



## PREGÃO ELETRÔNICO

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

PREGÃO ELETRÔNICO Nº 01/2019

Processo Administrativo nº 23347.005532.2019-36

### ATENÇÃO

No recente acórdão TCU n.º 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 JARDIM*, por meio da Coordenação de Materiais (COMAT) e da Direção de Administração (DIRAD) 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, da Instrução Normativa SLTI/MPOG nº 2, 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, aplicando-se, subsidiariamente, a Lei nº 8.666, de 21 de junho de 1993, e as exigências estabelecidas neste Edital.

**Data da sessão: 01 de julho de 2019.**

**Horário: 09:30 (horário de Brasília-DF).**

**Local: COMPRASNET – [www.comprasgovernamentais.gov.br](http://www.comprasgovernamentais.gov.br)**

### 1. DO OBJETO

- 1.1. O objeto da presente licitação é a **Concessão administrativa de uso de área física para exploração dos serviços de cantina/lanchonete, por meio de instalação de trailer fixo (do tipo container ou food truck) situada no IFMS – Campus Jardim, com aproximadamente 24 m<sup>2</sup> (vinte e quatro metros quadrados), localizada no patio interno descoberto do Campus Jardim, situado à Rodovia BR 060 – saída para Bela Vista – Jardim-MS tendo como finalidade específica a exploração de serviço de cantina/lanchonete, conforme condições, quantidades e exigências estabelecidas neste Edital e seus anexos.**
- 1.2. Por se tratar de serviço de natureza comum, ou seja, “cujos padrões de desempenho e qualidade possam ser objetivamente definidos pelo edital, por meio de especificações usuais de mercado (art. 2º, § 1º, do Decreto 5.450/2005) foi definida como modalidade licitatória o Pregão, na forma Eletrônica.
- 1.3. A licitação será composta por um único item em disputa (“Menor preço da cesta de produtos”), conforme tabela constante do Termo de Referência.



1.4.O valor de referência do lote pelo qual se dará a disputa é de **R\$ 97,08 (noventa e sete reais e oito centavos)**, conforme tabela constante no Termodere Referência.

1.4.1.O valor mensal estipulado pela concessão administrativa, que não será objeto de disputa, é de R\$ 120,00 (cento e vinte reais). O cálculo para a obtenção do valor mensal da concessão foi obtido por meio de pesquisa de preço dos imóveis do município e através do levantamento dos valores adotados em pregões com objeto semelhante ao deste certame. O valor anual estimado é da ordem de R\$ 1.440,00 (mil quatrocentos e quarenta reais).

1.4.2.Estão inclusos nesse valor, além do uso da área em questão, os valores que seriam gastos com as taxas de água e esgoto, pois o IFMS – *Campus Jardim* possui sistema de poço artesiano e fossa séptica em suas dependências.

## 2. DO CREDENCIAMENTO

2.1.O Credenciamento é o nível básico do registro cadastral no SICAF, 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 deverão ser comunicadas imediatamente ao provedor do sistema para imediato bloqueio de acesso.

## 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 Instrução Normativa SLTI/MPOG nº 2, de 11.10.10.

3.2.Não poderão participar desta licitação os interessados indicados no item acima:

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

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

3.2.3. que estejam reunidas em consórcio;

3.2.4. que estejam em litígio com o IFMS.

3.3.Deverá assinalar, ainda, “sim” ou “não” em campo próprio do sistema eletrônico, relativo às seguintes declarações:

3.3.1. 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;

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

3.3.3. 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;

3.3.4. 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, dos seguintes campos:
  - 4.6.1. Valor total de cada item que compõe o lote;
  - 4.6.2. A quantidade de unidades, observada a quantidade mínima fixada no Termo de Referência para cada item;
  - 4.6.3. Em não havendo quantidade mínima fixada, deverá ser cotada a quantidade total prevista para o item;
  - 4.6.4. Todas as especificações do objeto contidas na proposta vinculam o fornecedor;
  - 4.6.5. Nos valores propostos estarão inclusos todos os custos operacionais, encargos previdenciários, trabalhistas, tributários, comerciais e quaisquer outros que incidam direta ou indiretamente no fornecimento dos bens;
  - 4.6.6. O prazo de validade da proposta não será inferior a **90 (noventa) dias**, a contar da data de sua apresentação.

#### 5. DAS PROPOSTAS E DA 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 (**não será aceito o termo “conforme edital” ou qualquer outro que não a descrição do objeto**), forem omissas ou apresentarem irregularidades insanáveis.
  - 5.2.1. A desclassificação será sempre fundamentada e registrada no sistema, com acompanhamento em tempo real por todos os participantes;
  - 5.2.2. 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.



- 5.5.1. O lance deverá ser ofertado pelo valor da cesta de produtos.
- 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.
- 5.7.1. O intervalo entre os lances enviados pelo mesmo licitante não poderá ser inferior a vinte (20) segundos e o intervalo entre lances não poderá ser inferior a três (3) segundos.
- 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 valor do menor lance 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. 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.
- 5.15. Ao final do procedimento, após o encerramento da etapa competitiva, os licitantes poderão reduzir seus preços ao valor da proposta do licitante mais bem classificado.
- 5.15.1. A apresentação de novas propostas na forma deste item não prejudicará o resultado do certame em relação ao licitante mais bem classificado.
- 5.16. O valor da concessão onerosa não será objeto de disputa neste pregão, sendo seu valor mínimo admitido fixo, conforme item 5.1 do Termo de Referência anexo a este Edital.

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

- 6.1. Encerrada a etapa de lances e depois da verificação de possível empate, o Pregoeiro examinará a proposta classificada em primeiro lugar quanto ao preço, a sua exequibilidade, bem como quanto ao cumprimento das especificações do objeto.
- 6.2. Será desclassificada a proposta ou o lance vencedor com valor superior ao preço máximo fixado ou que apresentar preço manifestamente inexequível.
- 6.3. O licitante qualificado como produtor rural pessoa física deverá incluir, na sua proposta, os percentuais das contribuições previstas no art. 176 da Instrução Normativa RFB n. 971, de 2009, em razão do disposto no art. 184, inciso V, sob pena de desclassificação.
- 6.4. Considera-se inexequível a proposta que 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.

- 6.5. 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, a exemplo das enumeradas no §3º, do art. 29, da IN SLTI/MPOG nº 2, de 2008. O Pregoeiro poderá convocar o licitante para enviar documento digital, por meio de funcionalidade disponível no sistema, estabelecendo no *chat* prazo razoável para tanto, sob pena de não aceitação da proposta.
- 6.6. Quando o licitante apresentar preço final inferior a 30% (trinta por cento) da média dos preços ofertados para o mesmo item, não sendo possível a sua imediata desclassificação por inexequibilidade, será obrigatória a realização de diligências para o exame da proposta.
- 6.7. 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.
- 6.8. 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, vedada a negociação em condições diversas das previstas neste Edital.
- 6.9.1. 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.
- 6.9.2. A negociação será realizada por meio do sistema, podendo ser acompanhada pelos demais licitantes.

## 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. Os licitantes deverão apresentar a seguinte documentação relativa à Habilitação Jurídica, à Regularidade Fiscal e Trabalhista:



7.2.1. Habilitação jurídica:

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

7.2.3. 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);

7.2.4. 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;

7.2.5. 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;

7.2.6. 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, segundo determinado pelo Departamento de Registro Empresarial e Integração – DREI;

7.2.7. No caso de 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;

7.2.8. No caso de agricultor familiar: Declaração de Aptidão ao Pronaf – DAP ou DAP- P válida, ou, ainda, outros documentos definidos pelo Ministério do Desenvolvimento Agrário, nos termos do art. 4º, §2º do Decreto n. 7.775, de 2012;

7.2.9. No caso de produtor rural: matrícula no Cadastro Específico do INSS – CEI, que comprove a qualificação como produtor rural pessoa física, nos termos da Instrução Normativa RFB n. 971, de 2009 (arts. 17 a 19 e 165).

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

7.2.11. Os documentos acima deverão estar acompanhados de todas as alterações ou da consolidação respectiva;

7.2.12. Será exigida da licitante vencedora do certame, após a assinatura do contrato, além do rol de documentos exigidos no edital de licitação, a apresentação do Alvará Sanitário de Funcionamento, expedido junto à vigilância sanitária do município de Jardim-MS.

7.2.2. Regularidade fiscal e trabalhista:

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

7.2.2.2. 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;

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

7.2.2.4. 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 5.452, de 1º de maio de 1943;

- 7.2.2.5. Prova de inscrição no cadastro de contribuintes estadual, relativo ao domicílio ou sede do licitante, pertinente ao seu ramo de atividade e compatível com o objeto contratual;
- 7.2.2.6. Prova de regularidade com a Fazenda Estadual do domicílio ou sede do licitante;
- 7.2.2.7. Caso o fornecedor seja considerado isento dos tributos estaduais relacionados ao objeto licitatório, deverá comprovar tal condição mediante a apresentação de declaração da Fazenda Estadual do domicílio ou sede do fornecedor, ou outra equivalente, na forma da lei;
- 7.2.2.8. Caso o licitante detentor do menor preço seja qualificado como microempresa ou empresa de pequeno porte deverá apresentar toda a documentação exigida para efeito de comprovação de regularidade fiscal ou trabalhista, mesmo que esta apresente alguma restrição, sob pena de inabilitação.

### 7.3. Qualificação econômico-financeira

- 7.3.1. Certidão negativa de falência expedida pelo distribuidor da sede da pessoa jurídica.
- 7.3.2. Balanço patrimonial e demonstrações contábeis do último exercício social, já exigíveis e apresentados na forma da lei, que comprovem a boa situação financeira da empresa, vedada a sua substituição por balancetes ou balanços provisórios, podendo ser atualizados por índices oficiais quando encerrado há mais de 3 (três) meses da data de apresentação da proposta.
  - 7.3.2.1. No caso de fornecimento de bens para pronta entrega, não será exigido da licitante qualificada como microempresa ou empresa de pequeno porte, a apresentação de balanço patrimonial do último exercício financeiro. (Art. 3º do Decreto nº 8.538, de 2015).
  - 7.3.2.2. No caso de empresa constituída no exercício social vigente, admite-se a apresentação de balanço patrimonial e demonstrações contábeis referentes ao período de existência da sociedade.
- 7.3.3. A comprovação da situação financeira da empresa será constatada mediante obtenção de índices de Liquidez Geral (LG), Solvência Geral (SG) e Liquidez Corrente (LC), resultantes da aplicação das fórmulas:

$$LG = \frac{\text{Ativo Circulante} + \text{Realizável a Longo Prazo}}{\text{Passivo Circulante} + \text{Passivo Não Circulante}}$$

$$SG = \frac{\text{Ativo Total}}{\text{Passivo Circulante} + \text{Passivo Não Circulante}}$$

$$LC = \frac{\text{Ativo Circulante}}{\text{Passivo Circulante}}$$

- 7.3.4. As empresas, cadastradas ou não no SICAF, que apresentarem resultado inferior ou igual a 1 (um) em qualquer dos índices de Liquidez Geral (LG), Solvência Geral (SG) e Liquidez Corrente (LC), deverão comprovar patrimônio líquido de 10% (dez por cento) do valor estimado da contratação ou do item pertinente;
- 7.4. O licitante enquadrado como microempreendedor individual que pretenda auferir os benefícios do tratamento diferenciado previstos na Lei Complementar n. 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;



- 7.5. As empresas interessadas em participar do processo de contratação poderão fazer vistoria minuciosa no local de execução dos serviços para que tenham conhecimento das condições ambientais, técnicas e adquiram parâmetros para elaboração das propostas;
- 7.5.1.A vistoria deverá ser agendada com antecedência mínima de 48 (quarenta e oito) horas através da Coordenação de Materiais (COMAT) do IFMS – *Campus Jardim*, telefone (67) 3209-0213, com os servidores Wellington Louveira ou Guilherme Galício, e será conduzida por um servidor habilitado pelo IFMS, em dias de expediente do *campus*, no horário das 08h às 11h e das 14h às 17h;
- 7.5.2.Para a vistoria o licitante, ou o seu representante legal, deverá estar devidamente identificado, apresentando documento de identidade civil e documento expedido pela empresa comprovando sua habilitação para a realização da vistoria;
- 7.6. 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 de **02 (duas) horas**, após solicitação do Pregoeiro no sistema eletrônico. Somente mediante autorização do Pregoeiro e em caso de indisponibilidade do sistema, será aceito o envio da documentação por meio *e-mail* [comat.jd@ifms.edu.br](mailto:comat.jd@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 de 03 (três) dias úteis, após encerrado;
- 7.6.1.Não serão aceitos documentos com indicação de CNPJ/CPF diferentes, salvo aqueles legalmente permitidos;
- 7.7. Em relação às licitantes cadastradas no Sistema de Cadastro Unificado de Fornecedores – SICAF, o Pregoeiro consultará o referido Sistema em relação à habilitação jurídica, à regularidade fiscal e trabalhista conforme o disposto nos arts. 4º, caput, 8º, § 3º, 13 a 18 e 43, III, da Instrução Normativa SLTI/MPOG nº 2, de 11.10.10;
- 7.7.1.Também poderão ser consultados os sítios oficiais emissores de certidões, especialmente quando o licitante esteja com alguma documentação vencida junto ao SICAF;
- 7.7.2.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 02 (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 e trabalhista das licitantes qualificadas como microempresas ou empresas de pequeno porte, conforme estatui o art. 43, § 1º da LC nº 123, de 2006;
- 7.8. A existência de restrição relativamente à regularidade fiscal ou trabalhista não impede que a licitante qualificada como microempresa ou empresa de pequeno porte seja declarada vencedora, uma vez que atenda a todas as demais exigências do edital;
- 7.8.1.A declaração do vencedor acontecerá no momento imediatamente posterior à fase de habilitação;
- 7.9. Constatada a existência de alguma restrição no que tange à regularidade fiscal ou trabalhista, o licitante será convocado 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;
- 7.10. A não-regularização fiscal ou trabalhista no prazo previsto no subitem anterior acarretará a inabilitação do licitante, sem prejuízo das sanções previstas neste Edital, com a reabertura da sessão pública;
- 7.11. 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;
- 7.12. 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;

7.13. 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 contrato ou não comprovar a regularização fiscal e trabalhista, 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* ou *fac-símile* 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 de 2 (duas) horas, a contar da solicitação do Pregoeiro no 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;

9.1.2. Conter a indicação do banco, número da conta e agência do licitante vencedor, para fins de pagamento;

9.2. A proposta final deverá ser documentada nos autos e será levada em consideração no decorrer da execução do contrato 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. Declarado o vencedor e decorrida a fase de regularização fiscal e trabalhista da licitante qualificada como microempresa ou empresa de pequeno porte, se for o caso, será concedido 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 do 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**

- 12.1. Após a homologação da licitação, será firmado Termo de Contrato.
- 12.2. Previamente à contratação, a Administração promotora da licitação realizará consulta ao SICAF para identificar eventual proibição da licitante adjudicatária de contratar com o Poder Público.
  - 12.2.1. A adjudicatária terá o prazo de 3 (três) dias úteis, contados a partir da data de sua convocação, para assinar o Termo de Contrato, sob pena de decair do direito à contratação, sem prejuízo das sanções previstas neste Edital.
- 12.3. O prazo previsto no subitem anterior poderá ser prorrogado, por igual período, por solicitação justificada do adjudicatário e aceita pela Administração.
- 12.4. Antes da assinatura do Termo de Contrato, 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.
- 12.5. 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.

## **13. DO PREÇO E DO PRAZO**

- 13.1. Os preços são fixos e irredutíveis no prazo de um ano contado da data limite para a apresentação das propostas.
  - 13.1.1. As regras de reajuste contratual são aquelas definidas no termo de contrato.
- 13.2. O prazo de vigência da contratação é de 12 (doze) meses, podendo ser prorrogado por interesse das partes até o limite de 60 (sessenta) meses, desde que haja autorização formal da autoridade competente e observados os requisitos legais.

## **14. DA FISCALIZAÇÃO**

- 14.1. Os critérios 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. A CONCESSIONÁRIA deverá recolher mensalmente o valor da concessão de uso do espaço, conforme os parâmetros definidos no termo de referência, através de depósito pela Guia de Recolhimento da União, em



- qualquer agência do Banco do Brasil S/A, Conta Única IFMS, no código identificador, que será fornecido pelo IFMS.
- 16.2. O pagamento a que se refere o item anterior, deverá ser feito até o 10º (décimo) dia útil do mês subsequente ao vencido, após o que será constituído em mora, sujeitando-se ao pagamento de multa de 10% (dez por cento) sobre o valor em atraso, inclusive com a incidência de juros previstos em lei.
- 16.3. O atraso no pagamento por período superior a 03 (três) meses, consecutivos ou alternados, dará ensejo ao IFMS de providenciar a imediata restituição do espaço objeto da concessão, ficando desde já ciente a CONCESSIONÁRIA, de seu impedimento de ingressar com ação judicial reivindicando sua permanência no espaço.
- 16.4. Para efeito de controle e recebimento, os meses deverão ser considerados do 1º (primeiro) ao último dia; no caso de início do contrato em período diferente, deverá ser recolhido o valor do início até o último dia do mês.

## **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 contrato, quando convocado dentro do prazo de validade da proposta;
  - 17.1.2. Apresentar 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 manter 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:
- 17.4. Multa de 10% (dez por cento) sobre o valor estimado do(s) item(s) prejudicado(s) pela conduta do licitante;
- 17.5. Impedimento de licitar e de contratar com a União e descredenciamento no SICAF, pelo prazo de até cinco anos;
- 17.6. A penalidade de multa pode ser aplicada cumulativamente com a sanção de impedimento.
- 17.7. 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.
- 17.8. 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,
- 17.9. As penalidades serão obrigatoriamente registradas no SICAF.
- 17.10. 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 [comat.jd@ifms.edu.br](mailto:comat.jd@ifms.edu.br), ou por petição dirigida ou protocolada no endereço Rodovia BR 060 – Saída para Bela Vista – Jardim-MS – CEP 79240-000, à Coordenação de Materiais do *Campus Jardim*.
- 18.3. Caberá ao Pregoeiro decidir sobre a impugnação no prazo de até vinte e quatro horas. Acolhida a impugnação, será definida e publicada nova data para a realização do certame.
- 18.4. 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.
- 18.5. As impugnações e pedidos de esclarecimentos não suspendem os prazos previstos no certame.
- 18.6. 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.

## 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. A homologação do resultado desta licitação não implicará direito à contratação.
- 19.4. 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.
- 19.5. 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.
- 19.6. 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.
- 19.7. 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.
- 19.8. Em caso de divergência entre disposições deste Edital e de seus anexos ou demais peças que compõem o processo, prevalecerá as deste Edital.
- 19.9. O Edital está disponibilizado, na íntegra, no endereço eletrônico [www.comprasnet.gov.br](http://www.comprasnet.gov.br), e também poderão ser lidos e/ou obtidos no endereço de e-mail [comat.jd@ifms.edu.br](mailto:comat.jd@ifms.edu.br) nos dias úteis, no horário das 07h30min às 10h30min e das 13h30min às 16h, mesmo endereço e período no qual os autos do processo administrativo permanecerão com vista franqueada aos interessados.
- 19.10. Integram este Edital, para todos os fins e efeitos, os seguintes anexos:
  - 19.10.1. Anexo I – Termo de Referência



- 
- 19.10.2. Anexo II – Identificação da Licitante
  - 19.10.3. Anexo III – Modelo de Proposta Comercial
  - 19.10.4. Anexo IV – Modelo de Declaração de Fato Superveniente Impeditivo da Habilitação
  - 19.10.5. Anexo V – Modelo de Declaração de Inexistência de Menor Trabalhador
  - 19.10.6. Anexo VI – Modelo de Declaração de Elaboração Independente de Proposta
  - 19.10.7. Anexo VII – Declaração sobre a lei do Nepotismo – Decreto 7203/2010
  - 19.10.8. Anexo VIII – Declaração de Visita
  - 19.10.9. Anexo IX – Minuta de Contrato
- 19.11. Em cumprimento ao Art. 3º da Lei 10.520, incisos I a IV e Decreto 5450, Art.8º, incisos de I a VII, designo como pregoeiro (a) para este certame, o (a) Servidor (a) Wellington Martins Louveira, nomeado pela portaria 22, de 13 de maio de 2019

Jardim – MS, 20 de maio de 2019.

Guilherme Semionato Galicio  
Diretor de Administração – *Campus Jardim*  
Portaria 743 – D. O. U. 24/06/2015



**PREGÃO ELETRÔNICO**  
**INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DE MATO GROSSO DO SUL – CAMPUS JARDIM**

**PREGÃO ELETRÔNICO Nº 01/2019**

**Processo Administrativo nº 23347.005532.2019-36**

**ANEXO I – TERMO DE REFERÊNCIA**

**1. INTRODUÇÃO**

1.1 Trata-se do Termo de Referência de Concessão de Uso de Área Física para exploração de serviços de cantina/lancheonete, com instalação de *trailer* (do tipo *container* ou *food truck*).

**2. OBJETO**

2.1. A presente licitação tem por objeto a concessão de uso de área física do IFMS, medindo 6 (seis) por 4 (quatro) metros, totalizando 24 (vinte e quatro) metros quadrados para exploração dos serviços de cantina/lancheonete com instalação de *trailer* (do tipo *container* ou *food truck*), localizada no patio interno descoberto do *Campus Jardim*, situado à Rodovia BR 060 – saída para Bela Vista – Jardim-MS, tendo como finalidade específica a exploração dos serviços de cantina/lancheonete, conforme condições, quantidades e exigências estabelecidas neste Edital e seus anexos;

2.2. As especificações das instalações (container) deverão ser minimamente similares às contidas no Anexo I-A.

2.3. A área objeto desta licitação destina-se exclusivamente para o fim específico a que foi proposta, sendo expressamente vedado o seu uso por terceiros, a qualquer título ou forma, ou pela CONCESSIONÁRIA, para outras finalidades.

**3. JUSTIFICATIVA DA NECESSIDADE DA CONTRATAÇÃO**

3.1 A realização dessa concessão partiu da necessidade de atender à demanda da comunidade escolar, composta por aproximadamente 600 (seiscentas) pessoas, entre estudantes, servidores técnico-administrativos e docentes, trabalhadores terceirizados e visitantes que diariamente exercem atividades no *Campus*. O espaço a ser concedido é próprio e adequado para a prestação do serviço de cantina com a qualidade necessária. É imprescindível a disponibilidade deste serviço para o bom desenvolvimento das atividades do IFMS - *Campus Jardim*. Em 2017 foi realizado um outro processo propondo a abertura de uma CONCORRÊNCIA para concessão de um espaço físico no prédio do *Campus* para prestação dos referidos serviços, mas por causa de adequações (formato de pregão eletrônico) solicitadas pela Procuradoria Jurídica do IFMS, o mesmo não pôde ser levado a termo.

**4. OBJETIVO**

4.1. A área concedida destina-se à exploração de serviços de cantina/lancheonete por meio de instalação de *trailer* (do tipo *container* ou *food truck*) para atender as necessidades básicas da comunidade acadêmica do IFMS – *Campus Jardim*.

**5. QUANTIDADE**

5.1. Para fins de referência, o valor anual a ser cobrado pela concessão do espaço físico objeto desse Termo de Referência é de R\$ 1.440,00 (mil quatrocentos e quarenta reais), cuja estimativa é de 12 (doze) contraprestações mensais de R\$ 120,00 (cento e vinte reais), de acordo com o quadro abaixo:



Item	Descrição	UN	Qtde.	R\$ Mensal Estimado (R\$)	R\$ Anual Estimado (R\$)
1	Concessão de área física de 24 m <sup>2</sup> (Área identificada na Planta Baixa do Anexo I-B)	Serv/Mês	12	120,00	1.440,00

- 5.2. O cálculo para a obtenção do valor mensal do aluguel a ser cobrado foi obtido por meio de pesquisa de preço dos imóveis do município e através do levantamento dos valores adotados em pregões com objeto semelhante ao deste certame, conforme quadro abaixo:

UASG	PREGÃO	VALOR (R\$)
153080 – Universidade Federal de Pernambuco	125/2018 (item 04)	119,75
153080 – Universidade Federal de Pernambuco	125/2018 (item 05)	119,89

- 5.3. Estão inclusos nesse valor, além do uso da área em questão, os valores que seriam gastos com as taxas de água e esgoto, pois o IFMS – *Campus Jardim* possui sistema de poço artesiano e fossa séptica em suas dependências.

## 6. DO ESPAÇO A SER CONCEDIDO

### 6.1. DA ÁREA:

6.1.1. Será concedido espaço de 24m<sup>2</sup> para instalação do *container/trailer*, na área localizada ao lado do pátio coberto, entre os blocos das salas de aula.

### 6.2. DO AUMENTO OU REDUÇÃO DA ÁREA CONCEDIDA:

6.2.1. O IFMS, doravante denominado CONCEDENTE, poderá, a seu critério, propor à empresa CONCESSIONÁRIA a alteração, o aumento ou diminuição da área para atendimento.

## 7. DAS INFORMAÇÕES PRELIMINARES

7.1. Deverão ser consideradas, juntamente com o que se estipula neste Termo de Referência, todas as disposições normativas inerentes às concessões, bem como as normas relativas aos serviços de industrialização e à preparação de alimentos, compreendendo entre outras:

- Resolução CNNPA (Comissão Nacional de Normas e Padrões para Alimentos) nº 33, de 09 de novembro de 1977;
- Código de Defesa do Consumidor (LEI Nº 8.078 DE 11.09.1990);
- Resolução – RDC (Resolução da Diretoria Colegiada) Nº 216, de 15 de setembro de 2004 da ANVISA (Agência Nacional de Vigilância Sanitária), que dispõe sobre Regulamento Técnico de Boas Práticas para Serviços de Alimentação;
- CFN (Conselho Federal de Nutricionistas) nº 378/05;
- Normas do INMETRO afetas à matéria.

## 8. DISPOSIÇÕES GERAIS

8.1. Os significados dos termos utilizados na presente especificação são os seguintes: CONCEDENTE: o Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia de Mato Grosso do Sul – *Campus Jardim*; CONCESSIONÁRIA: licitante vencedora do certame licitatório, a quem será adjudicado o objeto desta licitação, após a assinatura do contrato; FISCALIZAÇÃO: servidor ou comissão designados formalmente para representar a CONCEDENTE,



responsável pela fiscalização dos serviços.

## 9. DAS CONDIÇÕES GERAIS PARA PARTICIPAÇÃO

9.1. Poderá participar desta licitação:

9.1.1. Pessoa jurídica cadastrada no SICAF;

9.1.2. Pessoa jurídica com cadastro para exercer a atividade econômica inerente ao objeto, classificado pelo Código Nacional de Atividade Econômica – CNAE;

9.2. No caso de Microempresa e Empresa de Pequeno Porte - Lei 123/2006, a Licitante deverá comprovar essa condição, mediante Certidão expedida pela Junta comercial de sua sede, seguindo o que dispõe o Art. 8º da IN 103 de 30/04/2007 – DNRC – Departamento Nacional de Registro do Comércio, que deverá ser anexada à Declaração de Condição de Microempresa ou EPP a ser apresentada na fase de habilitação;

9.3. Não será aceita a participação no presente processo licitatório, de CONCESSIONÁRIA que esteja em litígio com o IFMS;

9.4. A licitante poderá vistoriar o local onde serão executados os serviços até o penúltimo dia útil anterior à data fixada para a abertura da sessão pública;

9.5. Tendo em vista a faculdade da realização da vistoria, as licitantes não poderão alegar o desconhecimento das condições e grau de dificuldades existentes como justificativa para se eximirem das obrigações assumidas em decorrência da execução do objeto.

## 10. ESPECIFICAÇÃO DOS SERVIÇOS

### 10.1. BEBIDAS

10.1.1. O serviço de bebidas tanto poderá ser por autoatendimento como por serviço de mesa, independente disso, obedecerá a existência permanente de pessoal no salão de distribuição para manutenção da higiene do ambiente, controle e destino dos restos, louças sujas e outros, durante todo o período de funcionamento do estabelecimento.

10.1.2. É expressamente proibida a comercialização ou utilização de bebidas alcoólicas no *Campus*, a qualquer título ou sob qualquer justificativa.

10.1.3. Somente serão servidas bebidas não alcoólicas, dentre as quais se incluem:

10.1.3.1. Os sucos de frutas naturais: extraídos da polpa e néctar das frutas, que podem ser produzidos diretamente no local a partir de frutas in natura ou a partir de polpas comerciais congeladas e embaladas em porções individuais, assim como as industrializadas e disponibilizadas em embalagens *one-way* ou *tetra-pack* de 200 e 300 ml;

10.1.3.2. Os sucos concentrados de frutas industrializados: sucos de frutas naturais acrescidos ou não de conservantes, para maior durabilidade no armazenamento, envasados em embalagens comerciais;

10.1.3.3. Bebidas à base de xaropes industrializados envasados em embalagens comerciais individuais;

10.1.3.4. Refresco de frutas: sucos diluídos em água. Observe-se que o refresco para distribuição em refresqueira poderá ser obtido a partir de sucos de frutas naturais (de preferência as de safra), de concentrados de frutas industrializados, podendo também ter a utilização de xaropes diluídos, desde que aprovados pela CONCEDENTE, não sendo facultado o uso de xaropes de groselha, e, no caso do xarope de guaraná, só poderá ser utilizado se de forma alternada com sucos de frutas naturais;

10.1.3.5. Água: com ou sem gás e aromatizadas;

10.1.3.6. Refrigerantes: bebidas carbonadas de sabor doce, apresentando opções de marcas diversificadas;

10.1.3.7. Leite desnatado, semidesnatado ou integral, achocolatados, aromatizados, bebidas lácteas, iogurtes;





10.1.3.8. Chás: quentes ou gelados e aromatizados;

10.1.3.9. Café, cappuccino e café com leite;

10.1.3.10. Coquetéis não alcoólicos: mistura entre bebidas não alcoólicas e outros elementos como suco de frutas, refrigerantes, leite, iogurtes, ervas, sorvetes, creme de leite, ovos, etc.

## 10.2. LANCHES

10.2.1. Salgados fritos e assados com recheios variados, tais como: quibe, bolinho de aipim, pastel de forno, empadas, coxinha de galinha, risoles, *croissant* e outros. Apenas o processo de acabamento poderá ser realizado no local, devendo estar prontos e ser apenas assados e/ou fritos nas dependências;

10.2.2. Sanduíches com frios: misto quente e queijo quente, em pão francês ou de forma, entre outros, cuja preparação não dependa de utilização de frituras e saladas. Deverão ser disponibilizados durante todo o horário de funcionamento;

10.2.3. Sanduíches tipo hambúrguer, *cheeseburger*, *cheesesalada*, *cheeseegg*, etc., que dependem de maior elaboração e processos de frituras; somente poderão ser servidos se os componentes crus forem higienizados conforme norma sanitária (RDC 216/04);

10.2.4. Sanduíches tipo “natural”;

10.2.5. Pão francês com manteiga, na chapa ou não; pão com linguiça, pão com ovo;

10.2.6. Misto quente: em pão de forma, manteiga e uma fatia de presunto e uma fatia de queijo muçarela;

10.2.7. Queijo quente: em pão de forma, manteiga e duas fatias de queijo muçarela;

10.2.8. Balas, bombons, doces industrializados;

10.2.9. Biscoitos industrializados, salgados ou doces, recheados ou não;

10.2.10. Tortas doces geladas, bolos, tortas salgadas tipo empadão, quiches não industrializadas, etc.;

10.2.11. Castanhas, nozes, amendoim, salgados e doces, embalados industrialmente;

10.2.12. Frutas in natura, salada de frutas. Dar preferência a frutas da época.

10.3. Todos os gêneros, condimentos ou quaisquer outros ingredientes utilizados na elaboração de refeições, bebidas e lanches deverão ser obrigatoriamente de boa qualidade e estar em perfeitas condições de conservação, higiene e apresentação. Os molhos e/ou condimentos disponibilizados ao consumidor deverão ser apresentados obrigatoriamente em embalagens individuais (sachês).

10.4. O trailer objeto deste Termo de referência deverá ser equipado com sistema de exaustão que permita a adaptação de coifa, de forma a possibilitar o preparo da alimentação. A adaptação dos espaços e instalação dos equipamentos, em conformidade com as normas sanitárias em vigor, é de responsabilidade da CONCESSIONÁRIA.

10.5. A CONCESSIONÁRIA deverá observar rigorosamente as normas do IFMS especificadas no Termo de Referência, principalmente no que se refere às instalações, conservação e limpeza.

10.6. A CONCESSIONÁRIA compromete-se ainda a:

10.6.1. Assegurar o acesso livre ao espaço objeto desta concessão aos servidores do IFMS, no exercício da fiscalização do contrato, bem como aos servidores das entidades de fiscalização, notadamente os da Vigilância Sanitária;

10.6.2. Não afixar, e não permitir que qualquer pessoa afixe cartazes, *folders*, ou qualquer tipo de propaganda nas paredes externas do estabelecimento. Será permitido ao CONCEDENTE a instalação de um mural de dimensões não superiores a 3 m<sup>2</sup> para afixação de avisos e cartazes.



## 11. DAS ESPECIFICAÇÕES DE HIGIENE E SEGURANÇA DOS ALIMENTOS E PROCEDIMENTOS

11.1. O serviço de higienização completa e eficiente da área de distribuição de alimentos, da área de preparo e dos equipamentos, será executado em conformidade com a legislação vigente (RDC 216/04, MS).

11.2. Os procedimentos de limpeza deverão ser executados sempre que necessários, contudo deverão obedecer a uma frequência mínima, conforme quadro a seguir:

DIARIAMENTE	1 - Paredes na altura das bancadas; 2 - Pisos e rodapés; 3 - Ralos; 4 - Área Externa 5 - Utensílios 6 - Maçanetas 7 - Lavatórios (pias) 8 - Recipientes de lixo 9 - Mesas e Cadeiras
SEMANALMENTE	1 - Paredes até o teto. 2 - Bancadas e mesas (partes inferiores). 3 - Ralos (retirar grelhas). 4 - Portas. 5 - Janelas. 6 - Prateleiras da Cozinha. 7 - Armários da Cozinha.
OUTRAS FREQUÊNCIAS	1 - Prateleiras do Estoque (quinzenal). 2 - Estrados (quinzenal). 3 - Interruptores e Tomadas (quinzenal). 4 - Tetos (conforme a necessidade). 5 - Telas (mensal). 6 - Caixa de Gordura (mensal). 7 - Luminárias (mensal). 8 - Ductos de Exaustão (trimestral). 9 - Caixa d'água (trimestral). 10 - Equipamentos (a cada uso). 11 - Borrifadores de desinfetantes (a cada reabastecimento). 12 - Saboneteiras (a cada reabastecimento).

Adaptada a partir de: ABERC - ASSOCIAÇÃO BRASILEIRA DAS EMPRESAS DE REFEIÇÕES COLETIVAS. Manual ABERC de Práticas de Elaboração e Serviço de Refeições para Coletividades. 8ª ed. São Paulo, 2003, p.84.

11.3. Para as etapas da limpeza e sanitização, considerar: remoção dos resíduos, pré-lavagem, lavagem, sanitização e enxágue.

11.4. O lixo produzido deverá ser diariamente separado em Orgânico e Inorgânico, envasado em sacos plásticos resistentes e apropriados e depositados em locais adequados, livres de animais, que será recolhido diariamente, sob a responsabilidade do IFMS.

11.5. Quanto ao Programa de coleta seletiva de resíduos sólidos, a CONCESSIONÁRIA deverá:

11.5.1. Colaborar de forma efetiva no desenvolvimento diário das atividades do programa interno de separação de resíduos sólidos, quando implantados nas áreas da CONCEDENTE, em recipientes para coleta seletiva nas cores internacionalmente identificadas;

11.5.2. Quando implantado pela CONCEDENTE, o Programa de Coleta Seletiva de Resíduos Sólidos deverá observar as seguintes regras:



## **MATERIAIS NÃO RECICLÁVEIS**

11.5.2.1. São todos os materiais que ainda não apresentam técnicas de reaproveitamento e estes são denominados REJEITOS, como: lixo de banheiro; papel higiênico; lenço de papel e; outros como: cerâmicas, pratos, vidros pirex e similares; trapos e roupas sujas; toco de cigarro; cinza e ciscos – que deverão ser segregados e acondicionados separadamente para destinação adequada; acrílico; lâmpadas fluorescentes – são acondicionadas em separado; papéis plastificados, metalizados ou parafinados; papel carbono e fotografias; fitas e etiquetas adesivas; copos descartáveis de papel; espelhos, vidros planos, cristais; pilhas - são acondicionadas em separado e enviadas para fabricante.

## **MATERIAIS RECICLÁVEIS**

11.5.2.2. Para os materiais secos recicláveis, deverá ser seguida a padronização internacional para a identificação, por cores, nos recipientes coletores (VERDE para vidro, AZUL para papel, AMARELO para metal, VERMELHO para plástico e BRANCO para lixo não reciclável). Deverão ser disponibilizados pelo CONCEDENTE, recipientes adequados para a coleta seletiva:

- a) Vidro (recipiente verde);
- b) Plástico (recipiente vermelho);
- c) Papéis secos (recipiente azul);
- d) Metais (recipiente amarelo).

11.5.3. Resíduos produzidos dentro do estabelecimento deverão:

11.5.3.1. Estar acondicionados em recipiente próprio, com tampa e pedal e ser de material de fácil limpeza;

11.5.3.2. As garrafas descartáveis deverão ser armazenadas em contêiner, dispostas de forma a não armazenar água de chuva, para posterior envio para reciclagem;

11.5.3.3. O resíduo orgânico deverá ser colocado em recipiente rígido, com tampa até o momento da coleta;

11.5.3.4. O lixo não poderá sair da área de produção pelo mesmo local por onde entram as matérias primas. Na total impossibilidade de áreas distintas, determinar horários diferenciados;

11.5.3.5. O lixo de fora da área de manipulação/produção deverá ficar em área revestida com material de fácil limpeza, provida de pontos de água, de ralo, protegida da chuva, do sol, insetos, roedores, outros tipos de animais e pessoas estranhas;

11.5.3.6. O lixo não poderá provocar odores e incômodos as pessoas que utilizam o espaço.

11.6. Na preparação dos alimentos, deverá ser garantido que:

11.6.1. Os manipuladores devem higienizar as mãos:

DEPOIS DE:

- Utilizar o sanitário;
- Tossir, espirrar ou assoar o nariz;
- Usar esfregões, panos e materiais de limpeza;
- Fumar;
- Recolher lixo ou outros resíduos;
- Tocar em sacarias, caixas, garrafas e sapatos;
- Tocar em dinheiro.



---

ANTES DE:

- Iniciar um novo serviço;
- Tocar em utensílios higienizados;
- Colocar luvas.

SEMPRE QUE:

- Manipular alimentos ou as mãos estiverem sujas;
- Antes de tocar em qualquer alimento durante os diferentes estágios de processamento e a cada mudança de tarefa de manipulação.

11.6.2. Procedimento para não ocorrência de contaminação cruzada entre os vários gêneros de alimentos durante a manipulação, no pré-preparo e preparo final. Se tiver que usar o mesmo local para manipulação de carnes, higienizar verduras, lavar utensílios, etc. deve-se lavá-lo com água e sabão e desinfetá-lo com solução clorada 200 ppm entre uma atividade e outra.

11.6.3. Proteção dos alimentos em preparação ou prontos, observando para que estejam sempre cobertos com tampas, filmes plásticos, ou papéis impermeáveis, os quais não devem ser reutilizados.

11.6.4. Cuidados para que produtos perecíveis expostos à temperatura somente permaneçam o tempo mínimo de 30 (trinta) minutos necessário para a preparação do alimento.

11.6.5. Transferência do conteúdo não consumido dos enlatados abertos para recipientes próprios, onde deverão permanecer devidamente protegidos, tampados e identificados, armazenando sob refrigeração ou sob congelamento, conforme as características do produto e as recomendações da embalagem.

11.6.6. A CONCESSIONÁRIA deverá assegurar que o alimento atinja 74°C no seu interior ou combinações conhecidas de tempo e temperatura que confirmam a mesma segurança, tais como: 65°C por 15 minutos e 70°C por 2 minutos.

11.6.7. Alimentos preparados armazenados sob refrigeração ou congelamento, devem possuir invólucro contendo no mínimo as seguintes informações: designação, data de preparo e prazo de validade.

11.6.8. Os alimentos prontos devem ser mantidos em condições de tempo e temperatura que não favoreçam a contaminação. Para conservação quente, os alimentos devem ser submetidos à temperatura superior a 65° C (sessenta e cinco graus celsius) por, no máximo, 6 (seis) horas.

11.6.9. Para conservação sob refrigeração ou congelamento, os alimentos devem previamente passar por um processo de resfriamento.

11.6.10. A temperatura dos alimentos prontos deve estar sempre fora da Zona de Perigo entre 10° (dez graus) a 65° C (sessenta e cinco graus celsius).

11.6.11. Devem ser consideradas medidas que garantam que óleos e gorduras utilizados na fritura não constituam uma fonte de contaminação química do alimento preparado.

11.6.12. Não devem ser aquecidos a temperaturas superiores a 180°C (cento e oitenta graus celsius).

11.6.13. Devem ser substituídos imediatamente sempre que houver alteração evidente das características físico-químicas ou sensoriais, tais como aroma, sabor e formação intensa de espuma e fumaça.

11.6.14. Utilizar os procedimentos de higiene e sanitização para hortifrutigranjeiros, que inclua:

11.6.14.1. A desinfecção do local onde será realizada a higienização dos alimentos (bancadas, cubas, painéis, etc.);

11.6.14.2. A triagem das folhas, legumes e frutas, com posterior lavagem em água potável;



11.6.14.3. Imersão dos hortifrutigranjeiros em solução clorada de acordo com legislação e/ou recomendações do fabricante.

11.6.14.4. Os manipuladores de alimentos deverão:

a) Lavar as mãos ao chegar ao trabalho, antes e após da manipulação de alimentos, principalmente após qualquer interrupção, quando tocarem materiais contaminados, depois do uso de sanitários e sempre que se fizer necessário;

b) Somente desenvolver suas atividades com uniforme completo, de tecido resistente e cor branca, cujas condições incluem:

- Bom estado de conservação, sem rasgos, manchas, partes descosturadas ou furos, limpos e trocados diariamente;
- Adoção do uso de avental plástico quando o trabalho em execução propiciar que os uniformes se sujem ou semolhem rapidamente, não devendo ser utilizado próximo ao calor;
- Não utilização de panos ou sacos plásticos para proteção do uniforme e manipulação de alimentos;
- Garantia de que o uniforme seja usado apenas nas dependências internas do serviço;
- Adoção de calçados fechados, em perfeitas condições de higiene e conservação, não sendo permitidos calçados de tecidos ou lonas;
- Proibição do uso de acessórios ou adereços tais como: anéis, colares, relógios, correntes, amuletos, pulseiras, fitinhas, brincos, maquiagem;
- Manter cabelos totalmente cobertos e protegidos, através de rede própria, touca, gorro ou similar, não utilizando grampos para fixação das redes, toucas e gorros.
- Ser submetidos a exames clínicos e análises laboratoriais: hemograma, coprocultura, VDRL: na admissão e anualmente, cujos laudos deverão ficar disponíveis para fiscalização.

11.6.14.5. Todo manipulador de alimentos a serviço da CONCESSIONÁRIA deverá passar por treinamento para manipulação de alimentos, oferecido pelo Responsável Técnico da CONCESSIONÁRIA.

## 12. OBRIGAÇÕES DA CONCESSIONÁRIA

12.1. A CONCESSIONÁRIA será obrigada a disponibilizar para os usuários as seguintes formas de pagamento: dinheiro, cartão de crédito e cartão de débito.

12.2. Exercer as atividades de segunda a sexta-feira das 07h00min às 21h30min, e aos sábados conforme a demanda, das 7h30min às 11h30min;

12.3. Aquisição e fornecimento dos equipamentos de proteção coletiva e individuais, adequados aos riscos de cada atividade;

12.4. Fornecer ao trabalhador, equipamento de proteção individual somente o aprovado pelo órgão nacional competente em matéria de segurança e saúde no trabalho;

12.5. Orientar e treinar o trabalhador sobre o uso adequado, guarda e conservação dos equipamentos de proteção;

12.6. Deverá emitir nota fiscal ou cupom fiscal das vendas que efetuar, devendo afixar tabela de preços dos produtos comercializados em local e fácil visão do consumidor, observando-a rigorosamente, nos termos do código de Defesa do Consumidor, Lei nº 8.078 de 11/09/1990.

12.7. Deverá fornecer e instalar equipamentos para emissão de cupom fiscal ou nota fiscal, sendo de responsabilidade da CONCESSIONÁRIA a manutenção preventiva e corretivas desses itens. Na hipótese de dano,



defeitos ou mau funcionamento de quaisquer desses itens, cabe à CONCESSIONÁRIA a substituição imediata do item danificado.

12.8. Manter afixado cartaz com o contato da CONCEDENTE para reclamações.

12.9. Quando houver reclamação formal à CONCEDENTE referente a qualquer funcionário da CONCESSIONÁRIA, serão apuradas as causas da reclamação e, em caso de procedência, a mesma terá que afastá-lo imediatamente após a comunicação do Gestor do Contrato e substituí-lo no prazo máximo de 48 (quarenta e oito) horas.

12.10. Conservar em perfeitas condições de higiene, limpeza e funcionamento a área a ser concedida, correndo por sua conta todas e quaisquer despesas, inclusive as relativas a manutenção e conservação do imóvel.

12.11. Cumprir e fazer cumprir por seus funcionários, agentes e prepostos, as Leis, Regulamentos e Regimentos atinentes aos serviços.

12.12. Exigir de quem atender no local, o uso obrigatório de vestimentas adequadas (gorro, jaleco e luva-se for necessário).

12.13. Proibir a comercialização e o consumo espontâneo de bebidas alcoólicas (conforme Resolução do Conselho Diretor nº 36 de 29 de setembro de 2005); artigos de tabacaria e substâncias que causem dependência física e/ou psíquica (Lei nº 6.368 de 21 de outubro de 1976 e alterações posteriores);

12.14. A CONCESSIONÁRIA se obriga a manter durante toda a execução do contrato, em compatibilidade com as obrigações por ele assumidas, todas as condições de habilitação e qualificação exigidas na licitação.

12.15. Responder exclusiva e integralmente pelos encargos fiscais, tributários, trabalhistas, patrimoniais, multas relativas ao objeto da presente concessão de uso.

12.16. A CONCESSIONÁRIA deverá fazer a cada 30 (trinta) dias a limpeza das caixas de gorduras.

12.17. Colocar depósitos de lixo nas dependências internas e externas, devendo manter as mesmas fechadas e limpas.

12.18. Será obrigatório o uso de álcool a 70ºGL para uso de manipuladores e usuário.

12.19. Contratar, manter e dirigir sob sua inteira responsabilidade, sem solidariedade da CONCEDENTE, pessoal especializado e em quantidade necessária à perfeita execução dos serviços, em todos os níveis, cabendo-lhe efetuar todos os pagamentos, inclusive os encargos previstos na Legislação Trabalhista, previdenciária e fiscal, seguro e quaisquer outros não mencionados em decorrência da sua condição de entregador.

12.20. Assumir todas as responsabilidades e tomar as medidas necessárias ao atendimento dos seus empregados acidentados ou com mal súbito, por meio dos seus responsáveis.

12.21. Instruir seus funcionários quanto à prevenção de incêndios e outras intempéries nas áreas destinadas a concessão. Cabe a CONCESSIONÁRIA instalar no seu estabelecimento extintores de incêndio de CO2 e H2O.

12.22. Responsabilizar-se pela colocação e substituição de sabão líquido, papel toalha, guardanapos, toalheiro, saboneteira, lixeira e etc. regularmente nas dependências do local.

12.23. Utilizar materiais de limpeza de boa qualidade de modo a proporcionar condições adequadas de higiene, com ações bactericidas para cada caso, ou seja, para equipamentos, utensílios, pisos, paredes e etc.

12.24. Fica o espaço físico objeto do certame destinado à exploração de serviços de LANCHONETE, sendo vedado a CONCESSIONÁRIA sublocá-lo, cedê-lo ou emprestá-lo, no todo ou em partes, a que título for. Sendo também vedada a subconcessão total ou parcial do espaço objeto da presente concessão.

12.25. Quaisquer modificações, reformas, acréscimos, todas as benfeitorias sejam voluntárias, úteis ou necessárias, realizadas pela CONCESSIONÁRIA, ficarão definitivamente incorporadas ao imóvel de propriedade da concedente, independente de indenização e sem direito a retenção da coisa locada.



- 12.26. Sem prévia autorização da CONCEDENTE por escrito, não poderá ser introduzida qualquer modificação estrutural no imóvel, ainda que necessário.
- 12.27. Cumprir além dos postulados legais vigentes de âmbito Federal, Estadual ou Municipal, as normas de segurança da CONCEDENTE.
- 12.28. Facilitar todas as atividades de fiscalização dos serviços que serão exercidos por técnicos da fiscalização da CONCEDENTE.
- 12.29. Responsabilizar-se pela qualidade dos serviços a serem oferecidos à comunidade, cabendo-lhe indenizar a qualquer cliente da comunidade da CONCEDENTE, por danos causados em consequência da ingestão de alimentos deteriorados.
- 12.30. Arcar com despesas decorrentes de infração, seja qual for, desde que praticada por seus funcionários durante execução dos serviços, ainda que no recinto da CONCEDENTE.
- 12.31. A CONCESSIONÁRIA deverá, obrigatoriamente, no período de férias escolares realizar o controle de pragas e vetores urbanos (dedetização, desratização, descupinização). A empresa contratada pela CONCESSIONÁRIA só será admitida com a comprovação de que a(s) empresa(s) tenha(m) a capacidade técnica compatível com o objeto a executar, devendo para tanto:
- 12.31.1. Dispor de licença para funcionamento, em cumprimento ao Artigo 37 do Decreto nº 4.074/02 e registro no Conselho Regional de Química (CRQ), para desempenho de sua atividade;
- 12.31.2. Dispor de todos os documentos exigidos em lei, que por ventura não estejam especificados neste Termo de referência.
- 12.31.3. A CONCESSIONÁRIA deverá encaminhar ao Fiscal do Contrato a relação nominal da(s) empresa(s) habilitada(s) para a execução dos serviços, que deverão preencher os requisitos mínimos exigidos em Lei e neste Termo de referência.
- 12.31.4. A CONCESSIONÁRIA deverá, obrigatoriamente, oferecer treinamento para todos os seus funcionários de acordo com este Termo de Referência, apresentando à fiscalização da CONCEDENTE, quando solicitado, o correspondente comprovante do cumprimento dessa exigência.
- 12.32. Cabe a CONCESSIONÁRIA que durante o período de férias, seja feita uma limpeza na caixa de água semestralmente.
- 12.33. Utilizar-se de recursos que visem à diminuição do impacto ambiental, de acordo com o disposto na Instrução Normativa SLTI/MPOG nº 01/10, atendendo aos critérios de sustentabilidade ambiental, considerando os processos de extração ou fabricação, utilização e descarte dos produtos e matérias-primas.
- 12.34. A CONCESSIONÁRIA deverá fornecer: móveis (mesas e cadeiras), equipamentos (filtro de água, micro-ondas, freezer, geladeira, máquina de café expresso, fogão, forno, estufa para salgados), talheres (garfos, colheres e facas para refeição e sobremesa), pratos de louça, copos de vidro, copos descartáveis para água e café, garrafas de café e chá, vasilhames, panelas, frigideiras e demais utensílios de cozinha, lixeiras com tampas acionadas por pedal e outros materiais necessários para o adequado funcionamento da lanchonete.
- 12.35. A CONCESSIONÁRIA deverá responder pelos gastos com consumo de gás GLP (gás liquefeito de petróleo) energia elétrica e demais despesas que incidirem na utilização do espaço concedido e os decorrentes da atividade explorada.
- 12.36. A instalação de medidor de energia elétrica será de responsabilidade da CONCESSIONÁRIA.
- 12.37. Danos ocorridos aos bens dos terceiros em decorrência de quedas ou falta de energia ou qualquer outro prejuízo oriundo da concessão serão de obrigação da CONCESSIONÁRIA.
- 12.38. Caso seja necessária a instalação de serviços de telefonia, a CONCESSIONÁRIA deverá responder pelos custos de instalação e consumo.



- 12.39. Proceder à coleta seletiva do papel para reciclagem e realizar a vedação de condutas e atividades consideradas lesivas ao meio ambiente;
- 12.40. Realizar as adequações necessárias de segurança contra incêndio que forem solicitadas pelos órgãos competentes, após vistoria do Corpo de Bombeiros, responsabilizando-se pelas despesas que incidirem na adequação;
- 12.41. Realizar a separação dos resíduos recicláveis descartados pela Administração, na fonte geradora, e a coleta seletiva do papel para reciclagem, promovendo sua destinação às associações e cooperativas dos catadores de materiais recicláveis, nos termos do Decreto nº 5.940/2006, ou outra forma de destinação adequada, quando for o caso;
- 12.42. É responsabilidade da CONCESSIONÁRIA a limpeza e a manutenção área concedida assim como do contêiner, não se fazendo necessário rateio das despesas com manutenção, conservação e vigilância com a CONCEDENTE;
- 12.43. O contrato firmado com o vencedor da licitação deverá ser executado obedecendo-se às condições do Edital e de seus anexos.
- 12.44. A licitante vencedora começará suas atividades com as condições atuais do espaço a ser concedido, conforme a visita anteriormente feita pelo mesmo.

### **13. DAS OBRIGAÇÕES DA CONCEDENTE**

- 13.1. Designar equipe técnica responsável, conforme preceitua o artigo 67 da lei 8.666/93 através de portaria do Diretor-geral do IFMS, para gestão e fiscalização do contrato.
- 13.2. Notificar à CONCESSIONÁRIA por escrito toda e qualquer ocorrência que por ventura venha existir durante a vigência do contrato, para que a mesma possa no período de 48 horas tomarem as providências necessárias.
- 13.3. Permitir o acesso dos funcionários da CONCESSIONÁRIA às dependências do *Campus* do IFMS para execução dos serviços referentes ao objeto da concessão.
- 13.4. Prestar as informações e os esclarecimentos que venham a ser solicitados pela CONCESSIONÁRIA.
- 13.5. Assegurar-se da boa execução do contrato de concessão, verificando sempre o seu bom desempenho.
- 13.6. Fiscalizar o cumprimento das obrigações assumidas pela CONCESSIONÁRIA, inclusive quanto à continuidade dos serviços que, ressalvados os casos de força maior, justificados e aceitos pelo IFMS – *Campus* Jardim, não deve ser interrompida.
- 13.7. Acompanhar e fiscalizar a execução do contrato, através de representantes do Setor de Técnico competente.
- 13.8. Providenciar a publicação resumida do instrumento de contrato, ou de seus aditamentos, no Diário Oficial da União.

### **14. DO VALOR DA ÁREA**

- 14.1. Para fins de avaliação da clientela, estimam-se com base no quadro de servidores, professores e alunos, terceirizados o quantitativo diário de pessoas que circulam pelo *Campus* em 600 (seiscentas) pessoas. Este número significa a quantidade de pessoas que transitam no *Campus* durante os três períodos, não significando que o número indicado é a quantidade de consumidores.
- 14.2. Durante os períodos de recesso escolar, paralisações superiores a 15 dias, e em outros períodos em que eventualmente a demanda por produtos seja comprovadamente reduzida, a requerimento expresso da CONCESSIONÁRIA, o valor pelo uso do espaço público decorrente da concessão onerosa será reduzido pela CONCEDENTE, 50% (cinquenta por cento) de seu valor, a fim de manter o equilíbrio econômico-financeiro do





Contrato.

14.3. Em caso de greve da CONCEDENTE ou em outros períodos em que a CONCESSIONÁRIA não funcione por força maior, o requerimento expresso da CONCESSIONÁRIA, o valor pelo uso do espaço público decorrente da concessão onerosa poderá a critério da CONCEDENTE não ser cobrado.

14.4. O VALOR MENSAL DA CONCESSÃO, que não será objeto de disputa, será composta conforme demonstrativo abaixo:

DESCRIÇÃO	VALOR
Área de cada Espaço onde será instalado o Trailer Fixo	24 m <sup>2</sup>
Valor Mensal do Espaço (composto de 24 m <sup>2</sup> )	R\$ 120,00

14.5. O cálculo para a obtenção do valor mensal do aluguel a ser cobrado foi obtido por meio de pesquisa de preço dos imóveis do município e através do levantamento dos valores adotados em pregões com objeto semelhante ao deste certame, conforme quadro abaixo:

UASG	PREGÃO	VALOR (R\$)
154054 – Fundação Universidade Federal de Mato Grosso do Sul	08/2018	122,40
153080 – Universidade Federal de Pernambuco	125/2018 (item 04)	119,75
153080 – Universidade Federal de Pernambuco	125/2018 (item 05)	119,89

14.6. Estão inclusos nesse valor, além do uso da área em questão, os valores que seriam gastos com as taxas de água e esgoto, pois o IFMS – *Campus Jardim* possui sistema de poço artesiano e fossa séptica em suas dependências.

14.7. Conforme explanado no tópico que trata DO ESPAÇO A SER CONCEDIDO, o valor de concessão da área refere-se à 1 (um) espaço de 24 m<sup>2</sup>.

14.8. É responsabilidade da CONCESSIONÁRIA a limpeza e a manutenção.

14.9. A CONCESSIONÁRIA arcará com as despesas de gás GLP (gás liquefeito de petróleo) e energia elétrica consumida na área. O pagamento do consumo de energia elétrica será feito por conta da mesma, por meio de instalação de relógio medidor próprio.

14.10. O pagamento do objeto do contrato será procedido mensalmente pelo concessionário, em moeda corrente, por meio de Guia de Recolhimento da União – GRU, até o 10º (décimo) dia útil do mês subsequente ao uso do espaço físico cedido, após o que será constituído em mora, sujeitando-se ao pagamento de multa de 10% (dez por cento) sobre o valor em atraso, inclusive com a incidência de juros previstos em lei.

14.10.1. Caso a CONCESSIONÁRIA não venha a efetuar o recolhimento dos valores correspondentes à mensalidade de CONCESSÃO dentro do prazo supracitado, incorrerá em:

14.10.1.1. Multa de 2%;

14.10.1.2. Mora diária de 1% ao mês.

14.10.2. Caso a CONCESSIONÁRIA venha acumular o atraso do recolhimento dos valores correspondentes a 3 (três) mensalidades de CONCESSÃO consecutivas ou alternadas poderá ensejar na rescisão da mesma;

14.10.3. A rescisão de que trata a cláusula acima não elide a aplicação de multas e moras diárias inerentes ao período de atraso, bem como, as demais sanções previstas no tópico que trata DAS SANÇÕES deste Termo.



## 15. DO REAJUSTE DO VALOR DA CONCESSÃO

15.1. O valor da concessão será ajustado anualmente, sendo o primeiro reajuste realizado decorrido 12 (doze) meses do início da vigência, sempre com base na variação do IGP-M do período divulgado pela Fundação Getúlio Vargas-FGV.

15.2. Os valores dos produtos serão reajustados anualmente, sendo o primeiro reajuste realizado decorrido 12 (doze) meses do início da vigência, sempre com base na variação do IPCA do período divulgado pelo Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística – IBGE.

## 16. DA INSTALAÇÃO, MANUTENÇÃO E REPARO NA ÁREA DE CONCESSÃO DE USO

16.1. No caso de a CONCESSIONÁRIA necessitar realizar intervenções físicas para a adequação da área de CONCESSÃO para a sua instalação, deverá apresentar o(s) Projeto(s) Técnico(s) para análise e aprovação da CONCEDENTE. Sendo que as despesas decorrentes da elaboração do projeto e da execução das obras ocorrerão por conta única e exclusiva da CONCESSIONÁRIA;

16.2. Caso a CONCESSIONÁRIA necessite realizar manutenções/intervenções nos equipamentos e/ou nos locais dos espaços disponibilizados pela CONCEDENTE, fora dos horários de expediente da área responsável pela fiscalização do contrato, deverá a CONCESSIONÁRIA submeter à área responsável pela fiscalização do contrato, com antecedência mínima de 24 horas para autorização, a solicitação formal de acesso, indicando o respectivo local almejado, com as datas e horários previstos, bem como, a identificação dos veículos e das pessoas;

16.3. A CONCESSIONÁRIA se responsabilizará por todas as instalações indispensáveis ao bom funcionamento das máquinas de conveniência;

16.4. Caso a obra seja autorizada, não dará o direito à CONCESSIONÁRIA qualquer indenização, ficando as benfeitorias incorporadas ao patrimônio da CONCEDENTE.

## 17. DA VIGÊNCIA CONTRATUAL

17.1. A contratação será pelo período de 12 (doze) meses, podendo ser prorrogada na forma da Lei, contada a partir da data de sua assinatura.

17.2. Poderá, no interesse público, ter prorrogada sua vigência nos termos do art. 57 da Lei nº 8.666/93.

17.3. O prazo para início da execução do serviço será de até 30 dias após a assinatura do contrato, podendo ser prorrogável por mais 30 dias, a requerimento expresso da CONCESSIONÁRIA.

## 18. DA VISTORIA

18.1. As empresas interessadas em participar do processo de contratação poderão fazer vistoria minuciosa no local de execução dos serviços para que tenham conhecimento das condições ambientais, técnicas e adquiram parâmetros para elaboração das propostas.

18.2. A data limite para execução da vistoria é de até 24 (vinte e quatro) horas antes do horário do certame, desde que em dias úteis.

18.3. É facultado ao interessado visitar o local a ser concedido.

18.4. Para agendar a visita, entrar em contato com a Coordenação de Materiais (JD-COMAT), no telefone (67) 3209-0213, falar com o servidor Wellington Louveira ou Guilherme Galício. Período da visita: dias da semana (2ª a 6ª feira), horários disponíveis 07h às 10h e das 13h às 16h.

18.5. A vistoria deverá ser agendada com antecedência mínima de 48 horas e será conduzida por um servidor habilitado pela CONCEDENTE.

18.6. A licitante poderá vistoriar o local onde serão executados os serviços até o penúltimo dia útil anterior à



data fixada para a abertura da sessão pública.

18.7. O servidor emitirá o comprovante de que o interessado vistoriou o local, tendo em vista a faculdade da realização da vistoria, as licitantes não poderão alegar o desconhecimento das condições e grau de dificuldades existentes como justificativa para se eximirem das obrigações assumidas em decorrência da execução do objeto.

## 19. DA DESOCUPAÇÃO

19.1. Devolver a área, findo o prazo estipulado no contrato, nas condições em que recebeu ou nas condições cujas alterações foram consentidas.

## 20. DAS SANÇÕES ADMINISTRATIVAS (PENALIDADES)

20.1. Comete infração administrativa, nos termos da Lei nº 8.666, de 1993, a licitante/adjudicatária que:

20.1.1. Não retirar a nota de empenho ou não assinar o contrato, quando convocada dentro do prazo de validade da proposta;

20.1.2. Apresentar documentação falsa;

20.1.3. Deixar de entregar os documentos exigidos no certame;

20.1.4. Não manter a sua proposta dentro de prazo de validade;

20.1.5. Comportar-se de modo inidôneo;

20.1.6. Cometer fraude fiscal;

20.1.7. Fizer declaração falsa;

20.1.8. Ensejar o retardamento da execução do certame.

20.2. A licitante/adjudicatária que cometer qualquer das infrações discriminadas nos tópicos anteriores ficará sujeita, sem prejuízo da responsabilidade civil e criminal, às seguintes sanções:

20.2.1. Advertência por faltas leves, assim entendidas como aquelas que não acarretarem prejuízos significativos ao objeto da contratação;

20.2.2. Multa de 10% (dez por cento) sobre o valor estimado do item(s) prejudicado(s) pela conduta da licitante.

20.3. Comete infração administrativa, nos termos da Lei nº 8.666, de 1993, a CONCESSIONÁRIA que:

20.3.1. Inexecutar total ou parcialmente o contrato;

20.3.2. Apresentar documentação falsa;

20.3.3. Comportar-se de modo inidôneo;

20.3.4. Cometer fraude fiscal;

20.3.5. Descumprir qualquer dos deveres elencados no Edital e no Contrato.

20.4. A CONCESSIONÁRIA que cometer qualquer das infrações discriminadas nos tópicos acima ficará sujeita, sem prejuízo da responsabilidade civil e criminal, às seguintes sanções:

20.4.1. Advertência por faltas leves, assim entendidas como aquelas que não acarretarem prejuízos significativos ao objeto da contratação;

20.4.2. Multa:

20.4.2.1. Moratória de 0,1% (um décimo por cento) por dia de atraso injustificado na execução contratual, ou de sua regularização, sobre o valor total do contrato;



20.4.2.2. Compensatória de 10% (dez por cento) sobre o valor total do contrato, no caso de inexecução total da obrigação assumida, podendo ser cumulada com a multa prevista no subitem anterior;

20.4.2.3. Em caso de inexecução parcial, a multa compensatória, no mesmo percentual da alínea anterior, será aplicada de forma proporcional à obrigação descumprida.

20.4.3. Suspensão do direito de licitar e impedimento de contratar com o IFMS - *Campus Jardim* pelo prazo de até dois anos;

20.4.4. 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 CONCESSIONÁRIA ressarcir a Administração pelos prejuízos causados.

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

20.6. 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.

20.7. As multas devidas e/ou prejuízos causados à CONCEDENTE serão recolhidas em favor da CONCEDENTE ou, ainda, quando for o caso, serão inscritos na Dívida Ativa da CONCEDENTE e cobrados judicialmente.

20.8. Caso a CONCEDENTE determine, a multa deverá ser recolhida no prazo máximo de 10 (dez) dias corridos, a contar da data do recebimento da comunicação enviada pelo setor competente.

20.9. As penalidades serão obrigatoriamente registradas no SICAF.

20.10. As sanções aqui previstas são independentes entre si, podendo ser aplicadas isoladas ou, no caso das multas, cumulativamente, sem prejuízo de outras medidas cabíveis.

20.11. Caso a CONCESSIONÁRIA seja reincidente na falta de quitação de sua obrigação de pagar pela utilização do espaço decorrente da cessão onerosa por dois meses consecutivos ou três alternados, incorrerá na aplicação de multa e estará sujeita à rescisão do contrato.

## 21. DA REVOGAÇÃO

21.1. Constituem motivos para a revogação da presente CONCESSÃO de uso:

21.1.1. O não cumprimento ou o cumprimento irregular das condições previstas no presente Termo, bem como o não cumprimento de legislação federal, estadual ou municipal aplicável à espécie;

21.1.2. O atraso injustificado no cumprimento das condições previstas neste Termo ou de quaisquer outras expedidas pela CONCEDENTE;

21.1.3. O cometimento reiterado de falta punida em virtude de descumprimento deste Termo;

21.1.4. A ocorrência de caso fortuito ou de força maior, devidamente comprovada, absolutamente impeditiva do prosseguimento da CONCESSÃO de uso.

21.2. Os casos de revogação acima serão formalmente motivados em processo administrativo especialmente aberto para tal fim, assegurado o contraditório e a ampla defesa.

21.3. Revogada a CONCESSÃO de uso por qualquer dos motivos previstos neste Termo, será expedido aviso para desocupação do espaço permitido, onde será consignado um prazo máximo de 90 (noventa) dias corridos para a desocupação completa e entrega do espaço.

21.4. O Contrato poderá ser rescindido pelos motivos especificados nos artigos 77 e 78 da Lei nº 8.666/93 e consoante às formas previstas no artigo 79 da mesma Lei.



21.4.1. Poderá ser motivo para rescisão unilateral deste Contrato a inadimplência da CONCESSIONÁRIA por mais de 90 (noventa) dias, perdendo a CONCESSIONÁRIA em favor da CONCEDENTE todos os valores já pagos.

21.4.2. No caso de rescisão determinada por ato unilateral da CONCEDENTE, ficam asseguradas à mesma, sem prejuízo de sanções cabíveis:

21.4.2.1. A execução dos valores das multas e indenizações devidos à CONCEDENTE;

## 22. DA PROPOSTA

22.1. A concorrência para a exploração da área destinada ao serviço de CANTINA previstos no objeto deste Termo de Referência se refere aos custos do:

- Valor do suco de laranja;
- Valor da vitamina de fruta;
- Valor do café com leite;
- Valor do café;
- Valor do queijo quente;
- Valor do misto quente;
- Valor do pão na chapa;
- Valor do salgado frito;
- Valor do salgado assado;
- Valor do suco de polpa;
- Valor do sanduiche natural;

22.2. O critério para julgamento das propostas de preços será pelo menor preço da Cesta de Alimentos (Anexo II-A).

22.3. A empresa participante no certame deverá, obrigatoriamente, indicar VALOR FINAL DE CADA PRODUTO NA "Cesta de alimentos", sendo que o somatório de todos eles deverão ser o valor de lance final, conforme modelo do anexo II-A.

22.4. Os valores apresentados serão de exclusiva e total responsabilidade do licitante, não lhe cabendo qualquer alteração, seja para mais ou para menos;

22.5. A empresa participante do certame deverá apresentar a sua proposta de valores dos produtos de acordo com preços demercado.

22.5.1. O critério para julgamento das propostas de preços será pelo MENOR PREÇO da cesta de produtos.

22.5.2. A empresa participante no certame deverá, obrigatoriamente, indicar o valor final de cada produto na "Cesta de alimentos", sendo que o somatório de todos eles deverão ser o valor do lance final.

### CESTA DE PRODUTOS

ITEM	Especificação dos Produtos	R\$ Estimado
01	Suco natural de laranja – copo 300 ml	5,00
02	Vitamina de frutas (banana, morango, abacate) – copo 300 ml	5,67



03	Café com leite – 200 ml	3,50
04	Café – 200 ml	2,33
05	Queijo quente (pão de forma, manteiga e 02 fatias de muçarela) – 250 g	6,00
06	Misto quente (pão de forma, manteiga, fatia de presunto e fatia de muçarela) – 250 g	6,83
07	Pão na chapa (pão tipo francês e manteiga) – 70 g	2,50
08	Salgado frito (quibe, coxinha, risoles, pastel e outros) – 120 g	4,42
09	Salgado assado (croissant, esfiha, enroladinho e outros) – 120 g	4,67
10	Hambúrguer – 200 g	9,00
11	X-burguer – 230 g	8,50
12	Sanduíche natural – 250 g	7,67
13	Refrigerante lata – 350 ml	4,17
14	Refrigerante pet – 600 ml	5,67
15	Refrigerante pet – 2 litros	8,83
16	Refrigerante garrafa – 290 ml	3,83
17	Refrigerante garrafa – 1 litro	5,50
18	Água mineral (com / sem gás) – 510 ml	3,00
<b>TOTAL</b>		<b>97,08</b>

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

22.5.4. É expressamente proibida, nas dependências do IFMS – *Campus Jardim* e principalmente na Cantina Escolar, a comercialização de qualquer um dos seguintes produtos, além daqueles sabidamente ilegais:

- Cigarros e qualquer outra espécie de fumos;
- Qualquer tipo de medicamento;
- Bebidas com qualquer teor alcoólico;
- A exploração de qualquer tipo de jogo, com fins lucrativos ou não;

22.5.5. Os Sucos naturais de frutas *in natura* ou preparados a partir de polpas, sem adição de açúcar e adoçantes artificiais, deverão estar disponíveis diariamente.



---

## 23. ANEXOS

ANEXO I-A – PLANTA BAIXA – *TRAILER* FIXO (TIPO CONTÊINER)

ANEXO I-B – ESPAÇO DISPONÍVEL PARA INSTALAÇÃO DO *TRAILER*

ANEXO I-C – MODELO DE DECLARAÇÃO DE VISTORIA

ANEXO I-D – MODELO DE ATESTADO/DECLARAÇÃO DE CAPACIDADE TÉCNICA

ANEXO II – IDENTIFICAÇÃO DA LICITAÇÃO

ANEXO III – MODELO DE PLANILHA PARA FORMAÇÃO DE PREÇOS/PROPOSTA COMERCIAL

ANEXO IV – MODELO DE DECLARAÇÃO DE FATO SUPERVENIENTE IMPEDITIVO DA HABILITAÇÃO

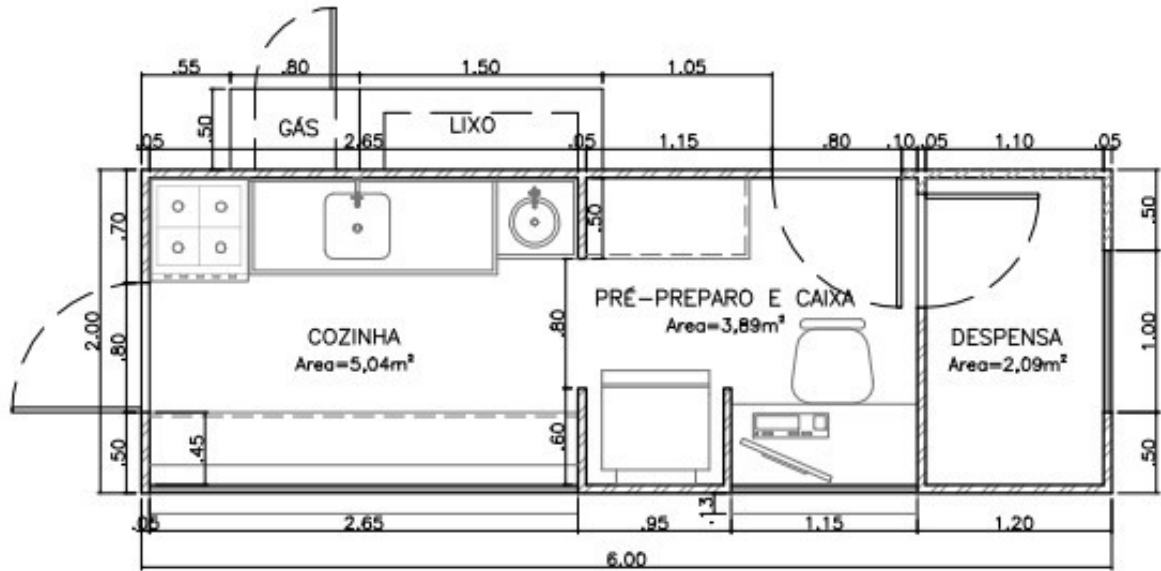
ANEXO V – MODELO DE DECLARAÇÃO DE INEXISTÊNCIA DE MENOR TRABALHADOR

ANEXO VI – MODELO DE DECLARAÇÃO DE ELABORAÇÃO INDEPENDENTE DE PROPOSTA

ANEXO VII – MODELO DE DECLARAÇÃO DE INEXISTÊNCIA DE NEPOTISMO (Decr. 7.203/2010)



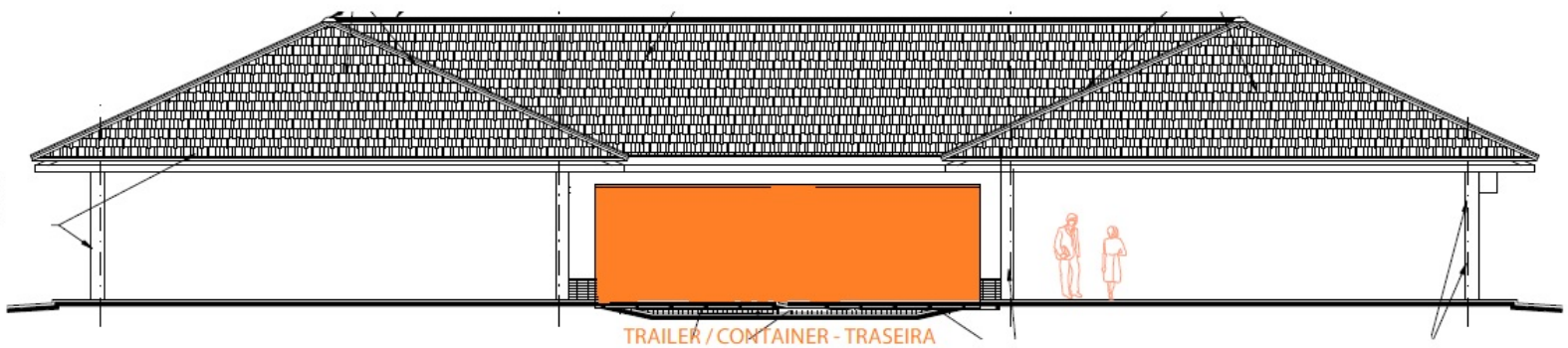
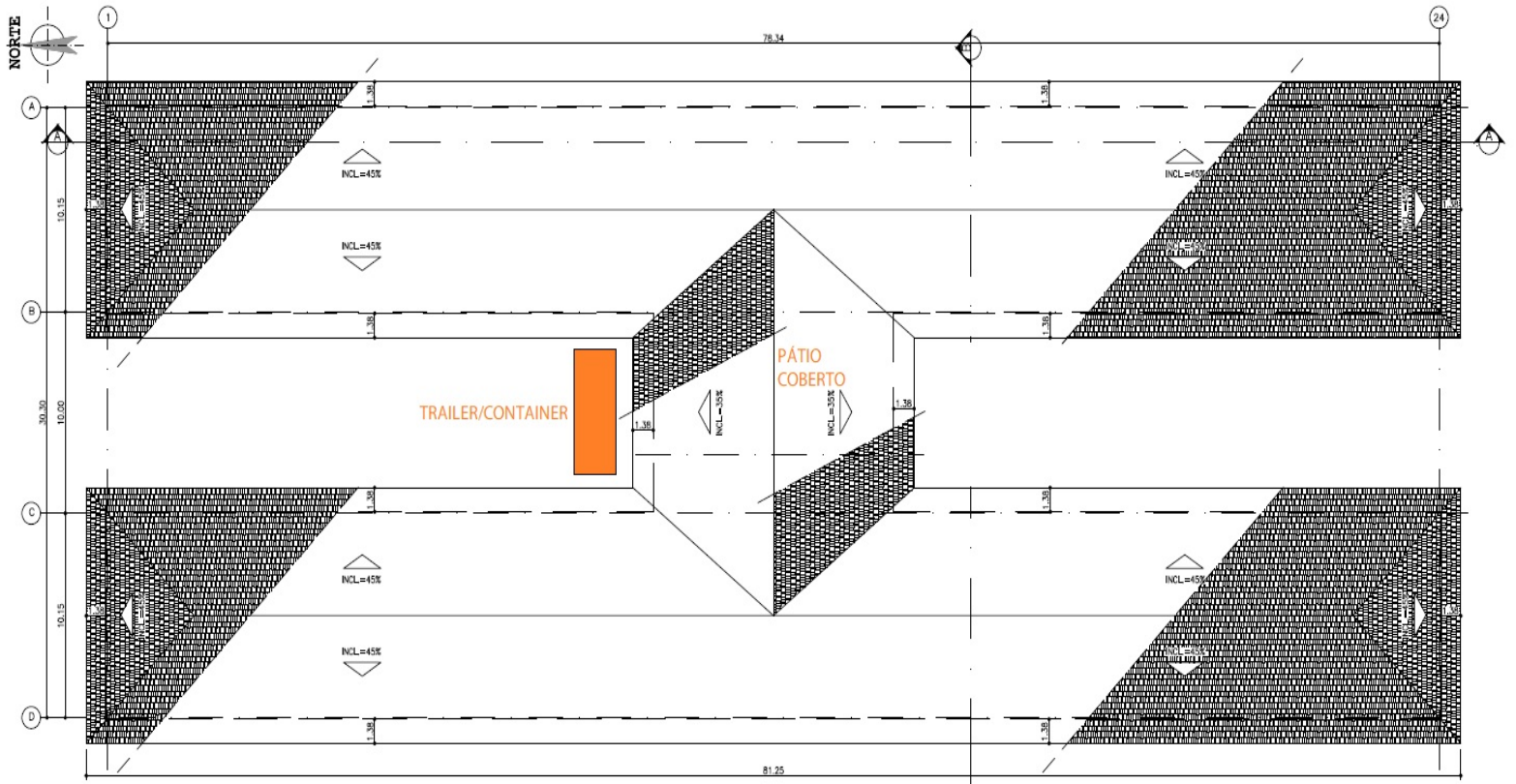
**ANEXO I-A – PLANTA BAIXA – TRAILER FIXO (TIPO CONTÊINER)**







**ANEXO I-B – ESPAÇO DISPONÍVEL PARA INSTALAÇÃO – LOCAÇÃO DO TRAILER/CONTÊINER**





## PREGÃO ELETRÔNICO

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

PREGÃO ELETRÔNICO 01/2019

Processo Administrativo 23347.005532.2019-36

ANEXO VII – MINUTA DE CONTRATO

**CONTRATO DE CONCESSÃO  
ADMINISTRATIVA DE USO DE  
ESPAÇO FÍSICO CELEBRADO  
ENTRE O INSTITUTO FEDERAL DE  
EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E  
TECNOLOGIA DE MATO GROSSO  
DO SUL E**

Pelo presente instrumento particular o **INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DE MATO GROSSO DO SUL – CAMPUS JARDIM**, instituído nos termos da Lei 11.892, de 29 de dezembro de 2008, inscrito no CNPJ/MF sob o número 10.673.078/0009-88, com sede e foro em Jardim-MS, representada pelo Diretor-geral, Nilson Oliveira da Silva, conforme delegação de atribuição objeto da Portaria nº 2.486, de 05 de dezembro de 2016, e \_\_\_\_\_, inscrita no CNPJ/MF sob o n.º \_\_\_\_\_ com endereço à \_\_\_\_\_ representada na forma de seus atos constitutivos, e, em decorrência da adjudicação objeto do Processo Administrativo nº **23347.005532.2019-36** – Pregão nº **01/2019**, celebram este **CONTRATO DE CONCESSÃO ADMINISTRATIVA DE USO DE ESPAÇO FÍSICO**, com a finalidade específica de exploração de serviço de **cantina/lanchonete**, com fundamento na Lei n.º 10.520/2002, Lei 8.666/1993 e demais normas supervenientes, que se regerá pelas cláusulas e condições seguintes:

### CLÁUSULA PRIMEIRA – DAS CONVENÇÕES

**1.1** - As contratantes adotam neste ajuste as designações simplificadas de “**IFMS – Campus Jardim**” para a Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia de Mato Grosso do Sul – **Campus Jardim** e “**CONCESSIONÁRIA**” para

### CLÁUSULA SEGUNDA – DO OBJETO

**2.1** – O presente Contrato tem como objeto a Concessão de uso de área física do IFMS – **Campus Jardim**, medindo 6 (seis) por 4 (quatro) metros, totalizando 24 (vinte e quatro) metros quadrados para exploração dos serviços de cantina/lanchonete com instalação de trailer (do tipo “container” ou “food truck”), localizada no patio interno descoberto do **Campus Jardim**, situado à Rodovia BR 060 – saída para Bela Vista – Jardim-MS tendo como finalidade específica a exploração dos serviços de cantina/lanchonete, conforme condições, quantidades e exigências estabelecidas neste Edital e seus anexos conforme adjudicado no Processo nº **23347.005532.2019-36** – Pregão Eletrônico nº **01/2019**, do qual este é integrante.



### CLÁUSULA TERCEIRA – DA VIGÊNCIA

- 3.1.** – O presente ajuste terá vigência de 12 (doze) meses, com início na data de sua assinatura.
- 3.1.1** Poderá, no interesse público, ter prorrogada sua vigência nos termos do Art. 57 da Lei n.º 8666/93.
- 3.1.2** O prazo para início da execução do objeto deverá ocorrer em no máximo 30 (trinta) dias após a assinatura do contrato
- 3.2** - O contrato resultante da presente licitação só terá validade e eficácia depois de publicado seu extrato no Diário Oficial da União.

### CLÁUSULA QUARTA – DAS OBRIGAÇÕES E DEMAIS CONDIÇÕES

- 4.** Constituem-se em obrigações da contratante em decorrência deste ajuste, além das estatuídas na Lei 8.666/93, as seguintes:
- 4.1. – DO IFMS – Campus Jardim:**
- 4.1.1. Designar equipe técnica responsável, conforme preceitua o artigo nº 67 da lei 8.666/93 através da Portaria do Diretor-geral do IFMS, para gestão e fiscalização do contrato.
- 4.1.2. Notificar à CONCESSIONÁRIA por escrito toda e qualquer ocorrência que por ventura venha existir durante a vigência do contrato, para que a mesma possa no período de 48 horas tomarem as providências necessárias.
- 4.1.3. Permitir o acesso dos funcionários da CONCESSIONÁRIA às dependências do IFMS – Campus Jardim, para execução dos serviços referentes ao objeto da concessão.
- 4.1.4. Prestar as informações e os esclarecimentos que venham a ser solicitados pela CONCESSIONÁRIA.
- 4.1.5. Assegurar-se da boa execução do contrato de concessão, verificando sempre o seu bom desempenho.
- 4.1.6. Fiscalizar o cumprimento das obrigações assumidas pela CONCESSIONÁRIA, inclusive quanto à continuidade dos serviços que, ressalvados os casos de força maior, justificados e aceitos pelo IFMS – Campus Jardim, não deve ser interrompida.
- 4.1.7. Acompanhar e fiscalizar a execução do contrato, através de representantes do Setor de Técnico competente.
- 4.1.8. Providenciar a publicação resumida do instrumento de contrato, ou de seus aditamentos, no Diário Oficial da União.

#### 4.2. - DA CONCESSIONÁRIA

- 4.2.1. A CONCESSIONÁRIA será obrigada a disponibilizar para os usuários as seguintes formas de pagamento: dinheiro, cartão de crédito e cartão de débito.
- 4.2.2. Deverá emitir nota fiscal ou cupom fiscal das vendas que efetuar. Devendo afixar tabela de preços dos produtos comercializados em local e fácil visão do consumidor, observando-a rigorosamente, nos termos do código de Defesa do Consumidor, Lei nº 8.078 de 11/09/1990.
- 4.2.3. Deverá fornecer e instalar equipamentos para emissão de cupom fiscal ou nota fiscal, sendo de responsabilidade da CONCESSIONÁRIA a manutenção preventiva e corretivas desses itens. Na hipótese de dano, defeitos ou mau funcionamento de quaisquer desses itens cabe à Concessionária a substituição imediata do item danificado.



- 4.2.4. Manter afixado cartaz com o contato da CONCEDENTE para reclamações.
- 4.2.5. Quando houver reclamação formal à CONCEDENTE referente a qualquer funcionário da CONCESSIONÁRIA, serão apuradas as causas da reclamação e, em caso de procedência, a mesma terá que afastá-lo imediatamente após a comunicação do Gestor do Contrato e substituí-lo no prazo máximo de 48 (quarenta e oito) horas.
- 4.2.6. Conservar em perfeitas condições de higiene, limpeza e funcionamento a área a ser concedida, correndo por sua conta todas e quaisquer despesas, inclusive as relativas a manutenção e conservação do imóvel.
- 4.2.7. Cumprir e fazer cumprir por seus funcionários, agentes e prepostos, as Leis, Regulamentos e Regimentos atinentes aos serviços.
- 4.2.8. Exigir de quem atender no local, o uso obrigatório de vestimentas adequadas (gorro, jaleco e luva caso for necessário).
- 4.2.9. Proibir a comercialização e o consumo espontâneo de bebidas alcoólicas (conforme Resolução do Conselho Diretor nº 36 de 29 de setembro de 2005); artigos de tabacaria e substâncias que causem dependência física e/ou psíquica (Lei nº 6.368 de 21 de outubro de 1976 e alterações posteriores);
- 4.2.10. A CONCESSIONÁRIA se obriga a manter durante toda a execução do contrato, em compatibilidade com as obrigações por ele assumidas, todas as condições de habilitação e qualificação exigidas na licitação.
- 4.2.11. Responder exclusiva e integralmente pelos encargos fiscais, tributários, trabalhistas, patrimoniais, multas relativas ao objeto da presente concessão de uso.
- 4.2.12. A CONCESSIONÁRIA deverá fazer a cada 30 dias a limpeza das caixas de gorduras. Colocar depósitos de lixo nas dependências internas e externas, devendo manter as mesmas fechadas e limpas.
- 4.2.13. Será obrigatório o uso de álcool a 70°GL para uso de manipuladores e usuário.
- 4.2.14. Contratar, manter e dirigir sob sua inteira responsabilidade, sem solidariedade da CONCEDENTE, pessoal especializado e em quantidade necessária à perfeita execução dos serviços, em todos os níveis, cabendo-lhe efetuar todos os pagamentos, inclusive os encargos previstos na Legislação Trabalhista, previdenciária e fiscal, seguro e quaisquer outros não mencionados em decorrência da sua condição de entregador.
- 4.2.15. Assumir todas as responsabilidades e tomar as medidas necessárias ao atendimento dos seus empregados acidentados ou com mal súbito, por meio dos seus responsáveis.
- 4.2.16. Instruir seus funcionários quanto à prevenção de incêndios e outras intempéries nas áreas destinadas a concessão. Cabe a CONCESSIONÁRIA instalar no seu estabelecimento extintores de incêndio de CO2 e H2O.
- 4.2.17. Responsabilizar-se pela colocação e substituição de sabão líquido, papel toalha, guardanapos, toalheiro, saboneteira, lixeira e etc. regularmente nas dependências do local.
- 4.2.18. Utilizar materiais de limpeza de boa qualidade de modo a proporcionar condições adequadas de higiene, com ações bactericidas para cada caso, ou seja, para equipamentos, utensílios, pisos, paredes e etc.
- 4.2.19. Fica o espaço físico objeto do certame destinado à exploração de serviços de LANCHONETE, sendo vedado a CONCESSIONÁRIA sublocá-lo, cedê-lo ou emprestá-lo, no todo ou em partes, a que título for. Sendo também vedada a subconcessão total ou parcial



do espaço objeto da presente concessão.

- 4.2.20. Quaisquer modificações, reformas, acréscimos, todas as benfeitorias sejam voluntárias, úteis ou necessárias, realizadas pela CONCESSIONÁRIA, ficarão definitivamente incorporadas ao imóvel de propriedade da concedente, independente de indenização e sem direito a retenção da coisa locada.
- 4.2.21. Sem prévia autorização da CONCEDENTE por escrito, não poderá ser introduzida qualquer modificação estrutural no imóvel, ainda que necessário.
- 4.2.22. Cumprir além dos postulados legais vigentes de âmbito Federal, Estadual ou Municipal, as normas de segurança da CONCEDENTE.
- 4.2.23. Facilitar todas as atividades de fiscalização dos serviços que serão exercidos por técnicos da fiscalização da CONCEDENTE.
- 4.2.24. Responsabilizar-se pela qualidade dos serviços a serem oferecidos à comunidade, cabendo-lhe indenizar a qualquer cliente da comunidade da CONCEDENTE, por danos causados em consequência da ingestão de alimentos deteriorados.
- 4.2.25. Arcar com despesas decorrentes de infração, seja qual for, desde que praticada por seus funcionários durante execução dos serviços, ainda que no recinto da CONCEDENTE.
- 4.2.26. A CONCESSIONÁRIA deverá, obrigatoriamente, no período de férias escolares realizar o controle de pragas e vetores urbanos (dedetização, desratização, descupinização). A empresa contratada pela CONCESSIONÁRIA só será admitida com a comprovação de que a(s) empresa(s) tenha(m) a capacidade técnica compatível com o objeto a executar, devendo para tanto:
- 4.2.26.1. Dispor de licença para funcionamento, em cumprimento ao Artigo 37 do Decreto nº 4.074/02 e registro no Conselho Regional de Química (CRQ), para desempenho de sua atividade;
  - 4.2.26.2. Dispor de todos os documentos exigidos em lei, que por ventura não estejam especificados neste Termo de referência.
  - 4.2.26.3. A CONCESSIONÁRIA deverá encaminhar ao Fiscal do Contrato a relação nominal da(s) empresa(s) habilitada(s) para a execução dos serviços, que deverão preencher os requisitos mínimos exigidos em Lei e neste Termo de referência.
  - 4.2.26.4. A CONCESSIONÁRIA deverá, obrigatoriamente, oferecer treinamento para todos os seus funcionários de acordo com este Termo de Referência, apresentando à fiscalização da CONCEDENTE, quando solicitado, o correspondente comprovante do cumprimento dessa exigência.
- 4.2.27. Cabe a CONCESSIONÁRIA que durante o período de férias, seja feita uma limpeza na caixa de água semestralmente.
- 4.2.28. Utilizar-se de recursos que visem à diminuição do impacto ambiental, de acordo com o disposto na Instrução Normativa SLTI/MPOG nº 01/10, atendendo aos critérios de sustentabilidade ambiental, considerando os processos de extração ou fabricação, utilização e descarte dos produtos e matérias-primas.
- 4.2.29. A CONCESSIONÁRIA deverá fornecer: móveis (mesas e cadeiras), equipamentos (filtro de água, micro-ondas, freezer, geladeira, máquina de café expresso, fogão, forno, estufa para salgados), talheres (garfos, colheres e facas para refeição e sobremesa), pratos de louça, copos de vidro, copos descartáveis para água e café, garrafas de café e chá, vasilhames, panelas, frigideiras e demais utensílios de cozinha, lixeiras com tampas acionadas por pedal e outros materiais necessários para o adequado funcionamento da



lanchonete.

- 4.2.30. A CONCESSIONÁRIA deverá responder pelos gastos com consumo de gás GLP (gás liquefeito de petróleo), energia elétrica e demais despesas que incidirem na utilização do espaço concedido e os decorrentes da atividade explorada.
- 4.2.31. A instalação de medidor de energia elétrica será de responsabilidade da CONCESSIONÁRIA.
- 4.2.32. Danos ocorridos aos bens dos terceiros em decorrência de quedas ou falta de energia ou qualquer outro prejuízo oriundo da concessão serão de obrigação da CONCESSIONÁRIA.
- 4.2.33. Caso seja necessária a instalação de serviços de telefonia, a CONCESSIONÁRIA deverá responder pelos custos de instalação e consumo.
- 4.2.34. Proceder à coleta seletiva do papel para reciclagem e realizar a vedação de condutas e atividades consideradas lesivas ao meio ambiente;
- 4.2.35. Realizar as adequações necessárias de segurança contra incêndio que forem solicitadas pelos órgãos competentes, após vistoria do Corpo de Bombeiros, responsabilizando-se pelas despesas que incidirem na adequação;
- 4.2.36. Realizar a separação dos resíduos recicláveis descartados pela Administração, na fonte geradora, e a coleta seletiva do papel para reciclagem, promovendo sua destinação às associações e cooperativas dos catadores de materiais recicláveis, nos termos do Decreto nº 5.940/2006, ou outra forma de destinação adequada, quando for o caso;
- 4.2.37. É responsabilidade da CONCESSIONÁRIA a vigilância, a limpeza e a manutenção da área concedida assim como do contêiner, não se fazendo necessário rateio das despesas com manutenção, conservação e vigilância com a CONCEDENTE;
- 4.2.38. O contrato firmado com o vencedor da licitação deverá ser executado obedecendo-se às condições do Edital e de seus anexos.
- 4.2.39. A licitante vencedora começará suas atividades com as condições atuais do espaço a ser concedido, conforme a visita anteriormente feita pelo mesmo.
- 4.2.40. Manter o Alvará Sanitário Municipal fixado em local de fácil visibilidade, que deverá estar em plena vigência, conforme normas vigentes de competência da Vigilância Sanitária do município de Jardim – MS.
- 4.2.41. A Concessionária deverá observar os procedimentos do Regulamento Técnico de Boas Práticas para Serviços de Alimentação da ANVISA (Resolução RDC nº 216 de 15 de setembro de 2004).

### 4.3 DEMAIS CONDIÇÕES

- 4.3.1. O espaço deverá destinar-se única e exclusivamente à prestação de serviços de lanchonete/*foodtruck*.
- 4.3.2. Alterações ou modificações no espaço físico oriundo desta concessão, tais como obras, instalações elétricas, iluminação, rede de internet, telefone, etc., são de inteira responsabilidade da empresa e devem ser acompanhadas por um profissional capacitado para a mesma e submetida à aprovação prévia da Direção de Administração do IFMS – *Campus Jardim*.

### 4.4. DAS ESPECIFICAÇÕES DOS SERVIÇOS

- 4.4.1. BEBIDAS



4.4.1.1. O serviço de bebidas tanto poderá ser por autoatendimento como por serviço de mesa, independentemente disso, obedecerá a existência permanente de pessoal no salão de distribuição para manutenção da higiene do ambiente, controle e destino dos restos, louças sujas e outros, durante todo o período de funcionamento do estabelecimento.

4.4.1.2. É expressamente proibida a comercialização ou utilização de bebidas alcoólicas no *Campus* Universitário, a qualquer título ou sob qualquer justificativa.

4.4.1.3. Somente serão servidas bebidas não alcoólicas, dentre as quais se incluem:

- Os sucos de frutas naturais: extraídos da polpa e néctar das frutas, que podem ser produzidos diretamente no local a partir de frutas in natura ou a partir de polpas comerciais congeladas e embaladas em porções individuais, assim como as industrializadas e disponibilizadas em embalagens *one-way* ou *tetra-pack* de 200 ml e 300 ml;
- Os sucos concentrados de frutas industrializados: sucos de frutas naturais acrescidos ou não de conservantes, para maior durabilidade no armazenamento, envasados em embalagens comerciais;
- Bebidas à base de xaropes industrializados envasados em embalagens comerciais individuais;
- Refresco de frutas: sucos diluídos em água. Observe-se que o refresco para distribuição em refresqueira poderá ser obtido a partir de sucos de frutas naturais (de preferência as de safra), de concentrados de frutas industrializados, podendo também ter a utilização de xaropes diluídos, desde que aprovados pela CONCEDENTE, não sendo facultado o uso de xaropes de groselha, e, no caso do xarope de guaraná, só poderá ser utilizado se de forma alternada com sucos de frutas naturais;
- Água: com ou sem gás e aromatizadas;
- Refrigerantes: bebidas carbonadas de sabor doce, apresentando opções de marcas diversificadas;
- Leite desnatado, semidesnatado ou integral, achocolatados, aromatizados, bebidas lácteas, iogurtes;
- Chás: quentes ou gelados e aromatizados;
- Café, cappuccino e café com leite;
- Coquetéis não alcoólicos: mistura entre bebidas não alcoólicas e outros elementos como suco de frutas, refrigerantes, leite, iogurtes, ervas, sorvetes, creme de leite, ovos, etc.

#### 4.4.2. LANCHES

4.4.2.1. Salgados fritos e assados com recheios variados, tais como: quibe, bolinho de aipim, pastel de forno, empadas, coxinha de galinha, risoles, *croissant* e outros. Apenas o processo de acabamento poderá ser realizado no local, devendo estar prontos e ser apenas assados e/ou fritos nas dependências;

4.4.2.2. Sanduíches com frios: misto quente e queijo quente, em pão francês ou de forma, entre outros, cuja preparação não dependa de utilização de frituras e saladas. Deverão ser disponibilizados durante todo o horário de funcionamento;

4.4.2.3. Sanduíches tipo hambúrguer, *cheeseburger*, *cheesesalada*, *cheeseegg*, etc.,



- que dependem de maior elaboração e processos de frituras; somente poderão ser servidos se os componentes crus forem higienizados conforme norma sanitária (RDC 216/04);
- 4.4.2.4. Sanduíches tipo “natural”;
  - 4.4.2.5. Pão francês com manteiga, na chapa ou não; pão com linguiça, pão com ovo;
  - 4.4.2.6. Misto quente: em pão de forma, manteiga e uma fatia de presunto e uma fatia de queijo muçarela;
  - 4.4.2.7. Queijo quente: em pão de forma, manteiga e duas fatias de queijo muçarela;
  - 4.4.3. DIVERSOS
  - 4.4.3.1. Balas, bombons, doces industrializados;
  - 4.4.3.2. Biscoitos industrializados, salgados ou doces, recheados ou não;
  - 4.4.3.3. Tortas doces geladas, bolos, tortas salgadas tipo empadão, quiches não industrializados, etc.;
  - 4.4.3.4. Castanhas, nozes, amendoim, salgados e doces, embalados industrialmente;
  - 4.4.3.5. Frutas in natura, salada de frutas. Dar preferência a frutas da época.
  - 4.4.4. Todos os gêneros, condimentos ou quaisquer outros ingredientes utilizados na elaboração de refeições, bebidas e lanches deverão ser obrigatoriamente de boa qualidade e estar em perfeitas condições de conservação, higiene e apresentação. Os molhos e/ou condimentos disponibilizados ao consumidor deverão ser apresentados obrigatoriamente em embalagens individuais (sachês).
  - 4.4.5. O trailer objeto deste Termo de referência deverá ser equipado com sistema de exaustão que permita a adaptação de coifa, de forma a possibilitar o preparo da alimentação. A adaptação dos espaços e instalação dos equipamentos, em conformidade com as normas sanitárias em vigor, é de responsabilidade da CONCESSIONÁRIA.
  - 4.4.6. A CONCESSIONÁRIA deverá observar rigorosamente as normas do IFMS – *Campus Jardim* especificadas no Termo de Referência, principalmente no que se refere às instalações, conservação e limpeza.
  - 4.4.7. A CONCESSIONÁRIA compromete-se ainda a:
    - 4.4.7.1. Assegurar o acesso livre ao espaço objeto desta concessão aos servidores da IFMS, no exercício da fiscalização do contrato, bem como aos servidores das entidades de fiscalização, notadamente os da Vigilância Sanitária;
    - 4.4.7.2. Não afixar, e não permitir que qualquer pessoa afixe cartazes, folders, ou qualquer tipo de propaganda nas paredes externas do estabelecimento. Será permitido ao CONCEDENTE a instalação de um mural de dimensões não superiores a 3 m<sup>2</sup> para afixação de avisos e cartazes.
  - 4.5. DAS ESPECIFICAÇÕES DE HIGIENE E SEGURANÇA DOS ALIMENTOS E PROCEDIMENTOS
    - 4.5.1. O serviço de higienização completa e eficiente da área de distribuição de alimentos, da área de preparo e dos equipamentos, será executado em conformidade com a legislação vigente (RDC 216/04, MS).
    - 4.5.2. Os procedimentos de limpeza deverão ser executados sempre que necessários,





contudo deverão obedecer a uma frequência mínima, conforme quadro a seguir:

DIARIAMENTE	1 - Paredes na altura das bancadas; 2 - Pisos e rodapés; 3 - Ralos; 4 - Área Externa 5 - Utensílios 6 - Maçanetas 7 - Lavatórios (pias) 8 - Recipientes de lixo 9 - Mesas e Cadeiras
SEMANALMENTE	4 - Paredes até o teto. 5 - Bancadas e mesas (partes inferiores). 6 - Ralos (retirar grelhas). 8 - Portas. 9 - Janelas. 10 - Prateleiras da Cozinha. 11 - Armários da Cozinha.
OUTRAS FREQUÊNCIAS	1 - Prateleiras do Estoque (quinzenal). 2 - Estrados (quinzenal). 3 - Interruptores e Tomadas (quinzenal). 4 - Tetos (conforme a necessidade). 5 - Telas (mensal). 6 - Caixa de Gordura (mensal). 7 - Luminárias (mensal). 8 - Ductos de Exaustão (trimestral). 9 - Caixa d'água (trimestral). 10 - Equipamentos (a cada uso). 11 - Borrifadores de desinfetantes (a cada reabastecimento). 12 - Saboneteiras (a cada reabastecimento).

4.5.3. Para as etapas da limpeza e sanitização, considerar: remoção dos resíduos, pré-lavagem, lavagem, sanitização e enxágue.

4.5.4. O lixo produzido deverá ser diariamente separado em Orgânico e Inorgânico, envasado em sacos plásticos resistentes e apropriados e depositados em locais adequados, livres de animais, que será recolhido diariamente, sob a responsabilidade do IFMS.

4.5.5. Quanto ao Programa de coleta seletiva de resíduos sólidos, a CONCESSIONÁRIA deverá:

4.5.5.1. Colaborar de forma efetiva no desenvolvimento diário das atividades do programa interno de separação de resíduos sólidos, quando implantados nas áreas da CONCEDENTE, em recipientes para coleta seletiva nas cores internacionalmente identificadas;

4.5.5.2. Quando implantado pela CONCEDENTE, o Programa de Coleta Seletiva de Resíduos Sólidos deverá observar as seguintes regras:

**MATERIAIS NÃO RECICLÁVEIS:** São todos os materiais que ainda não apresentam técnicas de reaproveitamento e estes são denominados REJEITOS, como: lixo de banheiro; papel higiênico; lenço de papel e; outros como: cerâmicas, pratos, vidros



pirex e similares; trapos e roupas sujas; toco de cigarro; cinza e ciscos que deverão ser segregados e acondicionados separadamente para destinação adequada; acrílico; lâmpadas fluorescentes – são acondicionadas em separado; papéis plastificados, metalizados ou parafinados; papel carbono e fotografias; fitas e etiquetas adesivas; copos descartáveis de papel; espelhos, vidros planos, cristais; pilhas - são acondicionadas em separado e enviadas para fabricante.

**MATERIAIS RECICLÁVEIS:** Para os materiais secos recicláveis, deverá ser seguida a padronização internacional para a identificação, por cores, nos recipientes coletores (VERDE para vidro, AZUL para papel, AMARELO para metal, VERMELHO para plástico e BRANCO para lixo não reciclável). Deverão ser disponibilizados pelo CONCEDENTE, recipientes adequados para a coleta seletiva:

- a) vidro (recipiente verde);
- b) plástico (recipiente vermelho);
- c) papéis secos (recipiente azul).
- d) metais (recipiente amarelo).

4.5.5.3. Resíduos produzidos dentro do estabelecimento deverão:

- a) Estar acondicionados em recipiente próprio, com tampa e pedal e ser de material de fácil limpeza;
- b) As garrafas descartáveis deverão ser armazenadas em contêiner, dispostas de forma a não armazenar água de chuva, para posterior envio para reciclagem;
- c) O resíduo orgânico deverá ser colocado em recipiente rígido, com tampa até o momento da coleta;
- d) O lixo não poderá sair da área de produção pelo mesmo local por onde entram as matérias primas. Na total impossibilidade de áreas distintas, determinar horários diferenciados;
- e) O lixo de fora da área de manipulação/produção deverá ficar em área revestida com material de fácil limpeza, provida de pontos de água, de ralo, protegida da chuva, do sol, insetos, roedores, outros tipos de animais e pessoas estranhas;
- f) O lixo não poderá provocar odores e incômodos as pessoas que utilizam o espaço.

4.5.6. Na preparação dos alimentos, deverá ser garantido:

4.5.6.1. Os manipuladores devem higienizar as mãos:

DEPOIS DE:

- Utilizar o sanitário;
- Tossir, espirrar ou assoar o nariz;
- Usar esfregões, panos e materiais de limpeza;
- Fumar;
- Recolher lixo ou outros resíduos;
- Tocarem em sacarias, caixas, garrafas e sapatos, tocar em dinheiro.

ANTES DE:

- Iniciar um novo serviço;



- Tocar em utensílios higienizados.

4.5.6.2. Os manipuladores devem colocar luvas:

SEMPRE QUE:

- Manipular alimentos ou as mãos estiverem sujas;
- Antes de tocar em qualquer alimento, durante os diferentes estágios do processamento e a cada mudança de tarefa de manipulação.

4.5.6.3. Procedimento para não ocorrência de contaminação cruzada entre os vários gêneros de alimentos durante a manipulação, no pré-preparo e preparo final. Se tiver que usar o mesmo local para manipulação de carnes, higienizar verduras, lavar utensílios, etc. deve-se lavá-lo com água e sabão e desinfetá-lo com solução clorada 200 ppm entre uma atividade e outra.

4.5.6.4. Proteção dos alimentos em preparação ou prontos, observando para que estejam sempre cobertos com tampas, filmes plásticos, ou papéis impermeáveis, os quais não devem ser reutilizados.

4.5.6.5. Cuidados para que produtos perecíveis expostos à temperatura somente permaneçam o tempo mínimo (30 minutos) necessário para a preparação do alimento.

4.5.6.6. Transferência do conteúdo não consumido dos enlatados abertos para recipientes próprios, onde deverão permanecer devidamente protegidos, tampados e identificados, armazenando sob refrigeração ou sob congelamento, conforme as características do produto e as recomendações da embalagem.

4.5.6.7. A CONCESSIONÁRIA deverá assegurar que o alimento atinja 74°C no seu interior ou combinações conhecidas de tempo e temperatura que confirmem a mesma segurança, tais como: 65°C por 15 minutos e 70°C por 2 minutos.

4.5.6.8. Alimentos preparados armazenados sob refrigeração ou congelamento, devem possuir invólucro contendo no mínimo as seguintes informações: designação, data de preparo e prazo de validade.

4.5.6.9. Os alimentos prontos devem ser mantidos em condições de tempo e temperatura que não favoreçam a contaminação. Para conservação quente, os alimentos devem ser submetidos à temperatura superior a 65°C por, no máximo, 6 (seis) horas.

4.5.6.10. Para conservação sob refrigeração ou congelamento, os alimentos devem previamente passar por um processo de resfriamento.

4.5.6.11. A temperatura dos alimentos prontos deve estar sempre fora da Zona de Perigo (entre 10° a 65°C).

4.5.6.12. Devem ser consideradas medidas que garantam que óleos e gorduras utilizados na fritura não constituam uma fonte de contaminação química do alimento preparado.

4.5.6.13. Não devem ser aquecidos a temperaturas superiores a 180°C.

4.5.6.14. Devem ser substituídos imediatamente sempre que houver alteração evidente das características físico-químicas ou sensoriais, tais como aroma, sabor e formação intensa de espuma e fumaça.

4.5.6.15. Utilizar os procedimentos de higiene e sanitização para hortifrutigranjeiros, que inclua:



- a) A desinfecção do local onde será realizada a higienização dos alimentos (bancadas, cubas, panelas, etc.);
- b) A triagem das folhas, legumes e frutas, com posterior lavagem em água potável;
- c) Imersão dos hortifrutigranjeiros em solução clorada de acordo com legislação e/ou recomendações do fabricante.

4.5.6.16. Os manipuladores de alimentos deverão:

- a) Lavar as mãos ao chegar ao trabalho, antes e após da manipulação de alimentos, principalmente após qualquer interrupção, quando tocarem materiais contaminados, depois do uso de sanitários e sempre que se fizer necessário;
- b) Somente desenvolver suas atividades com uniforme completo, de tecido resistente e cor branca, cujas condições incluem:
  - Bom estado de conservação, sem rasgos, manchas, partes descosturadas ou furos, limpos e trocados diariamente;
  - Adoção do uso de avental plástico quando o trabalho em execução propiciar que os uniformes se sujem ou se molhem rapidamente, não devendo ser utilizado próximo ao calor;
  - Não utilização de panos ou sacos plásticos para proteção do uniforme e manipulação de alimentos;
  - Garantia de que o uniforme seja usado apenas nas dependências internas do serviço;
  - Adoção de calçados fechados, em perfeitas condições de higiene e conservação, não sendo permitidos calçados de tecidos ou lonas;
  - Proibição do uso de acessórios ou adereços tais como: anéis, colares, relógios, correntes, amuletos, pulseiras, fitinhas, brincos, maquiagem;
  - Manter cabelos totalmente cobertos e protegidos, através de rede própria, touca, gorro ou similar, não utilizando grampos para fixação das redes, toucas e gorros.
  - Ser submetidos a exames clínicos e análises laboratoriais: hemograma, coprocultura, VDRL: na admissão e anualmente, cujos laudos deverão ficar disponíveis para fiscalização.

4.5.7. Todo manipulador de alimentos a serviço da CONCESSIONÁRIA deverá passar por treinamento para manipulação de alimentos, oferecido pelo Responsável Técnico da CONCESSIONÁRIA.

#### **CLÁUSULA QUINTA – DAS ALTERAÇÕES**

5.1. Os termos, cláusulas e condições deste ajuste poderão ser alterados mediante Termo Aditivo, nas situações e limites permitidos pela Lei 8.666/93, observando o interesse público; excetuada a vigência, conforme prevista na CLÁUSULA 3ª.

5.2. Na hipótese da ocorrência, na forma da lei, de sub-rogação, cisão ou incorporação da **CONCESSIONÁRIA**, deverá ser celebrado ajuste contratual específico, observados os procedimentos estabelecidos na Lei 8.666/93 e outras disposições aplicáveis, respeitadas as mesmas condições previstas neste instrumento.

#### **CLÁUSULA SEXTA – DOS VALORES**

6.1 O valor mensal ajustado, pela concessão de uso do espaço físico descrito na Cláusula Segunda é de R\$ 120,00 (cento e vinte reais).



- 6.2 Estão inclusos nesse valor, além do uso da área em questão, os valores que seriam gastos com as taxas de água e esgoto, pois o IFMS – *Campus Jardim* possui sistema de poço artesiano e fossa séptica em suas dependências.
- 6.3 O valor total ajustado, pelo período de vigência deste contrato, na data de sua publicação, corresponde a R\$ 1.440,00 (mil quatrocentos e quarenta reais).
- 6.4 Durante o período de férias acadêmicas ou eventuais paralisações ou greves será cobrado somente 50% do valor da concessão do espaço.
- 6.5 O valor da concessão será ajustado anualmente, sendo o primeiro reajuste realizado decorrido 12 (doze) meses do início da vigência, sempre com base na variação do IGP-M do período divulgado pela Fundação Getúlio Vargas-FGV.
- 6.6 Os valores dos produtos serão reajustados anualmente, sendo o primeiro reajuste realizado decorrido 12 (doze) meses do início da vigência, sempre com base na variação do IPCA do período divulgado pelo Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística – IBGE.

#### CESTA DE PRODUTOS

ITEM	Especificação dos Produtos	R\$ Estimado
01	Suco natural de laranja – copo 300 ml	
02	Vitamina de frutas (banana, morango, abacate) – copo 300 ml	
03	Café com leite – 200 ml	
04	Café – 200 ml	
05	Queijo quente (pão de forma, manteiga e 02 fatias de muçarela) – 250 g	
06	Misto quente (pão de forma, manteiga, fatia de presunto e fatia de muçarela) – 250 g	
07	Pão na chapa (pão tipo francês e manteiga) – 70 g	
08	Salgado frito (quibe, coxinha, risoles, pastel e outros) – 120 g	
09	Salgado assado (croissant, esfiha, enroladinho e outros) – 120 g	
10	Hambúrguer – 200 g	
11	X-burguer – 230 g	
12	Sanduíche natural – 250 g	
13	Refrigerante lata – 350 ml	
14	Refrigerante pet – 600 ml	
15	Refrigerante pet – 2 litros	
16	Refrigerante garrafa – 290 ml	



17	Refrigerante garrafa – 1 litro	
18	Água mineral (com / sem gás) – 510 ml	
<b>TOTAL</b>		

#### CLÁUSULA SÉTIMA – DOPAGAMENTO

- 7.1 A **CONCESSIONÁRIA** deverá recolher mensalmente o valor da concessão de uso do espaço, através de depósito pela Guia de Recolhimento da União, em qualquer agência do Banco do Brasil S/A, Conta Única do IFMS – *Campus Jardim*, no código identificador, que será fornecido pelo IFMS – *Campus Jardim*.
- 7.2 O pagamento a que se refere o item anterior, deverá ser feito até o 10º (décimo) dia útil do mês subsequente ao vencido, após o que será constituído em mora, sujeitando-se ao pagamento de multa de 10% (dez por cento) sobre o valor em atraso, inclusive com a incidência de juros previstos em lei.
- 7.3 O atraso no pagamento por período superior a 03 (três) meses, consecutivos ou alternados, dará ensejo ao **IFMS – Campus Jardim** de providenciar a imediata restituição do espaço objeto da concessão, ficando desde já ciente a **CONCESSIONÁRIA**, de seu impedimento de ingressar com ação judicial reivindicando sua permanência no espaço.
- 7.4 Para efeito de controle e recebimento, os meses deverão ser considerados do 1º ao último dia; no caso de início do contrato em período diferente, deverá ser recolhido o valor do início até o último dia do mês.

#### CLÁUSULA OITAVA – DA DEVOLUÇÃO DO ESPAÇO

- 8.1 Findo o contrato, a **CONCESSIONÁRIA** compromete-se a devolver ao **IFMS – Campus Jardim** o espaço objeto deste Contrato.
- 8.2 O não atendimento do item acima dará ensejo ao **IFMS – Campus Jardim** de promover a desocupação extrajudicial, sem necessidade de determinação judicial.

#### CLÁUSULA NONA – DAS PENALIDADES

- 9.1. Ocorrendo a inexecução total ou parcial compromisso assumido com o IFMS – *Campus Jardim* neste edital, garantida a prévia defesa, se aplicarão à Licitante vencedora, as penalidades delineadas neste Edital, além das previstas nos Artigos 86 e 87 da Lei nº. 8.666/1993.
- 9.2. A infração, pela **CONCESSIONÁRIA** das cláusulas contratuais que caracterizem inexecução do contrato ou demais cláusulas, ensejem atraso do início da execução do objeto e/ou fornecer o objeto em desconformidade com o especificado pelo **IFMS – Campus Jardim**, ficará sujeita às seguintes penalidades, sendo que o atraso superior a 30 (trinta) dias caracterizará a inexecução do objeto independentemente das demais cominações legais cabíveis:
- Advertência;
  - Multa, por atraso injustificado na execução do contrato, que será calculada em 0,5% (cinco décimos por cento) por dia de atraso, durante os 30 (trinta) primeiros dias, sobre o valor global do contrato homologado, limitada a 15% (quinze por cento);
  - Multa, por infração de cláusula do edital e/ou quando a Licitante vencedora não cumprir as obrigações assumidas ou cumprir em desacordo com o estabelecido neste Edital, de



- 10% (dez por cento) sobre o valor global do contrato homologado, sendo dobráveis na reincidência;
- d) Suspensão temporária de participar em licitação e impedimento de contratar com a Administração pelo prazo de até 2 (dois) anos, sem prejuízo da aplicação das multas previstas no presente Edital;
- e) Declaração de inidoneidade para licitar e/ou contratar com a Administração Pública enquanto perdurarem os motivos determinantes da punição ou até que seja promovida a reabilitação, na forma da Lei, perante a própria autoridade que aplicou a penalidade, que será concedida sempre que a Licitante vencedora ressarcir a Administração pelos prejuízos resultantes e após decorrido o prazo da sanção aplicada no item anterior, por inexecução total do contrato que acarrete grave prejuízo ao objeto contratado ou apresentar informação e/ou documentos falsos, sem prejuízo das multas previstas no Edital.
- 9.3. Se a **CONCESSIONÁRIA** ensejar o atraso do início da execução do objeto, não mantiver a proposta, fornecer o objeto em desconformidade com o especificado pelo **IFMS – Campus Jardim**, recusar-se ou atrasar injustificadamente, falhar ou fraudar na execução do contrato, comportar-se de modo inidôneo, fizer declaração falsa ou cometer fraude fiscal e, ainda, aquele que convocado dentro do prazo de validade de sua proposta, não assinar o Contrato, deixar de entregar a documentação exigida no Edital, garantida a ampla defesa, ficara impedida de licitar e contratar com a Administração Pública e será descredenciada do Sistema de Cadastramento Unificado de fornecedores (SICAF), pelo prazo de até 5 (cinco) anos, enquanto perdurarem os motivos determinantes da punição ou até que seja promovida a reabilitação pela própria autoridade que aplicou a penalidade, sem prejuízo das multas previstas no contrato e das demais cominações legais.
- 9.4. As multas constantes no item 10.2 deverão ser recolhidas ao Tesouro Nacional, por meio de Guia de Recolhimento da União (GRU), dentro de 2 (dois) dias úteis, contados da data da notificação. Se o valor da multa não for pago, será descontado de eventual crédito da Licitante e/ou inscrita no Cadastro Informativo de Créditos não quitados do Setor Público Federal – CADIN e cobrada judicialmente.
- 9.5. A aplicação de multa por atraso na execução do contrato não impede que a Administração rescinda unilateralmente o contrato e aplique as outras sanções previstas neste Edital. A reincidência da mesma infração de cláusula contratual configurara inexecução do contrato;
- 9.6. A aplicação de penalidade será feita, mediante autuação de Processo Administrativo específico, aberto pelo gestor ou autoridade competente, independentemente de interposição judicial ou extrajudicial. O **IFMS – Campus Jardim** deverá comunicar à **CONCESSIONÁRIA** a sua intenção de lhe aplicar as penalidades previstas no Edital, quando entender configurada a hipótese de aplicação da sanção, assegurando-lhe o direito ao contraditório e à prévia defesa, no prazo de 5 (cinco) dias úteis, contados a partir do recebimento da comunicação. Esta comunicação deverá ser feita por meio de Notificação, a qual deverá ser entregue pessoalmente ou pela via postal com Aviso de Recebimento ou Sedex, aos representantes legais da **CONCESSIONÁRIA**. Em caso de não conseguir localizar a **CONCESSIONÁRIA**, esta deverá ser notificada por edital a ser publicado no Diário Oficial da União ou em jornal local de grande ou maior circulação.
- 9.7. As penalidades serão obrigatoriamente registradas no Sistema de cadastramento Unificado de Fornecedores (SICAF), e no caso de impedimento de licitar e contratar, a **CONCESSIONÁRIA** deverá ser descredenciada no SICAF por período de até 5 (cinco) anos.



- 9.8. A exceção das sanções de “Advertência” e de “Multa de Mora”, as demais deverão ser publicadas no Diário Oficial da União.
- 9.9. As penalidades de Advertência, de Impedimento de licitar e contratar com Administração Pública e de Declaração de Inidoneidade podem ser aplicadas juntamente com a penalidade de Multa.
- 9.10. As penalidades previstas neste Edital poderão deixar de ser aplicadas, total ou parcialmente, a critério do **IFMS – Campus Jardim**, se entender que as justificativas são relevantes ou em casos fortuitos e/ou de força maior, devidamente comprovados pela **CONCESSIONÁRIA**, sujeitando-se à análise e aceitação do **IFMS – Campus Jardim**.
- 9.11. A **CONCESSIONÁRIA** não poderá transferir ou ceder a qualquer título, os direitos e as obrigações decorrentes do contrato assinado, sob pena de rescisão contratual, com as cominações legais cabíveis.
- 9.12. É vedada a cobrança ou desconto bancário de eventual duplicata emitida em decorrência do contrato assinado, sendo cominada automaticamente a multa de 10% (dez por cento) sobre o valor da nota fiscal, independente de sua imediata rescisão e aplicação das demais cominações previstas nas Leis nº.8.666/1993.
- 9.13. Todas as sanções previstas neste Edital serão aplicadas pelo Diretor de Administração, mediante Processo Administrativo.

#### **CLÁUSULA DÉCIMA – DA RESCISÃO**

- 10.1. Este Contrato poderá ser rescindido por inadimplemento do que está ajustado ou por infringência de disposição da Lei 8.666/93, com as devidas cominações legais, cabendo à parte prejudicada denunciar o contrato no prazo de 30 (trinta) dias. Poderão as partes, de comum acordo, rescindir o presente, desde que obedecidos os princípios legais e constitucionais.
- 10.2. Da mesma forma o presente Contrato poderá ser rescindido por iniciativa conjunta das partes, através de acordo expresso e unilateralmente pelo **IFMS – Campus Jardim**, havendo conveniência e interesse público, devidamente justificados, sendo necessária comunicação expressa com antecedência mínima de 90 (noventa) dias.
- 10.3. Considerar-se-á rescindido o presente Contrato, independentemente de ato especial, retornando a área do espaço ao IFMS – *Campus Jardim*, sem direito da CONCESSIONÁRIA a qualquer indenização, inclusive por benfeitorias realizadas, se:
- 10.3.1. vier a ser dado à área concedida utilização diversa da que a ela foi destinada nos termos deste Contrato;
  - 10.3.2. houver inobservância do prazo previsto no ato autorizativo da Concessão;
  - 10.3.3. ocorrer renúncia à concessão ou se a(o) CONCESSIONÁRIA deixar de exercer suas atividades específicas ou, ainda, na hipótese de sua extinção, liquidação ou falência;
  - 10.3.4. houver, em qualquer época, necessidade de o IFMS – *Campus Jardim* dispor, para seu uso, da área vinculada a este Contrato;
  - 10.3.5. ocorrer inadimplemento de cláusula contratual;
- 10.4. A rescisão do Contrato poderá ser determinada por ato unilateral e escrito da Administração, nos casos enumerados nos incisos I a XII e XVII do art. 78 da Lei nº 8.666/1993.





**CLÁUSULA DÉCIMA PRIMEIRA – DOFORO**

11.1. Para dirimir questões oriundas deste contrato é competente a Seção Judiciária da Justiça Federal de Mato Grosso do Sul, subseção de Jardim, com renúncia a qualquer outro, por mais privilegiado que seja.

E, por estarem de acordo, firmam o presente em duas vias perante testemunhas que se seguem, a tudo presente.

Jardim-MS, \_\_\_\_\_ de \_\_\_\_\_ de 2019.

\_\_\_\_\_  
IFMS – *Campus Jardim*

\_\_\_\_\_  
Concessionária

Testemunhas:

1- \_\_\_\_\_

2- \_\_\_\_\_