



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

CONTRATO 01/2019

**CONTRATO DE CONCESSÃO
ADMINISTRATIVA DE USO DE ESPAÇO
FÍSICO CELEBRADO ENTRE O INSTITUTO
FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E
TECNOLOGIA DE MATO GROSSO DO SUL –
CAMPUS JARDIM E PANIFICADORA
VARGAS EIRELI – ME.**

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 **PANIFICADORA VARGAS EIRELI – ME**, inscrita no CNPJ/MF sob o n.º 25.329.438/0001-49 com endereço à Rua Primeiro de Maio, 327 – Centro – Jardim-MS, 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 **PANIFICADORA VARGAS EIRELI – ME**.

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 pátio 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 corretiva 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 lixos 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

9



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, 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.

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 m² 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:

909



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).

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 REICLÁVEIS: 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;
- Tocar 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, painéis, 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\$
01	Suco natural de laranja – copo 300 ml	2,49
02	Vitamina de frutas (banana, morango, abacate) – copo 300 ml	2,49
03	Café com leite – 200 ml	2,45
04	Café – 200 ml	1,25
05	Queijo quente (pão de forma, manteiga e 02 fatias de muçarela) – 250 g	2,45
06	Misto quente (pão de forma, manteiga, fatia de presunto e fatia de muçarela) – 250 g	2,45
07	Pão na chapa (pão tipo francês e manteiga) – 70 g	0,99
08	Salgado frito (quibe, coxinha, risoles, pastel e outros) – 120 g	2,95
09	Salgado assado (croissant, esfiha, enroladinho e outros) – 120 g	2,95
10	Hambúrguer – 200 g	3,95
11	X-burguer – 230 g	4,65
12	Sanduíche natural – 250 g	3,99
13	Refrigerante lata – 350 ml	3,45
14	Refrigerante pet – 600 ml	3,99
15	Refrigerante pet – 2 litros	5,85
16	Refrigerante garrafa – 290 ml	3,65

Ass.



17	Refrigerante garrafa – 1 litro	4,20
18	Água mineral (com / sem gás) – 510 ml	1,95
TOTAL		56,15

CLÁUSULA SÉTIMA – DO PAGAMENTO

- 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 configurará 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, independentemente 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, 08 de julho de 2019.



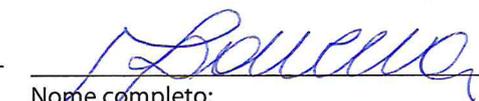
IFMS - Campus Jardim
Wilson Oliveira da Silva
Diretor-Geral
Campus Jardim, IFMS
Port. nº 2123 DOU 19/12/2014


Panificadora Vargas EIRELI - ME

Testemunhas:

1- 

Nome completo: **GUILHERME SEMIONATO GAÚCIO**
CPF: **197 023 528 - 43**

2- 

Nome completo:
CPF: **017 890 891-66**
Wellington Martins Louveira
Assistente em Administração
SIAPE 1581043