**ANEXO 1 - TERMO DE REFERÊNCIA**

**(Prestação de serviço continuado sem dedicação exclusiva de mão-de-obra)**

**INSTITUTO FEDERAL DE MATO GROSSO DO SUL**

PREGÃO Nº 16/2022

(Processo Administrativo n.°23347.007072.2021-03)

1. DO OBJETO
   1. Concessão administrativa onerosa de uso de espaço físico edificado e não edificado para exploração comercial de serviços de alimentação, por meio da disponibilização de lanchonete, nos Campi do Instituto Federal de Mato Grosso do Sul nos municípios de Aquidauana, Corumbá, Campo Grande, Dourados, Jardim e Nova Andradina, voltados para o fornecimento de lanches para a comunidade acadêmica, servidores e transeuntes.
   2. A área objeto desta concessão, destina-se exclusivamente para o fim acima proposto, sendo expressamente vedada o seu uso por terceiros a qualquer título ou forma, ou pela CESSIONÁRIA para outras finalidades.
   3. Concessão administrativa onerosa de uso de espaço físico edificado e não edificado para exploração comercial de serviços de lanchonete no âmbito do IFMS se dará nas condições, quantidades e exigências estabelecidas neste instrumento e seus anexos. No caso de eventual divergência entre os Estudos Técnicos Preliminares e este artefato, prevalecem as disposições desse último.

|  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Item** | **Descrição/Especificação do Objeto** | **Cat Serv** | **unidade de medida para os produtos** | **valor máximo estimado da cesta de produtos** | **Unidade para concessão de uso** | **Qtdade** | **Valor mensal da concessão de uso** |
| 1 | Concessão administrativa onerosa de uso de espaço físico edificado para exploração comercial de serviços de alimentação no Campus IFMS **Corumbá** | 19356 | cesta de produtos | R$ 211,67 | mês | 30 | R$ 500,00 |
| 2 | Concessão administrativa onerosa de uso de espaço físico edificado para exploração comercial de serviços de alimentação no Campus IFMS **Campo Grande** | 19356 | cesta de produtos | R$ 157,01 | mês | 30 | R$ 500,00 |
| 3 | Concessão administrativa onerosa de uso de espaço físico edificado para exploração comercial de serviços de alimentação no Campus IFMS **Nova Andradina** | 19356 | cesta de produtos | R$ 192,44 | mês | 30 | R$ 561,11 |
| 4 | Concessão administrativa onerosa de uso de espaço físico não edificado para exploração comercial de serviços de alimentação no Campus IFMS **Aquidauana** | 19356 | cesta de produtos | R$ 191,21 | mês | 30 | R$ 500,00 |
| 5 | Concessão administrativa onerosa de uso de espaço físico edificado para exploração comercial de serviços de alimentação no Campus IFMS **Dourados** | 19356 | cesta de produtos | R$ 99,43 | mês | 30 | R$ 800,00 |
| 6 | Concessão administrativa onerosa de uso de espaço físico não edificado para exploração comercial de serviços de alimentação no Campus IFMS **Jardim** | 19356 | cesta de produtos | R$ 199,30 | mês | 30 | R$ 400,00 |
| Total mensal de receita patrimonial | | | | | | | R$ 3.261,11 |

* + 1. *Estimativa das quantidades a serem contratadas:*

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

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Campus Corumbá** | manhã | tarde | noite |
| Nº alunos matriculados em cursos presenciais | 320 | 278 | 382 |
| Nº servidores e terceirizados | 120 | 120 | 30 |
| Visitantes | Não há dados | Não há dados | Não há dados |
| Média diária de alunos atendidos pela alimentação escolar gratuita | 150 | 150 | 20 |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Cardápio Base/cesta de produtos do Campus Corumbá** | | |
| ***Nº ITEM*** | ***Descrição do item*** | ***Preço referencial*** |
| ***1*** | *Salgado frito com no mínimo 100g.* | *R$ 3,75* |
| ***2*** | *Salgado assado com no mínimo 100g.* | *R$ 3,75* |
| ***3*** | *sanduíches frios de pão integral e recheios leves, com no mínimo 200g. Elaborados com frango desfiado, cenoura, saladas variadas, peito de peru, presunto, salame e queijos variados. O recheio deverá conter no mínimo 4 dos itens descritos.* | *R$ 6,13* |
| ***4*** | *Misto quente elaborado com pão de forma fatiado, massa clara e macia (50g - 2 fatias) com 1 fatia de queijo (10g) + 1 fatia de presunto (10g).* | *R$ 4,75* |
| ***5*** | *Pão francês com manteiga* | *R$ 1,75* |
| ***6*** | *Bolo simples tipo caseiro, levemente adocicado, sem cobertura ou recheio fabricado com ingredientes de primeira qualidade. Preferencialmente feito de frutas, por exemplo: abacaxi, laranja, banana, cenoura, limão, milho. Fatia de 100 g.* | *R$ 4,00* |
| ***7*** | *Pão de Queijo ou Chipa (100 g).* | *R$ 4,50* |
| ***8*** | *Refrigerante em lata. Lata com 350 ml.* | *R$ 4,00* |
| ***9*** | *Refrigerante em lata: diet. Lata com 350 ml.* | *R$ 4,25* |
| ***10*** | *Refrigerante em lata/pet. Com 200 a 220 ml.* | *R$ 3,00* |
| ***11*** | *Refrigerante em lata/pet. Com 200 a 220 ml.* | *R$ 3,00* |
| ***12*** | *Refrigerante “caçulinha” com 200 a 237 ml.* | *R$ 2,75* |
| ***13*** | *Água mineral com gás (500 ml).* | *R$ 3,25* |
| ***14*** | *Água mineral sem gás (500 ml).* | *R$ 2,75* |
| ***15*** | *Suco em lata. Lata com 335 ml.* | *R$ 4,50* |
| ***16*** | *Suco em lata: diet. Lata com 335 ml.* | *R$ 5,13* |
| ***17*** | *Café preto coado com e sem adição de açúcar (50 ml).* | *R$ 1,75* |
| ***18*** | *Suco em lata. Lata mini com 290 ml.* | *R$ 3,38* |
| ***19*** | *Suco em lata: diet. Lata mini com 290 ml.* | *R$ 4,83* |
| ***20*** | *Suco tipo Kapo ou similar com 200ml* | *R$ 3,50* |
| ***21*** | *Suco sem adição de açúcar e conservantes do tipo Pratz ou similar. Embalagem de 330ml* | *R$ 3,38* |
| ***22*** | *Suco sem adição de açúcar e conservantes do tipo Pratz ou similar. Embalagem de 900ml* | *R$ 10,00* |
| ***23*** | *Leite puro, integral ou desnatado (200 ml).* | *R$ 2,00* |
| ***24*** | *Leite integral ou desnatado com achocolatado (200 ml).* | *R$ 2,75* |
| ***25*** | *Leite integral ou desnatado com Café (200 ml).* | *R$ 3,00* |
| ***26*** | *Café coado puro sem açúcar (50ml)* | *R$ 1,75* |
| ***27*** | *Iogurte de Fruta ou Bebida Láctea, com adição de polpa de fruta, refrigerado (100 g). Diversos sabores.* | *R$ 3,75* |
| ***28*** | *Bananinha sem açúcar* | *R$ 3,00* |
| ***29*** | *Barra de cereal ou de frutas sem açúcar* | *R$ 3,50* |
| ***30*** | *Chá sem açúcar de erva desidratada ou fresca, sem conservantes. Copo de 200 ml* | *R$ 2,50* |
| ***31*** | *Suco de fruta (polpa congelada) com água. Copo de 250ml.* | *R$ 3,75* |
| ***32*** | *Suco de fruta (polpa congelada) com leite. Copo de 250ml.* | *R$ 4,88* |
| ***33*** | *Suco de laranja natural. Copo de 250ml* | *R$ 4,00* |
| ***34*** | *Água de coco 200ml* | *R$ 3,75* |
| ***35*** | *Salada de frutas em açúcar composto por no mínimo 3 variedades de fruta (200 a 250g)* | *R$ 5,00* |
| ***36*** | *Creme de açaí com cereal ou granola sem açúcar (80 a 100g)* | *R$ 6,25* |
| ***37*** | *COMBO 1: suco de fruta natural ou polpa (200ml) + pão de queijo ou chipa (100g) + 1 fruta (banana,maçã ou outra da época)* | *R$ 10,25* |
| ***38*** | *COMBO 2: café com leite (200ml) + bolo simples (fatia de 100g) + 1 fruta (banana,maçã ou outra da época)* | *R$ 8,13* |
| ***39*** | *COMBO 3: leite batido com fruta e aveia em flocos (200ml)* | *R$ 5,75* |
| ***40*** | *COMBO 4: suco de fruta natural ou polpa (200ml) + sanduíche natural* | *R$ 10,25* |
| ***41*** | *COMBO 5: leite batido com banana ou maçã (200ml) + misto quente.* | *R$ 9,50* |
| ***42*** | *Biscoito de polvilho, embalagem de 100g* | *R$ 4,75* |
| ***43*** | *refrigerante de cola, 600ml* | *R$ 6,75* |
| ***44*** | *refrigerante de guaraná, 600ml* | *R$ 6,75* |
| ***45*** | *refrigerante, sabores diversos, 600ml* | *R$ 6,75* |
| Valor Global da cesta de produtos/cardápio- Corumbá | | ***R$ 211,67*** |

A CESSIONÁRIA deverá ofertar, semanalmente, no mínimo, uma das opções dentre os itens 37 ao 41 do cardápio base para o Campus Corumbá.

Frequência média diária de pessoas no **Campus Campo Grande**:

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Usuário** | manhã | tarde | noite |
| alunos | 350 | 400 | 200 |
| servidores e terceirizados | 70 | 70 | 30 |
| visitantes | não há dados | não há dados | não há dados |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Cardápio Base/cesta de produtos do Campus Campo Grande** | | |
| **Item** | **Descrição item** | **Preço referencial** |
| 1 | Bolo simples, fatia 100g | R$ 4,00 |
| 2 | Bolo confeitado, fatia 100g | R$ 6,25 |
| 3 | Frutas variadas- unidade 100g | R$ 4,00 |
| 4 | Salgado assado( enroladinho de presunto e queijo, cachorro quente assado, mini pizza, empada, esfiha). No mínimo duas variedades por dia - unidade 100g | R$ 5,00 |
| 5 | Pão de queijo ou chipa -  80g | R$ 3,00 |
| 6 | Queijo quente (110g) | R$ 5,75 |
| 7 | Misto quente (110g) | R$ 5,75 |
| 8 | Sanduíches frios de pão integral ou pão sírio e recheios leves. Sanduíches naturais elaborados com frango desfiado, cenoura, saladas, atum, ovos, ricota, ameixa, peito de peru defumado, presunto, salame e queijos variados (200g) | R$ 8,25 |
| 9 | Sanduíche de carne de hambúrguer e queijo( com ou sem salada)- 250g | R$ 11,75 |
| 10 | Sanduíche de carne de hambúrguer, ovo e queijo( com ou sem salada) - 270g | R$ 14,63 |
| 11 | Sanduíche de carne de hambúrguer de frango e queijo (com ou sem salada) - 250g | R$ 8,00 |
| 12 | Pão com manteiga (60g) | R$ 3,13 |
| 13 | Sopa paraguaia (100g) | R$ 5,25 |
| 14 | Salada de Frutas (250g) | R$ 8,13 |
| 15 | Refrigerante em lata. Lata com 350 ml | R$ 4,25 |
| 16 | Refrigerante em lata: diet. Lata com 350 ml | R$ 4,25 |
| 17 | Capuccino (100ml) | R$ 4,50 |
| 18 | Suco de laranja não industrializado (300ml) | R$ 5,75 |
| 19 | Suco de fruta (polpa congelada) com água (300ml) | R$ 6,00 |
| 20 | Suco de fruta (polpa congelada) com leite (300ml) | R$ 6,75 |
| 21 | Vitamina de fruta com leite integral ou desnatado (300ml) | R$ 7,75 |
| 22 | Leite( integral ou desnatado) com café (300ml) | R$ 4,87 |
| 23 | Café (50ml) | R$ 2,50 |
| 24 | Suco: normal e não artificial. Disponibilizar marcas variadas, incluindo os mais demandados nacionalmente - lata 350ml | R$ 5,50 |
| 25 | Suco: diet e não artificial. Disponibilizar marcas variadas, incluindo os mais demandados nacionalmente - lata 350ml | R$ 5,00 |
| 26 | Água mineral sem gás( 500ml) | R$ 2,50 |
| 27 | Água mineral com gás ( 500ml) | R$ 2,50 |
| 28 | Taxa de Utilização do micro-ondas por até 5 minutos para aquecer as refeições da comunidade interna. | R$ 2,00 |
| Valor Global da Cesta de produtos/cardápio- Campo Grande | | **R$ 157,01** |

**Frequência média diária de pessoas no Campus Nova Andradina:**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **USUÁRIO** | **QUANTIDADE** | **FREQUÊNCIA MÉDIA DIÁRIA** |
| ESTUDANTES | 600 | 200 |
| PROFESSORES | 55 | 15 |
| TÉCNICOS ADMINISTRATIVOS | 44 | 20 |
| FUNCIONÁRIOS TERCEIRIZADOS | 14 | 14 |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Cardápio Base/cesta de produtos do Campus Nova Andradina** | | |
| **Item** | **Descrição do Item** | **Preço referencial** |
| 1 | Salgado frito com no mínimo 100g. | R$ 5,17 |
| 2 | Salgado assado com no mínimo 100g. | R$ 5,67 |
| 3 | Sanduíches frios de pão integral e recheios leves, com no mínimo 200g. Elaborados com frango desfiado, cenoura, saladas variadas, peito de peru, presunto, salame e queijos variados. O recheio deverá conter no mínimo 4 dos itens descritos. | R$ 6,30 |
| 4 | Misto quente elaborado com pão de forma fatiado, massa clara e macia (50g - 2 fatias) com 1 fatia de queijo (10g) + 1 fatia de presunto (10g). | R$ 6,33 |
| 5 | Pão francês com manteiga (Tostado ou frio) | R$ 2,00 |
| 6 | Bolo simples tipo caseiro, levemente adocicado, sem cobertura ou recheio fabricado com ingredientes de primeira qualidade. Preferencialmente feito de frutas, por exemplo: abacaxi, laranja, banana, cenoura, limão, milho. Fatia de 100 g. | R$ 3,00 |
| 7 | Pão de Queijo ou Chipa (100 g). | R$ 1,50 |
| 8 | Biscoito de polvilho, embalagem de 100g | R$ 4,00 |
| 9 | Café preto coado com e sem adição de açúcar (50 ml). | R$ 0,83 |
| 10 | Refrigerante  Coca-Cola, 600ml | R$ 6,17 |
| 11 | Refrigerante Guaraná, 600ml | R$ 5,50 |
| 12 | Refrigerante, sabores diversos, 600ml | R$ 6,17 |
| 13 | Refrigerante em lata. Lata com 350 ml. | R$ 4,00 |
| 14 | Refrigerante em lata: diet. Lata com 350 ml. | R$ 4,00 |
| 15 | Refrigerante em lata/pet. Com 200 a 220 ml. | R$ 3,00 |
| 16 | Refrigerante em lata/pet. Com 200 a 220 ml. | R$ 3,00 |
| 17 | Refrigerante “caçulinha” com 200 a 237 ml. | R$ 2,67 |
| 18 | Água mineral com gás (500 ml). | R$ 2,50 |
| 19 | Água mineral sem gás (500 ml). | R$ 2,50 |
| 20 | Suco em lata. Lata com 335 ml. | R$ 4,50 |
| 21 | Suco em lata: diet. Lata com 335 ml. | R$ 4,83 |
| 22 | Suco em lata. Lata mini com 290 ml. | R$ 3,00 |
| 23 | Suco em lata: diet. Lata mini com 290 ml. | R$ 3,33 |
| 24 | Suco tipo Kapo ou similar com 200ml | R$ 3,00 |
| 25 | Suco sem adição de açúcar e conservantes do tipo Pratz ou similar. Embalagem de 330ml | R$ 4,50 |
| 26 | Suco sem adição de açúcar e conservantes do tipo Pratz ou similar. Embalagem de 900ml | R$ 10,00 |
| 27 | Leite puro, integral ou desnatado (200 ml). | R$ 1,50 |
| 28 | Leite integral ou desnatado com achocolatado (200 ml). | R$ 2,50 |
| 29 | Leite integral ou desnatado com Café (200 ml). | R$ 2,33 |
| 30 | Iogurte de Fruta ou Bebida Láctea, com adição de polpa de fruta, refrigerado (100 g). Diversos sabores. | R$ 3,33 |
| 31 | Chá sem açúcar de erva desidratada ou fresca, sem conservantes. Copo de 200 ml | R$ 2,00 |
| 32 | Suco de fruta (polpa congelada) com água. Copo de 250ml. | R$ 5,30 |
| 33 | Suco de fruta (polpa congelada) com leite. Copo de 250ml. | R$ 6,00 |
| 34 | Suco de laranja natural. Copo de 250ml | R$ 5,17 |
| 35 | Água de coco 200ml | R$ 3,50 |
| 36 | Salada de frutas em açúcar composto por no mínimo 3 variedades de fruta (200 a 250g) | R$ 3,50 |
| 37 | Creme de açaí com cereal ou granola sem açúcar (80 a 100g) | R$ 4,83 |
| 38 | Bananinha sem açúcar | R$ 3,00 |
| 39 | Barra de cereal ou de frutas sem açúcar | R$ 2,90 |
| 40 | COMBO 1: suco de fruta natural ou polpa (200ml) + pão de queijo ou chipa (100g) + 1 fruta (banana,maçã ou outra da época) | R$ 9,30 |
| 41 | COMBO 2: café com leite (200ml) + bolo simples (fatia de 100g) + 1 fruta (banana,maçã ou outra da época) | R$ 5,97 |
| 42 | COMBO 3: leite batido com fruta e aveia em flocos (200ml) | R$ 5,00 |
| 43 | COMBO 4: suco de fruta natural ou polpa (200ml) + sanduíche natural | R$ 10,17 |
| 44 | COMBO 5: leite batido com banana ou maçã (200ml) + misto quente. | R$ 8,67 |
| Valor Global do Cardápio/Cesta de produtos-NOVA ANDRADINA | | **R$ 192,44** |

A CESSIONÁRIA deverá ofertar, semanalmente, no mínimo uma das opções dentre os itens 40 ao 44 do cardápio base para o Campus Nova Andradina.

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

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Usuário** | manhã | tarde | noite |
| Alunos | 300 | 300 | 200 |
| Servidores e terceirizados | 120 | 120 | 60 |
| Visitantes | não há dados | não há dados | não há dados |
| média de alunos atendidos pela alimentação escolar gratuita | 200 | 200 | 100 |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Cardápio Base/cesta de produtos do Campus Aquidauana** | | |
| **Item** | **Descrição do item** | **Preço referencial** |
| 1 | Salgado frito com no mínimo 100g. | R$          3,00 |
| 2 | Salgado assado com no mínimo 100g. | R$          3,00 |
| 3 | sanduíches frios de pão integral e recheios leves, com no mínimo 200g. Elaborados com frango desfiado, cenoura, saladas variadas, peito de peru, presunto, salame e queijos variados. O recheio deverá conter no mínimo 4 dos itens descritos. | R$          2,50 |
| 4 | Misto quente elaborado com pão de forma fatiado, massa clara e macia (50g - 2 fatias) com 1 fatia de queijo (10g) + 1 fatia de presunto (10g). | R$          5,00 |
| 5 | Pão francês com manteiga | R$          2,50 |
| 6 | Bolo simples tipo caseiro, levemente adocicado, sem cobertura ou recheio fabricado com ingredientes de primeira qualidade. Preferencialmente feito de frutas, por exemplo: abacaxi, laranja, banana, cenoura, limão, milho. Fatia de 100 g. | R$          2,50 |
| 7 | Pão de Queijo ou Chipa (100 g). | R$          2,00 |
| 8 | Refrigerante em lata. Lata com 350 ml. | R$          2,79 |
| 9 | Refrigerante em lata: diet. Lata com 350 ml. | R$          2,79 |
| 10 | Refrigerante em lata/pet. Com 200 a 220 ml. | R$          1,95 |
| 11 | Refrigerante em lata/pet. Com 200 a 220 ml. | R$          2,50 |
| 12 | Refrigerante “caçulinha” com 200 a 237 ml. | R$          1,19 |
| 13 | Água mineral com gás (500 ml). | R$          1,29 |
| 14 | Água mineral sem gás (500 ml). | R$          1,19 |
| 15 | Suco em lata. Lata com 335 ml. | R$          5,00 |
| 16 | Suco em lata: diet. Lata com 335 ml. | R$          5,00 |
| 17 | Café preto coado com e sem adição de açúcar (50 ml). | R$          1,00 |
| 18 | Suco em lata. Lata mini com 290 ml. | R$          4,00 |
| 19 | Suco em lata: diet. Lata mini com 290 ml. | R$          4,00 |
| 20 | Suco tipo Kapo ou similar com 200ml | R$          2,29 |
| 21 | Suco sem adição de açúcar e conservantes do tipo Pratz ou similar. Embalagem de 330ml | R$          5,00 |
| 22 | Suco sem adição de açúcar e conservantes do tipo Pratz ou similar. Embalagem de 900ml | R$       12,48 |
| 23 | Leite puro, integral ou desnatado (200 ml). | R$          4,00 |
| 24 | Leite integral ou desnatado com achocolatado (200 ml). | R$          4,00 |
| 25 | Leite integral ou desnatado com Café (200 ml). | R$          3,00 |
| 26 | Café coado puro sem açúcar (50ml) | R$          1,00 |
| 27 | Iogurte de Fruta ou Bebida Láctea, com adição de polpa de fruta, refrigerado (100 g). Diversos sabores. | R$          3,00 |
| 28 | Bananinha sem açúcar | R$          3,00 |
| 29 | Barra de cereal ou de frutas sem açúcar | R$          3,00 |
| 30 | Chá sem açúcar de erva desidratada ou fresca, sem conservantes. Copo de 200 ml | R$          4,00 |
| 31 | Suco de fruta (polpa congelada) com água. Copo de 250ml. | R$          4,00 |
| 32 | Suco de fruta (polpa congelada) com leite. Copo de 250ml. | R$          5,00 |
| 33 | Suco de laranja natural. Copo de 250ml | R$          5,00 |
| 34 | Água de coco 200ml | R$          2,69 |
| 35 | Salada de frutas em açúcar composto por no mínimo 3 variedades de fruta (200 a 250g) | R$          6,00 |
| 36 | Creme de açaí com cereal ou granola sem açúcar (80 a 100g) | R$          7,00 |
| 37 | COMBO 1: suco de fruta natural ou polpa (200ml) + pão de queijo ou chipa (100g) + 1 fruta (banana,maçã ou outra da época) | R$       10,00 |
| 38 | COMBO 2: café com leite (200ml) + bolo simples (fatia de 100g) + 1 fruta (banana,maçã ou outra da época) | R$          4,00 |
| 39 | COMBO 3: leite batido com fruta e aveia em flocos (200ml) | R$          7,00 |
| 40 | COMBO 4: suco de fruta natural ou polpa (200ml) + sanduíche natural | R$       12,00 |
| 41 | COMBO 5: leite batido com banana ou maçã (200ml) + misto quente. | R$       12,00 |
| 42 | Biscoito de polvilho, embalagem de 100g | R$          4,99 |
| 43 | refrigerante de cola, 600ml | R$          3,78 |
| 44 | refrigerante de guaraná, 600ml | R$          6,00 |
| 45 | refrigerante, sabores diversos, 600ml | R$          3,78 |
| **Valor Global da cesta de produtos/cardápio- Aquidauana** | | **R$     191,21** |

**Frequência média diária de pessoas no Campus Dourados:**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **USUÁRIO** | **QUANTIDADE** | **FREQUÊNCIA MÉDIA DIÁRIA** |
| ESTUDANTES | 864 | 288 |
| PROFESSORES | 56 | 19 |
| TÉCNICOS ADMINISTRATIVOS | 39 | 13 |
| FUNCIONÁRIOS TERCEIRIZADOS | 8 | 3 |

**Cardápio base do Campus Dourados:**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Cardápio Base/cesta de produtos do Campus Dourados** | | | |
| **nº item** | **Descrição do item** | **unidade de medida** | **Preço referencial** |
| 1 | Achocolatado pronto | Caixa | R$ 2,75 |
| 2 | Água mineral sem gás / com gás | Garrafa | R$ 2,38 |
| 3 | Bolo confeitado | Fatia | R$ 4,88 |
| 4 | Bolo simples | Fatia | R$ 4,50 |
| 5 | Cachorro quente simples (pão de cachorro quente, molho de tomate e salsicha) | Unidade | R$ 3,50 |
| 6 | Café | Xícara | R$ 1,00 |
| 7 | Cappuccino | Xícara | R$ 8,00 |
| 8 | Gelatina | Copo | R$ 1,50 |
| 9 | Leite (integral ou desnatado) com café | Copo | R$ 3,50 |
| 10 | Leite integral ou desnatado com achocolatado | Copo | R$ 4,25 |
| 11 | Leite puro (integral ou desnatado) | Copo | R$ 3,27 |
| 12 | Misto quente | Unidade | R$ 3,67 |
| 13 | Pão com manteiga (tostado ou frio) | Unidade | R$ 1,83 |
| 14 | Pão de queijo | Unidade | R$ 1,50 |
| 15 | Refrigerante diet | Lata | R$ 2,75 |
| 16 | Refrigerante | Lata | R$ 3,25 |
| 17 | Salgado assado (enroladinho de presunto e queijo, cachorro quente assado, mini pizza, fatias de empadão, esfirra, etc) | Unidade | R$ 4,00 |
| 18 | Salgado frito (coxinha, quibe, pastel, rissoles, etc) | Unidade | R$ 3,50 |
| 19 | Salgado integral | Unidade | R$ 5,25 |
| 20 | Salgado vegetariano | Unidade | R$ 5,17 |
| 21 | Sanduíches frios de pão branco e integral e recheios leves. Elaborados com maionese, frango desfiado, cenoura, atum, ovos, etc) | Unidade | R$ 5,25 |
| 22 | Suco de fruta (polpa congelada) com água | Copo | R$ 3,50 |
| 23 | Suco de laranja natural | Copo | R$ 4,25 |
| 24 | Suco diet | Lata | R$ 3,50 |
| 25 | Suco | Lata | R$ 3,50 |
| 26 | Tapioca recheada (queijo, presunto, carne moída, doce de leite, etc) | Unidade | R$ 6,00 |
| 27 | Vitamina de fruta com leite integral ou desnatado | Copo | R$ 3,00 |
| **Valor Global da cesta de produtos/cardápio- Campus Dourados** | | | **R$ 99,43** |

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

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Usuário** | manhã | tarde | noite |
| Alunos | 200 | 200 | 200 |
| Servidores e terceirizados | 45 | 90 | 45 |
| Visitantes | não há dados | não há dados | não há dados |
| média de alunos atendidos pela alimentação escolar gratuita | 0 | 0 | 0 |

Deverão ser ofertados os seguintes alimentos:

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Campus Jardim** | | | |
| **nº item** | **Descrição do item** | **unidade de medida** | **Preço referencial** |
| 1 | Salgado frito com 150 g | Unidade | R$ 4,20 |
| 2 | Salgado assado com 150 g | Unidade | R$ 4,20 |
| 3 | Sanduíche frio com pão de forma tradicional ou integral com recheio de frango desfiado, ou atum, ou peito de peru, cenoura ralada, alface e tomate ou maionese, queijo, presunto, alface e tomate. | Unidade | R$ 10,25 |
| 4 | Misto quente elaborado com pão de forma (2 fatias) com 1 fatia de queijo (10g) + 1 fatia de presunto (10g). | Fatia | R$ 5,50 |
| 5 | Pão francês com manteiga tostado. | Unidade | R$ 2,50 |
| 6 | Bolo simples tipo caseiro, levemente adocicado, sem cobertura ou recheio fabricado com ingredientes de primeira qualidade. Preferencialmente feito de frutas, por exemplo: abacaxi, laranja, banana, cenoura, limão, milho. Fatia de 100 g. Sem ingredientes de origem animal. | Fatia | R$ 3,50 |
| 7 | Bolo confeitado tipo caseiro. Fatia 100 g. | Fatia | R$ 4,25 |
| 8 | Pão de Queijo (100 g) | Unidade | R$ 3,75 |
| 9 | Chipa (100 g) | Unidade | R$ 3,75 |
| 10 | Sanduíche com hambúrguer de carne, mais queijo, salada e ovo frito | Unidade | R$ 11,75 |
| 11 | Fatia sopa paraguaia com queijo e cebola. (100 g) | Fatia | R$ 4,20 |
| 12 | Pipoca tradicional, sem ingredientes de origem animal. 100 g. | Pacote | R$ 6,50 |
| 13 | Amendoim Japonês com casca - 150 g | Pacote | R$ 4,50 |
| 14 | Amendoim japonês descascado - 150 g | Pacote | R$ 4,90 |
| 15 | Refrigerante em lata. Lata com 350 ml. | Lata | R$ 4,50 |
| 16 | Refrigerante mini  em lata/pet. Com 220 ml. | Lata | R$ 3,25 |
| 17 | Água mineral com gás (500 ml). | Unidade | R$ 3,25 |
| 18 | Água mineral sem gás (500 ml). | Unidade | R$ 3,25 |
| 19 | Suco em lata. Lata mini com 290 ml. | Lata | R$ 4,00 |
| 20 | Suco em lata: diet. Lata mini com 290 ml. | Lata | R$ 4,50 |
| 21 | Leite puro, integral ou desnatado (200 ml). | Unidade | R$ 2,25 |
| 22 | Leite integral ou desnatado com achocolatado (200 ml). | Unidade | R$ 3,45 |
| 23 | Leite integral ou desnatado com Café (200 ml). | Unidade | R$ 2,75 |
| 24 | Café coado puro sem açúcar (50ml) | Unidade | R$ 2,75 |
| 25 | Copo de 150 ml de Capuccino. | Unidade | R$ 4,75 |
| 26 | Iogurte de Fruta ou Bebida Láctea, com adição de polpa de fruta, refrigerado (100 g). Diversos sabores. | Unidade | R$ 3,25 |
| 27 | Barra de cereal ou de frutas sem açúcar e sem ingredientes de origem animal. | Unidade | R$ 4,25 |
| 28 | Chá sem açúcar de erva desidratada ou fresca, sem conservantes. Copo de 200 ml | Unidade | R$ 4,50 |
| 29 | Suco de fruta (polpa congelada) com água. Copo de 250ml. | Unidade | R$ 5,00 |
| 30 | Vitamina de frutas in natura batida com leite. Copo de 250 ml. | Unidade | R$ 5,75 |
| 31 | Suco de laranja natural. Copo de 250ml | Unidade | R$ 5,25 |
| 32 | Pote de salada de frutas com quatro tipos de frutas (banana, maçã, laranja, uva, morango, mamão, ou melão) - 200 g | Unidade | R$ 6,25 |
| 33 | Marmitex tipo 800 g. Opção vegana e não vegana. | Unidade | R$ 19,50 |
| 34 | Marmitex tipo 600 g. Opção vegana e não vegana. | Unidade | R$ 17,50 |
| 35 | Marmitex tipo 400 g. Opção vegana e não vegana. | Unidade | R$ 15,50 |
| **Valor Global da cesta de produtos/cardápio- Campus Jardim** | | | **R$ 199,30** |

* 1. O objeto da licitação tem a natureza de serviço comum de caráter continuado sem fornecimento de mão de obra em regime de dedicação exclusiva, a ser contratado mediante licitação, na modalidade pregão, em sua forma eletrônica e para a sua execução, durante o período de vigência do contrato, a CEDENTE permitirá à CESSIONÁRIA, através de concessão remunerada de uso, o direito de utilizar a área destinada a exploração comercial do serviço de alimentação nos campi do IFMS.
  2. Os quantitativos e respectivos códigos dos itens são os discriminados na tabela acima.
  3. A presente contratação adotará como regime de execução a empreitada por preço global.
  4. O prazo de vigência do contrato é **30 (trinta) meses**, podendo ser prorrogado por interesse das partes até o limite de 60 (sessenta) meses, com base no artigo 57, II, da Lei 8.666, de *1993*. É ainda possível a prorrogação por prazo diverso do contratado originalmente. A prorrogação dependerá da demonstração da vantajosidade, para a Administração, das condições e dos preços contratados. O prazo inicial de vigência superior a doze meses justifica-se também pela necessidade do CESSIONÁRIO ter que arcar com eventual investimento em infraestrutura básica primordial à fiel execução do serviço.

1. JUSTIFICATIVA E OBJETIVO DA CONTRATAÇÃO
   1. A Justificativa e objetivo da contratação encontram-se pormenorizados em Tópico específico dos Estudos Técnicos Preliminares, apêndice deste Termo de Referência.
2. DESCRIÇÃO DA SOLUÇÃO:
   1. A descrição da solução como um todo encontra-se pormenorizada em Tópico específico dos Estudos Técnicos Preliminares, apêndice deste Termo de Referência.
3. DA CLASSIFICAÇÃO DOS SERVIÇOS E FORMA DE SELEÇÃO DO FORNECEDOR
   1. Trata-se de serviço comum, de caráter continuado e sem fornecimento de mão de obra em regime de dedicação exclusiva, a ser contratado mediante licitação, na modalidade pregão, em sua forma eletrônica.
   2. Os serviços a serem contratados enquadram-se nos pressupostos do Decreto n° 9.507, de 21 de setembro de 2018, não se constituindo em quaisquer das atividades, previstas no art. 3º do aludido decreto, cuja execução indireta é vedada.
   3. A prestação dos serviços não gera vínculo empregatício entre os empregados da Contratada e a Administração Contratante, vedando-se qualquer relação entre estes que caracterize pessoalidade e subordinação direta.
4. REQUISITOS DA CONTRATAÇÃO
   1. Conforme Estudos Preliminares, os requisitos da contratação abrangem o seguinte:
      1. serviço continuado, sem fornecimento de mão de obra em regime de dedicação exclusiva*;*
      2. Poderão participar da licitação 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 artigo 9º e parágrafo único da IN nº 3/2018 do Ministério do Planejamento e Gestão;
   2. Além dos pontos acima, o adjudicatário deverá apresentar declaração de que tem pleno conhecimento das condições necessárias para a prestação do serviço como requisito para celebração do contrato.
5. CRITÉRIOS DE SUSTENTABILIDADE
   1. A contratada deverá assumir as seguintes práticas de sustentabilidade**:**
      1. Redução da geração de resíduos sólidos;
      2. Utilizar na prestação de serviços copos reutilizáveis e deixar copos descartáveis para casos excepcionais;
      3. Proceder a correta separação e destinação de resíduos oriundos de seu estabelecimento, não sendo de responsabilidade do IFMS fazer a gestão dos mesmos, o descarte deve ser feito diariamente e em local apropriado, fora das dependências do campus;
      4. Deixar disponível lixeiras aos usuários com tampas e identiﬁcadas. Minimamente duas lixeiras, sendo, uma para resíduos orgânicos e outra para recicláveis;
      5. Fazer consumo e uso racional da água, sem, no entanto, deixar de garantir a adequada higienização do ambiente, dos alimentos, utensílios e pessoal;
      6. Verificar periodicamente a manutenção dos sistemas de aquecimento e refrigeração; utilizar equipamentos que causem menor incômodo sonoro de acordo com a Resolução CONAMA nº 20/1994 e possuam selo de eficiência energética tipo A;
      7. As trocas de lâmpadas, quando necessário, deverão ser por outras idênticas às originais no momento da entrega do espaço;
      8. Realizar a coleta e descarte adequado de óleos, lâmpadas, baterias e gorduras;
      9. Disponibilizar equipamentos de proteção individual por empregado, quando aplicável;
      10. Proibida a utilização e produtos de limpeza e conservação oriundos e/ou derivados de Organismos Geneticamente Modificados (OGM) ou de plantas em risco de extinção;
      11. É proibida a utilização de saneantes domissanitários de Risco I listados no art. 5º da Resolução nº 336/1999 na prestação dos serviços, conforme Resolução ANVISA RE nº 913, de 25 de junho de 2001;
      12. Adotar práticas de gestão que garantam os direitos trabalhistas de seus empregados.
6. *VISTORIA PARA A LICITAÇÃO*
   1. Para o correto dimensionamento e elaboração de sua proposta, o licitante poderá realizar vistoria nas instalações do local de execução dos serviços, acompanhado por servidor designado para esse fim, de segunda à sexta-feira, das 07:00 horas às 17:00 horas.
   2. O prazo para vistoria iniciar-se-á no dia útil seguinte ao da publicação do Edital, estendendo-se até o dia útil anterior à data prevista para a abertura da sessão pública.
      1. 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.
      2. Recomenda-se agendamento prévio para vistoria de maneira a garantir o atendimento do licitante por servidor do órgão. Os contatos para agendamento são os constantes no item 8.3 deste instrumento.
   3. Por ocasião da vistoria, ao licitante, ou ao seu representante legal, poderá ser entregue CD-ROM, “pen-drive” ou outra forma compatível de reprodução, contendo as informações relativas ao objeto da licitação, para que a empresa tenha condições de bem elaborar sua proposta.
   4. A não realização da vistoria não poderá embasar posteriores alegações de desconhecimento das instalações, dúvidas ou esquecimentos de quaisquer detalhes dos locais da prestação dos serviços, devendo a licitante vencedora assumir os ônus dos serviços decorrentes.
   5. A licitante deverá declarar que tomou conhecimento de todas as informações e das condições locais para o cumprimento das obrigações objeto da licitação*.*
7. MODELO DE EXECUÇÃO DO OBJETO
   1. A execução do objeto seguirá a seguinte dinâmica:
      1. A execuçãodos serviços será iniciada em até 05 (cinco) dias após assinatura do Termo de Concessão nas unidades de concessão edificadas;
      2. A execução dos serviços será iniciada em até 10 (dez) dias após assinatura do Termo de Concessão nas unidades de concessão não edificada;
      3. A empresa vencedora receberá as instalações mediante Termo de Concessão de Uso para o exercício do serviço de alimentação, após vistoriadas pelas partes;
      4. A empresa licitante deverá possuir condições mínimas de armazenamento sob refrigeração/congelamento, recipientes para resíduos sólidos com pedal e tampa, área de higienização das mãos e utensílios;
      5. Os funcionários da cantina devem utilizar vestuário de cor clara de maneira que possa identificar facilmente sujidades, partículas e pelos em sua superfície, touca, máscara, sapatos fechados e não utilizar acessórios;
      6. Apresentar curso de boas práticas em conformidade com a Resolução RDC nº 216, de 15 de setembro de 2004/ANVISA para serviços de alimentação a fim de garantir as condições higiênico-sanitárias do alimento e proteção à saúde da população;
      7. Todos os funcionários da Unidade de alimentação deverão passar por exames médicos periódicos de responsabilidade da empresa, que atestem sua saúde e possibilitem o manuseio de itens alimentícios conforme resolução da ANVISA.
      8. Para a execução do serviço de alimentação, a CESSIONÁRIA deverá manter efetivo controle de todos os procedimentos exigidos pela Resolução RCD nº 2019/2004/ANVISA, bem como, da Portaria nº 1.428 de 26 de novembro de 1993 do Ministério da Saúde;
      9. Elaborar ou adotar [Manual](https://www.gov.br/anvisa/pt-br/centraisdeconteudo/publicacoes/alimentos/manuais-guias-e-orientacoes/cartilha-boas-praticas-para-servicos-de-alimentacao.pdf/view) já constituído de Boas Práticas de Manipulação de alimentos, documento que descreve o trabalho executado na Unidade de Alimentação e forma correta de fazê-lo, bem como a frequência dos procedimentos de limpeza, controle de pragas, treinamento de funcionários, dentre outros;
      10. Apresentar e manter permanentemente no local, a Caderneta de Inspeção Sanitária, o alvará Sanitário e as carteirinhas de manipuladores dos alimentos, disponibilizando-os à fiscalização dos órgãos competentes, sempre que solicitados;
      11. É de responsabilidade da CESSIONÁRIA a garantia da segurança alimentar e completo atendimento aos aspectos legais vigentes referentes à pandemias e endemias, atendendo às atualizações da área de alimentos;
      12. O serviço de lanchonete deverá ser disponibilizado à comunidade acadêmica de segunda à sexta-feira nos horários predeterminados de cada campus. Nos meses de férias escolares, definidos no calendário escolar, será facultado ao campus, mediante requerimento da cessionária, dispensar os serviços de cantina em sua totalidade ou mantendo atendimento à demanda da Administração, reduzindo-se, em ambos os casos em até 80% (oitenta por cento) do valor mensal consignado como contribuição pelos gastos com energia elétrica, água e esgoto;
      13. Os lanches deverão ser preparados observando-se as normas de higiene e conservação dos alimentos, bem como, as normatizações de controle oficiais;
      14. Os preços dos produtos a serem comercializados nas cantinas serão obrigatoriamente iguais ao ofertado no pregão da licitação. A comercialização de outros produtos que não estejam nos itens deste processo que apresentem preços equivalentes àqueles praticados no mercado local por estabelecimentos similares deverão ser objeto de análise e autorização prévia da Administração;
      15. A demanda de energia elétrica dos equipamentos não poderá ultrapassar a capacidade de carga disponível para o campus. Bem assim, para aquecimento de alimentos é necessário dar prioridade ao uso de fornos a gás a fim de evitar o descumprimento de metas de consumo de energia elétrica;
      16. Todos os serviços necessários para o bom funcionamento da cantina, como reforma e/ou acréscimo de armários e prateleiras, serviços que visem ao atendimento às normas da vigilância sanitária, ficam sob responsabilidade do cessionário da cantina sob aprovação e supervisão da contratante;
      17. Não será permitida a comercialização de bebidas alcoólicas, cigarros (e quaisquer outros artigos de tabacaria), remédios e goma de mascar chicletes (chicletes ou outros confeitos de goma),balas, pirulitos, biscoitos recheados, alimentos que contenham gordura vegetal hidrogenada ou gordura trans, sucos/néctares artificiais, alimentos ricos em gordura saturada e açúcar (mais que 10% do valor diário recomendado), salgadinh**o**s industrializados, pipocas industrializadas, bebidas do tipo energético, quaisquer substâncias que causem dependência física e/ou psíquica, bilhetes lotéricos e quaisquer outros jogos de azar; todo e qualquer tipo de produto que não seja destinado ao fornecimento de alimentação e de bebida, tais como chaveiros, canetas, roupas, bijuterias, cosméticos e outros produtos estranhos ao objeto desta contratação. A base para tais sugestões segue o estabelecido em [Portaria Interministerial nº 1010, de 8 de maio de 2006](http://www.fnde.gov.br/acessibilidade/item/3535-portaria-interministerial-n%C2%BA-1010-de-8-de-maio-de-2006) – “Institui as diretrizes para a Promoção da Alimentação Saudável nas Escolas de educação infantil, fundamental e nível médio das redes públicas e privadas, em âmbito nacional”; na [LEI n. 4.992, DE 30 DE SETEMBRO DE 2011](https://www.normasbrasil.com.br/norma/lei-4992-2011-campo-grande_172949.html) , Guia Alimentar para a População Brasileira (2014) e parecer técnico de profissional de nutrição do IFMS. As restrições de comercialização poderão ser analisadas caso a caso pela Administração dos Campi do IFMS, bem como adaptado de acordo com as especificidades de cada unidade;
      18. A Administração poderá realizar consulta junto à comunidade acadêmica visando à atualização dos cardápios de produtos disponíveis na cantina;
      19. A propaganda de produtos vendidos na cantina que utilize faixas, cartazes, mesas e cadeiras só serão permitidas após aprovação da contratante;
      20. A concessão não gera vínculo empregatício entre os empregados da CESSIONÁRIA e a CEDENTE, vedando-se qualquer relação de emprego, pessoalidade e subordinação;
      21. A CESSIONÁRIA deverá atender nos horários e dias pré-definidos pela CEDENTE;
      22. Excepcionalmente, a Administração poderá requerer que a CESSIONÁRIA disponibilize o atendimento, também nos sábados, domingos e feriados, o que será comunicado com no mínimo 07 (sete) dias de antecedência;
      23. Excepcionalmente, a Administração poderá autorizar a comercialização de alimentos não exclusivos da cantina para atender eventos, projetos, ações dos estudantes para arrecadar fundos para formaturas e outras ações de ensino, pesquisa e extensão;
      24. A CESSIONÁRIA deverá fixar em local visível painel com preços dos produtos comercializados;
      25. A CESSIONÁRIA deverá informar previamente e toda e qualquer alteração nas condições da prestação dos serviços que atinja direta ou indiretamente a CEDENTE;
      26. Aceitar, integralmente, todos os métodos e processos de inspeção a serem adotadas pela CEDENTE, no momento do fornecimento do serviço contratado;
      27. Manter, ainda, os seus funcionários identificados por crachá, quando da retirada e entrega dos materiais;
      28. Responder, também por quaisquer danos causados diretamente aos bens de propriedade da CEDENTE, quando esses tenham sido ocasionados por seus empregados durante o fornecimento do serviço;
      29. Dispor a toda e qualquer fiscalização da CEDENTE, no tocante a execução do serviço, assim como ao cumprimento das obrigações previstas no contrato a ser firmado;
      30. Prover todos os meios necessários à garantia do pleno atendimento das obrigações ora assumidas, inclusive considerados os casos de greve ou paralisação de qualquer natureza;
      31. Assumir, também, a responsabilidade por todas as providências e obrigações estabelecidas na legislação específica de acidente de trabalho, quando, em ocorrência da espécie, vitimar algum de seus empregados no decorrer da execução do serviço;
      32. Prestar todos os esclarecimentos que forem solicitados pela CEDENTE, cujas reclamações se obrigam a atender prontamente, bem como, dar ciência a esta imediatamente e por escrito, de qualquer anormalidade que verificar quando da execução do contrato a ser firmado.
   2. A execução dos serviços será *iniciada* na forma que segue:
      1. *Para* o Campus Aquidauana, a prestação do serviço se dará após o encerramento do atual contrato previsto para 05 de maio de 2022;
      2. *Para os Campi* Corumbá, Campo Grande e Nova Andradina o início da prestação do serviço deverá ser imediata;
      3. *Para o Campus* Dourados, a prestação do serviço se dará após o encerramento do atual contrato previsto para setembro/2023;
      4. *Para o* Campus Jardim, a prestação do serviço se dará após o encerramento do atual contrato previsto para abril/2022;
   3. Locais da prestação do serviço:
      1. Campus Aquidauana - Rua José Tadao Arima, 222, Bairro Ycaraí Aquidauana-MS, CEP 79200-000. Telefones para contato: (67) 3240-1618 ou (67)3240-1650; e-mail para contato: [coalp.aq@ifms.edu.br](mailto:coalp.aq@ifms.edu.br) e/ou [dirad.aq@ifms.edu.br](mailto:dirad.aq@ifms.edu.br). Horário de atendimento administrativo: 08h às 11h e 13h às 17h de segunda a sexta;
      2. Campus Campo Grande - Rua Taquari, 831, Bairro Santo Antônio, Campo Grande-MS, CEP: 79100-510 Telefones para contato: (67) 3357-8514 ou (67) 3357-8511; e-mail: [dirad.cg@ifms.edu.br](mailto:dirad.cg@ifms.edu.br) e/ou [diren.cg@ifms.edu.br](mailto:diren.cg@ifms.edu.br). Horário de atendimento administrativo: 08h às 11h e 13h às 17h de segunda a sexta;
      3. Campus Corumbá - Rua Pedro de Medeiros, 941, Bairro Popular Velha, Corumbá-MS, CEP 79310-410. Telefones para contato: (67) 3231-9100, e-mail: comat[.cb@ifms.edu.br](mailto:coalp.cb@ifms.edu.br) e/ou [dirad.cb@ifms.edu.br](mailto:dirad.cb@ifms.edu.br). Horário de atendimento administrativo: 08h às 11h e 13h às 17h de segunda a sexta;
      4. Campus Dourados – Rua Filinto Müller, 1.790, Jardim Canaã I, Dourados-MS, CEP 79833-520. Email: [coalp.dr@ifms.edu.br](mailto:coalp.dr@ifms.edu.br) e/ou [dirad.dr@ifms.edu.br](mailto:dirad.dr@ifms.edu.br), telefone (67) 98164-1342, horário de atendimento administrativo das 8h às 12h e das 13h às 17h;
      5. Campus Jardim - Rodovia BR 060, s/n (saída para Bela Vista), Jardim -MS, CEP 79240-000. e-mail: [coalp.jd@ifms.edu.br](mailto:coalp.jd@ifms.edu.br) e/ou [dirad.jd@ifms.edu.br](mailto:dirad.jd@ifms.edu.br), telefone: (67) 3209-0213, horário de atendimento administrativo: 08h às 12h - 13h às 17h;
      6. Campus Nova Andradina, sito à Rodovia MS-473 KM 23 Fazenda Santa Bárbara; email: digem.na[.@ifms.edu.br](mailto:roberta.sorano@ifms.edu.br) e/ou comor[.na@ifms.edu.br](mailto:dirad.na@ifms.edu.br), telefone: (67) 3441-9670, horário de atendimento administrativo: 08h às 11h - 13h às 17h.
   4. Horários de funcionamento da lanchonete:
      1. Campus Aquidauana - horário de atendimento de segunda a sexta-feira. Das 06h30min às 22h. Aos sábados, conforme demanda;
      2. Campus Campo Grande - Horário de atendimento de segunda a sexta feira. Das 6h45min às 20h;
      3. Campus Corumbá - Horário de atendimento de 06h45min às 21:15h de segunda à sexta-feira, e das 06h45min às 10h nos sábados letivos;
      4. Campus Dourados - Horário de atendimento: Das 06h45min às 22h de segunda à sexta-feira, e das 06h45min às 10h nos sábados letivos;
      5. Campus Jardim - Horário de atendimento de segunda a sexta-feira. Das 08h às 12h; 14h às 16h; 18h às 21h;
      6. Campus Nova Andradina - Horário de atendimento de segunda a sexta-feira. Das 07h às 17h40min.
      7. Havendo necessidade pela CEDENTE e mediante comunicação ao CESSIONÁRIO com antecedência mínima de vinte e quatro horas (24h), a lanchonete poderá, eventualmente, ter seus horários e dias de funcionamento alterados de maneira que melhor compatibilize com o calendário escolar, publicado no sítio do IFMS, funcionar em finais de semana, em dias de eventos, feiras e outras atividades letivas.
8. INFORMAÇÕES *RELEVANTES PARA O DIMENSIONAMENTO DA PROPOSTA*
   * 1. O critério de julgamento a licitação deverá ser pelo MAIOR PERCENTUAL DE DESCONTO OFERTADO SOBRE A RELAÇÃO MÍNIMA DE PRODUTOS constante do item 1.3.1 deste documento;
     2. O PERCENTUAL DE DESCONTO OFERTADO SOBRE A RELAÇÃO MÍNIMA DE PRODUTOS será aplicado em todos os produtos comercializados na lanchonete*;*
     3. O fornecimento dos gêneros e produtos alimentícios, materiais de consumo em geral (utensílios, louças, descartáveis, materiais de higiene e limpeza, entre outros), mão de obra especializada, operacional e administrativa, em quantidades suficientes, para desenvolver todas as atividades previstas, serão de responsabilidade da CESSIONÁRIA, observadas as normas vigentes de vigilância sanitária e outros preceitos legais;
     4. Toda manutenção/reparo será de responsabilidade da CESSIONÁRIA, devendo ser mantidos os mesmos padrões de materiais e acabamentos, sendo que a manutenção abrange os seguintes itens: a) água/esgoto (torneira, canos, entupimentos, válvulas), b) energia (eletrodutos e conexões, lâmpadas, disjuntores, reatores, interruptores);
     5. Caberá à CESSIONÁRIA a conservação da área predial que lhe é concedida, tanto externa quanto internamente. A conservação do prédio abrangerá a limpeza, higiene e pintura da parte interna e externa dentro dos padrões da Instituição, inclusive no momento de entrega do imóvel em decorrência do encerramento do contrato;
     6. Caberá à empresa CESSIONÁRIA recolher mensalmente a Taxa Mensal de Utilização do Espaço, cujo valor corresponderá ao somatório das seguintes despesas: abastecimento de água e coleta de esgoto, energia elétrica, vigilância ostensiva e internet , quando couber;
     7. O valor da Taxa mensal de ocupação do espaço é fixo e definido no item 1.3, podendo ser aplicado desconto de até 80% sobre esse valor nos meses de férias escolares, definidos no calendário escolar;
     8. O pagamento mensal referente à concessão onerosa deverá ser realizado até o 5º (quinto) dia útil do mês subseqüente ao vencido;
     9. Os preços dos itens que compõem a cesta de produtos e do valor a pagar pela concessão de uso, são fixos e irreajustáveis no prazo de um ano contado da data limite para apresentação das propostas;
     10. O valor mensal da concessão será reajustado anualmente com base no IGP-M (índice geral de preços de mercado), ou daquele que vier a substituí-lo. A Administração poderá adotar outro índice mais compatível com a realidade econômica;
     11. Na hipótese de ausência do recolhimento do valor da concessão no prazo previsto, este será atualizado monetariamente através da taxa selic, desde o vencimento da GRU até a nova data estipulada para pagamento;
     12. Durante a vigência do Termo de Concessão e mediante solicitação da CESSIONÁRIA, os preços dos produtos comercializados nas cantinas poderão sofrer reajuste após o interregno de um ano, aplicando-se o índice nacional de preços ao consumidor -IPCA, exclusivamente para as obrigações iniciadas e concluídas após a ocorrência da anualidade;
     13. No caso de atraso ou não divulgação do índice de reajustamento, o CEDENTE pagará à CESSIONÁRIA a importância calculada pela última variação conhecida, liquidando a diferença correspondente tão logo seja divulgado o índice definitivo. Fica a CESSIONÁRIA obrigada a apresentar memória de cálculo referente ao reajustamento de preços do valor remanescente, sempre que este ocorrer;
     14. Nas aferições finais, o índice utilizado para reajuste será, obrigatoriamente, o definitivo. Caso o índice estabelecido para reajuste venha a ser extinto ou de qualquer forma não possa mais ser utilizado, será adotado, em substituição, o que vier a ser determinado pela legislação então em vigor;
     15. Na ausência de previsão legal quanto ao índice substituto, as partes elegerão novo índice oficial, para reajustamento do preço do valor remanescente, por meio de termo aditivo;
     16. O reajuste não solicitado durante a vigência do contrato será objeto de preclusão com a assinatura da prorrogação contratual ou encerramento do contrato;
     17. As instalações e adaptações que se fizerem necessárias à execução dos serviços serão de responsabilidade e ônus da CESSIONÁRIA, ficando o seu acompanhamento e supervisão a cargo da CEDENTE;
     18. A CESSIONÁRIA obriga-se a não instalar qualquer equipamento capaz de pôr em risco o imóvel, a integridade física de pessoas, nem produzir interferência nos equipamentos já instalados no IFMS.
9. OBRIGAÇÕES DA CONTRATANTE
   1. Exigir o cumprimento de todas as obrigações assumidas pela Contratada, de acordo com as cláusulas contratuais e os termos de sua proposta;
   2. Exercer o acompanhamento e a fiscalização dos serviços, por servidor ou comissão especialmente designados, anotando em registro próprio as falhas detectadas, indicando dia, mês e ano, bem como o nome dos empregados eventualmente envolvidos, e encaminhando os apontamentos à autoridade competente para as providências cabíveis;
   3. Notificar a Contratada por escrito da ocorrência de eventuais imperfeições, falhas ou irregularidades constatadas no curso da execução dos serviços, fixando prazo para a sua correção, certificando-se que as soluções por ela propostas sejam as mais adequadas;
   4. Pagar à Contratada o valor resultante da prestação do serviço, no prazo e condições estabelecidas neste Termo de Referência;
   5. Efetuar as retenções tributárias devidas sobre o valor da Nota Fiscal/Fatura da contratada, no que couber, em conformidade com o item 6 do Anexo XI da IN SEGES/MP n. 5/2017.
   6. Não praticar atos de ingerência na administração da Contratada, tais como:
      1. exercer o poder de mando sobre os empregados da Contratada, devendo reportar-se somente aos prepostos ou responsáveis por ela indicados, exceto quando o objeto da contratação previr o atendimento direto, tais como nos serviços de recepção e apoio ao usuário;
      2. direcionar a contratação de pessoas para trabalhar nas empresas Contratadas;
      3. promover ou aceitar o desvio de funções dos trabalhadores da Contratada, mediante a utilização destes em atividades distintas daquelas previstas no objeto da contratação e em relação à função específica para a qual o trabalhador foi contratado; e
      4. considerar os trabalhadores da Contratada como colaboradores eventuais do próprio órgão ou entidade responsável pela contratação, especialmente para efeito de concessão de diárias e passagens.
   7. Fornecer por escrito as informações necessárias para o desenvolvimento dos serviços objeto do contrato;
   8. Realizar avaliações periódicas da qualidade dos serviços, após seu recebimento;
   9. Cientificar o órgão de representação judicial da Advocacia-Geral da União para adoção das medidas cabíveis quando do descumprimento das obrigações pela Contratada;
   10. Arquivar, entre outros documentos, projetos, "as built", especificações técnicas, orçamentos, termos de recebimento, contratos e aditamentos, relatórios de inspeções técnicas após o recebimento do serviço e notificações expedidas;
   11. Fiscalizar o cumprimento dos requisitos legais, quando a contratada houver se beneficiado da preferência estabelecida pelo art. 3º, § 5º, da Lei nº 8.666, de 1993.
   12. Assegurar que o ambiente de trabalho, inclusive seus equipamentos e instalações, apresentem condições adequadas ao cumprimento, pela contratada, das normas de segurança e saúde no trabalho, quando o serviço for executado em suas dependências, ou em local por ela designado.
10. OBRIGAÇÕES DA CONTRATADA
    1. Executar os serviços conforme especificações deste Termo de Referência e de sua proposta, com a alocação dos empregados necessários ao perfeito cumprimento das cláusulas contratuais, além de fornecer e utilizar os materiais e equipamentos, ferramentas e utensílios necessários, na qualidade e quantidade mínimas especificadas neste Termo de Referência e em sua proposta;
    2. Reparar, corrigir, remover ou substituir, às suas expensas, no total ou em parte, no prazo fixado pelo fiscal do contrato, os serviços efetuados em que se verificarem vícios, defeitos ou incorreções resultantes da execução ou dos materiais empregados;
    3. Responsabilizar-se pelos vícios e danos decorrentes da execução do objeto, bem como por todo e qualquer dano causado à União ou à entidade federal, devendo ressarcir imediatamente a Administração em sua integralidade, ficando a Contratante autorizada a descontar da garantia, caso exigida no edital, ou dos pagamentos devidos à Contratada, o valor correspondente aos danos sofridos;
    4. Utilizar empregados habilitados e com conhecimentos básicos dos serviços a serem executados, em conformidade com as normas e determinações em vigor;
    5. Vedar a utilização, na execução dos serviços, de empregado que seja familiar de agente público ocupante de cargo em comissão ou função de confiança no órgão Contratante, nos termos do artigo 7° do Decreto n° 7.203, de 2010;
    6. Quando não for possível a verificação da regularidade no Sistema de Cadastro de Fornecedores – SICAF, a empresa contratada deverá entregar ao setor responsável pela fiscalização do contrato, até o dia trinta do mês seguinte ao da prestação dos serviços, os seguintes documentos: 1) prova de regularidade relativa à Seguridade Social; 2) certidão conjunta relativa aos tributos federais e à Dívida Ativa da União; 3) certidões que comprovem a regularidade perante a Fazenda Municipal/Estadual ou Distrital do domicílio ou sede do contratado; 4) Certidão de Regularidade do FGTS – CRF; e 5) Certidão Negativa de Débitos Trabalhistas – CNDT, conforme alínea "c" do item 10.2 do Anexo VIII-B da IN SEGES/MP n. 5/2017;
    7. Responsabilizar-se pelo cumprimento das obrigações previstas em Acordo, Convenção, Dissídio Coletivo de Trabalho ou equivalentes das categorias abrangidas pelo contrato, por todas as obrigações trabalhistas, sociais, previdenciárias, tributárias e as demais previstas em legislação específica, cuja inadimplência não transfere a responsabilidade à Contratante;
    8. Comunicar ao Fiscal do contrato, no prazo de 24 (vinte e quatro) horas, qualquer ocorrência anormal ou acidente que se verifique no local dos serviços.
    9. Prestar todo esclarecimento ou informação solicitada pela Contratante ou por seus prepostos, garantindo-lhes o acesso, a qualquer tempo, ao local dos trabalhos, bem como aos documentos relativos à execução do empreendimento.
    10. Paralisar, por determinação da Contratante, qualquer atividade que não esteja sendo executada de acordo com a boa técnica ou que ponha em risco a segurança de pessoas ou bens de terceiros.
    11. Promover a guarda, manutenção e vigilância de materiais, ferramentas, e tudo o que for necessário à execução dos serviços, durante a vigência do contrato.
    12. Promover a organização técnica e administrativa dos serviços, de modo a conduzi-los eficaz e eficientemente, de acordo com os documentos e especificações que integram este Termo de Referência, no prazo determinado.
    13. Conduzir os trabalhos com estrita observância às normas da legislação pertinente, cumprindo as determinações dos Poderes Públicos, mantendo sempre limpo o local dos serviços e nas melhores condições de segurança, higiene e disciplina.
    14. Submeter previamente, por escrito, à Contratante, para análise e aprovação, quaisquer mudanças nos métodos executivos que fujam às especificações do memorial descritivo.
    15. Não permitir a utilização de qualquer trabalho do menor de dezesseis anos, exceto na condição de aprendiz para os maiores de quatorze anos; nem permitir a utilização do trabalho do menor de dezoito anos em trabalho noturno, perigoso ou insalubre;
    16. Manter durante toda a vigência do contrato, em compatibilidade com as obrigações assumidas, todas as condições de habilitação e qualificação exigidas na licitação;
    17. Cumprir, durante todo o período de execução do contrato, a reserva de cargos prevista em lei para pessoa com deficiência ou para reabilitado da Previdência Social, bem como as regras de acessibilidade previstas na legislação, quando a contratada houver se beneficiado da preferência estabelecida pela Lei nº 13.146, de 2015*.*
    18. Guardar sigilo sobre todas as informações obtidas em decorrência do cumprimento do contrato;
    19. Arcar com o ônus decorrente de eventual equívoco no dimensionamento dos quantitativos de sua proposta, inclusive quanto aos custos variáveis decorrentes de fatores futuros e incertos, tais como os valores providos com o quantitativo de vale transporte, devendo complementá-los, caso o previsto inicialmente em sua proposta não seja satisfatório para o atendimento do objeto da licitação, exceto quando ocorrer algum dos eventos arrolados nos incisos do § 1º do art. 57 da Lei nº 8.666, de 1993.
    20. Cumprir, além dos postulados legais vigentes de âmbito federal, estadual ou municipal, as normas de segurança da Contratante;
    21. Prestar os serviços dentro dos parâmetros e rotinas estabelecidos, fornecendo todos os materiais, equipamentos e utensílios em quantidade, qualidade e tecnologia adequadas, com a observância às recomendações aceitas pela boa técnica, normas e legislação;
    22. A CONTRATANTE poderá, a qualquer momento, solicitar a instalação de medidores individuais de gás, água e energia elétrica às empresas locais em substituição aos de sua propriedade, caso em que o pagamento das despesas correspondentes deverá ser efetuado diretamente pela CONTRATADA às concessionárias de água e luz correspondentes.
11. DA SUBCONTRATAÇÃO
    1. Não será admitida a subcontratação do objeto licitatório.
12. ALTERAÇÃO SUBJETIVA
    1. É admissível a fusão, cisão ou incorporação da contratada com/em outra pessoa jurídica, desde que sejam observados pela nova pessoa jurídica todos os requisitos de habilitação exigidos na licitação original; sejam mantidas as demais cláusulas e condições do contrato; não haja prejuízo à execução do objeto pactuado e haja a anuência expressa da Administração à continuidade do contrato.
13. CONTROLE E FISCALIZAÇÃO DA EXECUÇÃO
    1. A fiscalização do contrato, ao verificar que houve subdimensionamento da produtividade pactuada, sem perda da qualidade na execução do serviço, deverá comunicar à autoridade responsável para que esta promova a adequação contratual à produtividade efetivamente realizada, respeitando-se os limites de alteração dos valores contratuais previstos no § 1º do artigo 65 da Lei nº 8.666, de 1993.
    2. A conformidade do material/técnica/equipamento a ser utilizado na execução dos serviços deverá ser verificada juntamente com o documento da Contratada que contenha a relação detalhada dos mesmos, de acordo com o estabelecido neste Termo de Referência, informando as respectivas quantidades e especificações técnicas, tais como: marca, qualidade e forma de uso.
    3. O representante da Contratante deverá promover o registro das ocorrências verificadas, adotando as providências necessárias ao fiel cumprimento das cláusulas contratuais, conforme o disposto nos §§ 1º e 2º do art. 67 da Lei nº 8.666, de 1993.
    4. O descumprimento total ou parcial das obrigações e responsabilidades assumidas pela Contratada ensejará a aplicação de sanções administrativas, previstas neste Termo de Referência e na legislação vigente, podendo culminar em rescisão contratual, conforme disposto nos artigos 77 e 87 da Lei nº 8.666, de 1993.
    5. As atividades de gestão e fiscalização da execução contratual devem ser realizadas de forma preventiva, rotineira e sistemática, podendo ser exercidas por servidores, equipe de fiscalização ou único servidor, desde que, no exercício dessas atribuições, fique assegurada a distinção dessas atividades e, em razão do volume de trabalho, não comprometa o desempenho de todas as ações relacionadas à Gestão do Contrato.
    6. A fiscalização técnica dos contratos avaliará constantemente a execução do objeto.
    7. Durante a execução do objeto, o fiscal técnico deverá monitorar constantemente o nível de qualidade dos serviços para evitar a sua degeneração, devendo intervir para requerer à CONTRATADA a correção das faltas, falhas e irregularidades constatadas.
    8. O fiscal técnico deverá apresentar ao preposto da CONTRATADA a avaliação da execução do objeto ou, se for o caso, a avaliação de desempenho e qualidade da prestação dos serviços realizada.
    9. Em hipótese alguma, será admitido que a própria CONTRATADA materialize a avaliação de desempenho e qualidade da prestação dos serviços realizada.
    10. A CONTRATADA poderá apresentar justificativa para a prestação do serviço com menor nível de conformidade, que poderá ser aceita pelo fiscal técnico, desde que comprovada a excepcionalidade da ocorrência, resultante exclusivamente de fatores imprevisíveis e alheios ao controle do prestador.
    11. Na hipótese de comportamento contínuo de desconformidade da prestação do serviço em relação à qualidade exigida, bem como quando esta ultrapassar os níveis mínimos toleráveis previstos nos indicadores, além dos fatores redutores, devem ser aplicadas as sanções à CONTRATADA de acordo com as regras previstas neste Termo de Referência.
    12. O fiscal técnico poderá realizar avaliação diária, semanal ou mensal, desde que o período escolhido seja suficiente para avaliar ou, se for o caso, aferir o desempenho e qualidade da prestação dos serviços.
    13. As disposições previstas nesta cláusula não excluem o disposto no Anexo VIII da Instrução Normativa SEGES/MP nº 05, de 2017, aplicável no que for pertinente à contratação.
    14. A fiscalização de que trata esta cláusula não exclui nem reduz a responsabilidade da CONTRATADA, inclusive perante terceiros, por qualquer irregularidade, ainda que resultante de imperfeições técnicas, vícios redibitórios, ou emprego de material inadequado ou de qualidade inferior e, na ocorrência desta, não implica corresponsabilidade da CONTRATANTE ou de seus agentes, gestores e fiscais, de conformidade com o art. 70 da Lei nº 8.666, de 1993.
14. DOS CRITÉRIOS DE AFERIÇÃO E MEDIÇÃO PARA FATURAMENTO
    1. A avaliação da execução do objeto utilizará o Instrumento de Medição de Resultado (IMR), conforme previsto no Anexo II, devendo haver o redimensionamento no pagamento com base nos indicadores estabelecidos, sempre que a CONTRATADA:

a) não produzir os resultados, deixar de executar, ou não executar com a qualidade mínima exigida as atividades contratadas; ou

b) deixar de utilizar materiais e recursos humanos exigidos para a execução do serviço, ou utilizá-los com qualidade ou quantidade inferior à demandada.

* + 1. A utilização do IMR não impede a aplicação concomitante de outros mecanismos para a avaliação da prestação dos serviços.
  1. Nos termos do item 1, do Anexo VIII-A da Instrução Normativa SEGES/MP nº 05, de 2017, será indicada a retenção ou glosa no pagamento, proporcional à irregularidade verificada, sem prejuízo das sanções cabíveis, caso se constate que a Contratada:
     1. não produziu os resultados acordados;
     2. deixou de executar as atividades contratadas, ou não as executou com a qualidade mínima exigida;
     3. deixou de utilizar os materiais e recursos humanos exigidos para a execução do serviço, ou utilizou-os com qualidade ou quantidade inferior à demandada.

1. DO RECEBIMENTO E ACEITAÇÃO DO OBJETO
   1. Para efeito de recebimento provisório, ao final de cada período de faturamento, o fiscal técnico do contrato irá apurar o resultado das avaliações da execução do objeto e, se for o caso, a análise do desempenho e qualidade da prestação dos serviços realizados em consonância com os indicadores previstos, que poderá resultar no redimensionamento de valores a serem pagos à CEDENTE, registrando em relatório a ser encaminhado ao gestor do contrato
   2. A Contratada fica obrigada a reparar, corrigir, remover, reconstruir ou substituir, às suas expensas, no todo ou em parte, o objeto em que se verificarem vícios, defeitos ou incorreções resultantes da execução ou materiais empregados, cabendo à fiscalização não atestar a última e/ou única medição de serviços até que sejam sanadas todas as eventuais pendências que possam vir a ser apontadas no Recebimento Provisório.
      1. No prazo de até 10 dias corridos, cada fiscal ou a equipe de fiscalização deverá elaborar Relatório Circunstanciado em consonância com suas atribuições, e encaminhá-lo ao gestor do contrato.
         1. quando a fiscalização for exercida por um único servidor, o relatório circunstanciado deverá conter o registro, a análise e a conclusão acerca das ocorrências na execução do contrato, em relação à fiscalização técnica e administrativa e demais documentos que julgar necessários, devendo encaminhá-los ao gestor do contrato para recebimento definitivo.
         2. Será considerado como ocorrido o recebimento provisório com a entrega do relatório circunstanciado ou, em havendo mais de um a ser feito, com a entrega do último.
            1. Na hipótese de a verificação a que se refere o parágrafo anterior não ser procedida tempestivamente, reputar-se-á como realizada, consumando-se o recebimento provisório no dia do esgotamento do prazo.
   3. No prazo de até 10 (dez) dias corridos a partir do recebimento provisório dos serviços, o Gestor do Contrato deverá providenciar o recebimento definitivo, ato que concretiza o ateste da execução dos serviços, obedecendo as seguintes diretrizes:
      1. Realizar a análise dos relatórios e de toda a documentação apresentada pela fiscalização e, caso haja irregularidades, indicar as cláusulas contratuais pertinentes, solicitando à CONTRATADA, por escrito, as respectivas correções;
      2. Emitir Termo Circunstanciado para efeito de recebimento definitivo dos serviços prestados, com base nos relatórios e documentações apresentadas; e
      3. Comunicar a empresa para que emita a GRU, com o valor exato dimensionado pela fiscalização*,* com base no Instrumento de Medição de Resultado (IMR), ou instrumento substituto.
   4. O recebimento provisório ou definitivo do objeto não exclui a responsabilidade da Contratada pelos prejuízos resultantes da incorreta execução do contrato, ou, em qualquer época, das garantias concedidas e das responsabilidades assumidas em contrato e por força das disposições legais em vigor (Lei n° 10.406, de 2002).
   5. Os serviços poderão ser rejeitados, no todo ou em parte, quando em desacordo com as especificações constantes neste Termo de Referência e na proposta, devendo ser corrigidos/refeitos/substituídos no prazo fixado pelo fiscal do contrato, às custas da Contratada, sem prejuízo da aplicação de penalidades.
2. DO PAGAMENTO DA CONCESSÃO
   1. A emissão de GRU será precedida do recebimento definitivo do serviço, conforme este Termo de Referência.
   2. Quando houver glosa parcial dos serviços, a contratante deverá comunicar a empresa para que emita GRU com o valor exato dimensionado.
   3. O pagamento será efetuado pela CESSIONÁRIA em favor da CEDENTE no prazo de 05 (cinco) dias, contados do ateste definitivo da prestação do serviço.
   4. Constatando-se, junto ao SICAF, a situação de irregularidade da contratada, será providenciada sua notificação, por escrito, para que, no prazo de 5 (cinco) dias úteis, regularize sua situação ou, no mesmo prazo, apresente sua defesa. O prazo poderá ser prorrogado uma vez, por igual período, a critério da contratante.
   5. Não havendo regularização ou sendo a defesa considerada improcedente, a contratante deverá comunicar aos órgãos responsáveis pela fiscalização da regularidade fiscal quanto à inadimplência da contratada, bem como quanto à existência de pagamento a ser efetuado, para que sejam acionados os meios pertinentes e necessários para garantir o recebimento de seus créditos.
   6. Persistindo a irregularidade, a contratante deverá adotar as medidas necessárias à rescisão contratual nos autos do processo administrativo correspondente, assegurada à contratada a ampla defesa.
      1. Será rescindido o contrato em execução com a contratada inadimplente no SICAF, salvo por motivo de economicidade, segurança nacional ou outro de interesse público de alta relevância, devidamente justificado, em qualquer caso, pela máxima autoridade da contratante.
   7. É vedado o pagamento, a qualquer título, por serviços prestados, à empresa privada que tenha em seu quadro societário servidor público da ativa do órgão contratante, com fundamento na Lei de Diretrizes Orçamentárias vigente.
   8. Nos casos de eventuais atrasos de pagamento, desde que a Contratada não tenha concorrido, de alguma forma, para tanto, o valor devido deverá ser acrescido de atualização financeira, e sua apuração se fará desde a data de seu vencimento até a data do efetivo pagamento, em que os juros de mora serão calculados à taxa de 0,5% (meio por cento) ao mês, ou 6% (seis por cento) ao ano, mediante aplicação das seguintes fórmulas:

EM = I x N x VP, sendo:

EM = Encargos moratórios;

N = Número de dias entre a data prevista para o pagamento e a do efetivo pagamento;

VP = Valor da parcela a ser paga.

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

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| I = (TX) | I = | ( 6 / 100 ) | I = 0,00016438  TX = Percentual da taxa anual = 6% |
| 365 |

1. REAJUSTE
   1. O Termo de Concessão poderá ser reajustado visando à recomposição dos valores correspondentes ao pagamento da concessão, bem como dos preços dos produtos comercializados na Cantina/lanchonete escolar.
   2. Os preços inicialmente contratados são fixos e irreajustáveis no prazo de um ano contado da data limite para a apresentação das propostas.
   3. O valor mensal da concessão será reajustado anualmente com base no IGP-M (índice geral de preços de mercado), ou daquele que vier a substituí-lo. A Administração poderá adotar outro índice, justificadamente, mais compatível com a realidade econômica do país.
   4. Após o interregno de um ano, os preços iniciais serão reajustados, mediante a aplicação, pela CONTRATANTE, do índice geral de preços de mercado (IGP-M), exclusivamente para as obrigações iniciadas e concluídas após a ocorrência da anualidade, com base na seguinte fórmula (art. 5º do Decreto n.º 1.054, de 1994):

R = V (I – Iº) / Iº, onde:

R = Valor do reajuste procurado;

V = Valor contratual a ser reajustado;

Iº = índice inicial - refere-se ao índice de custos ou de preços correspondente à data fixada para entrega da proposta na licitação;

I = Índice relativo ao mês do reajustamento;

* 1. Nos reajustes subsequentes ao primeiro, o interregno mínimo de um ano será contado a partir dos efeitos financeiros do último reajuste.
  2. No caso de atraso ou não divulgação do índice de reajustamento, o CONTRATANTE pagará à CONTRATADA a importância calculada pela última variação conhecida, liquidando a diferença correspondente tão logo seja divulgado o índice definitivo.
  3. Nas aferições finais, o índice utilizado para reajuste será, obrigatoriamente, o definitivo.
  4. Caso o índice estabelecido para reajustamento venha a ser extinto ou de qualquer forma não possa mais ser utilizado, será adotado, em substituição, o que vier a ser determinado pela legislação então em vigor.
  5. Na ausência de previsão legal quanto ao índice substituto, as partes elegerão novo índice oficial, para reajustamento do preço do valor remanescente, por meio de termo aditivo.
  6. O reajuste será realizado por apostilamento.
  7. Para o reajuste dos preços dos produtos comercializados na cantina/lanchonete escolar, deverá ser observado o prazo mínimo de 01 (um) ano, a CESSIONÁRIA deverá solicitar, formalmente o reajuste dos valores praticados.
  8. O reajuste dos preços dos produtos comercializados será linear, com o mesmo índice para atualização dos preços de todos os produtos.
  9. Para atualização dos preços e valores, será aplicado o IPCA (Índice Nacional de Preços ao Consumidor Amplo) mantido pelo IBGE, ou outro que venha a substituí-lo, conforme autoriza o artigo 40, inciso XI da Lei nº 8.666/93; acumulado nos 12(doze) meses correspondentes ao período do interstício de 12 (doze) meses ao qual se refere o reajuste, calculados da seguinte forma:

VC = Va x (1+ (I/100), onde:

VC = Valor Corrigido.

Va = Valor atual a ser reajustado.

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

1. GARANTIA DA EXECUÇÃO
   1. A Contratada apresentará, no prazo máximo de 10 (dez) dias úteis, prorrogáveis por igual período, a critério do Contratante, contado da assinatura do contrato, comprovante de prestação de garantia, podendo optar por caução em dinheiro ou títulos da dívida pública, seguro-garantia ou fiança bancária, em valor correspondente a três meses do valor da concessão, com validade durante a execução do contrato e 90 (noventa) dias após término da vigência contratual, devendo ser renovada a cada prorrogação.
      1. A inobservância do prazo fixado para apresentação da garantia acarretará a aplicação de multa de 0,07% (sete centésimos por cento) do valor total do contrato por dia de atraso, até o máximo de 2% (dois por cento).
      2. O atraso superior a 25 (vinte e cinco) dias autoriza a Administração a promover a rescisão do contrato por descumprimento ou cumprimento irregular de suas cláusulas, conforme dispõem os incisos I e II do art. 78 da Lei n. 8.666 de 1993.
   2. A garantia assegurará, qualquer que seja a modalidade escolhida, o pagamento de:
      1. prejuízos advindos do não cumprimento do objeto do contrato e do não adimplemento das demais obrigações nele previstas;
      2. prejuízos diretos causados à Administração decorrentes de culpa ou dolo durante a execução do contrato;
      3. multas moratórias e punitivas aplicadas pela Administração à contratada; e
      4. obrigações trabalhistas e previdenciárias de qualquer natureza e para com o FGTS, não adimplidas pela contratada, quando couber.
   3. A modalidade seguro-garantia somente será aceita se contemplar todos os eventos indicados no item anterior, observada a legislação que rege a matéria.
   4. A garantia em dinheiro deverá ser efetuada em favor da Contratante, em conta específica na Caixa Econômica Federal, com correção monetária.
   5. Caso a opção seja por utilizar títulos da dívida pública, estes devem ter sido emitidos sob a forma escritural, mediante registro em sistema centralizado de liquidação e de custódia autorizado pelo Banco Central do Brasil, e avaliados pelos seus valores econômicos, conforme definido pelo Ministério da Economia.
   6. No caso de garantia na modalidade de fiança bancária, deverá constar expressa renúncia do fiador aos benefícios do artigo 827 do Código Civil.
   7. No caso de alteração do valor do contrato, ou prorrogação de sua vigência, a garantia deverá ser ajustada à nova situação ou renovada, seguindo os mesmos parâmetros utilizados quando da contratação.
   8. Se o valor da garantia for utilizado total ou parcialmente em pagamento de qualquer obrigação, a Contratada obriga-se a fazer a respectiva reposição no prazo máximo de 30 (trinta) dias úteis, contados da data em que for notificada.
   9. A Contratante executará a garantia na forma prevista na legislação que rege a matéria.
   10. Será considerada extinta a garantia:
       1. com a devolução da apólice, carta fiança ou autorização para o levantamento de importâncias depositadas em dinheiro a título de garantia, acompanhada de declaração da Contratante, mediante termo circunstanciado, de que a Contratada cumpriu todas as cláusulas do contrato;
       2. no prazo de 90 (noventa) dias após o término da vigência do contrato, caso a Administração não comunique a ocorrência de sinistros, quando o prazo será ampliado, nos termos da comunicação, conforme estabelecido na alínea "h2" do item 3.1 do Anexo VII-F da IN SEGES/MP n. 05/2017.
   11. O garantidor não é parte para figurar em processo administrativo instaurado pela contratante com o objetivo de apurar prejuízos e/ou aplicar sanções à contratada.
   12. A contratada autoriza a contratante a reter, a qualquer tempo, a garantia, na forma prevista no neste Edital e no Contrato.
2. DAS SANÇÕES ADMINISTRATIVAS
   1. Comete infração administrativa nos termos da Lei nº 10.520, de 2002, a CONTRATADA que:
      1. falhar na execução do contrato, pela inexecução, total ou parcial, de quaisquer das obrigações assumidas na contratação;
      2. ensejar o retardamento da execução do objeto;
      3. fraudar na execução do contrato;
      4. comportar-se de modo inidôneo; ou
      5. cometer fraude fiscal.
   2. Pela inexecução total ou parcial do objeto deste contrato, a Administração pode aplicar à CONTRATADA as seguintes sanções:
      1. **Advertência por escrito**, quando do não cumprimento de quaisquer das obrigações contratuais consideradas faltas leves, assim entendidas aquelas que não acarretam prejuízos significativos para o serviço contratado;
      2. **Multa de**:
         1. 0,1% (um décimo por cento) até 0,2% (dois décimos por cento) por dia sobre o valor adjudicado em caso de atraso na execução dos serviços, limitada a incidência a 15 (quinze) dias. Após o décimo quinto dia e a critério da Administração, no caso de execução com atraso, poderá ocorrer a não-aceitação do objeto, de forma a configurar, nessa hipótese, inexecução total da obrigação assumida, sem prejuízo da rescisão unilateral da avença;
         2. 0,1% (um décimo por cento) até 10% (dez por cento) sobre o valor adjudicado, em caso de atraso na execução do objeto, por período superior ao previsto no subitem acima, ou de inexecução parcial da obrigação assumida;
         3. 0,1% (um décimo por cento) até 15% (quinze por cento) sobre o valor adjudicado, em caso de inexecução total da obrigação assumida;
         4. 0,2% a 3,2% por dia sobre o valor mensal do contrato, conforme detalhamento constante das **tabelas 1 e 2**, abaixo; e
         5. 0,07% (sete centésimos por cento) do valor do contrato por dia de atraso na apresentação da garantia (seja para reforço ou por ocasião de prorrogação), observado o máximo de 2% (dois por cento). O atraso superior a 25 (vinte e cinco) dias autorizará a Administração CONTRATANTE a promover a rescisão do contrato;
         6. as penalidades de multa decorrentes de fatos diversos serão consideradas independentes entre si.
      3. Suspensão de licitar e impedimento de contratar com o órgão, entidade ou unidade administrativa pela qual a Administração Pública opera e atua concretamente, pelo prazo de até dois anos;
      4. Sanção de impedimento de licitar e contratar com órgãos e entidades da União, com o consequente descredenciamento no SICAF pelo prazo de até cinco anos.
      5. Declaração de inidoneidade para licitar ou contratar com a Administração Pública, enquanto perdurarem os motivos determinantes da punição ou até que seja promovida a reabilitação perante a própria autoridade que aplicou a penalidade, que será concedida sempre que a Contratada ressarcir a Contratante pelos prejuízos causados;
   3. A Sanção de impedimento de licitar e contratar prevista no subitem “iv” também é aplicável em quaisquer das hipóteses previstas como infração administrativa neste Termo de Referência.
   4. As sanções previstas nos subitens “i”, “iii”, “iv” e “v” poderão ser aplicadas à CONTRATADA juntamente com as de multa, descontando-a dos pagamentos a serem efetuados.
   5. Para efeito de aplicação de multas, às infrações são atribuídos graus, de acordo com as tabelas 1 e 2:

**Tabela 1**

|  |  |
| --- | --- |
| **GRAU** | **CORRESPONDÊNCIA** |
| 1 | 0,2% ao dia sobre o valor mensal do contrato |
| 2 | 0,4% ao dia sobre o valor mensal do contrato |
| 3 | 0,8% ao dia sobre o valor mensal do contrato |
| 4 | 1,6% ao dia sobre o valor mensal do contrato |
| 5 | 3,2% ao dia sobre o valor mensal do contrato |

**Tabela 2**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **INFRAÇÃO** | | |
| **ITEM** | **DESCRIÇÃO** | **GRAU** |
| 1 | Permitir situação que crie a possibilidade de causar dano físico, lesão corporal ou conseqüências letais, por ocorrência; | 05 |
| 2 | Suspender ou interromper, salvo motivo de força maior ou caso fortuito, os serviços contratuais por dia e por unidade de atendimento; | 04 |
| 3 | Manter funcionário sem qualificação para executar os serviços contratados, por empregado e por dia; | 03 |
| 4 | Recusar-se a executar serviço determinado pela fiscalização, por serviço e por dia; | 02 |
| 5 | Retirar funcionários ou encarregados do serviço durante o expediente, sem a anuência prévia do CONTRATANTE, por empregado e por dia; | 03 |
| **Para os itens a seguir, deixar de:** | | |
| 6 | Registrar e controlar, diariamente, a assiduidade e a pontualidade de seu pessoal, por funcionário e por dia; | 01 |
| 7 | Cumprir determinação formal ou instrução complementar do órgão fiscalizador, por ocorrência; | 02 |
| 8 | Substituir empregado que se conduza de modo inconveniente ou não atenda às necessidades do serviço, por funcionário e por dia; | 01 |
| 9 | Cumprir quaisquer dos itens do Edital e seus Anexos não previstos nesta tabela de multas, após reincidência formalmente notificada pelo órgão fiscalizador, por item e por ocorrência; | 03 |
| 10 | Indicar e manter durante a execução do contrato os prepostos previstos no edital/contrato; | 01 |
| 11 | Providenciar treinamento para seus funcionários conforme previsto na relação de obrigações da CONTRATADA | 01 |

* 1. Também ficam sujeitas às penalidades do art. 87, III e IV da Lei nº 8.666, de 1993, as empresas ou profissionais que:
     1. tenham sofrido condenação definitiva por praticar, por meio dolosos, fraude fiscal no recolhimento de quaisquer tributos;
     2. tenham praticado atos ilícitos visando a frustrar os objetivos da licitação;
     3. demonstrem não possuir idoneidade para contratar com a Administração em virtude de atos ilícitos praticados.
  2. A aplicação de qualquer das penalidades previstas realizar-se-á em processo administrativo que assegurará o contraditório e a ampla defesa à CONTRATADA, observando-se o procedimento previsto na Lei nº 8.666, de 1993, e subsidiariamente a Lei nº 9.784, de 1999.
  3. As multas devidas e/ou prejuízos causados à Contratante serão deduzidos dos valores a serem pagos, ou recolhidos em favor da União, ou deduzidos da garantia, ou ainda, quando for o caso, serão inscritos na Dívida Ativa da União e cobrados judicialmente.
     1. Caso a Contratante determine, a multa deverá ser recolhida no prazo máximo de 15 (quinze) dias, a contar da data do recebimento da comunicação enviada pela autoridade competente.
  4. Caso o valor da multa não seja suficiente para cobrir os prejuízos causados pela conduta do licitante, a União ou Entidade poderá cobrar o valor remanescente judicialmente, conforme artigo 419 do Código Civil.
  5. A autoridade competente, na aplicação das sanções, levará em consideração a gravidade da conduta do infrator, o caráter educativo da pena, bem como o dano causado à Administração, observado o princípio da proporcionalidade.
  6. Se, durante o processo de aplicação de penalidade, houver indícios de prática de infração administrativa tipificada pela Lei nº 12.846, de 1º de agosto de 2013, como ato lesivo à administração pública nacional ou estrangeira, cópias do processo administrativo necessárias à apuração da responsabilidade da empresa deverão ser remetidas à autoridade competente, com despacho fundamentado, para ciência e decisão sobre a eventual instauração de investigação preliminar ou Processo Administrativo de Responsabilização - PAR.
  7. A apuração e o julgamento das demais infrações administrativas não consideradas como ato lesivo à Administração Pública nacional ou estrangeira nos termos da Lei nº 12.846, de 1º de agosto de 2013, seguirão seu rito normal na unidade administrativa.
  8. O processamento do PAR não interfere no seguimento regular dos processos administrativos específicos para apuração da ocorrência de danos e prejuízos à Administração Pública Federal resultantes de ato lesivo cometido por pessoa jurídica, com ou sem a participação de agente público.
  9. As penalidades serão obrigatoriamente registradas no SICAF.

1. CRITÉRIOS DE SELEÇÃO DO FORNECEDOR.
   1. As exigências de habilitação jurídica e de regularidade fiscal e trabalhista são as usuais para a generalidade dos objetos, conforme disciplinado no edital.
   2. Os critérios de qualificação econômico-financeira a serem atendidos pelo fornecedor estão previstos no edital.
   3. Os critérios de qualificação técnica a serem atendidos pelo fornecedor serão os estabelecidos pela Portaria do Centro de Vigilância Sanitária nº 05 de 09 de abril de 2013:
      1. Comprovação da capacitação técnico-profissional: comprovação da licitante de possuir em seu quadro permanente, na data prevista para entrega da proposta, Responsável Técnico que se responsabilize pela elaboração, implantação e manutenção de Boas Práticas na unidade alimentar.
         1. **A função de Responsável Técnico, profissional ou não, poderá estar a cargo do proprietário do estabelecimento, ou de um funcionário capacitado, que irá trabalhar efetivamente no local e acompanhe integralmente o processo de produção e implemente os parâmetros e critérios estabelecidos pela ANVISA**. **Este Responsável Técnico deve ser** **comprovadamente submetido a curso de capacitação em Boas Práticas** oferecido por instituição de ensino ou qualificação profissional ou pela vigilância sanitária, cujo conteúdo programático mínimo deve abordar os seguintes temas:
            1. Doenças transmitidas por alimentos;
            2. Higiene e saúde dos funcionários;
            3. Qualidade da água e controle integrado de pragas;
            4. Qualidade sanitária na manipulação de alimentos;
            5. Procedimentos operacionais padronizados para higienização das instalações e do ambiente.
         2. Entende-se como pertencente ao quadro permanente da licitante, na data prevista para entrega da proposta, o sócio que comprove seu vínculo por intermédio de contrato/estatuto social; o administrador ou o diretor; o empregado devidamente registrado em Carteira de Trabalho e Previdência Social;
         3. A licitante apresentará a Declaração conforme modelo do **Anexo VI**, além do Certificado de capacitação do Responsável Técnico e documentos comprobatórios de vínculo empregatício, conforme item 21.3.1.2.
         4. No decorrer da execução do serviço, o profissional de que trata o subitem 21.3.1 poderá ser substituído, nos termos do artigo 30, §10, da Lei n° 8.666, de 1993, por Responsável Técnico de experiência equivalente ou superior.

* + 1. As empresas, cadastradas ou não no SICAF, deverão apresentar atestado de vistoria assinado pelo servidor responsável
       1. O atestado de vistoria poderá ser substituído por declaração emitida pelo licitante em que conste, alternativamente, ou que conhece as condições locais para execução do objeto; ou que tem pleno conhecimento das condições e peculiaridades inerentes à natureza do trabalho, assume total responsabilidade por este fato e não utilizará deste para quaisquer questionamentos futuros que ensejem desavenças técnicas ou financeiras com a contratante.
  1. Os critérios de aceitabilidade de preços serão:
     1. Valor Global: R$ 1.051,06 (mil, cinquenta e um reais e seis centavos) para o item cesta de produtos
     2. Valor Global: R$ 97.833,30 (noventa e sete mil, oitocentos e trinta e três mil e trinta onze centavos) correspondente a 30 meses de concessãode todos os campi
  2. O critério de julgamento da proposta é o menor preço global sobre a cesta de produtos por campi.
  3. As regras de desempate entre propostas são as discriminadas no edital.

1. ESTIMATIVA DE PREÇOS E PREÇOS REFERENCIAIS.
   1. O valor de referência ou valor máximo aceitável para a contratação, para fins de aplicação do MAIOR DESCONTO, será o constante no item 1.3.1 da cesta de produtos de cada Campus.
2. DOS RECURSOS ORÇAMENTÁRIOS.
   1. A indicação da dotação orçamentária fica postergada para o momento da assinatura do contrato ou instrumento equivalente.

Corumbá-MS, 22 de junho de 2022.

Elaborado e revisado por:

Celly Nataly Cavalcante de Souza

Presidente de comissão Especial de Planejamento

Portaria RT nº 1141/2021

**Apêndice:**

I – Estudo Técnico Preliminar;