas à melhor caracterização das condições comerciais praticadas para o objeto a ser contratado; e

IV - registro, nos autos do processo da contratação correspondente, da relação de fornecedores que foram consultados e não enviaram propostas como resposta à solicitação de que trata o inciso IV do caput.

§ 3º Excepcionalmente, será admitido o preço estimado com base em orçamento fora do prazo estipulado no inciso II do caput, desde que devidamente justificado nos autos pelo agente responsável e observado o índice de atualização de preços correspondente.

A IN 65/2021, apregoa ainda que serão utilizados, como métodos para obtenção do preço estimado, a média, a mediana ou o menor dos valores obtidos na pesquisa de preços, desde que o cálculo incida sobre um conjunto de três ou mais preços, oriundos de um ou mais dos parâmetros de que trata o art. 5º, desconsiderados os valores inexequíveis, inconsistentes e os excessivamente elevados. Ademais, poderão ser utilizados outros critérios ou métodos, desde que devidamente justificados nos autos pelo gestor responsável e aprovados pela autoridade competente.

Assim, informamos que a busca pelos valores referenciais dos Campi Aquidauana, Jardim e Nova Andradina, foi obtida por pesquisa de preço do cardápio base da unidade com os fornecedores locais, bem como com base nos que atuam na área objeto deste contrato, conforme previsto na IN nº 65/2021, que dispõe sobre a pesquisa de preços.

A cotação foi efetuada nos termos do Art. 5º, inciso IV da IN 65/2021, utilizando-se mais de uma fonte de pesquisa direta com fornecedores, mediante solicitação formal de cotação, tendo em vista o fato da utilização de amostras exclusivas do banco de preços não apresentarem o perfil de preços praticados atualmente, considerando o efeito inflacionário sobre este segmento de serviço, enquanto os preços de referência obtidos junto aos fornecedores refletem o mercado local (empresas localizadas no estado do Mato Grosso do Sul) e cuja proposta apresentada aponta a prestação do serviço nos municípios atendidos por esta contratação, evitando assim discrepância no valor estimado que acarrete custos adicionais com procedimentos desertos ou fracassados.

O **Campus Aquidauana** consultou 4 empresas da região(Ângela Ricalde, Delícias da Nane, M. Helena Lopes(Espaço Doce Pimenta) e Clayton de Lima Lopes, todavia somente as três últimas empresas retornaram ao pedido de orçamento.

Fornecedor I - Delícias da Nane

Fornecedor II - M. Helena Lopes(Espaço Doce Pimenta)

Fornecedor III - Clayton de Lima Lopes

1	R\$ 5,00	R\$ 8,00	R\$ 7,50	R\$ 6,83
2	R\$ 5,00	R\$ 8,00	R\$ 7,00	R\$ 6,66
3	R\$ 5,00	R\$ 12,00	R\$ 12,00	R\$ 9,66
4	R\$ 4,00	R\$ 8,00	R\$ 10,00	R\$ 7,33
5	R\$ 3,00	R\$ 2,00	R\$ 6,00	R\$ 3,66
6	R\$	R\$ 5,00	R\$ 7,50	R\$ 6,25
7	R\$ 4,00	R\$ 8,00	R\$ 6,50	R\$ 6,16

8	R\$ 5,00	R\$ 7,00	R\$ 6,50	R\$ 6,16
9	R\$ 3,00	R\$ 7,00	R\$ 6,50	R\$ 5,50
10	R\$ 8,00	R\$ 15,00		R\$ 11,50
11	R\$ 4,00	R\$ 8,00	R\$ 6,50	R\$ 6,16
12	R\$ 3,00	R\$ 7,00	R\$ 15,00	R\$ 8,33
13	R\$ 4,00	R\$ 6,00	R\$ 7,00	R\$ 5,66
14	R\$ 5,00	R\$ 6,00	R\$ 7,00	R\$ 6,00
15	R\$ 4,00	R\$ 6,00	R\$ 7,50	R\$ 5,83
16	R\$ 3,00	R\$ 4,00	R\$ 5,00	R\$ 4,00
17	R\$ 3,00	R\$ 4,00	R\$ 4,50	R\$ 3,83
18	R\$ 2,00	R\$ 4,00	R\$ 4,00	R\$ 3,33
19	R\$ 3,00	R\$ 7,00	R\$ 7,00	R\$ 5,66
20	R\$ 4,00	R\$ 7,00	R\$ 7,50	R\$ 6,16
21	R\$ 3,00	R\$ 5,00	R\$ 7,00	R\$ 4,00
22	R\$ 3,00	R\$ 6,00	R\$ 9,00	R\$ 6,00
23	R\$ 3,00	R\$ 6,00	R\$ 8,00	R\$ 5,66
24	R\$ 2,00	R\$ 2,00	R\$ 3,00	R\$ 2,33
25	R\$ 5,00	R\$ 8,00	R\$ 8,00	R\$ 7,00
26	R\$ 4,00	R\$ 5,00	R\$ 8,00	R\$ 5,66
27	R\$ 3,00	R\$ 4,00	R\$ 5,00	R\$ 4,00

28	R\$ 3,00	R\$ 5,00	R\$ 8,00	R\$ 4,00
29	R\$ 7,00	R\$ 8,00	R\$ 10,00	R\$ 8,33
30	R\$ 6,00	R\$ 10,00	R\$ 13,00	R\$ 9,66
31	R\$ 7,00	R\$ 10,00	R\$ 10,00	R\$ 9,00
32	R\$ 7,00	R\$ 8,00	R\$ 10,00	R\$ 8,33
33	R\$ 6,00	R\$ 8,00	R\$ 15,00	R\$ 9,66
34	R\$ 3,00	R\$ 8,00	R\$ 10,00	R\$ 7,00
35	R\$ 17,00	R\$ 30,00	R\$ 50,00	R\$ 32,33
36	R\$ 15,00	R\$ 25,00	R\$ 45,00	R\$ 28,33
37	R\$ 10,00	R\$ 20,00	R\$ 40,00	R\$ 23,33
Valor total da cesta				R\$ 301,62

O **Campus Nova Andradina** consultou 03 (três) empresas (Carla Roberta Vieira Nunes/ Samuel Rodrigues Lopes e Clayton de Lima Lopes), conforme a seguir:

Fornecedor I - Carla Roberta Vieira Nunes

Fornecedor II - Samuel Rodrigues Lopes

Fornecedor III - Clayton de Lima Lopes

Nº ITEM	I	II	III	MÉDIA
1	R\$ 5,00	R\$ 5,00	R\$ 7,50	R\$ 5,83
2	R\$ 5,00	R\$ 5,00	R\$ 7,00	R\$ 5,67

3	R\$ 7,00	R\$ 6,90	R\$ 15,00	R\$ 9,67
4	R\$ 5,00	R\$ 4,00	R\$ 10,00	R\$ 6,33
5	R\$ 3,00	R\$ 1,50	R\$ 5,00	R\$ 3,17
6	R\$ 4,00	R\$ 5,00	R\$ 6,00	R\$ 5,00
7	R\$ 2,50	R\$ 1,50	R\$ 6,50	R\$ 3,50
8	R\$ 3,00	R\$ 1,00	R\$ 2,00	R\$ 2,00
9	R\$ 6,00	R\$ 9,00	R\$ 8,00	R\$ 7,76
10	R\$ 5,00	R\$ 7,50	R\$ 7,00	R\$ 6,50
11	R\$ 5,00	R\$ 8,00	R\$ 7,00	R\$ 6,67
12	R\$ 5,50	R\$ 5,00	R\$ 6,00	R\$ 5,50
13	R\$ 5,50	R\$ 5,00	R\$ 6,50	R\$ 5,67
14	R\$ 3,00	R\$ 4,00	R\$ 4,00	R\$ 3,67
15	R\$ 3,00	R\$ 4,00	R\$ 4,00	R\$ 3,67
16	R\$ 4,00	R\$ 3,00	R\$ 4,00	R\$ 3,67
17	R\$ 4,00	R\$ 3,00	R\$ 4,00	R\$ 3,67
18	R\$ 3,50	R\$ 3,00	R\$ 4,00	R\$ 3,50
19	R\$ 6,00	R\$ 7,00	R\$ 12,00	R\$ 8,33
20	R\$ 12,00	R\$ 15,00	R\$ 25,00	R\$ 17,33
21	R\$ 3,00	R\$ 2,50	R\$ 5,00	R\$ 3,50
22	R\$ 4,00	R\$ 4,00	R\$ 8,00	R\$ 5,33
23	R\$ 4,00	R\$ 2,00	R\$ 7,00	R\$ 4,33

24	R\$ 5,00	R\$ 4,00	R\$ 8,00	R\$ 5,67
25	R\$ 6,00	R\$ 4,50	R\$ 10,00	R\$ 6,83
26	R\$ 5,00	R\$ 4,00	R\$ 10,00	R\$ 6,33
27	R\$ 8,00	R\$ 8,00	R\$ 15,00	R\$ 10,33
28	R\$ 8,00	R\$ 8,00	R\$ 13,00	R\$ 9,67
29	R\$ 8,50	R\$ 9,00	R\$ 20,00	R\$ 12,50
30	R\$ 8,50	R\$ 8,00	R\$ 20,00	R\$ 12,17
Valor Total da Cesta				R\$ 193,68

O **Campus Jardim** consultou diversas empresas da região dentre elas (Panificadora Emanuel, No Capricho Doces e Salgados, Panificadora Fatala, Confeitaria Café Gourmet, Pizzaria Vargas e Calyton de Lima Lopes), todavia somente as três últimas retornaram ao pedido de orçamento.

Fornecedor I - Confeitaria Café Gourmet

Fornecedor II - Pizzaria Vargas

Fornecedor III - Clayton de Lima Lopes

Nº ITEM	I	II	III	MÉDIA
1	R\$ 2,50	R\$ 3,90	R\$ 3,50	R\$ 3,30
2	R\$ 2,00	R\$ 3,50	R\$ 3,50	R\$ 3,00
3	R\$ 4,00	R\$ 3,90	R\$ 4,00	R\$ 3,96
4	R\$ 5,00	R\$ 4,90	R\$ 7,00	R\$ 5,63
5	R\$ 6,00	R\$ 4,50	R\$ 6,00	R\$ 5,25

6	R\$ 1,50	R\$ 2,50	R\$ 2,50	R\$ 2,16
7	R\$ 2,00	R\$ 3,50	R\$ 5,00	R\$ 3,50
8	R\$ 2,00	R\$ 4,50	R\$ 5,00	R\$ 3,83
9	R\$ 2,00	R\$ 6,00	R\$ 7,00	R\$ 5,00
10	R\$ 4,00	R\$ 6,50	R\$ 7,00	R\$ 5,83
11	R\$ 4,00	R\$ 4,90	R\$ 7,00	R\$ 5,30
12	R\$ 2,00	R\$ 5,50	R\$ 7,00	R\$ 3,75
13	R\$ 2,00	R\$ 4,50	R\$ 6,50	R\$ 4,33
14	R\$ 2,00	R\$ 3,50	R\$ 6,00	R\$ 3,83
15	R\$ 12,00	R\$ 20,00	R\$ 50,00	R\$ 27,30
16	R\$ 15,00	R\$ 23,00	R\$ 50,00	R\$ 29,33
17	R\$ 8,00	R\$ 9,90	R\$ 7,00	R\$ 8,30
18	R\$ 3,50	R\$ 4,50	R\$ 6,50	R\$ 4,83
19	R\$ 2,50	R\$ 3,50	R\$ 5,00	R\$ 3,66
20	R\$ 3,00		R\$ 7,50	R\$ 5,25
21	R\$ 5,00	R\$ 8,90	R\$ 10,00	R\$ 7,96
22	R\$ 4,00	R\$ 5,00	R\$ 7,50	R\$ 5,50
23	R\$ 3,00	R\$ 3,50	R\$ 4,00	R\$ 3,50
24	R\$ 5,50	R\$ 6,50	R\$ 7,00	R\$ 6,33
25	R\$ 5,00	R\$ 6,50	R\$ 7,50	R\$ 6,33
26	R\$ 6,00	R\$ 12,90	R\$ 15,00	R\$ 11,30

27	R\$ 5,00	R\$ 6,00	R\$ 9,00	R\$ 6,66
28	R\$ 5,00	R\$ 6,90	R\$ 10,00	R\$ 7,30
29	R\$ 3,50	R\$ 5,50	R\$ 8,00	R\$ 5,80
30	R\$ 3,50	R\$ 5,90	R\$ 9,00	R\$ 6,13
31	R\$ 6,00	R\$ 6,50	R\$ 12,00	R\$ 8,16

Valor Total da Cesta de produtos **R\$ 213,64**

8.1. PREVISÃO DE RECEITA PATRIMONIAL E VALOR MÁXIMO REFERENCIAL PARA A CESTA DE PRODUTOS:

Campus	cat serv	unidade de medida para os produtos	valor máximo estimado da cesta de produtos	unidade para concessão de uso	Quantidade	Valor mensal para concessão de uso(receita patrimonial)
Aquidauana	19356	cesta de produtos	R\$ 301,62	mês	30	R\$500,00
Jardim	19356	cesta de produtos	R\$ 213,64	mês	30	R\$400,00
Nova Andradina	19356	cesta de produtos	R\$193,68	mês	30	R\$698,40

8.2 MEMORIAL DE CÁLCULO DA TAXA DE OCUPAÇÃO DOS ESPAÇOS EDIFICADO E NÃO EDIFICADO

O espaço é destinado para exploração dos serviços de alimentação que atenderá preferencialmente o público interno dos campi Aquidauana, Jardim e Nova Andradina. Sendo assim, uma vez justificada a preponderância do atendimento do interesse público sobre o caráter mercantil da contratação esta não importa em dano efetivo à Administração, visto que todas as despesas concernentes ao consumo de água, energia elétrica, gás e vigilância serão ressarcidas ao erário pela CESSIONÁRIA.

Concessão edificada para o Campus Nova Andradina

O valor da taxa mensal de concessão do imóvel foi fixado com base no Termo de concessão nº 01/2020, Processo nº 23347.000496.2020-58, valor vigente até 01/01/2021, originalmente calculado pelo preço de mercado, e atualizado conforme quadro abaixo, estando incluso neste

valor o encargo de concessão e o consumo estimado com energia elétrica e consumo de água, contudo, as despesas com gás será por conta da contratada:

Taxa mensal de ocupação 2021	R\$ 561,11
IGP-M de reajuste	24,466970%
Taxa mensal de ocupação atualizada	R\$ 698,40

Resultado da Correção pelo IGP-M (FGV)

Dados básicos da correção pelo IGP-M (FGV)	
Dados informados	
Data inicial	01/2021
Data final	01/2023
Valor nominal	R\$ 561,11 (REAL)
Dados calculados	
Índice de correção no período	1,24466970
Valor percentual correspondente	24,466970 %
Valor corrigido na data final	R\$ 698,40 (REAL)

Fonte do índice: IGP-M (FGV) calculado mediante calculadora do cidadão do BACEN – Banco Central do Brasil disponível em <https://www3.bcb.gov.br/CALCIDADAOPublico/exibirFormCorrecaoValores.do?method=exibirFormCorrecaoValores>

Concessão não edificada para o Campus Aquidauana

Lanchonete por meio de concessão de uso de espaço físico não edificado no modelo Trailer/Food truck móvel nas vias e áreas internas do Campus Aquidauana, de modo estacionário, onde a CESSIONÁRIA monta a sua estrutura (veículo / mesas / cadeiras / etc), permanecendo por um período diário pré-determinado, e ao final do dia desmonta sua estrutura, retornando no dia seguinte. Em consulta no setor de tributação do município de Aquidauana, inexistente legislação aprovada que realize a cobrança de taxa de uso de ocupação do solo, mas sim a cobrança do Alvará de Ambulante. Devido à falta de legislação municipal sobre a cobrança da taxa de ocupação de vias e logradouros públicos empregada pela prefeitura, no Campus de Aquidauana, para o cálculo do valor mensal da Concessão de uso do espaço não edificado para exploração e operação comercial de serviços de lanchonete em Trailer/Food truck móvel, foi utilizado a memória de cálculo, conforme consta no item 8.1 deste documento.

Considerando o histórico do Campus Aquidauana, e valor atual cobrado, contido no processo 23347.011037.2019-66 que tratam do contrato 05/2019, cujo objeto é

concessão de espaço físico destinado a cantina/lanchonete no âmbito do IFMS - Campus Aquidauana - onde o valor do aluguel mensal cobrado atualmente é de R\$ 500,00;

Considerando que nesse valor estão inclusos o fornecimento de água, energia elétrica e a concessão do espaço.

Foi estipulado o valor de R\$ 500,00 (quinhentos reais), podendo assim ser discriminado:

- R\$ 300,00 (trezentos reais) referente ao pagamento de água e energia;
- R\$ 200,00 (duzentos reais) referente ao pagamento do aluguel da área;

- **Concessão não edificada para o Campus Jardim**

Lanchonete por meio de concessão de uso de espaço físico não edificado no modelo Trailer /Food truck móvel nas vias e áreas internas do Campus Jardim, de modo estacionário, onde a CESSIONÁRIA monta a sua estrutura (veículo / mesas / cadeiras / etc).

Devido à falta de dados de mercado para auxiliar no cálculo, para calcular parte do valor a ser pago, optou-se por utilizar a Taxa de Fiscalização, de Localização, de Instalação e de Funcionamento de Estabelecimento por ausência de taxa de ocupação de vias e logradouros públicos.

O valor da referida taxa leva em conta os normativos vigentes sobre o tema tais como a Lei Municipal Complementar nº042/2003 e sua atualização e alteração pela Lei Municipal Complementar nº160/2017, bem como aplicação do Decreto Municipal 042/2022 que dispõe sobre a UFMJ (unidade fiscal do município de Jardim), estando o cálculo representado abaixo:

CÁLCULO DO VALOR DO USO DO SOLO COM BASE NA TAXA DE FISCALIZAÇÃO, DE LOCALIZAÇÃO E DE FUNCIONAMENTO

UFMJ = R\$ 43,74 (quarenta e três reais e setenta e quatro centavos)

Valor por metro quadrado ocupado = 6% da UFMJ

Metros quadrados ocupado pelo Food Truck = 12 metros quadrados.

Valor Mensal = (UFMJ x 0,06) x metro quadrado

Valor Mensal = (43,74 x 0,06) x 12= 31,4928

Diante dos valores apresentados, fica convencionado que o valor mensal fica arredondado para R\$30,00 (trinta) reais mensais pelo uso do solo.

DO USO DA ENERGIA ELÉTRICA: No atual contrato, temos registros do seguinte uso de energia elétrica por parte da contratada antes da suspensão do contrato por conta da pandemia do novo Coronavírus:

Referência	Kw/h
09/2019	370
10/2019	299
11/2019	328
12/2019	310
Média	326,75

A média no período letivo é de 326,75, arredondamos para 326 Kw/h.

VALORES DAS TARIFAS DE ENERGIA COM IMPOSTOS:

Valor tarifa Kw/h- ponta (com impostos): 2,753910, arredondamos para 2,75.

Valor tarifa Kw/h- fora ponta (com impostos): 0,433640, arredondamos para 0,44.

CÁLCULO DA PORCENTAGEM DO CONSUMO PONTA E FORA DA PONTA:

Considerando os horários de atendimento 08h às 12h e 14h às 16h (fora da ponta) e 18h às 21h (ponta), a composição do valor será o seguinte:

(%) tempo de uso horário ponta = 33,3%, arredondamos para 30%

(%) tempo de uso horário fora ponta = 66,6%, arredondamos para 70%

CÁLCULO DO CONSUMO MENSAL MÉDIO PONTA

Consumo médio mensal horário ponta: $326 \text{ Kw/h} \times 30\% = 97,8 \text{ Kw/h}$, arredondados para 98 Kw/h.

CÁLCULO DO CONSUMO MENSAL MÉDIO FORA PONTA:

Consumo médio mensal horário fora ponta: $326 \text{ Kw/h} \times 70\% = 228,20 \text{ Kw/h}$, arredondados para 228 Kw/h

Valor médio mensal fora ponta: $228 \text{ Kw/h} \times 0,44 = \text{R}\$100,32$, arredondados para R\$ 100,00 (cem reais)

CÁLCULO DO CONSUMO MENSAL TOTAL MÉDIO DE ENERGIA

Total médio mensal= Valor médio mensal ponta + Valor médio mensal fora ponta

Total médio mensal= $270,00 + 100,00 = \text{R}\$370,00$ (trezentos e setenta) reais.

O preço final do aluguel do food truck no campus Jardim terá a seguinte composição:

PERÍODO LETIVO:

Aluguel = uso do solo + Consumo mensal total médio da energia elétrica

$$\text{Aluguel} = 30,00 + 370,00 = 400,00$$

Nos períodos letivos o valor será de R\$ 400,00 (quatrocentos reais), referente ao aluguel, incluídos água e energia elétrica.

PERÍODO DE FÉRIAS ESCOLARES

Aluguel = uso do solo + Valor médio mensal fora ponta

$$\text{Aluguel} = 30,00 + 100,00 = 130,00$$

Nos períodos de férias, no Campus Jardim, e recessos escolares será cobrado apenas o valor correspondente ao consumo de energia fora da ponta somado ao uso do solo, perfazendo um total de R\$130,00 (cento e trinta reais).

9. Justificativa para o Parcelamento ou não da Solução

(inciso VII, art. 9º, IN 58/2022)

Nos termos do §1º do art. 82 da Lei 14.133/2021, a licitação será composta por grupos de cestas de itens para cada campus. Tal medida se justifica porque seria impraticável que cada item pudesse ter vencedores diferentes, além de tornar pouco atrativa para os interessados. Justifica-se também que cada grupo corresponda a cada campus porque o atendimento a praças distintas inviabilizaria a competitividade, tendo em vista que é necessário um investimento inicial das empresas vencedoras do certame. Em caso contrário, o objeto ficaria restrito somente às empresas de maior capacidade financeira, restringindo a competitividade de forma desnecessária.

O Critério de julgamento será por maior desconto por item de cada cesta de produtos, com isso, um único fornecedor será o ganhador de todos os itens que compõem o grupo, para tanto, o fornecedor é obrigado a ofertar lance para todos os itens do grupo. A medida visa a economia processual relativa ao procedimento licitatório e o gerenciamento/fiscalização contratual, além de assegurar a obtenção de propostas para todos os serviços de interesse da Administração.

O valor da concessão pela ocupação do espaço é fixo e pré-determinado pela Administração conforme memorial de cálculo apresentado nos itens 8.1 e 8.2.

10. Contratações Correlatas e/ou Interdependentes

(inciso VIII, art. 9º, IN 58/2022)

Não há no âmbito do Campus Aquidauana, Jardim e Nova Andradina, contratações correlatas e /ou interdependentes com o objeto da contratação em referência pois contempla a execução como um todo.

11. Alinhamento entre a Contratação e o Planejamento

(inciso IX, art. 9º, IN 58/2022)

PDI 2019-2023 Macro Objetivo 4: Promover a gestão pública efetiva, propiciando infraestrutura adequada e sustentabilidade orçamentária.

Objetivo 4.4: Propiciar a infraestrutura física e tecnológica adequada para atividades acadêmicas, administrativas e culturais

12. Qualificação Técnica

Para efeitos de Qualificação Técnica do Licitante serão adotados os parâmetros estabelecidos pela Portaria do Centro de Vigilância Sanitária nº 05 de 09 de abril de 2013:

Para evitar a veiculação de doenças aos consumidores pelos produtos alimentícios, a saúde do manipulador de alimentos deve ser comprovada por meio de atestados médicos, exames e laudos laboratoriais originais ou suas cópias. Estes documentos devem permanecer à disposição da autoridade sanitária sempre que solicitados, no efetivo local de trabalho do manipulador, ou seja, no serviço de alimentação ou no estabelecimento comercial de alimentos. A periodicidade dos exames médicos e laboratoriais deve ser anual, mas poderá ser reduzida a critério do médico responsável da empresa. Dependendo das ocorrências endêmicas de certas doenças, a periodicidade deverá obedecer às exigências dos órgãos de Vigilância Sanitária e Epidemiológica. Tal exigência já foi posta nas descrições da execução do objeto.

As cozinhas industriais e os serviços de nutrição e dietética hospitalares devem ter um Responsável Técnico inscrito no órgão fiscalizador de sua profissão, cuja categoria profissional seja competente e regulamentada para a área de alimentos. Obrigatoriedade não aplicável ao objeto da presente contratação.

A esta contratação será aplicável o disposto na Seção III, Art. 16 da referida Portaria. Nos estabelecimentos comerciais de alimentos e serviços de alimentação, aos quais não se exige um Responsável Técnico profissional, a responsabilidade pela elaboração, implantação e manutenção de Boas Práticas pode estar a cargo do proprietário do estabelecimento, ou de funcionário capacitado, que trabalhe efetivamente no local, acompanhe integralmente o processo de produção e implemente os parâmetros e critérios estabelecidos neste regulamento.

Este funcionário deve ser comprovadamente submetido a curso de capacitação em Boas Práticas oferecido por instituição de ensino ou qualificação profissional ou pela vigilância sanitária, cujo conteúdo programático mínimo deve abordar os seguintes temas: doenças transmitidas por alimentos; higiene e saúde dos funcionários; qualidade da água e controle integrado de pragas; qualidade sanitária na manipulação de alimentos; Procedimentos Operacionais Padronizados para higienização das instalações e do ambiente.

O Responsável Técnico, profissional ou não, deve ter autoridade e competência para: I - capacitar os funcionários nas Boas Práticas de manipulação incluindo aspectos de segurança e saúde no trabalho; II - elaborar, atualizar e implementar o manual de Boas Práticas e os Procedimentos Operacionais Padronizados específicos para o estabelecimento; III - acompanhar as inspeções realizadas pela autoridade sanitária e prestação de informações necessárias, sobre o processo de produção e procedimentos adotados; IV - notificar o órgão de vigilância epidemiológica os surtos de doenças transmitidas por alimentos.

Os estabelecimentos comerciais de alimentos e serviços de alimentação devem possuir um programa próprio ou terceirizado de capacitação de pessoal em Boas Práticas, mantendo-se em arquivo o registro nominal da participação dos funcionários. A referida capacitação deve ser realizada na admissão de novos funcionários ou sempre que necessário

13. Benefícios a serem alcançados com a contratação

(inciso XIII, art. 9º, IN 58/2022).

Para declarar-se a viabilidade ou não da aquisição, deve-se ressaltar os resultados alcançados, os quais deverão abranger a identificação dos benefícios a serem alcançados em termos de eficácia, eficiência, efetividade e economicidade. Assim, o documento em tela almejou os seguintes resultados:

- Economicidade na contratação do serviço comum, posto que o pregão eletrônico caracteriza-se especialmente pela possibilidade de redução do valor da proposta sobre a cesta de produtos.
-
- Eficiência com a redução do custo administrativo em função da redução da fragmentação de processos licitatórios;
- Efetividade com a padronização dos critérios de fiscalização e gestão contratual;
- Eficácia com o atendimento da necessidade de fornecimento de alimentação ao público alvo. Provendo condições básicas para o bom desenvolvimento das atividades estudantis e melhoria na qualidade do ambiente organizacional

No mais, atende adequadamente às demandas de negócio formuladas, os benefícios a serem alcançados são adequados, os custos previstos são compatíveis e caracterizam a economicidade, e os riscos envolvidos são administráveis.

14. Providências a serem Adotadas

(inciso XI, art. 9º, IN 58/2022).

Publicar portaria de nomeação de fiscais técnicos que devem pertencer aos campi participantes desta contratação e gestor de contrato;

Garantir que os fiscais e gestor sejam capacitados para execução de suas obrigações com qualidade;

15. Possíveis Impactos Ambientais

(inciso XII, art. 9º, IN 58/2022).

A contratada deverá assumir as seguintes práticas de sustentabilidade: redução da geração de resíduos sólidos; utilizar na prestação de serviços copos reutilizáveis e deixar copos descartáveis para casos excepcionais; proceder a correta separação e destinação de resíduos oriundos de seu estabelecimento, não sendo de responsabilidade do IFMS fazer a gestão dos mesmos, o descarte deve ser feito diariamente e em local apropriado, fora das dependências do campus. Deixar disponível lixeiras aos usuários com tampas e identificadas. Minimamente duas lixeiras, sendo, uma para resíduos orgânicos e outra para recicláveis; Fazer consumo e uso racional da água, sem, no entanto, deixar de garantir a adequada higienização do ambiente, dos alimentos, utensílios e pessoal; verificar periodicamente a manutenção dos

sistemas de aquecimento e refrigeração; utilizar equipamentos que causem menor incômodo sonoro de acordo com a Resolução CONAMA nº 20/1994 e possuam selo de eficiência energética tipo A; as trocas das lâmpadas devem ser idênticas às originais no momento da entrega do espaço; realizar a coleta e descarte adequado de óleos, lâmpadas, baterias e gorduras; disponibilizar equipamentos de proteção individual por empregado, quando aplicável; utilização de uniformes em condições apresentáveis e nas especificações determinadas; proibida a utilização de produtos de limpeza e conservação oriundos e/ou derivados de Organismos Geneticamente Modificados (OGM) ou de plantas em risco de extinção; É proibida a utilização de saneantes domissanitários de Risco I listados no art. 5º da Resolução nº 336 /1999 na prestação dos serviços, conforme Resolução ANVISA RE nº 913, de 25 de junho de 2001; obrigação da contratada adotar medidas para evitar o desperdício da água potável; adotar práticas de gestão que garantam os direitos trabalhistas de seus empregados

16. Declaração de Viabilidade

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

16.1. Justificativa da Viabilidade

Para declarar-se a viabilidade ou não da aquisição, deve-se ressaltar os resultados alcançados, os quais deverão abranger a identificação dos benefícios a serem alcançados em termos de eficácia, eficiência, efetividade e economicidade. Assim, o documento em tela almejou os seguintes resultados:

- Economicidade na contratação do serviço comum, posto que o pregão eletrônico caracteriza-se especialmente pela possibilidade de redução do valor da proposta sobre a cesta de produtos.
- Eficiência com a redução do custo administrativo em função da redução da fragmentação de processos licitatórios;
- Efetividade com a padronização dos critérios de fiscalização e gestão contratual;
- Eficácia com o atendimento da necessidade de fornecimento de alimentação ao público alvo. Provendo condições básicas para o bom desenvolvimento das atividades estudantis e melhoria na qualidade do ambiente organizacional
- No mais, atende adequadamente às demandas de negócio formuladas, os benefícios a serem alcançados são adequados, os custos previstos são compatíveis e caracterizam a economicidade, e os riscos envolvidos são administráveis.

17. Responsáveis

JORGE LUIZ RODOLFO DOS SANTOS

Tecnólogo em Gestão Pública

CAMILA PEREIRA BRUN RIBEIRO

Técnico de Laboratório - Química

JULIANA SOUZA DO NASCIMENTO

Técnico em Assuntos Educacionais

Lista de Anexos

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

- Anexo I - pesquisa de preço.pdf (4.82 MB)
- Anexo II - mapa comparativo de preços.pdf (270.45 KB)
- Anexo III - mapa de risco.pdf (72.57 KB)

Anexo I - pesquisa de preço.pdf

PESQUISA DE PREÇO - CANTINA IFMS

EMPRESA:

Confeitaria cafe gourmet

ENDEREÇO:

Rua: Ver: Romeu de Medeiros

CIDADE:

Jardim

TELEFONE:

67 991056149

CNPJ:

38.541.927/0001-01

CLIENTE: IFMS - Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia de Mato Grosso do Sul

ENDEREÇO: Br 060 S/N Saída para Bela Vista

CIDADE: Jardim/MS

CEP: 79.240-000

CNPJ: 10.673.078/0009-88

INSC. EST./RG: Isento

ITEM	DESCRIÇÃO	UN	PREÇO UNITÁRIO
01	Água mineral com gás (500 ml).	Unidade	R\$ 2,50
02	Água mineral sem gás (500 ml).	Unidade	R\$ 2,00
03	Barra de cereal ou de frutas sem açúcar e sem ingredientes de origem animal.	Unidade	R\$ 4,00
04	Bolo confeitado tipo caseiro. Fatia 100 g.	Fatia	R\$ 5,00
05	Bolo simples tipo caseiro, levemente adoçado, sem cobertura ou recheio fabricado com ingredientes de primeira qualidade. Preferencialmente feito de frutas, por exemplo: abacaxi, laranja, banana, cenoura, limão, milho. Fatia de 100 g. Sem ingredientes de origem animal.	Fatia	R\$ 6,00
06	Café coado puro sem açúcar (50ml)	Unidade	R\$ 1,50
07	Chá sem açúcar de erva desidratada ou fresca, sem conservantes. Copo de 200 ml	Unidade	R\$ 2,00
08	Chipa (80 g)	Unidade	R\$ 2,00
09	Capuccino. (100ml)	Unidade	R\$ 2,00
10	Sopa paraguaia com queijo e cebola. (Fatia de 100 g)	Fatia	R\$ 4,00
11	Iogurte de Fruta ou Bebida Láctea, com adição de polpa de fruta, refrigerado (100 g). Diversos sabores.	Unidade	R\$ 4,00
12	Leite integral ou desnatado com achocolatado (200 ml).	Unidade	R\$ 2,00
13	Leite integral ou desnatado com Café (200 ml).	Unidade	R\$ 2,00
14	Leite puro, integral ou desnatado (200 ml).	Unidade	R\$ 2,00
15	Marmitex tipo 600 g. Opção vegana e não vegana.	Unidade	R\$ 12,00
16	Marmitex tipo 800 g. Opção vegana e não vegana.	Unidade	R\$ 15,00
17	Misto quente elaborado com pão de forma (2 fatias) com 1 fatia de queijo (10g) + 1 fatia de presunto (10g).	Fatia	R\$ 8,00
18	Pão de Queijo (80 g)	Unidade	R\$ 3,50
19	Pão francês com manteiga tostado.	Unidade	R\$ 2,50
20	Pipoca tradicional, sem ingredientes de origem animal. 100 g.	Pacote	R\$ 3,00
21	Pote de salada de frutas com quatro tipos de frutas (banana, maçã, laranja, uva, morango, mamão, ou melão) - 250 g	Unidade	R\$ 5,00
22	Refrigerante em lata. Lata com 350 ml.	Unidade	R\$ 4,00
23	Refrigerante mini em lata/pet. Com 220 ml.	Unidade	R\$ 3,00
24	Salgado assado com 100 g	Unidade	R\$ 5,50

25	Salgado frito com 100 g	Unidade	R\$ 5,00
26	Sanduíche frio com pão de forma tradicional ou integral com recheio de frango desfiado, ou atum, ou peito de peru, cenoura ralada, alface e tomate ou maionese, queijo, presunto, alface e tomate.	Unidade	R\$ 6,00
27	Suco de fruta (polpa congelada) com água. Copo de 250ml.	Unidade	R\$ 5,00
28	Suco de laranja natural. Copo de 250ml	Unidade	R\$ 5,00
29	Suco em lata. Lata mini com 290 ml.	Lata	R\$ 3,50
30	Suco em lata: diet. Lata mini com 290 ml.	Lata	R\$ 3,50
31	Vitamina de frutas in natura batida com leite. Copo de 250 ml.	Unidade	R\$ 6,00

Responsável pelo Orçamento :

Jardim - MS, 01/02/2023

Documento assinado eletronicamente por:

■ Jorge Luiz Rodolfo dos Santos, TECNOLOGO-FORMACAO, em 22/01/2023 18:15:31.

Este documento foi emitido pelo SUAP em 22/01/2023. Para comprovar sua autenticidade, faça a leitura do QRCode ao lado ou acesse <https://suap.ifms.edu.br/autenticar-documento/> e forneça os dados abaixo:

Código Verificador: 341475

Código de Autenticação: 877819f21e



PESQUISA DE PREÇO - CANTINA IFMS

EMPRESA: Clayton de Lima Lopes

ENDEREÇO: rua Getúlio Vargas, 396

CIDADE: Aquidauana

TELEFONE: 67 9.9297.7050

CNPJ: 872.833.791-34

CLIENTE: IFMS - Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia de Mato Grosso do Sul

ENDEREÇO: Br 060 S/N Saída para Bela Vista

CIDADE: Jardim/MS

CEP: 79.240-000

CNPJ: 10.673.078/0009-88

INSC. EST./RG: Isento

ITEM	DESCRIÇÃO	UN	PREÇO UNITÁRIO
01	Água mineral com gás (500 ml).	Unidade	R\$ 3,50
02	Água mineral sem gás (500 ml).	Unidade	R\$ 3,50
03	Barra de cereal ou de frutas sem açúcar e sem ingredientes de origem animal.	Unidade	R\$ 4,00
04	Bolo confeitado tipo caseiro. Fatia 100 g.	Fatia	R\$ 7,00
05	Bolo simples tipo caseiro, levemente adoçado, sem cobertura ou recheio fabricado com ingredientes de primeira qualidade. Preferencialmente feito de frutas, por exemplo: abacaxi, laranja, banana, cenoura, limão, milho. Fatia de 100 g. Sem ingredientes de origem animal.	Fatia	R\$ 6,00
06	Café coado puro sem açúcar (50ml)	Unidade	R\$ 2,50
07	Chá sem açúcar de erva desidratada ou fresca, sem conservantes. Copo de 200 ml	Unidade	R\$ 5,00
08	Chipa (80 g)	Unidade	R\$ 5,00
09	Capuccino. (100ml)	Unidade	R\$ 7,00
10	Sopa paraguaia com queijo e cebola. (Fatia de 100 g)	Fatia	R\$ 7,00
11	Iogurte de Fruta ou Bebida Láctea, com adição de polpa de fruta, refrigerado (100 g). Diversos sabores.	Unidade	R\$ 7,00
12	Leite integral ou desnatado com achocolatado (200 ml).	Unidade	R\$ 7,00
13	Leite integral ou desnatado com Café (200 ml).	Unidade	R\$ 6,50
14	Leite puro, integral ou desnatado (200 ml).	Unidade	R\$ 6,00
15	Marmitex tipo 600 g. Opção vegana e não vegana.	Unidade	R\$ 50,00
16	Marmitex tipo 800 g. Opção vegana e não vegana.	Unidade	R\$ 50,00
17	Misto quente elaborado com pão de forma (2 fatias) com 1 fatia de queijo (10g) + 1 fatia de presunto (10g).	Fatia	R\$ 7,00
18	Pão de Queijo (80 g)	Unidade	R\$ 6,50
19	Pão francês com manteiga tostado.	Unidade	R\$ 5,00
20	Pipoca tradicional, sem ingredientes de origem animal. 100 g.	Pacote	R\$ 7,50
21	Pote de salada de frutas com quatro tipos de frutas (banana, maçã, laranja, uva, morango, mamão, ou melão) - 250 g	Unidade	R\$ 10,00
22	Refrigerante em lata. Lata com 350 ml.	Unidade	R\$ 7,50
23	Refrigerante mini em lata/pet. Com 220 ml.	Unidade	R\$ 4,00
24	Salgado assado com 100 g	Unidade	R\$ 7,00

25	Salgado frito com 100 g	Unidade	R\$ 7,50
26	Sanduíche frio com pão de forma tradicional ou integral com recheio de frango desfiado, ou atum, ou peito de peru, cenoura ralada, alface e tomate ou maionese, queijo, presunto, alface e tomate.	Unidade	R\$ 15,00
27	Suco de fruta (polpa congelada) com água. Copo de 250ml.	Unidade	R\$ 9,00
28	Suco de laranja natural. Copo de 250ml	Unidade	R\$ 10,00
29	Suco em lata. Lata mini com 290 ml.	Lata	R\$ 8,00
30	Suco em lata: diet. Lata mini com 290 ml.	Lata	R\$ 9,00
31	Vitamina de frutas in natura batida com leite. Copo de 250 ml.	Unidade	R\$ 12,00



Responsável pelo Orçamento :

Jardim - MS, 16/02/2023

Documento assinado eletronicamente por:

■ Jorge Luiz Rodolfo dos Santos, TECNOLOGO-FORMACAO, em 01/02/2023 14:16:11.

Este documento foi emitido pelo SUAP em 01/02/2023. Para comprovar sua autenticidade, faça a leitura do QRCode ao lado ou acesse <https://suap.ifms.edu.br/autenticar-documento/> e forneça os dados abaixo:

Código Verificador: 343134

Código de Autenticação: bf97726b8b



PESQUISA DE PREÇO - CANTINA IFMS

EMPRESA:

ENDEREÇO: **25.329.438/0001-49**

PIZZARIA VARGAS LTDA

CIDADE:

R. Primeiro de Maio, 327 - Centro
CEP 79240-000 - Jardim- MS

TELEFONE:

CNPJ:

CLIENTE: IFMS - Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia de Mato Grosso do Sul

ENDEREÇO: Br 060 S/N Saída para Bela Vista

CIDADE: Jardim/MS

CEP: 79.240-000

CNPJ: 10.673.078/0009-88

INSC. EST./RG: Isento

ITEM	DESCRIÇÃO	UN	PREÇO UNITÁRIO
01	Água mineral com gás (500 ml).	Unidade	R\$ 3,90
02	Água mineral sem gás (500 ml).	Unidade	R\$ 3,50
03	Barra de cereal ou de frutas sem açúcar e sem ingredientes de origem animal.	Unidade	R\$ 3,90
04	Bolo confeitado tipo caseiro. Fatia 100 g.	Fatia	R\$ 4,90
05	Bolo simples tipo caseiro, levemente adocicado, sem cobertura ou recheio fabricado com ingredientes de primeira qualidade. Preferencialmente feito de frutas, por exemplo: abacaxi, laranja, banana, cenoura, limão, milho. Fatia de 100 g. Sem ingredientes de origem animal.	Fatia	R\$ 4,50
06	Café coado puro sem açúcar (50ml)	Unidade	R\$ 0,50
07	Chá sem açúcar de erva desidratada ou fresca, sem conservantes. Copo de 200 ml	Unidade	R\$ 3,50
08	Chipa (80 g)	Unidade	R\$ 4,50
09	Capuccino. (100ml)	Unidade	R\$ 6,00
10	Sopa paraguaia com queijo e cebola. (Fatia de 100 g)	Fatia	R\$ 6,50
11	Iogurte de Fruta ou Bebida Láctea, com adição de polpa de fruta, refrigerado (100 g). Diversos sabores.	Unidade	R\$ 4,90
12	Leite integral ou desnatado com achocolatado (200 ml).	Unidade	R\$ 5,50
13	Leite integral ou desnatado com Café (200 ml).	Unidade	R\$ 4,50
14	Leite puro, integral ou desnatado (200 ml).	Unidade	R\$ 3,50
15	Marmitex tipo 600 g. Opção vegana e não vegana.	Unidade	R\$ 20,00
16	Marmitex tipo 800 g. Opção vegana e não vegana.	Unidade	R\$ 23,00
17	Misto quente elaborado com pão de forma (2 fatias) com 1 fatia de queijo (10g) + 1 fatia de presunto (10g).	Fatia	R\$ 8,80
18	Pão de Queijo (80 g)	Unidade	R\$ 4,50
19	Pão francês com manteiga tostado.	Unidade	R\$ 3,50
20	Pipoca tradicional, sem ingredientes de origem animal. 100 g.	Pacote	R\$
21	Pote de salada de frutas com quatro tipos de frutas (banana, maçã, laranja, uva, morango, mamão, ou melão) - 250 g	Unidade	R\$ 8,80
22	Refrigerante em lata. Lata com 350 ml.	Unidade	R\$ 5,00
23	Refrigerante mini em lata/pet. Com 220 ml.	Unidade	R\$ 3,50
24	Salgado assado com 100 g	Unidade	R\$ 0,50

25	Salgado frito com 100 g	Unidade	R\$ 6,50
26	Sanduíche frio com pão de forma tradicional ou integral com recheio de frango desfiado, ou atum, ou peito de peru, cenoura ralada, alface e tomate ou maionese, queijo, presunto, alface e tomate.	Unidade	R\$ 12,90
27	Suco de fruta (polpa congelada) com água. Copo de 250ml.	Unidade	R\$ 6,00
28	Suco de laranja natural. Copo de 250ml	Unidade	R\$ 6,90
29	Suco em lata. Lata mini com 290 ml.	Lata	R\$ 5,50
30	Suco em lata: diet. Lata mini com 290 ml.	Lata	R\$ 5,90
33	Vitamina de frutas in natura batida com leite. Copo de 250 ml.	Unidade	R\$ 6,50

Responsável pelo Orçamento :

Jardim - MS, 30/01/2023

uf.
25.329.438/0001-49
PIZZARIA VARGAS LTDA
 R. Primeiro de Maio, 327 - Centro
 CEP 79240-000 - Jardim - MS

Documento assinado eletronicamente por:

▪ Jorge Luiz Rodolfo dos Santos, TECNOLOGO-FORMACAO, em 22/01/2023 18:15:31.

Este documento foi emitido pelo SUAP em 22/01/2023. Para comprovar sua autenticidade, faça a leitura do QRCode ao lado ou acesse <https://suap.ifms.edu.br/autenticar-documento/> e forneça os dados abaixo:

Código Verificador: 341475

Código de Autenticação: 877819f21e



PROPOSTA:

EMPRESA: M. HELENA LOPES
ENDEREÇO: Rua José TADAO ARIMA - 222
CIDADE: Aquidauana - MS
TELEFONE: (67) 9 9262-9731
CNPJ: 12.551.069/0001-92

CLIENTE: IFMS - Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia de Mato Grosso do Sul

ENDEREÇO: Rua José Tadao Arima, 222 - Vila Ycaraf

CIDADE: Aquidauana/MS

CEP: 79.200-000

CNPJ: 10.673.078/0004-73

INSC. EST./RG: Isento

Item	Discriminação	Valor unitário
1	Salgado frito com 100 g.	8.00
2	Salgado assado com 100 g.	8.00
3	Sanduíche frio com pão de forma tradicional ou integral com recheio de frango desfiado, ou atum, ou peito de peru, cenoura ralada, alface e tomate ou maionese, queijo, presunto, alface e tomate.	12.00
4	Misto quente elaborado com pão de forma (2 fatias) com 1 fatia de queijo de (10 g) + 1 fatia de presunto de (10 g).	8.00
5	Pão francês com manteiga tostado.	2.00
6	Bolo simples tipo caseiro, levemente adocicado, sem cobertura ou recheio fabricado com ingredientes de primeira qualidade. Preferencialmente feito de frutas, por exemplo: abacaxi, laranja, cenoura, limão e milho. Fatia de 100 g. Sem ingredientes de origem animal.	5.00
7	Bolo confeitado tipo caseiro. Fatia de 100 g.	8.00
8	Pão de queijo (100 g).	7.00
9	Chipa (100 g).	7.00
10	Sanduíche com hambúrguer de carne, mais queijo, salada e ovo frito.	15.00
11	Fatia de sopa paraguaia com queijo e cebola.	8.00
12	Pipoca tradicional, sem ingredientes de origem animal. 100 g.	7.00
13	Amendoim Japonês com casca - 150 g.	6.00
14	Amendoim Japonês descascado - 150 g.	6.00

15	Refrigerante em lata. Lata de 350 ml.	6.00
16	Refrigerante mini em lata/pet. Com 220 ml.	4.00
17	Água mineral com gás (500 ml).	4.00
18	Água mineral sem gás (500 ml).	4.00
19	Suco em lata. Lata mini com 290 ml.	7.00
20	Suco lata: diet. lata mini com 290 ml.	7.00
21	Leite puro, integral ou desnatado (200 ml).	5.00
22	Leite integral ou desnatado com achocolatado (200 ml)	6.00
23	Leite integral ou desnatado com café (200 ml).	6.00
24	Café coado puro sem açúcar (50 ml).	2.00
25	Copo de 150 ml de capuccino.	8.00
26	logurte de fruta ou Bebida láctea, com adição de polpa de fruta, refrigerado (100 g). Diversos sabores.	5.00
27	Barra de cereal ou de frutas sem açúcar e sem ingredientes de origem animal.	4.00
28	Chá sem açúcar de erva desidratada ou fresca, sem conservante. copo com 200 ml.	5.00
29	Suco de fruta (polpa congelada) com água. Copo de 250 ml.	8.00
30	Vitamina de frutas in natura batida com leite. Copo de 250 ml.	10.00
31	Suco de laranja natural. Copo de 250 ml.	10.00
32	Pote de salada de frutas com quatro tipos de frutas (banana, maçã, laranja, uva e morango, mamão, ou melão) - 200 g.	8.00
33	Creme de açaí com cereal de granola sem açúcar (80 g a 100 g).	8.00
34	Biscoito de polvilho, embalagem de 100g.	8.00
35	Marmitex tipo 800 g. Opção vegana e não vegana.	30.00
36	Marmitex tipo 600 g. Opção vegana e não vegana.	25.00
37	Marmitex tipo 400 g. Opção vegana e não vegana.	20.00

Validade 60 dias

Campe Grande, MS 31 de Janeiro de 2023.

Maria Helena Lery
Responsável pelo orçamento

PROPOSTA: Delicias da Name.
EMPRESA: Travessa Ragalzi, 1297.
ENDEREÇO: Anastácio (MS)
CIDADE: Anastácio (MS)
TELEFONE: (67) 99904-8939
CNPJ: 47.653.475/0001-40

CLIENTE: IFMS - Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia de Mato Grosso do Sul
ENDEREÇO: Rua José Tadao Arima, 222 - Vila Ycarai
CIDADE: Aquidauja/MS CEP: 79.200-000
CNPJ: 10.673.078/0004-73 INSC. EST./RG: Isento

Item	Discriminação	Valor unitário
1	Salgado frito com 100 g.	5.00
2	Salgado assado com 100 g.	5.00
3	Sanduíche frio com pão de forma tradicional ou integral com recheio de frango desfiado, ou atum, ou peito de peru, cenoura ralada, alface e tomate ou maionese, queijo, presunto, alface e tomate.	5.00
4	Misto quente elaborado com pão de forma (2 fatias) com 1 fatia de queijo de (10 g) + 1 fatia de presunto de (10 g).	4.00
5	Pão francês com manteiga tostado.	3.00
6	Bolo simples tipo caseiro, levemente adocicado, sem cobertura ou recheio fabricado com ingredientes de primeira qualidade. Preferencialmente feito de frutas, por exemplo: abacaxi, laranja, cenoura, limão e milho. Fatia de 100 g. Sem ingredientes de origem animal.	
7	Bolo confeitado tipo caseiro. Fatia de 100 g.	4.00
8	Pão de queijo (100 g).	5.00
9	Chipa (100 g).	3.00
10	Sanduíche com hambúrguer de carne, mais queijo, salada e ovo frito.	8.00
11	Fatia de sopa paraguaia com queijo e cebola.	4.00
12	Pipoca tradicional, sem ingredientes de origem animal. 100 g.	3.00
13	Amendoim Japonês com casca - 150 g.	4.00
14	Amendoim Japonês descascado - 150 g.	5.00

15	Refrigerante em lata. Lata de 350 ml.	4.00
16	Refrigerante mini em lata/pet. Com 220 ml.	3.00
17	Água mineral com gás (500 ml).	3.00
18	Água mineral sem gás (500 ml).	2.00
19	Suco em lata. Lata mini com 290 ml.	3.00
20	Suco lata: diet. lata mini com 290 ml.	4.00
21	Leite puro, integral ou desnatado (200 ml).	3.00
22	Leite integral ou desnatado com achocolatado (200 ml)	3.00
23	Leite integral ou desnatado com café (200 ml).	3.00
24	Café coado puro sem açúcar (50 ml).	2.00
25	Copo de 150 ml de capuccino.	5.00
26	logurte de fruta ou Bebida láctea, com adição de polpa de fruta, refrigerado (100 g). Diversos sabores.	4.00
27	Barra de cereal ou de frutas sem açúcar e sem ingredientes de origem animal.	3.00
28	Chá sem açúcar de erva desidratada ou fresca, sem conservante. copo com 200 ml.	3.00
29	Suco de fruta (polpa congelada) com água. Copo de 250 ml.	7.00
30	Vitamina de frutas in natura batida com leite. Copo de 250 ml.	6.00
31	Suco de laranja natural. Copo de 250 ml.	7.00
32	Pote de salada de frutas com quatro tipos de frutas (banana, maçã, laranja, uva e morango, mamão, ou melão) - 200 g.	7.00
33	Creme de açaí com cereal de granola sem açúcar (80 g a 100 g).	6.00
34	Biscoito de polvilho, embalagem de 100g.	3.00
35	Marmitex tipo 800 g. Opção vegana e não vegana.	17.00
36	Marmitex tipo 600 g. Opção vegana e não vegana.	15.00
37	Marmitex tipo 400 g. Opção vegana e não vegana.	10.00

Validade 60 dias

Campo Grande, MS 31 de Janeiro de 2023.

Elaine Cristina Charão Nunes
Responsável pelo orçamento

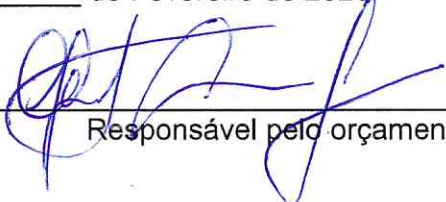
PROPOSTA:**EMPRESA:** Clayton de Lima Lopes**ENDEREÇO:** rua Getúlio Vargas, 396**CIDADE:** Aquidauana**TELEFONE:** 67 9.9297.7050**CNPJ:** 872.833.791-34**CLIENTE:** IFMS - Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia de Mato Grosso do Sul**ENDEREÇO:** Rua José Tadao Arima, 222 - Vila Ycarai**CIDADE:** Aquidauana/MS**CEP:** 79.200-000**CNPJ:** 10.673.078/0004-73**INSC. EST./RG:** Isento

Item	Discriminação	Valor unitário
1	Salgado frito com 100 g.	7,50
2	Salgado assado com 100 g.	7,00
3	Sanduíche frio com pão de forma tradicional ou integral com recheio de frango desfiado, ou atum, ou peito de peru, cenoura ralada, alface e tomate ou maionese, queijo, presunto, alface e tomate.	12,00
4	Misto quente elaborado com pão de forma (2 fatias) com 1 fatia de queijo de (10 g) + 1 fatia de presunto de (10 g).	10,00
5	Pão francês com manteiga tostado.	6,00
6	Bolo simples tipo caseiro, levemente adocicado, sem cobertura ou recheio fabricado com ingredientes de primeira qualidade. Preferencialmente feito de frutas, por exemplo: abacaxi, laranja, cenoura, limão e milho. Fatia de 100 g. Sem ingredientes de origem animal.	7,50
7	Bolo confeitado tipo caseiro. Fatia de 100 g.	6,50
8	Pão de queijo (100 g).	6,50
9	Chipa (100 g).	6,50
10	Sanduíche com hambúrguer de carne, mais queijo, salada e ovo frito.	
11	Fatia de sopa paraguaia com queijo e cebola.	6,50
12	Pipoca tradicional, sem ingredientes de origem animal. 100 g.	15,00
13	Amendoim Japonês com casca - 150 g.	7,00
14	Amendoim Japonês descascado - 150 g.	7,00

15	Refrigerante em lata. Lata de 350 ml.	7,50
16	Refrigerante mini em lata/pet. Com 220 ml.	5,00
17	Água mineral com gás (500 ml).	4,50
18	Água mineral sem gás (500 ml).	4,00
19	Suco em lata. Lata mini com 290 ml.	7,00
20	Suco lata: diet. lata mini com 290 ml.	7,50
21	Leite puro, integral ou desnatado (200 ml).	7,00
22	Leite integral ou desnatado com achocolatado (200 ml)	9,00
23	Leite integral ou desnatado com café (200 ml).	8,00
24	Café coado puro sem açúcar (50 ml).	3,00
25	Copo de 150 ml de capuccino.	8,00
26	Iogurte de fruta ou Bebida láctea, com adição de polpa de fruta, refrigerado (100 g). Diversos sabores.	8,00
27	Barra de cereal ou de frutas sem açúcar e sem ingredientes de origem animal.	5,00
28	Chá sem açúcar de erva desidratada ou fresca, sem conservante. copo com 200 ml.	8,00
29	Suco de fruta (polpa congelada) com água. Copo de 250 ml.	10,00
30	Vitamina de frutas in natura batida com leite. Copo de 250 ml.	13,00
31	Suco de laranja natural. Copo de 250 ml.	10,00
32	Pote de salada de frutas com quatro tipos de frutas (banana, maçã, laranja, uva e morango, mamão, ou melão) - 200 g.	10,00
33	Creme de açaí com cereal de granola sem açúcar (80 g a 100 g).	15,00
34	Biscoito de polvilho, embalagem de 100g.	10,00
35	Marmitex tipo 800 g. Opção vegana e não vegana.	50,00
36	Marmitex tipo 600 g. Opção vegana e não vegana.	45,00
37	Marmitex tipo 400 g. Opção vegana e não vegana.	40,00

Validade 60 dias

Aquidauana, MS 16 de Fevereiro de 2023.



Responsável pelo orçamento

SOLICITAÇÃO DE COTAÇÃO

Sr. fornecedor, solicitamos-lhe cotação para o fornecimento de materiais e serviços ao IFMS - Campus Nova Andradina, sito à Rodovia MS-473 KM 23 Fazenda Santa Bárbara.

A presente cotação visa levantar o preço médio de mercado dos produtos a serem ofertados em espaço de **cantina escolar** e o preenchimento deste documento é de caráter contributivo.

1 Dados da Empresa Fornecedora da Cotação

Nome Fantasia: Doce & Sabor
Razão Social: Carla Roberta Vieira Nunes
CNPJ: 230386590001-32 Telefone: (67)99961-2143
E-mail: carlarobertavieira@hotmail.com.br
Endereço: Rua Narimitsu Tokoka 1032
Cidade/UF: Nova Andradina – MS

Nome/SIAPE do servidor (a) do IFMS responsável pela cotação: Juliana Souza de Nascimento
Sigpe: 1091721

2. OBJETO

A informação do preço unitário deverá considerar que a venda estimada do item estará relacionada com a frequência média diária de pessoas no campus, conforme discriminada no quadro abaixo:

USUÁRIO	QUANTIDADE	FREQUÊNCIA MÉDIA DIÁRIA
ESTUDANTES	600	200
PROFESSORES	55	15
TÉCNICOS ADMINISTRATIVOS	44	20
FUNCIÓNÁRIOS TERCEIRIZADOS	11	11

Nos preços unitários cotados deverão estar inclusos todos os custos referentes a impostos, encargos, taxas, fretes, seguros e outros quaisquer que incidam ou venham a incidir sobre o objeto.

Item	Descrição do Item	UN	Valor Unitário
1	Salgado frito com no mínimo 100g.	UN	R\$ 5,00
2	Salgado assado com no mínimo 100g.	UN	R\$ 5,00
3	Sanduíches frios de pão integral e recheios leves, com no mínimo 200g. Elaborados com frango desfiado, cenoura, saladas variadas, peito de peru, presunto, salame e queijos variados. O recheio deverá conter no mínimo 4 dos itens descritos.	UN	R\$ 7,00
4	Misto quente elaborado com pão de forma fatiado, massa clara e macia (50g - 2 fatias) com 1 fatia de queijo (10g) + 1 fatia de presunto (10g).	UN	R\$ 5,00
5	Pão francês com manteiga (Tostado ou frio)	UN	R\$ 3,00
6	Bolo simples tipo caseiro, levemente adocicado, sem cobertura ou recheio fabricado com ingredientes de primeira qualidade. Preferencialmente feito de frutas, por exemplo: abacaxi, laranja, banana, cenoura, limão, milho. Fatia de 100 g.	Fatia	R\$ 4,00
7	Pão de Queijo ou Chipa (100 g).	UN	R\$ 2,50
8	Café preto coado com e sem adição de açúcar (50 ml).	UN	R\$ 3,00
9	Refrigerante Coca-Cola, 600ml	UN	R\$ 6,00
10	Refrigerante Guaraná, 600ml	UN	R\$ 5,00
11	Refrigerante, sabores diversos, 600ml	UN	R\$ 5,00
12	Refrigerante em lata. Lata com 350 ml.	Lata	R\$ 5,50
13	Refrigerante em lata: diet. Lata com 350 ml.	Lata	R\$ 5,50
14	Refrigerante em lata/pet. Com 200 a 220 ml.	Lata	R\$ 3,00
15	Refrigerante em lata/pet: diet. Com 200 a 220 ml.	Lata	R\$ 3,00
16	Água mineral com gás (500 ml).	UN	R\$ 4,00

17	Água mineral sem gás (500 ml).	UN	R\$ 4,00
18	Suco tipo Kapo ou similar com 200ml	UN	R\$ 3,50
19	Suco sem adição de açúcar e conservantes do tipo Pratz ou similar. Embalagem de 330ml	UN	R\$ 6,00
20	Suco sem adição de açúcar e conservantes do tipo Pratz ou similar. Embalagem de 900ml	UN	R\$ 12,00
21	Leite puro, integral ou desnatado (200 ml).	UN	R\$ 3,00
22	Leite integral ou desnatado com achocolatado (200 ml).	UN	R\$ 4,00
23	Leite integral ou desnatado com Café (200 ml).	UN	R\$ 4,00
24	Suco de fruta (polpa congelada) com água. Copo de 250ml.	UN	R\$ 5,00
25	Suco de fruta (polpa congelada) com leite. Copo de 250ml.	UN	R\$ 6,00
26	Suco de laranja natural. Copo de 250ml	UN	R\$ 5,00
27	COMBO 1: suco de fruta natural ou polpa (200ml) + pão de queijo ou chipa (100g) + 1 fruta (banana, maçã ou outra da época)	UN	R\$ 8,00
28	COMBO 2: café com leite (200ml) + bolo simples (fatia de 100g) + 1 fruta (banana, maçã ou outra da época)	UN	R\$ 8,00
29	COMBO 3: suco de fruta natural ou polpa (200ml) + sanduíche natural	UN	R\$ 8,50
30	COMBO 4: leite batido com banana ou maçã (200ml) + misto quente.	UN	R\$ 8,50
VALOR TOTAL DA PROPOSTA			R\$ 157,00

Nova Andradina, 15 de fevereiro de 2023

Carle Roberto Vieira Nunes

Identificação e Assinatura do Representante pela Empresa

SOLICITAÇÃO DE COTAÇÃO

Sr. fornecedor, solicitamos-lhe cotação para o fornecimento de materiais e serviços ao IFMS - Campus Nova Andradina, sito à Rodovia MS-473 KM 23 Fazenda Santa Bárbara.

A presente cotação visa levantar o preço médio de mercado dos produtos a serem ofertados em espaço de **cantina escolar** e o preenchimento deste documento é de caráter contributivo.

1 Dados da Empresa Fornecedora da Cotação

Nome Fantasia: _____
Razão Social: Clayton de Lima Lopes
CNPJ: 872 833 791 37 Telefone 67 9.9297 7050
E-mail: claytonlopes@gmail.com
Endereço: rua Getúlio Vargas, 396. Bairro ALTO
Cidade/UF: Nova Andradina – MS

Nome/SIAPE do **servidor (a) do IFMS** responsável pela cotação:

2. OBJETO

A informação do preço unitário deverá considerar que a venda estimada do item estará relacionada com a frequência média diária de pessoas no campus, conforme discriminada no quadro abaixo:

USUÁRIO	QUANTIDADE	FREQUÊNCIA MÉDIA DIÁRIA
ESTUDANTES	600	200
PROFESSORES	55	15
TÉCNICOS ADMINISTRATIVOS	44	20
FUNCIÓNÁRIOS TERCEIRIZADOS	11	11

Nos preços unitários cotados deverão estar inclusos todos os custos referentes a impostos, encargos, taxas, fretes, seguros e outros quaisquer que incidam ou venham a incidir sobre o objeto.

Item	Descrição do Item	UN	Valor Unitário
1	Salgado frito com no mínimo 100g.	UN	7,50
2	Salgado assado com no mínimo 100g.	UN	7:00
3	Sanduíches frios de pão integral e recheios leves, com no mínimo 200g. Elaborados com frango desfiado, cenoura, saladas variadas, peito de peru, presunto, salame e queijos variados. O recheio deverá conter no mínimo 4 dos itens descritos.	UN	15.00
4	Misto quente elaborado com pão de forma fatiado, massa clara e macia (50g - 2 fatias) com 1 fatia de queijo (10g) + 1 fatia de presunto (10g).	UN	10.00
5	Pão francês com manteiga (Tostado ou frio)	UN	5.00
6	Bolo simples tipo caseiro, levemente adocicado, sem cobertura ou recheio fabricado com ingredientes de primeira qualidade. Preferencialmente feito de frutas, por exemplo: abacaxi, laranja, banana, cenoura, limão, milho. Fatia de 100 g.	Fatia	6.00
7	Pão de Queijo ou Chipa (100 g).	UN	6.50
8	Café preto coado com e sem adição de açúcar (50 ml).	UN	2.00
9	Refrigerante Coca-Cola, 600ml	UN	8.00
10	Refrigerante Guaraná, 600ml	UN	7.00
11	Refrigerante, sabores diversos, 600ml	UN	7.00
12	Refrigerante em lata. Lata com 350 ml.	Lata	6.00
13	Refrigerante em lata: diet. Lata com 350 ml.	Lata	6.50
14	Refrigerante em lata/pet. Com 200 a 220 ml.	Lata	4.00
15	Refrigerante em lata/pet: diet. Com 200 a 220 ml.	Lata	4.00
16	Água mineral com gás (500 ml).	UN	4.00
17	Água mineral sem gás (500 ml).	UN	4.00
18	Suco tipo Kapo ou similar com 200ml	UN	4.00
19	Suco sem adição de açúcar e conservantes do tipo Pratz ou similar. Embalagem de 330ml	UN	12.00

20	Suco sem adição de açúcar e conservantes do tipo Pratz ou similar. Embalagem de 900ml	UN	25.00
21	Leite puro, integral ou desnatado (200 ml).	UN	5.00
22	Leite integral ou desnatado com achocolatado (200 ml).	UN	8.00
23	Leite integral ou desnatado com Café (200 ml).	UN	7.00
24	Suco de fruta (polpa congelada) com água. Copo de 250ml.	UN	8.00
25	Suco de fruta (polpa congelada) com leite. Copo de 250ml.	UN	10.00
26	Suco de laranja natural. Copo de 250ml	UN	10.00
27	COMBO 1: suco de fruta natural ou polpa (200ml) + pão de queijo ou chipa (100g) + 1 fruta (banana, maçã ou outra da época)	UN	15.00
28	COMBO 2: café com leite (200ml) + bolo simples (fatia de 100g) + 1 fruta (banana, maçã ou outra da época)	UN	13.00
29	COMBO 3: suco de fruta natural ou polpa (200ml) + sanduíche natural	UN	20.00
30	COMBO 4: leite batido com banana ou maçã (200ml) + misto quente.	UN	20.00
VALOR TOTAL DA PROPOSTA			

Nova Andradina, 16 de fevereiro de 2023


 Identificação e Assinatura do Representante pela Empresa

SOLICITAÇÃO DE COTAÇÃO

Sr. fornecedor, solicitamos-lhe cotação para o fornecimento de materiais e serviços ao IFMS - Campus Nova Andradina, sito à Rodovia MS-473 KM 23 Fazenda Santa Bárbara.

A presente cotação visa levantar o preço médio de mercado dos produtos a serem ofertados em espaço de **cantina escolar** e o preenchimento deste documento é de caráter contributivo.

1 Dados da Empresa Fornecedora da Cotação

Nome Fantasia: DEDO DE MOÇA MARMIÁRIA

Razão Social: SAMUEL RODRIGUES HOPES

CNPJ: 41939100/0001-65 Telefone 67999991860

E-mail: SAMUELRSRODRIGUES@GMAIL.COM

Endereço: RUA DA SAUDADE 1936

Cidade/UF: Nova Andradina – MS

Nome/SIAPE do servidor (a) do IFMS responsável pela cotação: Juliana Souza de Nozima
SIAPE: 1091721

2. OBJETO

A informação do preço unitário deverá considerar que a venda estimada do item estará relacionada com a frequência média diária de pessoas no campus, conforme discriminada no quadro abaixo:

USUÁRIO	QUANTIDADE	FREQUÊNCIA MÉDIA DIÁRIA
ESTUDANTES	600	200
PROFESSORES	55	15
TÉCNICOS ADMINISTRATIVOS	44	20
FUNCIÓNÁRIOS TERCEIRIZADOS	11	11

Nos preços unitários cotados deverão estar inclusos todos os custos referentes a impostos, encargos, taxas, fretes, seguros e outros quaisquer que incidam ou venham a incidir sobre o objeto.

Item	Descrição do Item	UN	Valor Unitário
1	Salgado frito com no mínimo 100g.	UN	5.00
2	Salgado assado com no mínimo 100g.	UN	5.00
3	Sanduíches frios de pão integral e recheios leves, com no mínimo 200g. Elaborados com frango desfiado, cenoura, saladas variadas, peito de peru, presunto, salame e queijos variados. O recheio deverá conter no mínimo 4 dos itens descritos.	UN	7.00
4	Misto quente elaborado com pão de forma fatiado, massa clara e macia (50g - 2 fatias) com 1 fatia de queijo (10g) + 1 fatia de presunto (10g).	UN	4.00
5	Pão francês com manteiga (Tostado ou frio)	UN	1.50
6	Bolo simples tipo caseiro, levemente adocicado, sem cobertura ou recheio fabricado com ingredientes de primeira qualidade. Preferencialmente feito de frutas, por exemplo: abacaxi, laranja, banana, cenoura, limão, milho. Fatia de 100 g.	Fatia	5.00
7	Pão de Queijo ou Chipa (100 g).	UN	1.50
8	Café preto coado com e sem adição de açúcar (50 ml).	UN	1.00
9	Refrigerante Coca-Cola, 600ml	UN	9.00
10	Refrigerante Guaraná, 600ml	UN	7.50
11	Refrigerante, sabores diversos, 600ml	UN	8.00
12	Refrigerante em lata. Lata com 350 ml.	Lata	5.00
13	Refrigerante em lata: diet. Lata com 350 ml.	Lata	5.00
14	Refrigerante em lata/pet. Com 200 a 220 ml.	Lata	4.00
15	Refrigerante em lata/pet: diet. Com 200 a 220 ml.	Lata	4.00
16	Água mineral com gás (500 ml).	UN	3.00

17	Água mineral sem gás (500 ml).	UN	3.00
18	Suco tipo Kapo ou similar com 200ml	UN	3.00
19	Suco sem adição de açúcar e conservantes do tipo Pratz ou similar. Embalagem de 330ml	UN	7.00
20	Suco sem adição de açúcar e conservantes do tipo Pratz ou similar. Embalagem de 900ml	UN	15.00
21	Leite puro, integral ou desnatado (200 ml).	UN	2.50
22	Leite integral ou desnatado com achocolatado (200 ml).	UN	4.00
23	Leite integral ou desnatado com Café (200 ml).	UN	2.00
24	Suco de fruta (polpa congelada) com água. Copo de 250ml.	UN	4.00
25	Suco de fruta (polpa congelada) com leite. Copo de 250ml.	UN	4.50
26	Suco de laranja natural. Copo de 250ml	UN	4.00
27	COMBO 1: suco de fruta natural ou polpa (200ml) + pão de queijo ou chipa (100g) + 1 fruta (banana, maçã ou outra da época)	UN	8.00
28	COMBO 2: café com leite (200ml) + bolo simples (fatia de 100g) + 1 fruta (banana, maçã ou outra da época)	UN	8.00
29	COMBO 3: suco de fruta natural ou polpa (200ml) + sanduíche natural	UN	9.00
30	COMBO 4: leite batido com banana ou maçã (200ml) + misto quente.	UN	8.00
VALOR TOTAL DA PROPOSTA			157.50

Nova Andradina, 15 de FEVEREIRO de 2023


 Identificação e Assinatura do Representante pela Empresa

Anexo II - mapa comparativo de preços.pdf

Cotação 2/2023 - AQ-ADEPE/AQ-DIREN/AQ-DIRGE/AQ-IFMS/IFMS

Quadro Comparativo de Propostas de Cotações

ORÇAMENTO I:	
EMPRESA: Delicias da Nane	
CNPJ: 47.653.475/0001-40	DATA DO ORÇAMENTO: 31/01/2023

ORÇAMENTO II:	
EMPRESA: Maria Helena Lopes (Espaço Doce Pimenta)	
CNPJ: 12.551.069/0001-92	DATA DO ORÇAMENTO: 31/01/2023

ORÇAMENTO III:	
EMPRESA: Clayton de Lima Lopes	
CNPJ: 10.673.078/0004-73	DATA DO ORÇAMENTO: 15/02/2023

A busca por valores de referência para o Campus Aquidauana ocorreu no comércio local, onde foram consultadas quatro empresas: Angela Ricalde Doces e Salgados, Delícias da Nane, Espaço Doce Pimenta e Clayton de Lima Lopes, todavia somente as três últimas retornaram ao pedido de orçamento para o fornecimento dos itens. De acordo com os valores encontrados no comércio local utilizou-se a média dos valores para dar continuidade ao processo de licitação.

FORNECEDORES

Nº ITEM	I	II	III	MÉDIA
1	R\$ 5,00	R\$ 8,00	R\$ 7,50	R\$ 6,83
2	R\$ 5,00	R\$ 8,00	R\$ 7,00	R\$ 6,66
3	R\$ 5,00	R\$ 12,00	R\$ 12,00	R\$ 9,66
4	R\$ 4,00	R\$ 8,00	R\$ 10,00	R\$ 7,33
5	R\$ 3,00	R\$ 2,00	R\$ 6,00	R\$ 3,66
6	-	R\$ 5,00	R\$ 7,50	R\$ 6,25
7	R\$ 4,00	R\$ 8,00	R\$ 6,50	R\$ 6,16
8	R\$ 5,00	R\$ 7,00	R\$ 6,50	R\$ 6,16

9	R\$ 3,00	R\$ 7,00	R\$ 6,50	R\$ 5,50
10	R\$ 8,00	R\$ 15,00	-	R\$ 11,50
11	R\$ 4,00	R\$ 8,00	R\$ 6,50	R\$ 6,16
12	R\$ 3,00	R\$ 7,00	R\$ 15,00	R\$ 8,33
13	R\$ 4,00	R\$ 6,00	R\$ 7,00	R\$ 5,66
14	R\$ 5,00	R\$ 6,00	R\$ 7,00	R\$ 6,00
15	R\$ 4,00	R\$ 6,00	R\$ 7,50	R\$ 5,83
16	R\$ 3,00	R\$ 4,00	R\$ 5,00	R\$ 4,00
17	R\$ 3,00	R\$ 4,00	R\$ 4,50	R\$ 3,83
18	R\$ 2,00	R\$ 4,00	R\$ 4,00	R\$ 3,33
19	R\$ 3,00	R\$ 7,00	R\$ 7,00	R\$ 5,66
20	R\$ 4,00	R\$ 7,00	R\$ 7,50	R\$ 6,16
21	R\$ 3,00	R\$ 5,00	R\$ 7,00	R\$ 5,00
22	R\$ 3,00	R\$ 6,00	R\$ 9,00	R\$ 6,00
23	R\$ 3,00	R\$ 6,00	R\$ 8,00	R\$ 5,66
24	R\$ 2,00	R\$ 2,00	R\$ 3,00	R\$ 2,33
25	R\$ 5,00	R\$ 8,00	R\$ 8,00	R\$ 7,00
26	R\$ 4,00	R\$ 5,00	R\$ 8,00	R\$ 5,66
27	R\$ 3,00	R\$ 4,00	R\$ 5,00	R\$ 4,00
28	R\$ 3,00	R\$ 5,00	R\$ 8,00	R\$ 5,33
29	R\$ 7,00	R\$ 8,00	R\$ 10,00	R\$ 8,33
30	R\$ 6,00	R\$ 10,00	R\$ 13,00	R\$ 9,66
31	R\$ 7,00	R\$ 10,00	R\$ 10,00	R\$ 9,00
32	R\$ 7,00	R\$ 8,00	R\$ 10,00	R\$ 8,33

33	R\$ 6,00	R\$ 8,00	R\$ 15,00	R\$ 9,66
34	R\$ 3,00	R\$ 8,00	R\$ 10,00	R\$ 7,00
35	R\$ 17,00	R\$ 30,00	R\$ 50,00	R\$ 32,33
36	R\$ 15,00	R\$ 25,00	R\$ 45,00	R\$ 28,33
37	R\$ 10,00	R\$ 20,00	R\$ 40,00	R\$ 23,33

Valor Total da Cesta **R\$ 301,62**

Camila Pereira Brun Ribeiro

Técnica de Laboratório

Documento assinado eletronicamente por:

■ **Camila Pereira Brun Ribeiro, TECNICO DE LABORATORIO AREA**, em 16/02/2023 08:44:00.

Este documento foi emitido pelo SUAP em 15/02/2023. Para comprovar sua autenticidade, faça a leitura do QRCode ao lado ou acesse <https://suap.ifms.edu.br/autenticar-documento/> e forneça os dados abaixo:

Código Verificador: 346355

Código de Autenticação: b22ddbfea0



Cotação 4/2023 - JD-DIRAD/JD-DIRGE/JD-IFMS/IFMS

Quadro Comparativo de Propostas de Cotações

ORÇAMENTO I:	
EMPRESA: Confeitaria Café Gourmet	
CNPJ: 38.541.927/0001-01	DATA DO ORÇAMENTO: 01/02/2023

ORÇAMENTO II:	
EMPRESA: Pizzaria Vargas Ltda	
CNPJ: 25.329.438/0001-49	DATA DO ORÇAMENTO: 30/01/2023

ORÇAMENTO III:	
EMPRESA : Clayton de Lima Lopes	
CNPJ : 872.833.791-34	DATA DO ORÇAMENTO: 16/02/2023

A busca por valores de referência para o Campus Jardim ocorreu no comércio local e municípios próximos onde foram consultadas cinco empresas: Panificadora Emanuel, No Capricho Doces e Salgados, Panificadora Fatala, Confeitaria Café Gourmet, Pizzaria Vargas e Clayton de Lima Lopes todavia somente as três últimas retornaram ao pedido de orçamento para o fornecimento dos itens. Pela urgência da demanda optou-se por continuar com as demandas da licitação com os valores encontrados no comércio local. Para tanto, utilizou-se a média dos valores.

FORNECEDORES

Nº ITEM	I	II	III	MÉDIA
1	R\$ 2,50	R\$ 3,90	R\$ 3,50	R\$ 3,30
2	R\$ 2,00	R\$ 3,50	R\$ 3,50	R\$ 3,00
3	R\$ 4,00	R\$ 3,90	R\$ 4,00	R\$ 3,96
4	R\$ 5,00	R\$ 4,90	R\$ 7,00	R\$ 5,63
5	R\$ 6,00	R\$ 4,50	R\$ 6,00	R\$ 5,50
6	R\$ 1,50	R\$ 2,50	R\$ 2,50	R\$ 2,16
7	R\$ 2,00	R\$ 3,50	R\$ 5,00	R\$ 3,50

8	R\$ 2,00	R\$ 4,50	R\$ 5,00	R\$ 3,83
9	R\$ 2,00	R\$ 6,00	R\$ 7,00	R\$ 5,00
10	R\$ 4,00	R\$ 6,50	R\$ 7,00	R\$ 5,83
11	R\$ 4,00	R\$ 4,90	R\$ 7,00	R\$ 5,30
12	R\$ 2,00	R\$ 5,50	R\$ 7,00	R\$ 4,83
13	R\$ 2,00	R\$ 4,50	R\$ 6,50	R\$ 4,33
14	R\$ 2,00	R\$ 3,50	R\$ 6,00	R\$ 3,83
15	R\$ 12,00	R\$ 20,00	R\$ 50,00	R\$ 27,30
16	R\$ 15,00	R\$ 23,00	R\$ 50,00	R\$ 29,33
17	R\$ 8,00	R\$ 9,90	R\$ 7,00	R\$ 8,30
18	R\$ 3,50	R\$ 4,50	R\$ 6,50	R\$ 4,83
19	R\$ 2,50	R\$ 3,50	R\$ 5,00	R\$ 3,66
20	R\$ 3,00		R\$ 7,50	R\$ 5,25
21	R\$ 5,00	R\$ 8,90	R\$ 10,00	R\$ 7,96
22	R\$ 4,00	R\$ 5,00	R\$ 7,50	R\$ 5,50
23	R\$ 3,00	R\$ 3,50	R\$ 4,00	R\$ 3,50
24	R\$ 5,50	R\$ 6,50	R\$ 7,00	R\$ 6,33
25	R\$ 5,00	R\$ 6,50	R\$ 7,50	R\$ 6,33
26	R\$ 6,00	R\$ 12,90	R\$ 15,00	R\$ 11,30
27	R\$ 5,00	R\$ 6,00	R\$ 9,00	R\$ 6,66
28	R\$ 5,00	R\$ 6,90	R\$ 10,00	R\$ 7,30
29	R\$ 3,50	R\$ 5,50	R\$ 8,00	R\$ 5,80
30	R\$ 3,50	R\$ 5,90	R\$ 9,00	R\$ 6,13
31	R\$ 6,00	R\$ 6,50	R\$ 12,00	R\$ 8,16

Valor Total da Cesta

R\$ 213,64

Jorge Luiz Rodolfo dos Santos

Tecnólogo em Gestão Pública

Documento assinado eletronicamente por:

- **Jorge Luiz Rodolfo dos Santos, TECNOLOGO-FORMACAO**, em 17/02/2023 12:09:42.

Este documento foi emitido pelo SUAP em 16/02/2023. Para comprovar sua autenticidade, faça a leitura do QRCode ao lado ou acesse <https://suap.ifms.edu.br/autenticar-documento/> e forneça os dados abaixo:

Código Verificador: 346563

Código de Autenticação: 1472b4ec30



Cotação 1/2023 - NA-COMOR/NA-DIGEM/NA-DIRGE/NA-IFMS/IFMS

Quadro Comparativo de Propostas de Cotações

ORÇAMENTO I:	
EMPRESA: Carla Roberta Vieira Nunes	
CNPJ: 23.038.659/0001-32	DATA DO ORÇAMENTO: 15 / 02 / 2023

ORÇAMENTO II:	
EMPRESA: Samuel Rodrigues Lopes	
CNPJ: 41.939.100/0001-65	DATA DO ORÇAMENTO: 15 / 02 / 2023

ORÇAMENTO III:	
EMPRESA: Clayton de Lima Lopes	
CPF: 872.833.791-34	DATA DO ORÇAMENTO: 16 / 02 / 2023

O Campus Nova Andradina consultou 03 (três) empresas (Carla Roberta Vieira Nunes/ Samuel Rodrigues Lopes/ Clayton de Lima Lopes), conforme a seguir:

FORNECEDORES

Nº ITEM	I	II	III	MÉDIA
1	R\$ 5,00	R\$ 5,00	R\$ 7,50	R\$ 5,83
2	R\$ 5,00	R\$ 5,00	R\$ 7,00	R\$ 5,67
3	R\$ 7,00	R\$ 7,00	R\$ 15,00	R\$ 9,67
4	R\$ 5,00	R\$ 4,00	R\$ 10,00	R\$ 6,33
5	R\$ 3,00	R\$ 1,50	R\$ 5,00	R\$ 3,17
6	R\$ 4,00	R\$ 5,00	R\$ 6,00	R\$ 5,00
7	R\$ 2,50	R\$ 1,50	R\$ 6,50	R\$ 3,50
8	R\$ 3,00	R\$ 1,00	R\$ 2,00	R\$ 2,00
9	R\$ 6,00	R\$ 9,00	R\$ 8,00	R\$ 7,67
10	R\$ 5,00	R\$ 7,50	R\$ 7,00	R\$ 6,50

11	R\$ 5,00	R\$ 8,00	R\$ 7,00	R\$ 6,67
12	R\$ 5,50	R\$ 5,00	R\$ 6,00	R\$ 5,50
13	R\$ 5,50	R\$ 5,00	R\$ 6,50	R\$ 5,67
14	R\$ 3,00	R\$ 4,00	R\$ 4,00	R\$ 3,67
15	R\$ 3,00	R\$ 4,00	R\$ 4,00	R\$ 3,67
16	R\$ 4,00	R\$ 3,00	R\$ 4,00	R\$ 3,67
17	R\$ 4,00	R\$ 3,00	R\$ 4,00	R\$ 3,67
18	R\$ 3,50	R\$ 3,00	R\$ 4,00	R\$ 3,50
19	R\$ 6,00	R\$ 7,00	R\$ 12,00	R\$ 8,33
20	R\$ 12,00	R\$ 15,00	R\$ 25,00	R\$ 17,33
21	R\$ 3,00	R\$ 2,50	R\$ 5,00	R\$ 3,50
22	R\$ 4,00	R\$ 4,00	R\$ 8,00	R\$ 5,33
23	R\$ 4,00	R\$ 2,00	R\$ 7,00	R\$ 4,33
24	R\$ 5,00	R\$ 4,00	R\$ 8,00	R\$ 5,67
25	R\$ 6,00	R\$ 4,50	R\$ 10,00	R\$ 6,83
26	R\$ 5,00	R\$ 4,00	R\$ 10,00	R\$ 6,33
27	R\$ 8,00	R\$ 8,00	R\$ 15,00	R\$ 10,33
28	R\$ 8,00	R\$ 8,00	R\$ 13,00	R\$ 9,67
29	R\$ 8,50	R\$ 9,00	R\$ 20,00	R\$ 12,50
30	R\$ 8,50	R\$ 8,00	R\$ 20,00	R\$ 12,17

Valor Total da Cesta

R\$ 193,68

Juliana Souza do Nascimento

Técnica em Assuntos Educacionais

Documento assinado eletronicamente por:

- **Juliana Souza do Nascimento, TECNICO EM ASSUNTOS EDUCACIONAIS**, em 17/02/2023 10:33:46.

Este documento foi emitido pelo SUAP em 17/02/2023. Para comprovar sua autenticidade, faça a leitura do QRCode ao lado ou acesse <https://suap.ifms.edu.br/autenticar-documento/> e forneça os dados abaixo:

Código Verificador: 346947

Código de Autenticação: 3a220c54ad



Anexo III - mapa de risco.pdf



MAPA DE RISCOS

Concessão onerosa de espaço público com vista à exploração comercial de serviço de alimentação (cantina) nos Campi: Aquidauana, Jardim e Nova Andradina.

Processo 23347.009828.2022-21

FASE DE ANÁLISE

(X) Planejamento da Contratação e Seleção do Fornecedor

() Gestão do Contrato

Risco 1 - Dimensionamento incorreto das quantidades que se deseja contratar		
Probabilidade	(x)Baixa () Média () Alta	
Impacto	()Baixo (x) Médio () Alto	
Id	Dano	
1	Impossibilidade de atendimento de parte das demandas do campus.	
2	Ineficiência do gasto público	
Id	Ação Preventiva	Responsável(is)
1	Utilizar adequadas técnicas quantitativas de estimativa.	Equipe de Planejamento
Id	Ação de Contingência	Responsável(is)
1	Aditivar ou suprimir o contrato nos limites da Lei 14.133/21	Gestor do Contrato

Risco 2 - Erro na estimativa do valor da contratação		
Probabilidade	()Baixa (X) Média () Alta	
Impacto	()Baixo () Médio (X) Alto	
Id	Dano	
1	Prejuízo para a Administração ou para empresa Contratada.	
2	Licitação deserta ou fracassada.	

Id	Ação Preventiva	Responsável(is)
1	Capacitação dos servidores das Unidades de Compras, Licitações e Contratos sobre a elaboração da planilha de custos e formação de preços.	Diretor-Geral/ Diretor de Administração
2	Double-check na conferência da planilha estimativa.	Requisitante/ Diretor de Administração
3	Considerar as contratações anteriores do campus.	Equipe de Planejamento
Id	Ação de Contingência	Responsável(s)
1	Aditivar ou suprimir o contrato nos limites da Lei 14.133/21	Gestor do Contrato
2	No caso de identificação do erro antes ou na sessão pública, correção da planilha e posterior republicação do edital.	Setor de Licitações/ Diretor de Administração/ Requisitante
3	No caso de licitação fracassada ou deserta: Iniciar novo processo de contratação	Requisitante

Risco 3 - Termo de Referência incompleto ou inconsistente.			
Probabilidade	<input checked="" type="checkbox"/> Baixa	<input type="checkbox"/> Média	<input type="checkbox"/> Alta
Impacto	<input type="checkbox"/> Baixo	<input type="checkbox"/> Médio	<input checked="" type="checkbox"/> Alto
Id	Dano		
1	Contratação e prestação de serviço que não atenda a necessidade da unidade.		
2	Licitação deserta ou fracassada.		
Id	Ação Preventiva	Responsável(is)	
1	Utilizar como modelo padrão de Termo de Referência o modelo disponibilizado pela AGU.	Setor de Licitações	
2	Identificar no Termo de Referência da última contratação as cláusulas que não foram executadas conforme o esperado e/ou suscitaram dúvidas no momento da execução.	Requisitante/ Setor de Licitações	
3	Consultar Termos de Referência elaborados por outros órgãos.	Requisitante/ Setor de Licitações	
4	Considerar as contratações anteriores.	Equipe de planejamento	
5	Ratificação do TR e documentos elaborados pela equipe de planejamento	Diretoria de Licitações	

Id	Ação de Contingência	Responsável(is)
1	Recomendar a realização de novo processo de contratação.	Gestor ou Equipe de Fiscalização do Contrato, conforme o caso.

Risco 4 - - Licitação deserta, fracassada ou com propostas superiores ao preço estimado		
Probabilidade	() Baixa	(X) Média
		() Alta
Impacto	() Baixo	() Médio
		(X) Alto
Id	Dano	
1	Interrupção e atraso da prestação dos serviços ou prestação de serviços com atraso.	
Id	Ação Preventiva	Responsável(is)
1	Divulgar edital de licitação com maior antecedência.	Setor de Licitações
2	Reforçar na praça do local de prestação de serviços a divulgação para alcançar um maior número de interessados	Requisitante/ Equipe de Planejamento / Diretor de Administração / Representante local da ASCOM
3	Elaborar uma estimativa de preços condizente com os preços praticados no mercado.	Requisitante / Equipe de Planejamento
Id	Ação de Contingência	Responsável(s)
1	Realizar nova divulgação da licitação na Imprensa Nacional e em jornal de circulação local, conforme o caso	Setor de Licitações
2	Atualizar a pesquisa de mercado.	Requisitante / Equipe de Planejamento

Jorge Luiz Rodolfo dos Santos

Presidente da Comissão de Planejamento para Concessão onerosa de espaço público com vista à exploração comercial de serviço de alimentação (cantina) nos Campi: Aquidauana, Jardim e Nova Andradina

Portaria nº 1.365/2022

Documento assinado eletronicamente por:

■ **Jorge Luiz Rodolfo dos Santos, TECNOLOGO-FORMACAO**, em 17/02/2023 17:42:14.

Este documento foi emitido pelo SUAP em 16/01/2023. Para comprovar sua autenticidade, faça a leitura do QRCode ao lado ou acesse <https://suap.ifms.edu.br/autenticar-documento/> e forneça os dados abaixo:

Código Verificador: 340626

Código de Autenticação: 9a220d6c01



Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia de Mato Grosso do Sul | Campus Jardim

17/02/2023

Documento Digitalizado Público

ETP - CONCESSÃO ONEROSA CANTINA

Assunto: ETP - CONCESSÃO ONEROSA CANTINA
Assinado por: Jorge Santos
Tipo do Documento: Documento
Situação: Finalizado
Nível de Acesso: Público
Tipo do Conferência: Cópia Simples

Documento assinado eletronicamente por:

- **Jorge Luiz Rodolfo dos Santos**, **TECNOLOGO-FORMACAO**, em 24/02/2023 14:30:53.

Este documento foi armazenado no SUAP em 24/02/2023. Para comprovar sua integridade, faça a leitura do QRCode ao lado ou acesse <https://suap.ifms.edu.br/verificar-documento-externo/> e forneça os dados abaixo:

Código Verificador: 425424

Código de Autenticação: b1523c78bb



Documento Digitalizado Público

ETP 98/2022

Assunto: ETP 98/2022
Assinado por: Giovanna Castilho
Tipo do Documento: Estudo Preliminar
Situação: Finalizado
Nível de Acesso: Público
Tipo do Conferência: Cópia Simples

Documento assinado eletronicamente por:

- **Giovanna Calves Castilho, COORDENADOR(A) - FG2 - JD-COMAT**, em 17/04/2023 14:53:51.

Este documento foi armazenado no SUAP em 17/04/2023. Para comprovar sua integridade, faça a leitura do QRCode ao lado ou acesse <https://suap.ifms.edu.br/verificar-documento-externo/> e forneça os dados abaixo:

Código Verificador: 445183

Código de Autenticação: af34adeb04





TERMO DE CONTRATO

(Processo Administrativo nº 23347.009828.2022-21)

**TERMO DE CONTRATO, QUE FAZEM ENTRE SI A
UNIÃO, POR INTERMÉDIO DO INSTITUTO
FEDERAL DE MATO GROSSO DO SUL (IFMS) E A
EMPRESA XXXXXXXX.**

O **INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DE MATO GROSSO DO SUL**, com sede provisória na Rua Jornalista Belizário de Lima, nº 236, bairro Vila Glória, CEP: 79.004-270, na cidade de Campo Grande/ MS, inscrito no CNPJ sob o nº 10.673.078/0001-20, neste ato representado pela Reitora, senhora Elaine Borges Monteiro Cassiano, portadora da matrícula funcional/SIAPE nº 1941845, nomeada pelo Decreto de 25 de novembro de 2019, publicado no DOU de 26 de novembro de 2019, doravante denominada CONTRATANTE, e a **XXXXXXX** inscrita no CNPJ/MF sob o nº XXXXXXXX, sediada na XXXXXX – XXXXXXXX doravante designada CONTRATADA, neste ato representada por XXXXXX, portador do CPF nº XXXXX, conforme atos constitutivos da empresa OU procuração apresentada nos autos, tendo em vista o que consta no Processo nº e em observância às disposições da Lei nº 14.133, de 1º de abril de 2021, e demais legislação aplicável, resolvem celebrar o presente Termo de Contrato, decorrente do Pregão Eletrônico n. .../..., mediante as cláusulas e condições a seguir enunciadas.

1. CLÁUSULA PRIMEIRA – OBJETO

1.1. O objeto do presente termo é a contratação de empresa para utilização de espaço físico edificado e não edificado para exploração comercial de serviços de alimentação, por meio da disponibilização de lanchonete no Campus de XXXXX do Instituto Federal de Mato Grosso do Sul, voltados para o fornecimento de lanches para a comunidade acadêmica, servidores e transeuntes, nas condições estabelecidas no Termo de Referência e conforme tabela descritiva do item 1.2.

1.2. Tabela Descritiva:

Item	Descrição/Especificação o do Objeto	Cat Serv	unidade de medida par a os produtos	valor máximo estimado da cesta de produtos	Unidade para cust o de utilização	Quanti dade	Valor mensal da utilização de espaço físico
------	--	-------------	---	---	--	----------------	---



1	Uso de espaço físico não edificado para exploração comercial de serviços de alimentação no Campus IFMS XXXXXX	1935 6	Cesta de produtos	R\$ XXXX	mês	30	R\$ XXXX
---	---	-----------	-------------------	----------	-----	----	----------

1.3. Detalhamento da cesta de produtos a serem ofertados:

Cardápio Base/cesta de produtos do Campus XXXXXX	
Descrição do Item	Preço
xxx	xxx
xxx	xxx
xxx	xxx

1.4. Vinculam a esta contratação, independentemente de transcrição:

- 1.4.1. O Termo de Referência;
- 1.4.2. O Edital da Licitação;
- 1.4.3. A Proposta do contratado;
- 1.4.4. Eventuais anexos dos documentos supracitados.

2. CLÁUSULA SEGUNDA – VIGÊNCIA E PRORROGAÇÃO

2.1. O prazo de vigência da contratação é de 30 (trinta) meses contados de sua assinatura prorrogável por até 10 anos, na forma dos artigos 106 e 107 da Lei nº 14.133, de 2021.

2.2. A prorrogação de que trata este item é condicionada ao ateste, pela autoridade competente, de que as condições e os preços permanecem vantajosos para a Administração, permitida a negociação com o contratado.

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

3.1. O regime de execução contratual, os modelos de gestão e de execução, assim como os prazos e condições de conclusão, entrega, observação e recebimento do objeto constam no Termo de Referência, anexo a este Contrato.



4. CLÁUSULA QUARTA – SUBCONTRATAÇÃO

4.1. Não será admitida a subcontratação do objeto contratual.

5. CLÁUSULA QUINTA – DO PREÇO

5.1. O valor mensal da contratação é de R\$ XXXX, perfazendo o valor total de R\$ XXXXXX.

5.2. No valor acima estão incluídas todas as despesas ordinárias diretas e indiretas decorrentes da execução do objeto, inclusive tributos e/ou impostos, encargos sociais, trabalhistas, previdenciários, fiscais e comerciais incidentes, taxa de administração, frete, seguro e outros necessários ao cumprimento integral do objeto da contratação.

6. CLÁUSULA SEXTA – DO PAGAMENTO (art. 92, V e VI)

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

7. CLÁUSULA SÉTIMA – DO REAJUSTE (art. 92, V)

7.1. Os preços inicialmente ofertados na cesta descrita no item 1.3, são fixos e irrevogáveis no prazo de um ano contado da data do orçamento estimado, em __/__/__ (DD/MM/AAAA).

7.2. Após o interregno mínimo de um ano, e independentemente de pedido da contratada, os preços iniciais serão reajustados, mediante a aplicação, pela contratante, do Índice Geral de Preços – IGPM para os valores referentes ao custo de utilização espaço físico e do Índice Nacional de Preços ao Consumidor Amplo – IPCA para os valores dos alimentos descritos na cesta do item 1.3.

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

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

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

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

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

7.8. O reajuste será realizado por apostilamento.



8. CLÁUSULA OITAVA – DAS OBRIGAÇÕES DO CONTRATANTE

- 8.1. São obrigações do Contratante
- 8.2. Exigir o cumprimento de todas as obrigações assumidas pela Contratada, de acordo com o contrato e seus anexos;
- 8.3. Receber o objeto no prazo e condições estabelecidas no Termo de Referência
- 8.4. Notificar a contratada, por escrito, sobre vícios, defeitos ou incorreções verificadas no objeto fornecido, para que seja por ele substituído, reparado ou corrigido, no total ou em parte, às suas expensas
- 8.5. Acompanhar e fiscalizar a execução do contrato e o cumprimento das obrigações pela contratada;
- 8.6. Aplicar a contratada as sanções previstas na lei e neste Contrato e seus anexos;
- 8.7. Cientificar o órgão de representação judicial da Advocacia-Geral da União para adoção das medidas cabíveis quando do descumprimento de obrigações pela contratada;
- 8.8. Explicitamente emitir decisão sobre todas as solicitações e reclamações relacionadas à execução do presente Contrato, ressalvados os requerimentos manifestamente impertinentes, meramente protelatórios ou de nenhum interesse para a boa execução do ajuste.
- 8.9. A Administração terá o prazo de **30 (trinta) dias**, a contar da data do protocolo do requerimento para decidir, admitida a prorrogação motivada, por igual período.
- 8.10. Responder eventuais pedidos de reestabelecimento do equilíbrio econômico-financeiro feitos pelo contratado no prazo máximo de **30 (trinta) dias**.
- 8.11. A Administração não responderá por quaisquer compromissos assumidos pela contratada com terceiros, ainda que vinculados à execução do contrato, bem como por qualquer dano causado a terceiros em decorrência de ato do Contratado, de seus empregados, prepostos ou subordinados

9. CLÁUSULA NONA – DAS OBRIGAÇÕES DA CONTRATADA

- 9.1. A Contratada deve cumprir todas as obrigações constantes deste Contrato e de seus anexos, assumindo como exclusivamente seus os riscos e as despesas decorrentes da boa e perfeita execução do objeto, observando, ainda, as obrigações a seguir dispostas:
- 9.2. Manter preposto aceito pela Administração no local da obra ou do serviço para representá-lo na execução do contrato.



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

9.3. Atender às determinações regulares emitidas pelo fiscal do contrato ou autoridade superior (art. 137, II);

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

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

9.6. Responsabilizar-se pelos vícios e danos decorrentes da execução do objeto, de acordo com o Código de Defesa do Consumidor (Lei nº 8.078, de 1990), bem como por todo e qualquer dano causado à Administração ou terceiros, não reduzindo essa responsabilidade a fiscalização ou o acompanhamento da execução contratual pelo Contratante, que ficará autorizado a descontar dos pagamentos devidos ou da garantia, caso exigida no edital, o valor correspondente aos danos sofridos;

9.7. Não contratar, durante a vigência do contrato, cônjuge, companheiro ou parente em linha reta, colateral ou por afinidade, até o terceiro grau, de dirigente do contratante ou do fiscal ou gestor do contrato, nos termos do artigo 48, parágrafo único, da Lei nº 14.133, de 2021;

9.8. Quando não for possível a verificação da regularidade no Sistema de Cadastro de Fornecedores – SICAF, a contratada deverá entregar ao setor responsável pela fiscalização do contrato, até o dia trinta do mês seguinte ao da prestação dos serviços, os seguintes documentos: 1) prova de regularidade relativa à Seguridade Social; 2) certidão conjunta relativa aos tributos federais e à Dívida Ativa da União; 3) certidões que comprovem a regularidade perante a Fazenda Municipal ou Distrital do domicílio ou sede do contratado; 4) Certidão de Regularidade do FGTS – CRF; e 5) Certidão Negativa de Débitos Trabalhistas – CNDT;

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

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



- 9.11. Prestar todo esclarecimento ou informação solicitada pela contratante ou por seus prepostos, garantindo-lhes o acesso, a qualquer tempo, ao local dos trabalhos, bem como aos documentos relativos à execução do empreendimento.
- 9.12. Paralisar, por determinação da contratante, qualquer atividade que não esteja sendo executada de acordo com a boa técnica ou que ponha em risco a segurança de pessoas ou bens de terceiros.
- 9.13. Promover a guarda, manutenção e vigilância de materiais, ferramentas, e tudo o que for necessário à execução do objeto, durante a vigência do contrato.
- 9.14. Conduzir os trabalhos com estrita observância às normas da legislação pertinente, cumprindo as determinações dos Poderes Públicos, mantendo sempre limpo o local dos serviços e nas melhores condições de segurança, higiene e disciplina.
- 9.15. Utilizar apenas utensílios eletrodomésticos com a Etiqueta Nacional de Conservação de Energia – ENCE, na(s) classe(s) A, nos termos da Portaria INMETRO nº 278/2021, que aprova os Requisitos de Avaliação da Conformidade – RAC do produto e trata da etiquetagem compulsória.
- 9.16. Os serviços somente poderão ser prestados com a utilização de (liquidificadores ou secadores de cabelo ou aspiradores de pó) com Selo Ruído, indicativo do nível 90 dB (A) de potência sonora, nos termos da Resolução CONAMA nº 20, de 07/12/94, Portaria n.º 430, de 16 de agosto de 2012.”
- 9.17. Submeter previamente, por escrito, à Contratante, para análise e aprovação, quaisquer mudanças nos métodos executivos que fujam às especificações do memorial descritivo ou instrumento congênere.
- 9.18. Não permitir a utilização de qualquer trabalho do menor de dezesseis anos, exceto na condição de aprendiz para os maiores de quatorze anos, nem permitir a utilização do trabalho do menor de dezoito anos em trabalho noturno, perigoso ou insalubre;
- 9.19. Manter durante toda a vigência do contrato, em compatibilidade com as obrigações assumidas, todas as condições exigidas para habilitação na licitação;
- 9.20. Cumprir, durante todo o período de execução do contrato, a reserva de cargos prevista em lei para pessoa com deficiência, para reabilitado da Previdência Social ou para aprendiz, bem como as reservas de cargos previstas na legislação (art. 116);
- 9.21. Comprovar a reserva de cargos a que se refere a cláusula acima, no prazo fixado pelo fiscal do contrato, com a indicação dos empregados que preencheram as referidas vagas (art. 116, parágrafo único);
- 9.22. Guardar sigilo sobre todas as informações obtidas em decorrência do cumprimento do contrato;
- 9.23. Arcar com o ônus decorrente de eventual equívoco no dimensionamento dos quantitativos de sua proposta, inclusive quanto aos custos variáveis decorrentes de fatores futuros e incertos, devendo



complementá-los, caso o previsto inicialmente em sua proposta não seja satisfatório para o atendimento do objeto da contratação, exceto quando ocorrer algum dos eventos arrolados no art. 124, II, d, da Lei nº 14.133, de 2021;

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

OBRIGAÇÕES PERTINENTES À LGPD

9.25. As partes deverão cumprir a Lei nº 13.709, de 14 de agosto de 2018 (LGPD), quanto a todos os dados pessoais a que tenham acesso em razão do certame ou do contrato administrativo que eventualmente venha a ser firmado, a partir da apresentação da proposta no procedimento de contratação, independentemente de declaração ou de aceitação expressa.

9.26. Os dados obtidos somente poderão ser utilizados para as finalidades que justificaram seu acesso e de acordo com a boa-fé e com os princípios do art. 6º da LGPD.

9.27. É vedado o compartilhamento com terceiros dos dados obtidos fora das hipóteses permitidas em Lei.

9.28. A Administração deverá ser informada no prazo de 5 (cinco) dias úteis sobre todos os contratos de suboperação firmados ou que venham a ser celebrados pelo Contratado.

9.29. Terminado o tratamento dos dados nos termos do art. 15 da LGPD, é dever do contratado eliminá-los, com exceção das hipóteses do art. 16 da LGPD, incluindo aquelas em que houver necessidade de guarda de documentação para fins de comprovação do cumprimento de obrigações legais ou contratuais e somente enquanto não prescritas essas obrigações.

9.30. É dever do contratado orientar e treinar seus empregados sobre os deveres, requisitos e responsabilidades decorrentes da LGPD.

9.31. O Contratado deverá exigir de suboperadores e subcontratados o cumprimento dos deveres da presente cláusula, permanecendo integralmente responsável por garantir sua observância.

9.32. O Contratante poderá realizar diligência para aferir o cumprimento dessa cláusula, devendo o Contratado atender prontamente eventuais pedidos de comprovação formulados.

9.33. O Contratado deverá prestar, no prazo fixado pelo Contratante, prorrogável justificadamente, quaisquer informações acerca dos dados pessoais para cumprimento da LGPD, inclusive quanto a eventual descarte realizado.

9.34. Bancos de dados formados a partir de contratos administrativos, notadamente aqueles que se proponham a armazenar dados pessoais, devem ser mantidos em ambiente virtual controlado, com registro individual rastreável de tratamentos realizados (LGPD, art. 37), com cada acesso, data, horário e



registro da finalidade, para efeito de responsabilização, em caso de eventuais omissões, desvios ou abusos.

9.35. Os referidos bancos de dados devem ser desenvolvidos em formato interoperável, a fim de garantir a reutilização desses dados pela Administração nas hipóteses previstas na LGPD.

9.36. O contrato está sujeito a ser alterado nos procedimentos pertinentes ao tratamento de dados pessoais, quando indicado pela autoridade competente, em especial a ANPD por meio de opiniões técnicas ou recomendações, editadas na forma da LGPD.

9.37. Os contratos e convênios de que trata o § 1º do art. 26 da LGPD deverão ser comunicados à autoridade nacional.

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

10.1. Não haverá exigência de garantia contratual da execução.

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

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

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

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

- a. Advertência, quando a contratada der causa à inexecução parcial do contrato, sempre que não se justificar a imposição de penalidade mais grave (art. 156, §2º, da Lei nº 14.133, de 2021);
- b. Impedimento de licitar e contratar, quando praticadas as condutas descritas nas alíneas “b”, “c” e “d” do subitem acima deste Contrato, sempre que não se justificar a imposição de penalidade mais grave (art. 156, § 4º, da Lei nº 14.133, de 2021);



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

d. Multa:

I. moratória de 0,5% (meio por cento) por dia de atraso injustificado sobre o valor da parcela inadimplida, até o limite de 30 (trinta) dias;

II. compensatória de 10% (dez por cento) sobre o valor total do contrato, no caso de inexecução total do objeto;

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

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

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

1.4.2. Previamente ao encaminhamento à cobrança judicial, a multa poderá ser recolhida administrativamente no prazo máximo de 30 (trinta) dias, a contar da data do recebimento da comunicação enviada pela autoridade competente.

11.5. 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 nº 14.133, de 2021, para as penalidades de impedimento de licitar e contratar e de declaração de inidoneidade para licitar ou contratar.

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

a) a natureza e a gravidade da infração cometida;

b) as peculiaridades do caso concreto;

c) as circunstâncias agravantes ou atenuantes;

d) os danos que dela provierem para a Contratante;

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

11.7. Os atos previstos como infrações administrativas na Lei nº 14.133, de 2021, ou em outras leis de licitações e contratos da Administração Pública que também sejam tipificados como atos lesivos na Lei



nº 12.846, de 2013, serão apurados e julgados conjuntamente, nos mesmos autos, observados o rito procedimental e autoridade competente definidos na referida Lei (art. 159).

11.8. A personalidade jurídica do Contratado poderá ser desconsiderada sempre que utilizada com abuso do direito para facilitar, encobrir ou dissimular a prática dos atos ilícitos previstos neste Contrato ou para provocar confusão patrimonial, e, nesse caso, todos os efeitos das sanções aplicadas à pessoa jurídica serão estendidos aos seus administradores e sócios com poderes de administração, à pessoa jurídica sucessora ou à empresa do mesmo ramo com relação de coligação ou controle, de fato ou de direito, com o Contratado, observados, em todos os casos, o contraditório, a ampla defesa e a obrigatoriedade de análise jurídica prévia (art. 160, da Lei nº 14.133, de 2021)

11.9. O Contratante deverá, no prazo máximo 15 (quinze) dias úteis, contado da data de aplicação da sanção, informar e manter atualizados os dados relativos às sanções por ele aplicadas, para fins de publicidade no Cadastro Nacional de Empresas Inidôneas e Suspensas (Ceis) e no Cadastro Nacional de Empresas Punidas (Cnep), instituídos no âmbito do Poder Executivo Federal. (Art. 161, da Lei nº 14.133, de 2021)

11.10. As sanções de impedimento de licitar e contratar e declaração de inidoneidade para licitar ou contratar são passíveis de reabilitação na forma do art. 163 da Lei nº 14.133/21.

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

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

12.1. 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 14.133/21, bem como amigavelmente, assegurados o contraditório e a ampla defesa.

12.2. 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, de 2021).

13. CLÁUSULA DÉCIMA QUINTA – DOS CASOS OMISSOS

13.1. Os casos omissos serão decididos pela Contratante, segundo as disposições contidas na Lei nº 14.133, de 2021, e demais normas federais aplicáveis e, subsidiariamente, segundo as disposições contidas na Lei nº 8.078, de 1990 – Código de Defesa do Consumidor – e normas e princípios gerais dos contratos.



14. CLÁUSULA DÉCIMA SEXTA – DAS ALTERAÇÕES

- 14.1. Eventuais alterações contratuais reger-se-ão pela disciplina dos arts. 124 e seguintes da Lei nº 14.133, de 2021.
- 14.2. A Contratada é obrigada a aceitar, nas mesmas condições contratuais, os acréscimos ou supressões que se fizerem necessários, até o limite de 25% (vinte e cinco por cento) do valor inicial atualizado do contrato.
- 14.3. Registros que não caracterizam alteração do contrato podem ser realizados por simples apostila, dispensada a celebração de termo aditivo, na forma do art. 136 da Lei nº 14.133, de 2021.

15. CLÁUSULA DÉCIMA SÉTIMA – DA PUBLICAÇÃO

- 15.1. Incumbirá ao contratante divulgar o presente instrumento no Portal Nacional de Contratações Públicas (PNCP), na forma prevista no art. 94 da Lei 14.133, de 2021, bem como no respectivo sítio oficial na Internet, em atenção ao art. 8º, §2º, da Lei n. 12.527, de 2011, c/c art. 7º, §3º, inciso V, do Decreto n. 7.724, de 2012.

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

- 16.1. Fica eleito o Foro da Justiça Federal em, Seção Judiciária de para dirimir os litígios que decorrerem da execução deste Termo de Contrato que não puderem ser compostos pela conciliação, conforme art. 92, §1º, da Lei nº 14.133/21.

Para firmeza e validade do pactuado, o presente Termo de Contrato foi lavrado em 2 (duas) vias de igual teor, que, depois de lido e achado em ordem, vai assinado pelos contraentes e por duas testemunhas.

Campo Grande, XX de XXXXXX de 2023.

XXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXX

Representante Legal

XXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXX

Elaine Borges Monteiro Cassiano

Reitora

**INSTITUTO FEDERAL DE MATO GROSSO
DO SUL**



Testemunhas:

Nome:

CPF:

Nome:

CPF: