



## PREGÃO ELETRÔNICO

**INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DE MATO GROSSO  
DO SUL - CAMPUS AQUIDAUANA**

**PREGÃO ELETRÔNICO Nº 04/2019**

**(Processo Administrativo nº 23347.011037.2019-66)**

### **ATENÇÃO**

No recente acórdão TCU nº 754/2015 – Plenário, houve expressa determinação para que a Administração Pública instaure processo com vistas à penalização das empresas que pratiquem, injustificadamente, ato ilegal tipificado no art. 7º da Lei 10.520/2002 tanto na licitação quanto no contrato.

Nesse contexto, **alerta-se** para que a licitante analise detalhadamente o Edital (e anexos) para formular proposta/lance firme e possível de cumprimento. A prática injustificada de atos ilegais, v. g.: não manter a proposta, deixar de enviar documentação exigida, fazer declaração falsa, não assinar o contrato e etc., sem prejuízo de outras infrações cometidas na licitação/contratação, sujeitará a licitante a penalidades, as quais serão apuradas em regular processo administrativo.

Torna-se público, para conhecimento dos interessados, que o **INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DE MATO GROSSO DO SUL – CAMPUS AQUIDAUANA**, por meio do pregoeiro da equipe de apoio formalmente designada, sediado na Rua José Tadao Arima, 222, Vila Ycaraí, Aquidauana-MS, CEP: 79.200-000, realizará licitação, na modalidade **PREGÃO**, na forma **ELETRÔNICA**, do tipo menor preço, nos termos da Lei nº 10.520, de 17 de julho de 2002, do Decreto nº 5.450, de 31 de maio de 2005, do Decreto nº 7.892, de 23 de janeiro de 2013, do Decreto 2.271, de 7 de julho de 1997, do Decreto nº 7.746, de 05 de junho de 2012 das Instruções Normativas SEGES/MPDG nº 5, de 26 de maio de 2017, nº 01, de 19 de janeiro de 2010 e nº 02, de 11 de outubro de 2010, da Lei Complementar nº 123, de 14 de dezembro de 2006, da Lei nº 11.488, de 15 de junho de 2007, do Decreto nº 8.538, de 06 de outubro de 2015, Portaria MP nº 409, de 21 de dezembro de 2016, aplicando-se, subsidiariamente, a Lei nº 8.666, de 21 de junho de 1993, e as exigências estabelecidas neste Edital.

**Data da sessão: 02/08/2019**

**Horário: 09:00 (Horário de Brasília)**

**Local: Portal de Compras do Governo Federal -  
www.comprasgovernamentais.gov.br**

## **1. DO OBJETO**

1.1. Trata-se de concessão de Uso de Espaço Físico (Bem Público) para fins Comerciais no ramo de **Cantina/Lanchonete**, de área com **19,97 m<sup>2</sup>** do Prédio do Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia de Mato Grosso do Sul – IFMS – Campus Aquidauana, localizado na Rua José Tadao Arima, nº 222, Vila Ycaraí, Aquidauana-MS, CEP: 79.200-000, conforme especificações descritas neste **Edital e no Termo de Referência**.

1.2. A comprovação da compatibilidade do ramo de atividade da empresa licitante com o ramo de atividade de cantina/lanchonete, mencionado no item 1.1, será analisada com base no contrato social da empresa e nos códigos de atividade econômica constantes no cadastro da empresa junto à Receita Federal, ou por meio de atestado de capacidade técnica emitido em conformidade com o inciso II do artigo 30 da Lei 8.666/93.

**1.3. A Taxa mensal de ocupação do espaço é de R\$ 500,00 (Quinhentos Reais), já inclusos o consumo de água e energia elétrica, valor a ser recolhido mensalmente pela contratada via GRU até o 5º dia útil do mês subsequente ao mês de referência. Poderá ser aplicado desconto proporcional aos dias em que o funcionamento for prejudicado em decorrência de recesso acadêmico ou suspensão parcial das atividades superiores a 10 dias, e no caso de férias escolares somente em janeiro e julho, exclusivamente sobre o valor da Taxa Mensal de Ocupação.**

1.4. O consumo de energia elétrica mencionado no item 1.2 não inclui consumo com equipamento de ar condicionado, o qual não poderá ser instalado pela contratada, salvo interesse manifestado da Administração, que poderá considerar a instalação desde que atendidas as exigências técnicas, legais e atualização do valor da taxa mensal de ocupação, proporcionalmente ao consumo adicional de energia elétrica decorrente da utilização de ar condicionado.

1.5. A concessão terá vigência de 12 (doze) meses, podendo ser prorrogada conforme disciplina o art. 57, II da Lei 8.666/93, e se for de conveniência da Contratante.

1.6. Só é permitido à Contratada o fornecimento de produtos aos servidores, estudantes, colaboradores terceirizados, prestadores de serviços e visitantes do IFMS - *Campus* Aquidauana, vedada a prática comercial para fins externos ao Campus.

## **2. DO CREDENCIAMENTO**

2.1. O Credenciamento é o nível básico do registro cadastral no SICAF [Sistema de Cadastramento Unificado de Fornecedores], que permite a participação dos interessados na modalidade licitatória Pregão, em sua forma eletrônica.

2.2. O cadastro no SICAF poderá ser iniciado no Portal de Compras do Governo Federal, no sítio [www.comprasgovernamentais.gov.br](http://www.comprasgovernamentais.gov.br), com a solicitação de login e senha pelo interessado.

2.3. O credenciamento junto ao provedor do sistema implica a responsabilidade do licitante ou de seu representante legal e a presunção de sua capacidade técnica para realização das transações inerentes a este Pregão.

2.4. O uso da senha de acesso pelo licitante é de sua responsabilidade exclusiva, incluindo qualquer transação efetuada diretamente ou por seu representante, não cabendo ao provedor do sistema, ou ao órgão ou entidade responsável por esta licitação, responsabilidade por eventuais danos decorrentes de uso indevido da senha, ainda que por terceiros.

2.5. A perda da senha ou a quebra de sigilo deverá ser comunicada imediatamente ao provedor do sistema para imediato bloqueio de acesso.

2.6. Os fornecedores **deverão adquirir certificado digital ICP Brasil para atualizar as informações diretamente do SICAF.**

2.7. Os dados cadastrais dos fornecedores serão obtidos a partir de outras bases de governo. As informações complementares deverão ser preenchidas e os documentos de habilitação inseridos no Sistema pelos fornecedores. A autenticação será realizada no Portal Brasil Cidadão (<https://scp.brasilcidadao.gov.br>), utilizando certificado digital (e-CPF). Assim, **o fornecedor não precisará mais se dirigir a uma unidade cadastradora.**

Para acessar o cadastro, o usuário deverá:

- a) estar cadastrado no Portal Brasil Cidadão;
- b) estar logado com certificado digital; e
- c) ser Sócio ou Responsável pelo Cadastro no SICAF ou Responsável pela Pessoa Jurídica na Receita Federal do CNPJ informado.

Esclarecemos ainda que o SICAF é **gratuito!**

Para saber mais sobre o certificado digital, acesse <http://www.iti.gov.br/certificado-digital> e acompanhe as últimas notícias do SICAF em <http://www.comprasgovernamentais.gov.br>. Atenção, os novos canais da Central de Atendimento ao Usuário são: **0800 978 9001** e <http://portaldeservicos.planejamento.gov.br>.

2.8. Os licitantes deverão se adequar ao disposto na Instrução Normativa número 03 de 26 de abril de 2018 que passou a vigorar a partir de 25 de junho de 2017. A Instrução estabelece regras de funcionamento do SICAF, no âmbito do Poder Executivo Federal.

### **3. DA PARTICIPAÇÃO NO PREGÃO**

3.1. Poderão participar deste Pregão interessados cujo ramo de atividade seja compatível com o objeto desta licitação, e que estejam com Credenciamento regular no Sistema de Cadastramento Unificado de Fornecedores – SICAF, conforme disposto no §3º do artigo 8º da IN SLTI/MPOG nº 2, de 2010.

3.2. Não poderão participar desta licitação os interessados:

3.2.1. proibidos de participar de licitações e celebrar contratos administrativos, na forma da legislação vigente;

3.2.2. estrangeiros que não tenham representação legal no Brasil com poderes expressos para receber citação e responder administrativa ou judicialmente;

3.2.3. que se enquadrem nas vedações previstas no artigo 9º da Lei nº 8.666, de 1993;

3.2.4. que estejam sob falência, em recuperação judicial ou extrajudicial, concurso de credores, concordata ou insolvência, em processo de dissolução ou liquidação;

3.2.5. entidades empresariais que estejam reunidas em consórcio;

3.3. Como condição para participação no Pregão, o licitante assinalará “sim” ou “não” em campo próprio do sistema eletrônico, relativo às seguintes declarações:

3.3.1. 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;

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

3.3.2. que está ciente e concorda com as condições contidas no Edital e seus anexos, bem como de que cumpre plenamente os requisitos de habilitação definidos no Edital;

3.3.3. que inexistem fatos impeditivos para sua habilitação no certame, ciente da obrigatoriedade de declarar ocorrências posteriores;

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

3.3.5. que a proposta foi elaborada de forma independente, nos termos da Instrução Normativa SLTI/MPOG nº 2, de 16 de setembro de 2009.

### **4. DO ENVIO DA PROPOSTA**

**4.1. O licitante deverá encaminhar a proposta por meio do sistema eletrônico até a data e horário marcados para abertura da sessão, quando, então, encerrar-se-á automaticamente a fase de recebimento de propostas.**

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

4.3. O licitante será responsável por todas as transações que forem efetuadas em seu nome no sistema eletrônico, assumindo como firmes e verdadeiras suas propostas e lances.

4.4. Incumbirá ao licitante acompanhar as operações no sistema eletrônico durante a sessão pública do Pregão, ficando responsável pelo ônus decorrente da perda de negócios, diante da inobservância de quaisquer mensagens emitidas pelo sistema ou de sua desconexão.

4.5. Até a abertura da sessão, os licitantes poderão retirar ou substituir as propostas apresentadas.

4.6. O licitante deverá enviar sua proposta mediante o preenchimento, no sistema eletrônico, do seguinte campo:

**4.6.1. Valor total do Grupo 1 do Cardápio Mínimo, constante no termo de referência, respeitando o limite do preço médio de cada item;**

**4.6.2.** Descrição detalhada do objeto.

**4.7. Todas as especificações do objeto contidas na proposta vinculam a Contratada.**

**4.8. Para o preenchimento da proposta, o licitante deverá considerar as especificações/descrições contidas nos itens do Termo de Referência.**

4.9. Nos valores propostos estarão inclusos todos os custos operacionais, encargos previdenciários, trabalhistas, tributários, comerciais e quaisquer outros que incidam direta ou indiretamente na prestação dos serviços.

4.10. Em se tratando de Microempreendedor Individual – MEI, o licitante deverá incluir, no campo das condições da proposta do sistema eletrônico, o valor correspondente à contribuição prevista no art. 18-B da Lei Complementar n. 123, de 2006.

4.11. Quando se tratar de cooperativa de serviço, o licitante preencherá, no campo condições da proposta do sistema eletrônico, o valor correspondente ao percentual de que trata o art. 22, inciso IV, da Lei nº 8.212, de 24.07.91, com a redação da Lei nº 9.876, de 26.11.99, também referido no art. 72 da Instrução Normativa/RFB Nº

971, de 13 de novembro de 2009 (DOU17.11.2009).

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

4.13. Serão desclassificadas as propostas que estiverem acima do valor estimado pela Contratante no Termo de Referência.

## **5. DAS PROPOSTAS E FORMULAÇÃO DE LANCES**

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

**5.2. O Pregoeiro verificará as propostas apresentadas, desclassificando desde logo aquelas que não estejam em conformidade com os requisitos estabelecidos neste Edital, que contenham vícios insanáveis ou que não apresentem as especificações técnicas exigidas no Termo de Referência. A desclassificação será sempre fundamentada e registrada no sistema, com acompanhamento em tempo real por todos os participantes.**

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

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

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

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

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

5.10. 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.

**5.11.** Se a desconexão perdurar por tempo superior a 10 (dez) minutos, a sessão será suspensa e terá reinício somente após comunicação expressa do Pregoeiro aos participantes.

**5.12.** A etapa de lances da sessão pública será encerrada por decisão do Pregoeiro. O sistema eletrônico encaminhará aviso de fechamento iminente dos lances, após o que transcorrerá período de tempo de até 30 (trinta) minutos, aleatoriamente determinado pelo sistema, findo o qual será automaticamente encerrada a recepção de lances.

**5.13.** Caso o licitante não apresente lances, concorrerá com o valor de sua proposta e, na hipótese de desistência de apresentar outros lances, valerá o último lance por ele ofertado, para efeito de ordenação das propostas.

**5.14.** 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, empresas de pequeno porte e sociedades cooperativas 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 LC nº 123, de 2006, regulamentada pelo Decreto nº 8.538, de 2015.

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

**5.16.** A melhor classificada nos termos do item 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.

**5.17.** Caso a microempresa, empresa de pequeno porte ou sociedade cooperativa melhor classificada desista ou não se manifeste no prazo estabelecido, serão convocadas as demais licitantes microempresa, empresa de pequeno porte e sociedade cooperativa 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.

**5.17.1. Ao presente certame não se aplica o sorteio como critério de desempate. Lances equivalentes não serão considerados iguais, vez que a ordem de apresentação das propostas pelos licitantes é utilizada como um dos critérios de classificação.**

## **6. DA ACEITABILIDADE DA PROPOSTA VENCEDORA**

**6.1.** Encerrada a etapa de lances, o Pregoeiro examinará a proposta classificada em primeiro lugar quanto ao preço, a sua exequibilidade, bem como quanto ao cumprimento das especificações do objeto.

**6.1.1. A proposta vencedora será a que tiver o menor preço do Grupo, sendo obrigatório que cada item do Grupo não ultrapasse o preço médio estimado do respectivo item.**

**6.2. Será desclassificada a proposta ou o lance vencedor de valor que torne o preço do objeto manifestamente inexequível.**

**6.3.** Considera-se inexequível a proposta de preços que, comprovadamente, for insuficiente para a cobertura dos custos da contratação, apresente preços global ou unitários simbólicos, irrisórios ou de valor zero, incompatíveis com os preços dos insumos e salários de mercado, acrescidos dos respectivos encargos, ainda que o ato convocatório da licitação não tenha estabelecido limites mínimos, exceto quando se referirem a materiais e instalações de propriedade do próprio licitante, para os quais ele renuncie a parcela ou à totalidade da remuneração.

**6.4.** Se houver indícios de inexequibilidade da proposta de preço, ou em caso da necessidade de esclarecimentos complementares, poderão ser efetuadas diligências, na forma do § 3º do artigo 43 da Lei nº 8.666, de 1993.

**6.5.** Quando o licitante apresentar preço final inferior a 50% (cinquenta por cento) do valor de referência para o item, não sendo possível a sua imediata desclassificação por inexequibilidade, será obrigatória a realização de diligências para o exame da proposta.

**6.6.** Qualquer interessado poderá requerer que se realizem diligências para aferir a exequibilidade e a legalidade das propostas, devendo apresentar as provas ou os indícios que fundamentam a suspeita.

**6.7.** O Pregoeiro poderá convocar o licitante para enviar documento digital, por meio de funcionalidade disponível no sistema, estabelecendo no “chat” prazo mínimo de 2 (duas) horas, **sob pena de não aceitação da proposta.**

**6.7.1.** O prazo estabelecido pelo Pregoeiro poderá ser prorrogado por solicitação escrita e justificada do licitante, formulada antes de findo o prazo estabelecido, e formalmente aceita pelo Pregoeiro. A prorrogação poderá ser solicitada através do e-mail [licit.aq@ifms.edu.br](mailto:licit.aq@ifms.edu.br).

**6.8.** Se a proposta ou lance vencedor for desclassificado, o Pregoeiro examinará a proposta ou lance subsequente, e, assim sucessivamente, na ordem de classificação.



**6.9.** Havendo necessidade, o Pregoeiro suspenderá a sessão, informando no “chat” a nova data e horário para a continuidade da mesma.

**6.10.** O Pregoeiro poderá encaminhar, por meio do sistema eletrônico, contraproposta ao licitante que apresentou o lance mais vantajoso, com o fim de negociar a obtenção de melhor preço.

**6.10.1.** Também nas hipóteses em que o Pregoeiro não aceitar a proposta e passar à subsequente, poderá negociar com o licitante para que seja obtido preço melhor.

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

**6.11.** Sempre que a proposta não for aceita, e antes de o Pregoeiro passar à subsequente, haverá nova verificação, pelo sistema, da eventual ocorrência do empate ficto, previsto nos artigos 44 e 45 da LC nº 123, de 2006, seguindo-se a disciplina antes estabelecida, se for o caso.

**6.12.** A critério da Administração poderão ser solicitadas a apresentação pelo licitante vencedor amostras dos produtos para verificação do peso e qualidade destes, podendo ser desclassificado caso os produtos estejam fora das especificações constantes no edital.

## **7. DA HABILITAÇÃO**

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

**7.1.1.** SICAF;

**7.1.2.** Cadastro Nacional de Empresas Inidôneas e Suspensas – CEIS, mantido pela Controladoria-Geral da União ([www.portaldatransparencia.gov.br/ceis](http://www.portaldatransparencia.gov.br/ceis));

**7.1.3.** Cadastro Nacional de Condenações Cíveis por Atos de Improbidade Administrativa, mantido pelo Conselho Nacional de Justiça ([www.cnj.jus.br/improbidade\\_adm/consultar\\_requerido.php](http://www.cnj.jus.br/improbidade_adm/consultar_requerido.php));

**7.1.4.** Lista de Inidôneos, mantida pelo Tribunal de Contas da União –TCU;

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

**7.1.6.** Constatada a existência de sanção, o Pregoeiro reputará o licitante inabilitado, por falta de condição de participação.

7.2. O Pregoeiro, então, consultará o Sistema de Cadastro Unificado de Fornecedores – SICAF, em relação à habilitação jurídica e à regularidade fiscal e trabalhista, conforme disposto na Instrução Normativa SLTI/MPOG nº 5, de 2017.

7.2.1. Também poderão ser consultados os sítios oficiais emissores de certidões, especialmente quando o licitante esteja com alguma documentação vencida junto ao SICAF.

7.2.2. Caso o Pregoeiro não logre êxito em obter a certidão correspondente através do sítio oficial, ou na hipótese de se encontrar vencida no referido sistema, o licitante será convocado a encaminhar, **no prazo de 2 (duas) horas**, documento válido que comprove o atendimento das exigências deste Edital, sob pena de inabilitação, ressalvado o disposto quanto à comprovação da regularidade fiscal das microempresas, empresas de pequeno porte e sociedades cooperativas, conforme estatui o art. 43, § 1º da LC nº 123, de 2006.

7.3. Os licitantes que não estiverem cadastrados no Sistema de Cadastro Unificado de Fornecedores – SICAF além do nível de credenciamento exigido pela Instrução Normativa SLTI/MPOG nº 5, de 2017, deverão apresentar a seguinte documentação relativa à Habilitação Jurídica e à Regularidade Fiscal e trabalhista, nas condições seguintes:

#### 7.4. Habilitação Jurídica:

7.4.1. No caso de empresário individual: inscrição no Registro Público de Empresas Mercantis, a cargo da junta Comercial da respectiva sede;

7.4.2. Em se tratando de Microempreendedor Individual – MEI: Certificado da Condição de Microempreendedor Individual - CCMEI, na forma da Resolução CGSIM nº 16, de 2009, cuja aceitação ficará condicionada à verificação da autenticidade no sítio [www.portaldoempreendedor.gov.br](http://www.portaldoempreendedor.gov.br);

7.4.3. No caso de sociedade empresária ou empresa individual de responsabilidade limitada - EIRELI: ato constitutivo, estatuto ou contrato social em vigor, devidamente registrado na Junta Comercial da respectiva sede, acompanhado de documento comprobatório de seus administradores;

7.4.4. No caso de sociedade simples: inscrição do ato constitutivo no Registro Civil das Pessoas Jurídicas do local de sua sede, acompanhada de prova da indicação dos seus administradores;

7.4.5. No caso de microempresa ou empresa de pequeno porte: certidão expedida pela Junta Comercial ou pelo Registro Civil das Pessoas Jurídicas, conforme o caso, que comprove a condição de microempresa ou empresa de pequeno porte, nos termos do artigo 8º da Instrução Normativa nº 103, de 30/04/2007, do Departamento Nacional de Registro do Comércio -DNRC;

7.4.6. No caso de sociedade cooperativa: ata de fundação e estatuto social em vigor, com a ata da assembleia que o aprovou, devidamente arquivado na Junta Comercial ou inscrito no Registro Civil das Pessoas Jurídicas da respectiva sede,

bem como o registro de que trata o art. 107 da Lei nº 5.764, de 1971;

**7.4.7.** Inscrição no Registro Público de Empresas Mercantis onde opera, com averbação no Registro onde tem sede a matriz, no caso de ser a participante sucursal, filial ou agência;

**7.4.8.** No caso de empresa ou sociedade estrangeira em funcionamento no País: decreto de autorização;

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

#### **7.5. Regularidade Fiscal e Trabalhista:**

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

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

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

**7.5.4.** 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;

**7.5.5.** Caso o licitante detentor do menor preço seja microempresa, empresa de pequeno porte ou sociedade cooperativa, deverá apresentar toda a documentação exigida para efeito de comprovação de regularidade fiscal, mesmo que esta apresente alguma restrição, sob pena de inabilitação.

**7.6.** A título de qualificação econômico-financeira, também deverá ser apresentada certidão negativa de falência ou recuperação judicial expedida pelo distribuidor da sede do licitante;

**7.7.** As empresas, deverão, ainda, apresentar o Atestado de Vistoria assinado pelo servidor responsável, nas condições estabelecidas no Termo de Referência, ou Declaração de não realização de Vistoria afirmando que tem pleno conhecimento das condições do local da prestação do serviço, caso opte por não realizar a vistoria, conforme modelos dos Anexos IV ou V;

**7.8.** Em relação às licitantes cooperativas será, ainda, exigida a seguinte documentação:

**7.8.1.** A relação dos cooperados que atendem aos requisitos técnicos exigidos para a contratação e que executarão o contrato, com as respectivas atas de inscrição e

a comprovação de que estão domiciliados na localidade da sede da cooperativa, respeitado o disposto nos arts. 4º, inciso XI, 21, inciso I e 42, §§2º a 6º da Lei n. 5.764 de 1971;

7.8.2. A declaração de regularidade de situação do contribuinte individual - DRSCI;

7.8.3. A comprovação do capital social proporcional ao número de cooperados necessários à prestação do serviço;

7.8.4. O registro previsto na Lei n. 5.764/71, art. 107;

7.8.5. A comprovação de integração das respectivas quotas-partes por parte dos cooperados que executarão o contrato;

7.8.6. Os seguintes documentos para a comprovação da regularidade jurídica da cooperativa: a) ata de fundação; b) estatuto social com a ata da assembleia que o aprovou; c) regimento dos fundos instituídos pelos cooperados, com a ata da assembleia; d) editais de convocação das três últimas assembleias gerais extraordinárias; e) três registros de presença dos cooperados que executarão o contrato em assembleias gerais ou nas reuniões seccionais; e f) ata da sessão que os cooperados autorizaram a cooperativa a contratar o objeto da licitação;

7.8.7. A última auditoria contábil-financeira da cooperativa, conforme dispõe o art. 112 da Lei n. 5.764/71 ou uma declaração, sob as penas da lei, de que tal auditoria não foi exigida pelo órgão fiscalizador;

7.9. O licitante enquadrado como Microempreendedor Individual que pretenda auferir os benefícios do tratamento diferenciado previstos na Lei Complementar nº 123, de 2006, estará dispensado (a) da prova de inscrição nos cadastros de contribuintes estadual e municipal e (b) da apresentação do balanço patrimonial e das demonstrações contábeis do último exercício.

7.10. Os documentos exigidos para habilitação relacionados nos subitens acima, deverão ser apresentados em meio digital pelos licitantes, por meio de funcionalidade presente no sistema (*upload*), no prazo estabelecido pelo pregoeiro no sistema eletrônico. Somente mediante autorização do Pregoeiro e em caso de indisponibilidade do sistema, será aceito o envio da documentação por meio do e-mail [licit.aq@ifms.edu.br](mailto:licit.aq@ifms.edu.br). Posteriormente, os documentos serão remetidos em original, por qualquer processo de cópia reprográfica, autenticada por tabelião de notas, ou por servidor da Administração, desde que conferidos com o original, ou publicação em órgão da imprensa oficial, para análise, no prazo informado pelo pregoeiro, após encerrado o prazo para o encaminhamento via funcionalidade do sistema (*upload*) ou e-mail.

7.11. A existência de restrição relativamente à regularidade fiscal não impede que a licitante qualificada como microempresa, empresa de pequeno porte ou sociedade cooperativa equiparada, seja declarada vencedora, uma vez que atenda a todas as demais exigências do edital.

7.12. A declaração do vencedor acontecerá no momento imediatamente posterior à fase de habilitação.

7.13. Caso a proposta mais vantajosa seja ofertada por microempresa, empresa de pequeno porte ou sociedade cooperativa equiparada, e uma vez constatada a existência de alguma restrição no que tange à regularidade fiscal, a mesma será convocada para, no prazo de 5 (cinco) dias úteis, após a declaração do vencedor, comprovar a regularização. O prazo poderá ser prorrogado por igual período, a critério da administração pública, quando requerida pelo licitante, mediante apresentação de justificativa.

7.14. A não-regularização fiscal no prazo previsto no subitem anterior acarretará a inabilitação do licitante, sem prejuízo das sanções previstas neste Edital, com a reabertura da sessão pública.

7.15. Havendo necessidade de analisar minuciosamente os documentos exigidos, o Pregoeiro suspenderá a sessão, informando no “chat” a nova data e horário para a continuidade da mesma.

7.16. Será inabilitado o licitante que não comprovar sua habilitação, deixar de apresentar quaisquer dos documentos exigidos para a habilitação, ou apresentá-los em desacordo com o estabelecido neste Edital.

7.17. No caso de inabilitação, haverá nova verificação, pelo sistema, da eventual ocorrência do empate ficto, previsto nos artigos 44 e 45 da LC nº 123, de 2006, seguindo-se a disciplina antes estabelecida para aceitação da proposta subsequente. Da sessão pública do Pregão divulgar-se-á Ata no sistema eletrônico.

## **8. DA REABERTURA DA SESSÃO PÚBLICA**

8.1. A sessão pública poderá ser reaberta:

8.1.1. Nas hipóteses de provimento de recurso que leve à anulação de atos anteriores à realização da sessão pública precedente ou em que seja anulada a própria sessão pública, situação em que serão repetidos os atos anulados e os que dele dependam.

8.1.2. Quando houver erro na aceitação do preço melhor classificado ou quando o licitante declarado vencedor não assinar o Termo de Concessão, não retirar o instrumento equivalente ou não comprovar a regularização fiscal, nos termos do art. 43, §1º da LC nº 123/2006. Nessas hipóteses, serão adotados os procedimentos imediatamente posteriores ao encerramento da etapa de lances.

8.2. Todos os licitantes remanescentes deverão ser convocados para acompanhar a sessão reaberta.

8.2.1. A convocação se dará por meio do sistema eletrônico (“chat”) ou e-mail, de acordo com a fase do procedimento licitatório.

8.2.2. A convocação feita por e-mail dar-se-á de acordo com os dados contidos no SICAF, sendo responsabilidade do licitante manter seus dados cadastrais atualizados.

## **9. DO ENCAMINHAMENTO DA PROPOSTA VENCEDORA**

**9.1.** A proposta final do licitante declarado vencedor deverá ser encaminhada no prazo estipulado pelo pregoeiro através do sistema eletrônico e deverá:

**9.1.1.** Ser redigida em língua portuguesa, datilografada ou digitada, em uma via, sem emendas, rasuras, entrelinhas ou ressalvas, devendo a última folha ser assinada e as demais rubricadas pelo licitante ou seu representante legal.

**9.2.** A proposta final deverá ser documentada nos autos e será levada em consideração no decorrer da execução do Termo de Contrato de Concessão e aplicação de eventual sanção à Contratada, se for o caso.

**9.2.1.** Todas as especificações do objeto contidas na proposta vinculam a Contratada.

## **10. DOS RECURSOS**

**10.1.** O Pregoeiro declarará o vencedor e, depois de decorrida a fase de regularização fiscal de microempresa, empresa de pequeno porte ou sociedade cooperativa, se for o caso, concederá o prazo de no mínimo trinta minutos, para que qualquer licitante manifeste a intenção de recorrer, de forma motivada, isto é, indicando contra qual (is) decisão (ões) pretende recorrer e por quais motivos, em campo próprio do sistema.

**10.2.** Havendo quem se manifeste, caberá ao Pregoeiro verificar a tempestividade e a existência de motivação da intenção de recorrer, para decidir se admite ou não o recurso, fundamentadamente.

**10.2.1.** Nesse momento o Pregoeiro não adentrará no mérito recursal, mas apenas verificará as condições de admissibilidade do recurso.

**10.2.2.** A falta de manifestação motivada do licitante quanto à intenção de recorrer importará a decadência desse direito.

**10.2.3.** Uma vez admitido o recurso, o recorrente terá, a partir de então, o prazo de três dias para apresentar as razões, pelo sistema eletrônico, ficando os demais licitantes, desde logo, intimados para, querendo, apresentarem contrarrazões também pelo sistema eletrônico, em outros três dias, que começarão a contar do término do prazo do recorrente, sendo-lhes assegurada vista imediata dos elementos indispensáveis à defesa de seus interesses.

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

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

## **11. DA ADJUDICAÇÃO E HOMOLOGAÇÃO**

**11.1.** O objeto da licitação será adjudicado ao licitante declarado vencedor, por ato Pregoeiro, caso não haja interposição de recurso, ou pela autoridade competente, após a regular decisão dos recursos apresentados.

**11.2.** Após a fase recursal, constatada a regularidade dos atos praticados, a autoridade competente homologará o procedimento licitatório.

## **12. DO TERMO DE CONTRATO DE CONCESSÃO**

**12.1.** Após a homologação da licitação, o adjudicatário terá o prazo de 05 (cinco) dias úteis, contados a partir da data de sua convocação, para assinar o Termo de Contrato de Concessão, cuja vigência será de 12 (doze) meses, podendo ser prorrogado por interesse da Administração até o limite de 60 (sessenta) meses, conforme disciplinado no contrato, e no art. 57, II da Lei 8.666/93.

**12.2.** Previamente à contratação, a Administração realizará consulta “on line” ao SICAF, bem como ao Cadastro Informativo de Créditos não Quitados – CADIN, cujos resultados serão anexados aos autos do processo.

**12.2.1.** Na hipótese de irregularidade do registro no SICAF, o contratado deverá regularizar a sua situação perante o cadastro no prazo de até 05 (cinco) dias, sob pena de aplicação das penalidades previstas no edital e anexos e demais previstas em legislação.

**12.3.** Alternativamente à convocação para comparecer perante o órgão ou entidade para a assinatura do Termo de Concessão ou aceite do instrumento equivalente, a Administração poderá encaminhá-lo para assinatura ou aceite do adjudicatário, mediante correspondência postal com aviso de recebimento (AR) ou meio eletrônico, para que seja assinado ou aceito no prazo de 05 (cinco) dias, a contar da data de seu recebimento.

**12.4.** O prazo previsto para assinatura ou aceite poderá ser prorrogado, por igual período, por solicitação justificada do adjudicatário e aceita pela Administração.

**12.5.** A minuta do Termo de Contrato de Concessão consta no Anexo II deste Edital.

## **13. DO REAJUSTE**

**13.1.** As regras acerca do reajuste do valor contratual são as estabelecidas no

Termo de Contrato de Concessão, cuja minuta consta no Anexo II deste Edital.

#### **14. DA FORMA DE PRESTAÇÃO DOS SERVIÇOS E DA FISCALIZAÇÃO**

**14.1.** Os critérios da prestação dos serviços e de fiscalização estão previstos no Termo de Referência.

#### **15. DAS OBRIGAÇÕES DA CONTRATANTE E DA CONTRATADA**

**15.1.** As obrigações da Contratante e da Contratada são as estabelecidas no Termo de Referência.

#### **16. DO PAGAMENTO**

**16.1.** O pagamento do valor referente à concessão corresponde à Taxa Mensal de ocupação do espaço, que é de **R\$ 500,00 (Quinhentos Reais)**, já inclusos o consumo de água e energia elétrica, valor a ser recolhido mensalmente pela contratada contratada via GRU (Guia de Recolhimento da União) até o 5º dia útil do mês subsequente ao mês de referência.

**16.2.** A GRU será emitida pelo setor financeiro do órgão por solicitação da fiscalização administrativa do contrato de concessão e será entregue pela fiscalização do contrato ao contratado, para pagamento até o 5º dia útil do mês subsequente ao mês de referência.

#### **17. DAS SANÇÕES ADMINISTRATIVAS**

**17.1.** Comete infração administrativa, nos termos da Lei nº 10.520, de 2002, o licitante/adjudicatário que:

**17.1.1.** não assinar o termo de concessão ou aceitar/retirar o instrumento equivalente, quando convocado dentro do prazo de validade da proposta;

**17.1.2.** apresentar a documentação falsa;

**17.1.3.** deixar de entregar os documentos exigidos no certame;

**17.1.4.** ensejar o retardamento da execução do objeto;

**17.1.5.** não mantiver a proposta;

**17.1.6.** cometer fraude fiscal;

**17.1.7.** comportar-se de modo inidôneo.

**17.2.** Considera-se comportamento inidôneo, entre outros, a declaração falsa quanto às condições de participação, quanto ao enquadramento como ME/EPP ou o conluio entre os licitantes, em qualquer momento da licitação, mesmo após o encerramento da fase de lances.

**17.3.** O licitante/adjudicatário que cometer qualquer das infrações discriminadas no subitem anterior ficará sujeito, sem prejuízo da responsabilidade civil e criminal, às



seguintes sanções:

**17.3.1.** Multa de 15% (quinze por cento) sobre o valor estimado do(s) item(ns) prejudicado(s) pela conduta do licitante;

**17.3.2.** Impedimento de licitar e de contratar com a União e descredenciamento no SICAF, pelo prazo de até cinco anos.

**17.4.** A penalidade de multa pode ser aplicada cumulativamente com a sanção de impedimento.

**17.5.** A aplicação de qualquer das penalidades previstas realizar-se-á em processo administrativo que assegurará o contraditório e a ampla defesa ao licitante/adjudicatário, observando-se o procedimento previsto na Lei nº 8.666, de 1993, e subsidiariamente na Lei nº 9.784, de 1999.

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

**17.7.** As penalidades serão obrigatoriamente registradas no SICAF.

**17.8.** As sanções por atos praticados no decorrer da contratação estão previstas no Termo de Referência.

## **18. DA IMPUGNAÇÃO AO EDITAL E DO PEDIDO DE ESCLARECIMENTO**

**18.1.** Até 02 (dois) dias úteis antes da data designada para a abertura da sessão pública, qualquer pessoa poderá impugnar este Edital.

**18.2.** A impugnação poderá ser realizada por forma eletrônica, pelo e-mail [licit.aq@ifms.edu.br](mailto:licit.aq@ifms.edu.br), ou por petição dirigida ou protocolada no endereço: Rua José Tadao Arima, 222, Vila Ycaraí, Aquidauana-MS, CEP: 79.200-000.

**18.3.** Caberá ao Pregoeiro decidir sobre a impugnação no prazo de até vinte e quatro horas.

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

**18.5.** Os pedidos de esclarecimentos referentes a este processo licitatório deverão ser enviados ao Pregoeiro, até 03 (três) dias úteis anteriores à data designada para abertura da sessão pública, exclusivamente por meio eletrônico via internet, no endereço indicado no Edital.

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

**18.7.** As respostas às impugnações e os esclarecimentos prestados pelo Pregoeiro serão entranhados nos autos do processo licitatório e estarão disponíveis para consulta por qualquer interessado bem como estarão disponíveis para consulta no sistema comprasnet.

## **19. DAS DISPOSIÇÕES GERAIS**

**19.1.** 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.

**19.2.** No julgamento das propostas e da habilitação, o Pregoeiro poderá sanar erros ou falhas que não alterem a substância das propostas, dos documentos e sua validade jurídica, mediante despacho fundamentado, registrado em ata e acessível a todos, atribuindo-lhes validade e eficácia para fins de habilitação e classificação.

**19.3.** 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.

**19.4.** 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.

**19.5.** 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.

**19.6.** 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.

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

**19.8.** O Edital está disponibilizado, na íntegra, no endereço eletrônico [www.comprasgovernamentais.gov.br](http://www.comprasgovernamentais.gov.br), e também poderá ser lido e/ou obtido no endereço Rua José Tadao Arima nº 222, Vila Ycaraí – Aquidauana-MS - Cep 79200-000 , nos dias úteis, no horário das 09h00 às 12h00 e das 13h00 às 16h00, mesmo endereço e período no qual os autos do processo administrativo permanecerão com vista franqueada aos interessados.

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

**19.9.1.** ANEXO I - Termo de Referência;

**19.9.2.** ANEXO II - Minuta de Termo de Contrato de Concessão;

**19.9.3.** ANEXO III - Modelo de Proposta de Preços;

**19.9.4.** ANEXO IV - Atestado de Vistoria;

**19.9.5.** ANEXO V - Declaração de realização de vistoria; e

**19.9.6.** ANEXO VI - Tipos de Marmitex.

Município de Aquidauana/MS, 17 de julho de 2019.

Elaborado por:

**Danilo Moraes de Oliveira**  
**Tecnólogo em Gestão Pública**  
**SIAPE 1054441**

Aprovado por:

**Hilda Ribeiro Romero**  
**Diretora-Geral**  
**Portaria nº 893 de 29/04/2016**

## ANEXO I

### TERMO DE REFERÊNCIA

INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DE MATO GROSSO DO SUL - *CAMPUS AQUIDAUANA*

PREGÃO ELETRÔNICO Nº 04/2019  
(Processo Administrativo nº 23347.011037.2019-66)

#### 1. DO OBJETO

1.1. Trata-se de concessão onerosa de Uso de Espaço Físico (Bem Público) para fins Comerciais no ramo de Cantina /Lanchonete, de área com 19,97 m<sup>2</sup> do Prédio do Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia de Mato Grosso do Sul – IFMS – Campus Aquidauana, localizado na Rua José Tadao Arima, 222, Vila Ycaraí, Aquidauana-MS, CEP: 79.200-000, conforme especificações descritas neste **Termo de Referência**.

1.1.1. A área correspondente à concessão inclui área para atendimento e preparo.

1.2. O **Cardápio Mínimo** que deve ser atendido durante a execução do Contrato inclui os 25 itens a seguir, onde a proposta vencedora será a que tiver o menor preço do Grupo, sendo obrigatório que cada item do Grupo não ultrapasse o preço médio estimado do respectivo item.

Cardápio Mínimo			
Grupo	Item	Descrição	Preço Médio
	1	Fatia de 100g de bolo simples com cobertura (no mínimo de chocolate, de cenoura, de banana, de fubá e de laranja).	R\$ 4,67
	2	Fatia de 100g de bolo recheado (no mínimo de chocolate, de chocolate com morango, de prestígio, de musse de limão, de doce de leite e de quatro leites).	R\$ 5,83
	3	Salgado de 150g frito (no mínimo coxinha de frango, coxinha de carne, quibe, pastel de carne, pastel de queijo, risoles de frango, risoles de carne, risoles de queijo, enroladinho de salsicha e enroladinho de presunto e queijo).	R\$ 4,50
	4	Salgado de 150g assado (no mínimo enroladinho de salsicha, enroladinho de presunto e queijo, empada de frango, empada de carne seca, esfirra de carne, pão italiano, <i>croissant</i> de presunto e queijo, <i>croissant</i> de frango, minipizza, pão de batata com requeijão cremoso, e trouxa de frango com requeijão cremoso).	R\$ 4,83
	5	Chipa de 100g.	R\$ 3,25

1	6	Pão de queijo de 100g.	R\$ 3,92	
	7	Misto quente de 120g (pão de forma com queijo e presunto).	R\$ 4,67	
	8	Queijo quente de 120g (pão de forma com queijo).	R\$ 4,25	
	9	Sanduíche frio de 200g (pão de forma tradicional ou integral com recheio de frango desfiado, ou atum, ou ricota, ou peito de peru defumado, ou salame, mais queijo, presunto, cenoura, alface e tomate).	R\$ 6,42	
	10	Sanduíche de hambúrguer de 250g (com hambúrguer de carne bovina de primeira, mais queijo, salada, ovo e pão de hambúrguer).	R\$ 8,67	
	11	Fatia de 150g de sopa paraguaia com queijo e cebola.	R\$ 4,50	
	12	Pote de 250g de salada de frutas no mínimo com quatro tipos de frutas (banana, maçã, laranja, uva, morango, mamão, ou melão).	R\$ 6,92	
	13	Copo de 300ml de leite integral ou desnatado com café.	R\$ 5,50	
	14	Copo de 300ml de leite integral ou desnatado com achocolatado em pó.	R\$ 5,50	
	15	Copo de 300ml de suco de fruta com água (fruta em polpa e in natura).	R\$ 5,83	
	16	Copo de 300ml de suco de fruta com leite integral ou desnatado (fruta em polpa e in natura).	R\$ 6,83	
	17	Copo de 150ml de cappuccino.	R\$ 5,17	
	18	Xícara de 50 ml de café.	R\$ 1,75	
	19	Lata de 350ml suco normal e <i>diet</i> .	R\$ 4,45	
	20	Lata de 350ml de refrigerante normal e <i>diet</i> .	R\$ 4,17	
	21	Mini lata de 220ml de refrigerante normal e <i>diet</i> .	R\$ 2,92	
	22	Garrafa de 500ml de água mineral com gás e sem gás.	R\$ 2,78	
	23	Marmitex tipo 1 (800g), conforme anexo VI	R\$ 15,33	
	24	Marmitex tipo 2 (600g), conforme anexo VI	R\$ 13,00	
	25	Marmitex tipo 3 (400g), conforme anexo VI	R\$ 10,33	
	<b>Total (soma dos preços dos itens)</b>			<b>R\$ 145,98</b>

1.3. A Taxa mensal de ocupação do espaço é de R\$ 500,00 (Quinhentos Reais), já inclusos o consumo de água e energia elétrica, valor a ser recolhido mensalmente pela contratada via GRU até o 5º dia útil do mês subsequente ao mês de referência. Poderá ser aplicado desconto proporcional aos dias em que o funcionamento for prejudicado em decorrência de recesso acadêmico ou suspensão parcial das atividades superiores a 10 dias, e no caso de férias escolares somente em janeiro e julho, exclusivamente sobre o valor da Taxa Mensal de Ocupação.

1.4. Nos itens do cardápio mínimo, exceto os itens 19, 20, 21 e 22, haverá tolerância de 5% sobre a quantidade de massa ou volume, para fins de fiscalização por parte da Administração.

1.5. A contratada poderá solicitar à contratante expor para venda os itens do cardápio mínimo conforme periodicidade específica.

1.6. A contratante analisará a solicitação mencionada no item 1.5, e poderá autorizar ou não, sendo que em caso de indeferimento, os respectivos itens indeferidos deverão estar disponíveis para venda em todos os dias de expediente.

## 2. DA JUSTIFICATIVA E DO OBJETIVO DA CONTRATAÇÃO

2.1. A concessão trata especificamente do uso de espaço físico de 19,97 m<sup>2</sup>, contemplando área de atendimento e preparo, destinado exclusivamente ao serviço de cantina/lanchonete, para atendimento aos servidores, estudantes, colaboradores terceirizados, prestadores de serviços e visitantes do Campus Aquidauana/IFMS, a fim de que os comensais mencionados possam usufruir dos serviços sem ter que necessariamente deslocar-se para fora do Campus durante as jornadas de estudo ou trabalho, o que proporciona maior controle de entrada e saída, evita riscos de deslocamentos, e otimiza o uso do tempo, além de que o Campus não é atendido por serviço de transporte público.

2.2. Atualmente, o Campus Aquidauana conta com uma quantidade de, aproximadamente, 106 servidores, 963 estudantes, 23 colaboradores terceirizados, e a quantidade de visitantes é variável, portanto, a variedade e quantidade de itens a serem ofertados e o número de funcionários para atendimento devem ser compatíveis com essa realidade do Campus. Os estimativos de população do Campus, bem como o cardápio mínimo estabelecido não constituem qualquer compromisso presente ou futuro por parte do IFMS – Campus Aquidauana, que não poderá ser responsabilizado por variações na quantidade de salgados, lanches ou quaisquer dos itens a serem servidos pela Contratada.

2.3. Diante do exposto se faz necessária a realização de licitação para a concessão ~~onerosa~~ de espaço físico destinado a cantina/lanchonete a fim de atender as demandas do *Campus* Aquidauana.

## 3. DA CLASSIFICAÇÃO DOS SERVIÇOS

3.1. A Contratação de empresa para fornecimento de itens de cantina/lanchonete, com concessão de Área de Uso de Bem Público na forma onerosa, objeto deste Termo de Referência, se enquadra **como serviço comum**, de caráter contínuo, para fins do disposto no artigo 4º do Decreto nº 5.450 de 31 de maio de 2005.

3.2. Cabendo licitação na modalidade Pregão, conforme Acórdão N° 2844/2010 – TCU ainda observado o disposto na Lei nº. 10.520 de 7 de julho de 2002; e na Instrução Normativa SLTI/MPOG nº. 01 de 19 janeiro de 2010, da Secretaria de Logística e Tecnologia da Informação do Ministério do Planejamento, Orçamento e

Gestão – SLTI/MPOG e alterações subsequentes; aplicando – se subsidiariamente, no que couber, a Lei nº. 8.666 de 21 de junho de 1993; a Lei nº 9.636, de 15/05/1998, o Decreto nº 3.725, de 10/01/2001; Decreto nº 9.507 de 21 de setembro de 2018; Portaria nº 05, de 31/01/2001; a Resolução CNNPA nº 33, de 09 de novembro de 1977; Código de Defesa do Consumidor; Resolução RDC nº 216, de 15 de setembro de 2004 da ANVISA; Decreto nº 7.746/2012, da Casa Civil da Presidência de República, que regulamenta o art. 3º da Lei nº 8.666, de 21 de junho de 1993, para estabelecer critérios, práticas e diretrizes para a promoção do desenvolvimento nacional sustentável nas contratações realizadas pela Administração Pública Federal, e institui a Comissão Interministerial de Sustentabilidade na Administração Pública.

**3.3.** Os serviços a serem contratados enquadram-se nos pressupostos do Decreto nº 2.271, de 1997, 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.

**3.4. A prestação dos serviços não gera vínculo empregatício entre os empregados da Contratada e a Contratante, vedando-se qualquer relação entre estes que caracterize personalidade e subordinação direta.**

**3.5.** A exploração dos serviços de cantina/lanchonete tem prazo inicial de 12 (doze) meses, podendo ser prorrogado por períodos iguais e sucessivos, limitados a 60 (sessenta) meses, nos termos do inciso II do artigo 57 da Lei nº8666/93, conforme disciplinado no Contrato, e se for do interesse da Contratante.

#### **4. DA FORMA DE PRESTAÇÃO DOS SERVIÇOS**

**4.1.** O horário de funcionamento mínimo da cantina/lanchonete será das 6h30 às 22h, de segunda à sexta-feira, e das 6h30 às 11h aos sábados letivos, sendo que haverá funcionamento aos domingos e feriados, em caso de cursos e eventos promovidos pelo IFMS *Campus* Aquidauana, ou em outros casos no interesse da Administração. Durante o período de recesso escolar (férias, greve ou outro tipo de paralisação das atividades da Instituição), será obrigatório o funcionamento da cantina/lanchonete, por período mínimo de 2 (duas) horas, em cada expediente, podendo esta condição ser modificada em acordo com a fiscalização do IFMS – *Campus* Aquidauana, se convier. Somente poderão ser comercializados alimentos e bebidas de valor nutricional comprovado, não sendo permitida a venda de cigarros, bebidas alcoólicas, medicamentos e goma de mascar na cantina.

**4.2.** Não será permitida colocação de propagandas comerciais por parte da contratada nas paredes ou na área de consumo. A contratada poderá fixar cartazes no ambiente da cantina, desde que autorizado pela contratante e nos locais que essa determinar, por intermédio do fiscal de contrato do IFMS –

**4.3.** Nos preços cotados deverão estar incluídas todas as despesas diretas e indiretas relacionadas com a prestação dos serviços, tais como: custos com aquisição de matéria-prima (alimentos) e pagamento de mão-de-obra, incluídos os encargos sociais e trabalhistas; depreciação dos equipamentos, instrumentos, ferramentas e máquinas necessárias ao desenvolvimento dos trabalhos; impostos; taxas e quaisquer outras despesas necessárias à realização dos serviços. O lucro da licitante, da mesma forma, deverá estar considerado nos preços unitários.

**4.4.** A contratada deverá possibilitar aos clientes formas diversas de pagamento, no mínimo em dinheiro, e nos cartões de débito e crédito.

**4.5.** Os itens do cardápio deverão ser sempre apresentados ao consumidor juntamente com as especificações dos ingredientes de sua composição. Os lanches, salgados, doces e bebidas, exceto as bebidas industrializadas já enlatadas, deverão ser preparados diariamente, no dia correspondente à venda direta dos produtos. O pessoal necessário à execução do serviço objeto da presente concessão será de exclusiva responsabilidade da contratada, observando a legislação trabalhista e as normas de Segurança e Higiene do Trabalho.

**4.6.** É proibido à empresa contratada manipular alimentos após operações de caixa (manuseio de dinheiro, efetuar pagamentos), sem higienizar as mãos. Não é permitida a manipulação de alimentos por empregados que apresentem feridas, lesões, cortes nas mãos e braços, gastroenterites agudas ou crônicas, bem como aqueles que estiverem acometidos de faringites, infecções pulmonares ou com algum tipo de patologia transmissível por contato direto com o alimento. A contratada deverá atender as solicitações da Contratante quanto à substituição dos empregados alocados, no prazo fixado pelo fiscal, nos casos em que embarace a fiscalização, trate servidores ou usuários de maneira desrespeitosa ou ainda que conduza de modo inconveniente ou incompatível com o exercício das funções que lhe foram atribuídas.

**4.7.** Todos os alimentos deverão ser preparados sem o uso de:

- a) Banha animal;
- b) Gordura vegetal hidrogenada (trans);
- c) Óleo reutilizado.

**4.8.** A limpeza total da cantina/lanchonete deverá ser diária, sob a responsabilidade da contratada.

**4.9.** O material de limpeza e a retirada do lixo interno são de responsabilidade da contratada.

**4.10.** A contratada deverá manter as câmaras frigoríficas permanentemente em



condições adequadas de higiene e arrumação, armazenando os alimentos em caixas-monobloco de plástico e conservar adequadamente, por sua conta e risco, os estoques de gêneros alimentícios e materiais necessários à realização de serviços.

**4.11.** A contratada deverá responsabilizar-se pelo transporte dos alimentos encomendados até o local em que serão servidos, arcando com todos os custos, e adotar, durante esse transporte, todos os métodos determinados pela legislação higiênico-sanitária vigente.

**4.12.** A contratada deverá garantir que todos os mantimentos sejam acondicionados em locais apropriados e de forma adequada primando pela qualidade dos produtos.

**4.13.** Os óleos serão sempre de origem vegetal e a gordura utilizada para fazer frituras não poderá ser reutilizada, inclusive para frituras não preparadas dentro da Cantina/Lanchonete, mantendo, desta forma, o padrão de qualidade do óleo e do alimento frito.

**4.14.** Os produtos de origem animal, como carnes suínas e bovinas, aves, presuntos, queijos, mortadelas, entre outros, somente serão aceitos se apresentarem o selo de inspeção sanitária (SIF) e a identificação do fornecedor.

**4.15.** Para efetuar aferição da temperatura dos balcões e dos alimentos expostos ao consumo, a contratada deverá possuir termômetros apropriados e, se possível, em local visível.

**4.16.** Para que não falte nenhum dos itens da tabela de produtos, deverão ser mantidas variedades e quantidades suficientes de gêneros alimentícios durante o horário de funcionamento da cantina/lanchonete.

**4.17.** A contratada deverá observar as especificações mínimas constantes no cardápio aprovado; conservar adequadamente, por sua conta e risco, os estoques de gêneros alimentícios e materiais necessários ao fornecimento destes gêneros alimentícios; utilizar somente produtos de boa qualidade; utilizar somente água filtrada no preparo dos refrescos e sucos; não aproveitar qualquer dos gêneros preparados (assados, cozidos etc.) e não servidos, para atendimento de cardápios futuros; retirar da cantina/lanchonete, diariamente, os alimentos preparados que não foram servidos, acondicioná-los em sacos plásticos biodegradáveis próprios e providenciar seu descarte adequado.

**4.18.** A execução dos serviços tem previsão de ser iniciada em 26 de agosto de 2019.

**4.19.** A tabela de preços de todos os produtos, devidamente aprovada pela contratante deverá ser afixada em lugar visível, com os preços atualizados. Não

será permitida a inclusão de taxas, tais como comissões e gorjetas, nos preços da tabela, nem a sua cobrança à parte.

**4.20.** Qualquer substância alimentícia não poderá ser exposta à venda a não ser que devidamente protegida contra poeira, insetos e outras formas deterioração.

**4.21.** No acondicionamento ou embalagem não poderá haver contato direto dos alimentos com jornais, papéis coloridos ou filmes plásticos usados ou qualquer invólucro que possa transferir ao alimento substâncias contaminantes.

**4.22.** A contratada deverá dispor de açúcar e adoçante artificial, bem como sal e molhos (ketchup, mostarda, maioneses) em sachês individuais, sem cobrança adicional.

**4.23.** São proibições no interior da cantina/lanchonete:

- a) fumar;
- b) permitir a entrada ou a permanência de quaisquer animais;
- c) ter em depósito, substâncias nocivas à saúde ou que possam alterar, adulterar, fraudar ou falsificar alimentos (saneantes, desinfetantes e produtos similares);
- d) fazer uso de propagandas de qualquer natureza, sob a forma de cartazes, adesivos e similares afixados em paredes externas e internas e em portas.

**4.24.** A contratada providenciará lixeiras que deverão ser dispostas adequadamente, ter tampa, acionamento por pedal, e revestidas por sacos plásticos.

**4.25.** Não há restrições quanto à venda de cartões telefônicos e recarga de celulares.

## **5. DA INFRAESTRUTURA**

**5.1.** É de responsabilidade única e exclusiva da contratada prover os móveis, equipamentos, máquinas, vasilhames, e utensílios necessários para a prestação dos serviços, em quantidade suficiente a proporcionar um bom atendimento, inclusive arcar com as despesas com transporte e mão-de-obra para instalação da cantina/lanchonete.

**5.2.** Não caberá à contratante qualquer responsabilidade pela falha ou danos ocasionados nos equipamentos da contratada.

## **6. DA MANUTENÇÃO, CONSERVAÇÃO E REPAROS**

**6.1.** As manutenções mencionadas, se decorrentes de tempo de uso ou de fatores externos, alheios ao uso incorreto, deverão ser avaliadas pelo Instituto Federal de Mato Grosso do Sul – *Campus* Aquidauana e promovidas pela contratante.

**6.2.** Caberá também à contratada a conservação da área predial que lhe é concedida. A conservação do prédio abrangerá a limpeza, higiene e também pintura da parte interna dentro dos padrões da Instituição.

**6.3.** Toda manutenção e reparo será de responsabilidade da contratada, devendo ser mantidos os mesmos padrões de materiais e acabamentos, sendo que a manutenção abrange, entre outros, os seguintes itens:

- a) água/esgoto (torneira, canos, entupimentos, válvulas);
- b) energia elétrica (eletrodutos e conexões, lâmpadas, disjuntores, reatores, interruptores).

## **7. DOS EMPREGADOS**

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

**7.2.** Nos casos de empreendimentos familiares, se houver menor auxiliando em quaisquer atividades da cantina/lanchonete, esses jamais poderão estar desacompanhados dos seus responsáveis.

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

**7.4.** A contratada deverá manter um número mínimo de empregados necessários para atender de modo satisfatório a demanda da instituição.

**7.5.** Os empregados deverão usar uniforme apropriado, em perfeitas condições de higiene, gorros/bonés, sapatos/tênis, luvas e demais que se fizerem necessários.

**7.6.** É proibido à contratada empregar sob qualquer regime ou alegação, pessoas que mantenham vínculo empregatício com o IFMS.

**7.7.** É proibido à empresa contratada manipular alimentos após operações de caixa (manuseio de dinheiro, efetuar pagamentos), sem higienizar as mãos.

**7.8.** Não é permitida a manipulação de alimentos por empregados que apresentem feridas, lesões, cortes nas mãos e braços, gastroenterites agudas ou crônicas, bem como aqueles que estiverem acometidos de faringites, infecções pulmonares ou portando algum tipo de patologia transmissível por contato direto com o alimento.

**7.9.** Todos os funcionários da Contratada deverão passar por exames médicos periódicos de responsabilidade da empresa, que atestem sua saúde e possibilitem o manuseio de itens alimentícios.

**7.10.** A contratada deverá manter um número mínimo de empregados necessários para atender de modo satisfatório a demanda da contratante. Caso seja necessário, tal número será estabelecido pela Fiscalização do IFMS – *Campus* Aquidauana.

## **8. DA LIMPEZA E DO CONTROLE DE PRAGAS E ROEDORES**

**8.1.** A contratada deve utilizar produtos de limpeza biodegradáveis adequados, tais como: produto com poder bactericida, ação fungicida e propriedade vermícida, de forma a se obter a ampla higienização do ambiente, equipamentos e utensílios, bem como das mãos dos empregados que manipulem alimentos.

**8.2.** A contratada deve utilizar sempre que necessário toalhas de papel para secagem de mãos, não sendo permitida, em hipótese alguma, a utilização de tecido para esse fim.

**8.3.** Manter toda a área concedida com o mais rigoroso padrão de higiene, limpeza e arrumação, como também as áreas de preparação e manipulação dos alimentos rigorosamente limpos e arrumados, incluindo portas e pisos, notadamente no período de maior utilização e frequência. Vedado o uso de produto químico de forma nociva ao ser humano.

**8.4.** Realizar dedetização/desinsetização, desratização e descupinização, que deverão ser feitas no fim do expediente de sexta-feira, devendo sofrer faxina geral, no fim de semana ou na segunda-feira pela manhã, para retirada dos insetos mortos e asseio das instalações. A dedetização/desinsetização, desratização e descupinização e a faxina deverão ser acompanhadas, por um funcionário designado pela empresa e com o conhecimento da Administração.

**8.5.** A contratada deverá manter um programa periódico de dedetização/desinsetização e desratização, com frequência necessária para manter a higiene local, ou sempre que solicitado pela fiscalização do IFMS – *Campus* Aquidauana. A dedetização/ /desinsetização e desratização deverá ser feita no fim do expediente de sexta-feira, devendo sofrer faxina geral no fim de semana ou na segunda-feira pela manhã, para retirada dos insetos mortos e asseio das instalações. A dedetização/desinsetização, a desratização e a faxina deverão ser acompanhadas por um funcionário designado pela empresa e com o conhecimento da Contratante.

**8.6.** As empresas responsáveis pelo serviço de desinsetização e desratização deverão apresentar alvará de funcionamento expedido pelo centro de Vigilância Sanitária e comprovar o registro em um dos Conselhos Regionais: CREA, CRB, CRMV, CRF, CRQ, etc.

**8.7.** As empresas responsáveis pelo serviço de dedetização/desinsetização e

desratização deverão apresentar informações seguras sobre o uso de inseticidas utilizados, especialmente quando à toxicidade e ao tempo de ausência do local. Os responsáveis pela aplicação destes inseticidas deverão usar uniformes e outros equipamentos de acordo com a legislação em vigor.

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

## **9. DO CONTROLE DE QUALIDADE DOS SERVIÇOS E PRODUTOS**

**9.1.** Todos os gêneros, condimentos ou quaisquer componentes utilizados na elaboração dos alimentos, bem como de seus acompanhamentos, deverão ser de primeira qualidade e apresentarem-se em perfeitas condições de preservação, garantindo a não deterioração ou contaminação até a sua utilização, e deverão ter seus recebimentos programados dentro do expediente administrativo da contratante, podendo a fiscalização acompanhar quando julgar conveniente, não podendo ser aceitos alimentos enlatados e/ou em conserva sem data de validade ou com a mesma vencida. Não será aceito o reaproveitamento de sobras limpas.

**9.2.** Os empregados deverão atender com presteza, polidez, educação, higiene e ter responsabilidade com as atividades desenvolvidas.

## **10. DA HIGIENE DOS ALIMENTOS**

**10.1.** Deverá haver utensílios distintos para a higienização de instalações, para a higienização das partes dos equipamentos, e para aqueles que entram em contato com alimentos.

**10.2.** A Contratada deverá utilizar somente produtos permitidos pela legislação vigente para a desinfecção dos alimentos, seguir a legislação sanitária em vigor, respondendo com exclusividade por todas e quaisquer multas ou interpelações das autoridades competentes, bem como por problemas causados aos usuários relativos aos alimentos fornecidos, configurando-se falta grave a interdição da cantina/lanchonete por qualquer motivo.

## **11. DA HIGIENE AMBIENTAL**

**11.1.** A Contratada deverá fornecer lixeiras com tampa móvel e sacos de plástico no interior, para toda a área do estabelecimento e de acordo com as normas de coleta seletiva, ou conforme determinado pelo fiscal de contrato do IFMS - *Campus Aquidauana*.

**11.2.** Os produtos saneantes utilizados deverão estar de acordo com as normas pertinentes vigentes. A diluição, o tempo de contrato e modo de uso/aplicação desses produtos deverão obedecer as instruções recomendadas pelo fabricante. Esses produtos deverão ser identificados e guardados em local reservado para

essa finalidade.

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

**11.4.** A contratada deverá utilizar produtos de limpeza biodegradáveis adequados, tais como: produto com poder bactericida, ação fungicida e propriedade vermicida, de forma a se obter a ampla higienização do ambiente, equipamentos e utensílios, bem como das mãos dos empregados que manipulem alimentos.

**11.5.** A Contratada deverá responsabilizar-se pela limpeza das caixas de gordura interna assim como pela preservação e substituição das proteções das telas, ou seja, os ralos.

**11.6.** Não é permitido nos procedimentos de higiene:

- a) varrer a seco nas áreas de manipulação;
- b) fazer uso de panos para secagem de utensílios e equipamentos;
- c) uso de escovas, esponjas ou similares de metal, lã, palha de aço, madeira, amianto e materiais rugosos e porosos;
- d) reaproveitamento de embalagens de produtos de limpeza;
- e) usar na áreas de manipulação os mesmos utensílios e panos de limpeza utilizados em banheiros e sanitários.

**11.7.** A Contratada deverá usar produtos permitidos para desinfecção ambiental conforme a legislação que rege a matéria.

## **12. DOS PRODUTOS**

**12.1.** Os alimentos fornecidos pela cantina devem ser menos processados e mais saudáveis com teor reduzido de gordura, açúcar e sal.

**12.2.** Fica terminantemente proibida a venda de: cigarros (e quaisquer outros artigos de tabacaria), bebidas alcoólicas, medicamentos, goma de mascar (chicletes ou outros confeitos de goma), bebidas do tipo energético, pirulitos, 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 deste edital e termo de referência.

**12.3.** Todos os gêneros, condimentos ou quaisquer componentes utilizados na elaboração dos alimentos, bem como de seus acompanhamentos, deverão ser de primeira qualidade e apresentarem-se em perfeitas condições de preservação, garantindo a não deterioração ou contaminação até a sua utilização, e deverão ter seus recebimentos programados dentro do expediente administrativo da

contratante, podendo a fiscalização acompanhar quando julgar conveniente, não podendo ser aceitos alimentos sem data de validade ou com a mesma vencida.

**12.4.** Ficará a cargo da contratada verificar semanalmente junto a fiscalização de contratos a ocorrência de eventos/feiras/ viagens dos estudantes que reduzirão consideravelmente o número de clientes, evitando assim a produção de alimento em excesso. A Fiscalização de Contrato e a Direção do campus informará das reduções de efetivo com a maior brevidade possível, porém essa verificação de agenda semanal ficará a cargo do contratado.

**12.5.** De forma esporádica, poderá suceder atividade que envolva estudantes e convidados, tais como: festas, convenções e outros eventos previstos ou não no calendário do campus, de caráter pedagógico, podendo ocorrer o consumo de alimentos e/ou bebidas adquiridos fora do campus restando claro a contratada que nesses casos não lhe será conferido exclusividade na venda de itens de cantina e lanchonete.

**12.6.** Não haverá fornecimento de Gás GLP nem acesso à rede de gás canalizada com tubulação à contratada.

**12.7.** A contratada deverá manter um estoque de produtos adequado ao bom atendimento da demanda.

**12.8.** Qualquer produto não listado deve ser submetido à avaliação do IFMS – Campus Aquidauana antes de ser comercializado, devendo ainda ser apresentado o valor a ser comercializado de cada produto, sendo que este valor não poderá ultrapassar o preço de mercado local.

**12.9.** O padrão de referência para a qualidade dos gêneros alimentícios utilizados deverá estar em conformidade com as exigências da Vigilância Sanitária.

**12.10.** A contratada deverá zelar pela boa qualidade dos produtos adquiridos e comercializados, utilizando somente aqueles de qualidade superior para o preparo dos alimentos.

**12.11.** A contratante poderá, a qualquer tempo, solicitar a indicação e comprovação da procedência dos alimentos.

**12.12.** Apenas produtos e alimentos dentro do prazo de validade especificado pelo fabricante podem ser comercializados.

### **13. DAS INFORMAÇÕES RELEVANTES PARA O DIMENSIONAMENTO DA PROPOSTA**

**13.1.** 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.

**13.2.** Deverá a contratada atender e adequar-se a todas as determinações da administração no que tange a sustentabilidade, uso racional da água, coleta seletiva e destinação de resíduos em geral. Está terminantemente proibido o despejo de óleo na rede de esgoto do campus.

## **14. DA METODOLOGIA DE AVALIAÇÃO DA EXECUÇÃO DOS SERVIÇOS**

**14.1.** Os serviços deverão ser executados com base nos parâmetros estabelecidos neste termo de referência e avaliados de acordo com os critérios da pesquisa de satisfação.

**14.2.** Poderá ser efetuada, periodicamente, pela contratante, pesquisa de opinião junto à clientela da cantina/lanchonete para avaliar o grau de satisfação quanto aos aspectos de atendimento, qualidade dos produtos, etc. A pesquisa de satisfação deverá ser realizada no mínimo a cada trimestre, podendo ser realizada num período de tempo menor conforme o interesse da Administração. Avaliar-se-á em Muito Satisfeito, Satisfeito, Neutro, Insatisfeito e Muito Insatisfeito alguns aspectos relacionados aos produtos e serviços. O questionário da Pesquisa de Satisfação será aplicado após ciência da contratada. Os itens das pesquisas de satisfação serão considerados insatisfatórios quando o somatório de péssimo, de ruim e metade de regular for igual ou maior que 50% (cinquenta por cento). Sempre que o resultado de cada pesquisa de satisfação for insatisfatório, a contratante deverá indicar à contratada os itens insatisfatórios; solicitar a imediata melhoria dos itens em questão. Caso a pesquisa de satisfação apresente resultado insatisfatório: em até três itens, será encaminhada comunicação formal a fim de obter imediata resolução dos problemas apresentados; de quatro a cinco itens, a administração poderá aplicar advertência à contratada; de seis ou mais itens, a administração poderá aplicar multa. Caso haja reincidência de pesquisa de satisfação, em período inferior a doze meses, com resultado insatisfatório: em até três, a administração poderá aplicar advertência à empresa contratada; de quatro ou mais itens, a administração poderá aplicar multa, podendo, ainda, rescindir o termo de concessão de uso. Após a aplicação de três advertências em um período inferior a doze meses a contratante poderá aplicar multa. As multas decorrentes dos resultados da pesquisa de satisfação são de 10% do valor da taxa mensal de ocupação.

## **15. DOS MATERIAIS A SEREM DISPONIBILIZADOS**

**15.1.** Para a perfeita execução dos serviços, a contratada deverá disponibilizar os materiais, equipamentos, ferramentas e utensílios suficientes ao público usuário,



promovendo sua substituição quando necessário.

**15.2.** A contratada é a única responsável pela manutenção e reposição dos equipamentos.

**15.3.** As instalações e adaptações que se fizerem necessárias ao funcionamento dos equipamentos serão de responsabilidade da contratada, ficando o seu acompanhamento sob a supervisão do Campus.

**15.4.** A contratada deverá disponibilizar organizadores de fila.

**15.5.** A contratada deverá fornecer lixeiras com tampa móvel e sacos de plástico no interior, para toda área do estabelecimento e de acordo com as normas de coleta seletiva ou conforme determinado pelo fiscal do contrato de Concessão.

**15.6.** Não caberá à contratante qualquer responsabilidade pela falha ou danos ocasionados nos equipamentos da contratada.

**15.7.** A contratada obriga-se a não instalar no espaço permitido, qualquer equipamento capaz de por em risco o imóvel, a integridade física das pessoas, nem produzir interferência nos equipamentos já instalados.

## **16. DA VISTORIA**

**16.1.** Para o correto dimensionamento e elaboração de sua proposta, o licitante **poderá** realizar vistoria nas instalações do local de execução dos serviços, acompanhado por servidor designado para esse fim, de segunda à sexta-feira, das 9h às 10h30, devendo o agendamento ser efetuado previamente com no mínimo 24 horas de antecedência pelo telefone (67) 3240-1605 ou (67) 3240-1617.

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

**16.3.** Para a vistoria, o licitante, ou o seu representante, deverá estar devidamente identificado. Após a realização da vistoria pelo licitante, a administração entregará o termo de realização de vistoria. Tal documento deverá ser apresentado na fase de habilitação.

**16.4.** Caso a licitante não queira realizar a vistoria, deverá apresentar declaração formal assinada pelo responsável, conforme Anexo V, sob as penalidades da lei, que tem pleno conhecimento das condições e peculiaridades inerentes à natureza dos trabalhos, que assume total responsabilidade por esse fato e que não utilizará deste para quaisquer questionamentos futuros que ensejem avenças técnicas ou financeiras com o IFMS. Tal documento deverá ser apresentado na fase de habilitação.

## **17. DAS OBRIGAÇÕES DA CONTRATANTE**

**17.1.** São obrigações da contratante:

**17.2.** Exigir o cumprimento de todas as obrigações assumidas pela contratada, de acordo com as cláusulas contratuais e os termos de sua proposta;

**17.3.** Notificar a contratada por escrito da ocorrência de eventuais imperfeições no curso da execução dos serviços, fixando prazo para a sua correção e/ou aplicando as sanções cabíveis;

**17.4.** Propiciar à contratada, acesso à área abrangida pela concessão;

**17.5.** Realizar pesquisas de opinião junto à clientela da cantina/lanchonete, para avaliar o grau de satisfação, utilizando-se dos resultados obtidos para embasar a decisão de prorrogar ou não a concessão;

**17.6.** Manifestar-se, oficialmente, a respeito do interesse de prorrogar ou não a concessão em até 90 dias antes do término do mesmo;

**17.7.** Entregar, mensalmente, a Guia de Recolhimento da União (GRU) para pagamento dos valores correspondentes à taxa mensal de ocupação.

## **18. DAS OBRIGAÇÕES DA CONTRATADA**

**18.1.** São obrigações da contratada:

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

**18.3.** Responsabilizar-se pelos vícios e danos decorrentes da execução do objeto, de acordo com os artigos 14 e 17 a 27, do Código de Defesa do Consumidor (Lei nº 8.078, de 1990), ficando a Contratante autorizada a descontar da garantia, caso exigida no edital, ou dos pagamentos devidos à contratante, o valor correspondente aos danos sofridos;

**18.4.** Atender as solicitações da Contratante quanto à substituição dos empregados alocados, no prazo fixado pelo fiscal, nos casos em que embarace a fiscalização, trate servidores ou usuários de maneira desrespeitosa ou ainda que conduza de modo inconveniente ou incompatível com o exercício das funções que lhe foram atribuídas;

**18.5.** Assumir a responsabilidade e o ônus pelo recolhimento de todos os

impostos, taxas, tarifas, contribuições ou emolumentos federais, estaduais e municipais, que incidam ou venham a incidir sobre o objeto do Termo de Concessão e apresentar os respectivos comprovantes, quando solicitados;

**18.6.** A CONTRATADA deverá permitir visitas às suas dependências dentro do IFMS, quando solicitado por qualquer usuário (alunos, funcionários, servidores e visitantes);

**18.7.** Além de submeter-se à inspeção acima referida, a Contratada fica obrigada a apresentar amostras dos gêneros, materiais e produtos finais, sempre que for exigido pela Fiscalização do contrato, facilitando o acesso dos servidores no exercício de suas atribuições e atendendo prontamente às exigências que lhe forem formuladas;

**18.8.** Manter durante toda a vigência da concessão, em compatibilidade com as obrigações assumidas, todas as condições de habilitação e qualificação exigidas na licitação;

**18.9.** Cumprir as determinações e orientações da legislação sanitária em vigor, respondendo com exclusividade, por todas e quaisquer multas ou interpelações de autoridades competentes, bem como por problemas causados aos usuários relativos aos alimentos fornecidos, configurando-se falta grave a interdição da lanchonete por qualquer motivo;

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

**18.11.** Realizar as adequações do ambiente (mobiliários, instalações e/ou equipamentos) que se fizerem necessárias para atendimento as normas da Vigilância Sanitária;

**18.12.** Arcar com o ônus decorrente de eventual equívoco no dimensionamento dos quantitativos de sua proposta, devendo complementá-los, caso o previsto inicialmente em sua proposta não seja satisfatório para o atendimento ao objeto da licitação, exceto quando ocorrer algum dos eventos arrolados nos incisos do § 1º do art. 57 da Lei nº 8.666, de 1993;

**18.13.** São também obrigações da contratada:

- a) Responder exclusiva e integralmente pelos encargos tributários, fiscais, trabalhistas e patrimoniais pertinentes ao objeto da presente concessão de uso;
- b) Apresentar ao fiscal de contrato, mensalmente, os comprovantes de pagamento de funcionários bem como dos respectivos encargos trabalhistas, quando do interesse da Administração;
- c) Não efetuar sob qualquer motivo, a subconcessão total ou parcial do imóvel,

objeto do presente instrumento contratual;

- d) Utilizar e cuidar do imóvel sob concessão de uso, bem como os bens móveis ali instalados, estritamente para as atividades contratadas, como se seu próprio fosse, responsabilizando-se pelos danos que por ventura der causa;
- e) Responder por incêndio na área de concessão de uso, se não provar caso fortuito ou força maior, vício de construção ou origem criminal provocado por terceiros;
- f) Responder integralmente por pequenos reparos na área do imóvel sob concessão, exceto os resultantes de depreciação pelo tempo ou uso normal, realizando imediatamente a reparação de danos verificados, causados por usuários sob sua responsabilidade, com consentimento do IFMS - *Campus Aquidauana*;
- g) Pagar mensal e regularmente o valor contratual avençado, inclusive as multas e penalizações, se aplicadas;
- h) Restituir o imóvel, ao término do prazo de vigência contratual ou determinado findo prematuramente, na forma como o recebeu, salvo os desgastes normais da ação do tempo de uso;
- i) Responsabilizar-se na forma da legislação vigente e cabível, quanto aos preços, qualidade e higiene dos produtos comercializados, assim como pela higienização das instalações, na forma exigida pela saúde pública;
- j) Responsabilizar-se pelas despesas da execução do objeto;
- k) Cumprir fielmente as cláusulas contratuais, os horários estipulados e as normas gerais de funcionamento;
- l) Oferecer cardápio mínimo com variedades estipuladas;
- m) Não incluir nos serviços oferecidos qualquer comercialização, onerosa ou gratuita, de cigarros e bebidas alcoólicas, medicamentos e goma de mascar.

**18.14.** O licitante deverá ter capacidade de atendimento da demanda, e deverá apresentar alvará de funcionamento, alvará sanitário, alvará dos bombeiros e certificado de curso em manipulação de alimentos. A empresa vencedora da licitação deverá seguir as normas sindicais, federais, estaduais e municipais, higiênico-sanitárias e os procedimentos técnicos adequados à aquisição, estocagem, pré-preparo e acondicionamento, a fim de garantir as qualidades higiênico-sanitárias, nutritiva e sensorial dos alimentos.

## **19. DA SUBCONTRATAÇÃO**

**19.1.** Não será admitida a subcontratação do objeto licitatório.

## **20. DO CONTROLE E FISCALIZAÇÃO DA EXECUÇÃO**

**20.1.** O acompanhamento e a fiscalização da execução da concessão consistem na verificação da conformidade da prestação dos serviços e da alocação dos recursos necessários, de forma a assegurar o perfeito cumprimento do ajuste, devendo ser exercidos por um ou mais representantes da Contratante,

especialmente designados, na forma dos arts. 67 e 73 da Lei nº 8.666, de 1993, e do art. 6º do Decreto nº 2.271, de 1997.

**20.2.** A Administração poderá recusar os serviços quando entender que os mesmos não sejam os especificados, ou quando entender que o serviço esteja irregular.

**20.3.** A fiscalização se reserva o direito de recusar os serviços executados que não atenderem as especificações estabelecidas neste Termo de Referência e seu respectivo Edital.

## **21. DA RESCISÃO DA CONCESSÃO**

**21.1.** O Termo de contrato de concessão poderá ser rescindido por qualquer uma das partes em razão do descumprimento de qualquer das obrigações ou condições nele pactuadas, bem como pela superveniência de norma legal ou fato administrativo que torne formal ou materialmente inexequível ou, ainda, amigavelmente ou por ato unilateral devidamente motivado, mediante comunicação prévia da parte que dele desinteressar, com antecedência mínima de 30 (trinta) dias.

**21.2.** O Órgão poderá rescindir a concessão de uso, a qualquer tempo, em razão de interesse público que assim a justifique.

**21.3.** Na hipótese de revogação do ato de concessão, o licitante vencedor terá o prazo de 30 (trinta) dias úteis para entrega do local, a contar da comunicação oficial.

**21.4.** É vedado o pagamento de indenização por conta de benfeitorias e construções de caráter permanente, que aderem definitivamente ao imóvel.

## **22. DAS SANÇÕES ADMINISTRATIVAS**

**22.1.** Comete infração administrativa nos termos da Lei nº 8.666, de 1993 e da Lei nº 10.520, de 2002, a contratada que:

- a) inexecutar total ou parcialmente qualquer das obrigações assumidas em decorrência da contratação;
- b) ensejar o retardamento da execução do objeto;
- c) fraudar na execução do Termo de Concessão;
- d) comportar-se de modo inidôneo;
- e) cometer fraude fiscal;
- f) não mantiver a proposta.

**22.2.** A contratada contratada que cometer qualquer das infrações discriminadas nos subitens acima ficará sujeita, sem prejuízo da responsabilidade civil e criminal, às seguintes sanções:

- a) advertência por faltas leves, assim entendidas aquelas que não acarretem prejuízos significativos para a Contratante;
- b) multa moratória de 1% (hum por cento) por dia de atraso injustificado sobre o valor da parcela inadimplida, até o limite de 20 (vinte) dias;
- c) multa compensatória de 10 % (dez por cento) sobre o valor total da concessão, no caso de inexecução total do objeto;
- d) em caso de inexecução parcial, a multa compensatória, no mesmo percentual do subitem acima, será aplicada de forma proporcional à obrigação inadimplida;
- e) suspensão de licitar e impedimento de contratar com o órgão, entidade ou unidade administrativa pela qual a Administração Pública opera e atua concretamente, pelo prazo de até dois anos;
- f) impedimento de licitar e contratar com a União com o consequente descredenciamento no SICAF pelo prazo de até cinco anos;
- g) declaração de inidoneidade para licitar ou contratar com a Administração Pública, enquanto perdurarem os motivos determinantes da punição ou até que seja promovida a reabilitação perante a própria autoridade que aplicou a penalidade, que será concedida sempre que a contratada ressarcir a cedente pelos prejuízos causados.

**22.3.** Também ficam sujeitas às penalidades do art. 87, III e IV da Lei nº 8.666, de 1993, a contratada que:

**22.3.1.** tenha sofrido condenação definitiva por praticar, por meio dolosos, fraude fiscal no recolhimento de quaisquer tributos;

**22.3.2.** tenha praticado atos ilícitos visando a frustrar os objetivos da licitação;

**22.3.3.** demonstre não possuir idoneidade para contratar com a Administração em virtude de atos ilícitos praticados.

**22.4.** A aplicação de qualquer das penalidades previstas realizar-se-á em processo administrativo que assegurará o contraditório e a ampla defesa à contratada, observando-se o procedimento previsto na Lei nº 8.666, de 1993, e subsidiariamente a Lei nº 9.784, de 1999.

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

**22.6.** As penalidades serão obrigatoriamente registradas no SICAF.

Município de Aquidauana/MS, 17 de julho de 2019.

Elaborado por:

**Danilo Moraes de Oliveira**  
**Tecnólogo em Gestão Pública**  
**SIAPE 1054441**

Autorizado por:

**Hilda Ribeiro Romero**  
**Diretora-Geral**  
**Portaria nº 893 de 29/04/2016**

## ANEXO II

### MINUTA DO TERMO DE CONTRATO DE CONCESSÃO

INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DE MATO GROSSO DO SUL - *CAMPUS* AQUIDAUANA

PREGÃO ELETRÔNICO Nº 04/2019

(Processo Administrativo nº 23347.011037.2019-66)

TERMO DE CONTRATO DE CONCESSÃO Nº XX/2019 QUE ENTRE SI FAZEM O INSTITUTO FEDERAL DE CIÊNCIA, TECNOLOGIA E EDUCAÇÃO DE MATO GROSSO DO SUL – *CAMPUS* AQUIDAUANA E A EMPRESA XXXXXXXXXXXXXXXXXXXX CNPJ XXXXXXXXXXXX.

O INSTITUTO FEDERAL DE CIÊNCIA, TECNOLOGIA E EDUCAÇÃO DE MATO GROSSO DO SUL – *CAMPUS* AQUIDAUANA, neste ato denominado CONTRATANTE, com sede na Rua José Tadao Arima, 222, Vila Ycaraí, Aquidauana-MS, CEP: 79.200-000, representado por seu Diretor Geral, Hilda Ribeiro Romero, nomeada pela Portaria nº xxx, de xx de xxxxxx de xxxxxx, publicada no DOU de xxxx de xxxx de xxxx, inscrito(a) no CPF nº xxx.xxx.xxx-xx, portador(a) da Carteira de Identidade nº xxxxx – ORGÃO EXPEDIDOR e XXXXXXXXXXXXXXXXXXXX doravante denominada simplesmente CONTRATADA, neste ato representada por XXXXXXXXXXXXXXXXXXXX, portador da Cédula de Identidade n.ºXXXXXX e CPF (MF) n.ºXXXXXXXXXXXX, de acordo com a representação legal que lhe é outorgada por força do contrato social da empresa, têm entre si, justo e avençado e celebram, mediante as cláusulas e condições abaixo especificadas, o presente Termo de Concessão para o Uso Oneroso de área própria do Instituto Federal de Mato Grosso do Sul – *Campus* Aquidauana, para a exploração dos serviços cantina/lanchonete, o qual é parte integrante da proposta apresentada pela CONTRATADA, constante do Processo nº 23347.011037.2019-66, sujeitando-se a CONTRATANTE CONTRATANTE e a ADATARINOC, no que couber, às normas disciplinares da Lei n.º 8.666/93 e alterações posteriores, da Lei N.º 8.880/94, da Lei N.º 9.069/95, da Instrução



Normativa nº 05 de 21.07.95, da IN nº 18/97, da Portaria nº 3.194 de 06.11.96 e demais normas, instruções e legislação complementar, que de mútuo acordo acatam.

## 1. CLÁUSULA PRIMEIRA - DO OBJETO

1.1. O presente Termo de Contrato de Concessão tem como objeto a concessão onerosa de espaço público, para prestação de serviços próprios de CANTINA/LANCHONETE, a ser explorado pela CONTRATADA, por sua conta e risco.

1.2. Integra o presente Termo de Contrato de Concessão o Edital do Pregão Eletrônico nº 04/2019, seus anexos e a Proposta da CONTRATADA, emitida em / /2019, que passam a fazer parte integrante deste TERMO DE CONTRATO DE CONCESSÃO.

1.3. A CONTRATADA obriga-se a executar os serviços próprios da Cantina/Lanchonete do IFMS - **Campus** Aquidauana, conforme especificado no Edital de Licitação e seus anexos, comprometendo-se a fornecer os produtos para atender os usuários de acordo com as condições e preços especificados na proposta apresentada no Certame Licitatório.

## 2. CLÁUSULA SEGUNDA - DA DEMANDA DOS SERVIÇOS

2.1. A demanda estimada para este Termo de Concessão é a disposta na tabela abaixo:

LOCAL	USUÁRIOS
IFMS - <i>CAMPUS</i> AQUIDAUANA Rua José Tadao Arima, nº 222 - Vila Yacaraí Aquidauana/MS CEP: 79.200-000	Aproximadamente, 106 servidores, 963 estudantes, 23 colaboradores terceirizados, e a quantidade de visitantes é variável.  Obs.: A administração não se responsabilizará em nenhum momento pela variação da demanda de qualquer forma.

## 3. CLÁUSULA TERCEIRA - DA VIGÊNCIA DO TERMO DE CONTRATO DE CONCESSÃO

3.1. O prazo de vigência do Termo de Contrato de Concessão será de 12 (doze) meses, com início na data de ...../...../20.... e encerramento em ...../...../20...., podendo ser prorrogado por interesse das partes até o limite de 60 (sessenta) meses, desde que haja autorização formal da autoridade competente.

3.2. Sendo vantajoso para a Administração, será solicitado da CONTRATADA manifestação de interesse na prorrogação do Termo de Contrato de Concessão,

com antecedência de 90 (noventa) dias do término do mesmo, devendo esta responder em até 15 (quinze) dias do recebimento da solicitação formulada pela CONTRATANTE.

**3.3.** Findo o contrato, a Contratada obriga-se a restituir de imediato o objeto cedido, sob pena de incidência de multa correspondente ao valor mensal do fornecimento do mês anterior.

#### **4. CLÁUSULA QUARTA - DO PREÇO A SER PRATICADO PARA COMERCIALIZAÇÃO DOS PRODUTOS DA CANTINA ESCOLAR**

**4.1.** O valor cobrado por cada item do cardápio mínimo aos usuários do IFMS Aquidauana será fixado conforme proposta de preço feita pela empresa no pregão correspondente. O valor somente será alterado com autorização da administração mediante termo aditivo.

**4.2.** A CONTRATADA fornecerá os produtos da Cantina/Lanchonete, praticando preços conforme as condições previstas no termo de referência.

**4.3.** Havendo permissão da CONTRATANTE, poderão ser adicionados novos produtos à lista dos que são permitidos comercializar na Cantina/Lanchonete.

**4.4.** Os valores praticados para os itens a serem comercializados na cantina deverão estar de acordo com o mercado local e serão fiscalizados de acordo com o prescrito no edital e termo de referencia da licitação.

#### **5. CLÁUSULA QUINTA - DOS VALORES E PRAZOS DE PAGAMENTO PELA CONCESSÃO DO ESPAÇO FÍSICO**

**5.1.** Pela concessão do espaço destinado às atividades do Cantina/Lanchonete o valor a ser pago mensalmente pela CONTRATADA será de:

- Taxa Mensal de Ocupação no valor de R\$ 500,00 (quinhentos reais), já inclusos água e energia elétrica.
- As Guias de recolhimento da união serão entregues pela fiscalização do contrato conforme previsto no edital.

**5.2.** Outras disposições estão definidas no TERMO DE REFERÊNCIA.

#### **6. CLÁUSULA SEXTA - DAS OBRIGAÇÕES DA CONTRATADA**

**6.1.** De acordo com as disposições definidas no EDITAL E TERMO DE REFERÊNCIA.

#### **7. CLÁUSULA SÉTIMA - DAS OBRIGAÇÕES DA CONTRATANTE**

**7.1.** De acordo com as disposições definidas no EDITAL E TERMO DE REFERÊNCIA.

## **8. CLÁUSULA OITAVA - DA FISCALIZAÇÃO**

**8.1.** O TERMO DE CONTRATO DE CONCESSÃO será acompanhado e fiscalizado por servidor designado pelo contratante, cabendo a este, dentre outras atividades:

- a) Realizar a avaliação e fiscalização do Termo de concessão;
- b) Documentar as ocorrências havidas em registro próprio, firmado juntamente com o preposto da CONTRATADA;
- c) Abrir Processo Administrativo para aplicação de sanções administrativas, notificando a CONTRATADA da intenção do CEDENTE em aplicar-lhe tais sanções e receber as alegações de defesa da CONTRATADA;
- d) Encaminhar o processo à autoridade máxima do IFMS – Campus Aquidauana para análise dos fatos que deram causa à abertura do Processo Administrativo e das alegações de defesa apresentada pela CONTRATADA;
- e) Solicitar a aplicação das sanções administrativas cabíveis, se julgados pertinentes os fatos identificados como faltas cometidas pela CONTRATADA, as quais deverão ser sempre aplicadas pela autoridade do IFMS – *Campus Aquidauana*.

**8.2.** A fiscalização será exercida no interesse do CONTRATANTE CEDENTE e não exclui nem reduz a responsabilidade da CONTRATADA, inclusive perante terceiros, quaisquer que sejam as irregularidades identificadas, em nenhuma hipótese implicando ou podendo ser atribuída corresponsabilidade da Administração ou de seus agentes.

**8.3.** Os serviços ora concedidos serão acompanhados, fiscalizados e atestados pelo Contratante, observando-se o exato cumprimento de todas as cláusulas e condições decorrentes do TERMO DE CONTRATO DE CONCESSÃO, anotando, inclusive em registro próprio todas as ocorrências relacionadas com a execução do mesmo, determinando o que for necessário à regularização das falhas observadas.

**8.4.** O descumprimento reiterado das disposições acima, implicará em rescisão contratual, sem prejuízo da aplicação das penalidades e demais cominações legais.

## **9. CLÁUSULA NONA - DAS SANÇÕES ADMINISTRATIVAS**

**9.1.** Disposições definidas EDITAL E TERMO DE REFERÊNCIA.

## **10. CLÁUSULA DÉCIMA - DO REAJUSTE DOS PREÇOS DOS PRODUTOS DA CANTINA/LANCHONETE E DOS VALORES DE CONCESSÃO DO ESPAÇO**

**10.1.** O TERMO DE CONTRATO DE CONCESSÃO poderá ser reajustado

visando à recomposição dos valores correspondentes ao pagamento da concessão do espaço bem como dos preços dos produtos comercializados na cantina/lanchonete, observando-se, porém, o interstício mínimo de um ano, a contar:

- a) Da data limite para apresentação da proposta, para reajuste dos preços dos produtos comercializados;
- b) Da data da assinatura do Termo de Contrato de Concessão.

**10.2.** Para atualização dos preços dos produtos vendidos, será aplicado o IPCA (Índice Nacional de Preços ao Consumidor Amplo) mantido pelo IBGE, ou outro que venha a substituí-lo, conforme autoriza o artigo 40, inciso XI da Lei nº 8.666/93; acumulado nos 12(doze) meses correspondentes ao período do interstício de 12 (doze) meses ao qual se refere o reajuste, calculados da seguinte forma:

$VC = Vax(1+(I/100))$ , onde:

VC = Valor Corrigido;

Va = Valor atual a ser reajustado; e

I = IPCA acumulado nos 12 (doze) meses correspondentes ao interstício do reajuste.

**10.3.** Para reajuste dos preços dos produtos comercializados na Cantina/Lanchonete, deverá ser observado o seguinte:

- a) Decorrido o prazo mínimo de 01(um) ano, a CONTRATADA deverá solicitar, formalmente, o reajuste dos valores praticados;
- b) O Reajuste será linear, com o mesmo índice para atualização dos preços de todos os produtos comercializados na cantina escolar e passará a vigorar após aprovação do IFMS – Campus Aquidauana, que dependerá da solicitação de reajuste formalizada pela CONTRATADA para manifestar-se;
- c) Para solicitação do próximo reajuste, deverá ser respeitado o prazo mínimo de 01 (um) ano, a contar do início dos efeitos do último reajuste realizado, salvo se comprovadamente demonstrado pelo cessionário através de documentação (notas fiscais) o aumento dos valores dos insumos e este reflexo ser perceptível a nível nacional ou a ocorrência de fato superveniente que motive o aumento dos custos de produção, desde que previamente analisado e aprovado pela administração devidamente registrado aos autos do processo.

**10.4.** Os reajustes que não forem solicitados pela CONTRATADA, precluirão com o encerramento da vigência ou rescisão do contrato.

**10.5.** O valor da concessão do espaço deverá ser reajustado e corrigido a cada interstício de 12 (doze) meses de vigência do contrato mediante a aplicação do IGP-M (Índice Geral de Preços-Mercado).

## **11. CLÁUSULA DÉCIMA PRIMEIRA - DA RESCISÃO**

**11.1.** A inexecução total ou parcial deste Termo de Concessão enseja a sua

rescisão, conforme disposto nos artigos 77 a 80 da Lei n. 8.666/93.

**11.2.** Os casos de rescisão contratual deverão ser formalmente motivados nos autos do processo, assegurado o contraditório e a ampla defesa.

**11.3.** A rescisão deste Termo de Contrato de Concessão poderá ocorrer:

**11.3.1.** Por ato unilateral e escrito da Administração, nos casos enumerados nos incisos I a XII e XVII do artigo 78 da Lei n. 8.666/93, notificando-se a CONTRATADA com a antecedência mínima de 30 (trinta) dias, exceto quanto ao inciso XVII;

**11.3.2.** Amigavelmente, por acordo entre as partes, desde que seja conveniente para a Administração.

**11.4.** Caberá ao CONTRATANTE CEDENTE o direito de rescindir unilateralmente este Termo de Contrato de Concessão, ocorrendo uma ou mais das seguintes hipóteses:

**11.4.1.** Descumprimento ou cumprimento irregular do objeto contratado, prazos e condições contratuais;

**11.4.2.** Paralisação da exploração dos serviços da cantina/lanchonete sem justa causa previamente comunicada ao CONTRATANTE CEDENTE;

**11.4.3.** Subcontratação total ou parcial, cessão ou transferência do objeto ajustado, assim como cisão, fusão ou incorporação que afetem a execução dos serviços;

**11.4.4.** Desatendimento das determinações regularmente emanadas pela autoridade designada para acompanhar e fiscalizar a execução deste Termo de Concessão, assim como às de seus superiores;

**11.4.5.** Cometimento reiterado de faltas na execução deste Termo de Contrato de Concessão, anotadas na forma do § 1º do artigo 67 da Lei nº 8.666/93;

**11.4.6.** Alteração social e/ou modificação da finalidade da empresa CONTRATADA, de forma a prejudicar a execução deste Termo de Contrato de Concessão;

**11.4.7.** Razões de interesse público, a serem evidenciadas na forma prevista no art.78, inciso XII da Lei n.º 8.666/93;

**11.4.8.** Ocorrência de caso fortuito ou de força maior, regularmente comprovada, impeditiva da execução deste Termo de Contrato de Concessão;

**11.4.9.** Lentidão e/ou atraso comprovado e injustificado na execução dos serviços conforme ajustado neste Termo de Contrato de Concessão;

**11.4.10.** Falência, recuperação judicial ou liquidação da CONTRATADA;

**11.4.11.** Incapacidade, desaparecimento, inidoneidade técnica ou má fé da CONTRATADA;

**11.4.12.** Dissolução da sociedade.

**11.5.** A rescisão administrativa ou amigável será precedida de autorização escrita e fundamentada pela autoridade competente.

**11.6.** O termo de rescisão deverá indicar, conforme o caso:

**11.6.1.** Balanço dos eventos contratuais já cumpridos ou parcialmente cumpridos;

**11.6.2.** Relação dos pagamentos já efetuados e ainda devidos;

**11.6.3.** Indenizações e multas.

## **12. CLÁUSULA DÉCIMA SEGUNDA - DA GARANTIA CONTRATUAL**

**12.1.** Não se exigirá apresentação de garantia contratual, pois já estão previstas sanções e multas para casos de não cumprimento das exigências do termo de referência e do contrato.

## **13. CLÁUSULA DÉCIMA TERCEIRA - DA SUBCONTRATAÇÃO**

**13.1.** De acordo com disposições do EDITAL E TERMO DE REFERÊNCIA.

## **14. CLÁUSULA DÉCIMA QUARTA - HORÁRIOS DE FUNCIONAMENTO DOS SERVIÇOS E QUALIDADE DOS SERVIÇOS PRESTADOS**

**14.1.** De acordo com disposições do EDITAL E TERMO DE REFERÊNCIA.

## **15. CLÁUSULA DÉCIMA QUINTA - DISPOSIÇÕES GERAIS**

**15.1.** São partes integrantes deste Termo de Contrato de Concessão, sem necessidade de transcrição: Termo de Referência, Edital de Licitação e seus anexos, Proposta de Preços da CONTRATADA.

**15.2.** Aos casos omissos serão decididos pelo IFMS – *Campus* Aquidauana, aplicando-se as disposições legais.

**15.3.** O foro para dirimir questões relativas ao Termo de Concessão será o da Justiça Federal – Seção Judiciária de Campo Grande/MS, com exclusão de qualquer outro por mais privilegiado que seja.

E assim, por estarem de acordo, ajustados e contratados, após lido e achado conforme, as partes a seguir firmam o presente Termo de Contrato de Concessão em 02 (duas) vias, de igual teor e forma, para um só efeito, na presença de 02 (duas) testemunhas abaixo assinadas.

Município de Aquidauana/MS, ..... de ..... de 2019.

---

**Representante legal da CONTRATANTE**

---

**Representante legal da CONTRATADA**

TESTEMUNHAS:

**ANEXO III  
MODELO DE PROPOSTA DE PREÇOS  
PREGÃO ELETRÔNICO Nº 04/2019**

**DADOS E INFORMAÇÕES DA EMPRESA**

Nome: \_\_\_\_\_

CNPJ: \_\_\_\_\_

Endereço: \_\_\_\_\_

Telefone(s): \_\_\_\_\_

E-mail: \_\_\_\_\_

<b>Cardápio Mínimo</b>			
<b>Grupo</b>	<b>Item</b>	<b>Descrição</b>	<b>Preço Unitário (R\$)</b>
1	1	Fatia de 100g de bolo simples com cobertura (no mínimo de chocolate, de cenoura, de banana, de fubá e de laranja).	
	2	Fatia de 100g de bolo recheado (no mínimo de chocolate, de chocolate com morango, de prestígio, de musse de limão, de doce de leite e de quatro leites).	
	3	Salgado de 150g frito (no mínimo coxinha de frango, coxinha de carne, quibe, pastel de carne, pastel de queijo, risoles de frango, risoles de carne, risoles de queijo, enroladinho de salsicha e enroladinho de presunto e queijo).	
	4	Salgado de 150g assado (no mínimo enroladinho de salsicha, enroladinho de presunto e queijo, empada de frango, empada de carne seca, esfirra de carne, pão italiano, <i>croissant</i> de presunto e queijo, <i>croissant</i> de frango, minipizza, pão de batata com requeijão cremoso, e trouxa de frango com requeijão cremoso).	
	5	Chipa de 100g.	
	6	Pão de queijo de 100g.	
	7	Misto quente de 120g (pão de forma com queijo e presunto).	
	8	Queijo quente de 120g (pão de forma com queijo).	
	9	Sanduíche frio de 200g (pão de forma tradicional ou integral com recheio de frango desfiado, ou atum, ou ricota, ou peito de peru defumado, ou salame, mais queijo, presunto, cenoura, alface e tomate).	

10	Sanduíche de hambúrguer de 250g (com hambúrguer de carne bovina de primeira, mais queijo, salada, ovo e pão de hambúrguer).	
11	Fatia de 150g de sopa paraguaia com queijo e cebola.	
12	Pote de 250g de salada de frutas no mínimo com quatro tipos de frutas (banana, maçã, laranja, uva, morango, mamão, ou melão).	
13	Copo de 300ml de leite integral ou desnatado com café.	
14	Copo de 300ml de leite integral ou desnatado com achocolatado em pó.	
15	Copo de 300ml de suco de fruta com água (fruta em polpa e in natura).	
16	Copo de 300ml de suco de fruta com leite integral ou desnatado (fruta em polpa e in natura).	
17	Copo de 150ml de cappuccino.	
18	Xícara de 50 ml de café.	
19	Lata de 350ml suco normal e <i>diet</i> .	
20	Lata de 350ml de refrigerante normal e <i>diet</i> .	
21	Mini lata de 220ml de refrigerante normal e <i>diet</i> .	
22	Garrafa de 500ml de água mineral com gás e sem gás.	
23	Marmitex tipo 1 (800g), conforme anexo VI	
24	Marmitex tipo 2 (600g), conforme anexo VI	
25	Marmitex tipo 3 (400g), conforme anexo VI	
<b>Total (soma dos preços dos itens)</b>		

### VALIDADE DA PROPOSTA: 60 (SESSENTA) DIAS

Declaro que estou ciente e concordo com todas as condições estabelecidas para concessão dos serviços de Cantina/Lanchonete do IFMS – *Campus* Aquidauana, inclusive quanto aos preços consignados nesta proposta comercial, para fornecimento dos produtos a serem comercializados durante a execução do Termo de Contrato de Concessão.

Aquidauana/MS, \_\_\_\_ de \_\_\_\_\_ de 2019.

\_\_\_\_\_  
(representante legal do licitante)



**ANEXO IV**  
**MODELO DE ATESTADO DE VISTORIA**  
**PREGÃO ELETRÔNICO Nº 04/2019**

Declaro, para fins de participação \_\_\_\_\_ no Pregão Eletrônico nº 04/2019, que a empresa, inscrita no CNPJ sob o nº \_\_\_\_\_, sediada na \_\_\_\_\_, representada pelo Sr.(a) \_\_\_\_\_ portador da Carteira de Identidade nº \_\_\_/SSP-, vistoriou as dependências do IFMS Campus Aquidauana onde será realizada a concessão de espaço público para uso comercial (cantina/lanchonete). Constatou as condições e peculiaridades inerentes à natureza do local e recebeu as informações pertinentes, estando de acordo com as disposições do Edital.

Aquidauana/MS, \_\_\_\_\_ de \_\_\_\_\_ de 2019.

\_\_\_\_\_  
REPRESENTANTE DO IFMS – *CAMPUS AQUIDAUANA*

**DECLARAÇÃO DO LICITANTE**

Declaro que me foram apresentadas as áreas e instalações, com acesso a todos os locais e detalhes necessários para a elaboração da proposta comercial, tendo sido fornecidas as informações e esclarecimentos inerentes a esta vistoria, por mim solicitados.

\_\_\_\_\_  
NOME, CARGO E ASSINATURA DO REPRESENTANTE DO LICITANTE

**ANEXO V**  
**DECLARAÇÃO DE NÃO REALIZAÇÃO DE VISTORIA**  
**PREGÃO ELETRÔNICO Nº 04/2019**

Declaro que a empresa \_\_\_\_\_, CNPJ nº \_\_\_\_\_, telefone \_\_\_\_\_, e-mail \_\_\_\_\_, não teve interesse em realizar a vistoria nos locais onde serão executados os serviços objeto do Pregão Eletrônico nº 04/2019, não cabendo alegações, pela supracitada empresa, em qualquer época, de desconhecimento de estado, fatos e detalhes que impossibilitem ou dificultem a execução dos serviços ou o cumprimento de todas as suas obrigações.

Aquidauana/MS, \_\_\_\_\_ de \_\_\_\_\_ de 2019.

\_\_\_\_\_  
NOME, CARGO E ASSINATURA DO REPRESENTANTE DO LICITANTE

**ANEXO VI**  
**TIPOS DE MARMITEX**  
**PREGÃO ELETRÔNICO Nº 04/2019**

**Marmitex tipo 1**

O marmitex tipo 1 deverá ter aproximadamente 800 gramas e conter no mínimo a seguinte combinação:

- Arroz branco tipo 1 (200 g);
- Feijão tipo 1 (100g);
- Carne vermelha (150 g);
- Carne branca (frango, peixe ou porco) (100 g);
- Macarrão ou outro tipo de massa (150 g);
- Guarnição (legumes cozidos ou farofa) (100 g);
- Salada de folhas com tomate.

O alimento deverá estar acondicionado em embalagem de isopor, com talher descartável.

**Marmitex tipo 2**

O marmitex tipo 2 deverá ter aproximadamente 600 gramas e conter no mínimo a seguinte combinação:

- Arroz branco tipo 1 (150 g);
- Feijão tipo 1 (80 g);
- Carne vermelha (100 g);
- Carne branca (frango, peixe ou porco) (100 g);
- Macarrão ou outro tipo de massa (100 g);
- Guarnição (legumes cozidos ou farofa) (70 g);
- Salada de folhas com tomate.

O alimento deverá estar acondicionado em embalagem de isopor, com talher descartável.

**Marmitex tipo 3**

O marmitex tipo 3 deverá ter aproximadamente 400 gramas e conter no mínimo a seguinte combinação:

- Arroz branco tipo 1 (120 g);

- Feijão tipo 1 (60 g);
- Carne bovina, frango ou peixe (120 g);
- Guarnição (legumes cozidos ou farofa) (100 g);
- Salada de folhas com tomate.

O alimento deverá estar acondicionado em embalagem de isopor, com talher descartável.

Documento assinado eletronicamente por:

- **Hilda Ribeiro Romero, DIRETOR GERAL - CD2 - AQ-DIRGE**, em 17/07/2019 08:48:10.
- **Danilo Moraes de Oliveira, TECNOLOGO-FORMACAO**, em 17/07/2019 08:31:54.

Este documento foi emitido pelo SUAP em 16/07/2019. 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:** 70225

**Código de Autenticação:** 8bddc405cd



---

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

R. Ceará, 972 | Bairro Santa Fé | 79021-000 | Campo Grande, MS | Tel.: (67) 3378-9500 | [www.ifms.edu.br](http://www.ifms.edu.br) | [reitoria@ifms.edu.br](mailto:reitoria@ifms.edu.br)