



PREGÃO ELETRÔNICO

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

PREGÃO ELETRÔNICO Nº 05/2019

(Processo Administrativo nº 23347.008285.2019-20)

ATENÇÃO

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

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

Torna-se público, para conhecimento dos interessados, que o INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DE MATO GROSSO DO SUL – *CAMPUS TRÊS LAGOAS*, por meio do pregoeiro da equipe de apoio formalmente designada, sediado na rua Angelo Melão, 790, Bairro Jardim das Paineiras Três Lagoas-MS, CEP: 79.641-162, realizará licitação, na modalidade PREGÃO, na forma ELETRÔNICA, do tipo menor preço, nos termos da Lei nº 10.520, de 17 de julho de 2002, do Decreto nº 5.450, de 31 de maio de 2005, do Decreto nº 7.892, de 23 de janeiro de 2013, do Decreto 2.271, de 7 de julho de 1997, do Decreto nº 7.746, de 05 de junho de 2012 das Instruções Normativas SEGES/MPDG nº 5, de 26 de maio de 2017, nº 01, de 19 de janeiro de 2010 e nº 02, de 11 de outubro de 2010, da Lei Complementar nº 123, de 14 de dezembro de 2006, da Lei nº 11.488, de 15 de junho de 2007, do Decreto nº 8.538, de 06 de outubro de 2015, Portaria MP nº 409, de 21 de dezembro de 2016, aplicando-se, subsidiariamente, a Lei nº 8.666, de 21 de junho de 1993, e as exigências estabelecidas neste Edital.

Data da sessão: 19/12/2019

Horário: 10:00 (Horário de Brasília)



Local: Portal de Compras do Governo Federal
www.comprasnet.gov.br

1. DO OBJETO

1.1 O presente pregão tem como objeto a concessão administrativa onerosa de Uso do Espaço Físico (Bem Público) para fins Comerciais no ramo de Lanchonete com área aproximada de 19,9 7m² e Restaurante com área aproximada de 34,13 m² do *Campus* Três Lagoas, conforme condições, quantidades e exigências estabelecidas nesse editla e seus anexos.

1.2 O valor do aluguel do espaço público concedido para os **serviços de Restaurante e Lanchonete** poderá ser revertido na oferta gratuita ou desconto no preço do prato-feito (**Restaurante**) e do sagado (**Lanchonete**) pela empresa vencedora, para estudantes de baixa renda devidamente selecionado por edital do *Campus* Três Lagoas.

1.3 O valor do aluguel do espaço público concedido para os **serviços de Lanchonete** poderá ser revertido na oferta gratuita ou desconto no preço do salgado pela empresa vencedora, para estudantes de baixa renda devidamente selecionado por edital do *Campus* Três Lagoas.

1.3.1 O cálculo para definição da quantidade de salgados e/ou prato feito a serem oferecidos de forma gratuita ou com desconto pela empresa vencedora aos estudante de baixa renda será de:

Quantidade de salgado = valor do aluguel da Lanchonete / valor do salgado.

Quantidade de prato feito = valor do aluguel do Restaurante / valor do prato feito.

1.4 Excepcionalmente, tornando-se inviável a conversão do pagamento da concessão espaço do público em oferta gratuita ou com desconto no preço dos salgados e/ou pratos feitos aos estudantes de baixa renda, pode-se adotar o pagamento do aluguel via Guia de Recolhimento da União - GRU pela empresa vencedora. A GRU será emitida pelo setor financeiro do órgão por solicitação da fiscalização administrativa do contrato de concessão e será entregue pela fiscalização do contrato ao contratado, para pagamento até o 7º dia útil do mês subsequente ao mês de referência da prestação de serviços.

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



1.6 A licitação será dividida em 2 (dois) grupos (de alimentos a serem oferecidos), conforme tabela constante do Termo de Referência, facultando-se ao licitante a participação em quantos grupos forem de seu interesse. Sendo realizado por grupo devido a similaridade dos itens e necessidade do objeto.

1.7 O critério de julgamento adotado será o menor preço GLOBAL dos grupos, não ultrapassando o valor unitário de cada item estimado no termo de referência, observadas as exigências contidas neste Edital e seus Anexos quanto às especificações do objeto.

1.8 A concessão para o serviço de Lanchonete terá vigência de 12 (doze) meses com previsão de início no primeiro semestre de 2020 podendo ser prorrogada conforme disciplina o art. 57, II da Lei 8.666/93, e se for de conveniência da Contratante.

1.9 A concessão para o serviço de Restaurante terá vigência de 12 (doze) meses com cláusula resolutive desde que atingido os critérios para concessão da merenda escolar e comunicado com antecedência de 30 (trinta) dias o contrato será extinto. Sua prorrogação ocorrerá conforme disciplina o art. 57, II da Lei 8.666/93, e se for de conveniência da Contratante.

1.10 Só é permitido à(s) Contratada(s) de Lanchonete e Restaurante o fornecimento de produtos aos servidores, discentes, colaboradores terceirizados, prestadores de serviços e visitantes do *Campus* Três Lagoas/IFMS, vedada a prática comercial para fins externos ao Campus.

2 DO CREDENCIAMENTO

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

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

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

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



credenciais de acesso, ainda que por terceiros.

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

2.5.1 A não observância do disposto no subitem anterior poderá ensejar desclassificação no momento da habilitação.

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

3 DA PARTICIPAÇÃO NO PREGÃO

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

3.1.1 Os licitantes deverão utilizar o certificado digital para acesso ao Sistema.

3.1.2 Para os grupos 1 e 2 a participação é exclusiva a microempresas e empresas de pequeno porte, nos termos do art. 48 da Lei Complementar nº 123, de 14 de dezembro de 2006.

3.2 Será concedido tratamento favorecido para as microempresas e empresas de pequeno porte, para as sociedades cooperativas mencionadas no artigo 34 da Lei nº 11.488, de 2007, para o agricultor familiar, o produtor rural pessoa física e para o microempreendedor individual - MEI, nos limites previstos da Lei Complementar nº 123, de 2006.

3.3 Não poderão participar desta licitação os interessados:

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

3.3.2 que não atendam às condições deste Edital e seu(s) anexo(s);

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

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



- 3.3.5 que estejam sob falência, concurso de credores, concordata ou em processo de dissolução ou liquidação;
- 3.3.6 Entidades empresariais que estejam reunidas em consórcio;
- 3.3.7 Organizações da Sociedade Civil de Interesse Público – OSCIP, atuando nessa condição (Acórdão nº 746/2014-TCU-Plenário).

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

3.4.1 que cumpre os requisitos estabelecidos no artigo 3º da Lei Complementar nº 123, de 2006, estando apto a usufruir do tratamento favorecido estabelecido em seus Arts. 42 a 49;

3.4.1.1 nos itens exclusivos para participação de microempresas e empresas de pequeno porte, a assinalação do campo “não” impedirá o prosseguimento no certame;

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

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

3.4.3 que cumpre os requisitos para a habilitação definidos no Edital e que a proposta apresentada está em conformidade com as exigências editalícias;

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

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

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

3.4.7 que não possui, em sua cadeia produtiva, empregados executando trabalho degradante ou forçado, observando o disposto nos incisos III e IV do art. 1º e no inciso III do art. 5º da Constituição Federal;

3.4.8 que os serviços são prestados por empresas que comprovem cumprimento de reserva de cargos prevista em lei para pessoa com deficiência ou para reabilitado da Previdência Social e que atendam às regras de acessibilidade previstas na



legislação, conforme disposto no art. 93 da Lei nº 8.213, de 24 de julho de 1991.

4.5. A declaração falsa relativa ao cumprimento de qualquer condição sujeitará o licitante às sanções previstas em lei e neste Edital

4 DA APRESENTAÇÃO DA PROPOSTA E DOS DOCUMENTOS DE HABILITAÇÃO

- 4.1 Os licitantes encaminharão, exclusivamente por meio do sistema, concomitantemente com os documentos de habilitação exigidos no edital, proposta com a descrição do objeto ofertado e o preço, até a data e o horário estabelecidos para abertura da sessão pública, quando, então, encerrar-se-á automaticamente a etapa de envio dessa documentação.
- 4.2 O envio da proposta, acompanhada dos documentos de habilitação exigidos neste Edital, ocorrerá por meio de chave de acesso e senha.
- 4.3 Os licitantes poderão deixar de apresentar os documentos de habilitação que constem do SICAF, assegurado aos demais licitantes o direito de acesso aos dados constantes dos sistemas.
- 4.4 As Microempresas e Empresas de Pequeno Porte deverão encaminhar a documentação de habilitação, ainda que haja alguma restrição de regularidade fiscal e trabalhista, nos termos do art. 43, § 1º da LC nº 123, de 2006.
- 4.5 Incumbirá ao licitante acompanhar as operações no sistema eletrônico durante a sessão pública do Pregão, ficando responsável pelo ônus decorrente da perda de negócios, diante da inobservância de quaisquer mensagens emitidas pelo sistema ou de sua desconexão.
- 4.6 Até a abertura da sessão pública, os licitantes poderão retirar ou substituir a proposta e os documentos de habilitação anteriormente inseridos no sistema;
- 4.7 Não será estabelecida, nessa etapa do certame, ordem de classificação entre as propostas apresentadas, o que somente ocorrerá após a realização dos procedimentos de negociação e julgamento da proposta.
- 4.8 Os documentos que compõem a proposta e a habilitação do licitante melhor classificado somente serão disponibilizados para avaliação do pregoeiro e para acesso público após o encerramento do envio de lances.

5 DO PREENCHIMENTO DA PROPOSTA

- 5.1 O licitante deverá enviar sua proposta mediante o preenchimento, no sistema eletrônico, dos seguintes campos:
- 5.1.1 Valor total do Grupo 1 do Cardápio Mínimo, constante no termo de referência, respeitando o limite do preço médio de cada item.
- 5.1.2 Valor total do Grupo 2 Cardápio Mínimo, constante no termo de referência, respeitando o limite



do preço médio de cada item.

5.1.3 Descrição detalhada do objeto, contendo as informações similares à especificação do Termo de Referência.

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

5.3 Nos valores propostos estarão inclusos todos os custos operacionais, encargos previdenciários, trabalhistas, tributários, comerciais e quaisquer outros que incidam direta ou indiretamente no fornecimento dos bens.

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

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

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

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

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

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

7.2 O Pregoeiro verificará as propostas apresentadas, desclassificando desde logo aquelas que não estejam em conformidade com os requisitos estabelecidos neste Edital, contenham vícios insanáveis ou não apresentem as especificações técnicas exigidas no Termo de Referência.

7.2.1 Também será desclassificada a proposta que identifique o licitante.

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

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

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

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



- 7.5 Iniciada a etapa competitiva, os licitantes deverão encaminhar lances exclusivamente por meio do sistema eletrônico, sendo imediatamente informados do seu recebimento e do valor consignado no registro.
- 7.5.1 O lance deverá ser ofertado pelo valor total do grupo, devendo ser respeitado o limite do preço médio de cada item.
- 7.6 Os licitantes poderão oferecer lances sucessivos, observando o horário fixado para abertura da sessão e as regras estabelecidas no Edital.
- 7.7 O licitante somente poderá oferecer lance de valor inferior ao último por ele ofertado e registrado pelo sistema.
- 7.8 O intervalo mínimo de diferença de valores entre os lances, que incidirá tanto em relação aos lances intermediários quanto em relação à proposta que cobrir a melhor oferta deverá ser 0,03 (três centavos).
- 7.9 O intervalo entre os lances enviados pelo mesmo licitante não poderá ser inferior a vinte (20) segundos e o intervalo entre lances não poderá ser inferior a três (3) segundos, sob pena de serem automaticamente descartados pelo sistema os respectivos lances.
- 7.10 Será adotado para o envio de lances no pregão eletrônico o modo de disputa “aberto”, em que os licitantes apresentarão lances públicos e sucessivos, com prorrogações.
- 7.11 A etapa de lances da sessão pública terá duração de dez minutos e, após isso, será prorrogada automaticamente pelo sistema quando houver lance ofertado nos últimos dois minutos do período de duração da sessão pública.
- 7.12 A prorrogação automática da etapa de lances, de que trata o item anterior, será de dois minutos e ocorrerá sucessivamente sempre que houver lances enviados nesse período de prorrogação, inclusive no caso de lances intermediários.
- 7.13 Não havendo novos lances na forma estabelecida nos itens anteriores, a sessão pública encerrar-se-á automaticamente.
- 7.14 Encerrada a fase competitiva sem que haja a prorrogação automática pelo sistema, poderá o pregoeiro, assessorado pela equipe de apoio, justificadamente, admitir o reinício da sessão pública de lances, em prol da consecução do melhor preço.
- 7.15 Em caso de falha no sistema, os lances em desacordo com os subitens anteriores deverão ser desconsiderados pelo pregoeiro, devendo a ocorrência ser comunicada imediatamente à Secretaria de Gestão do Ministério da Economia;
- 7.15.1 Na hipótese do subitem anterior, a ocorrência será registrada em campo próprio do sistema.
- 7.16 Não serão aceitos dois ou mais lances de mesmo valor, prevalecendo aquele que for recebido e registrado em primeiro lugar.
- 7.17 Durante o transcurso da sessão pública, os licitantes serão informados, em tempo real, do valor do menor lance registrado, vedada a identificação do licitante.
- 7.18 No caso de desconexão com o Pregoeiro, no decorrer da etapa competitiva do Pregão, o sistema eletrônico poderá permanecer acessível aos licitantes para a recepção dos lances.
- 7.19 Quando a desconexão do sistema eletrônico para o pregoeiro persistir por tempo superior a dez minutos, a sessão pública será suspensa e reiniciada somente após decorridas vinte e quatro horas da comunicação do fato pelo Pregoeiro aos participantes, no sítio eletrônico utilizado para divulgação.
- 7.20 O Critério de julgamento adotado será o menor preço, conforme definido neste Edital e seus anexos.



- 7.21 Caso o licitante não apresente lances, concorrerá com o valor de sua proposta.
- 7.22 Em relação a itens não exclusivos para participação de microempresas e empresas de pequeno porte, uma vez encerrada a etapa de lances, será efetivada a verificação automática, junto à Receita Federal, do porte da entidade empresarial. O sistema identificará em coluna própria as microempresas e empresas de pequeno porte participantes, procedendo à comparação com os valores da primeira colocada, se esta for empresa de maior porte, assim como das demais classificadas, para o fim de aplicar-se o disposto nos arts. 44 e 45 da LC nº 123, de 2006, regulamentada pelo Decreto nº 8.538, de 2015.
- 7.23 Nessas condições, as propostas de microempresas e empresas de pequeno porte que se encontrarem na faixa de até 5% (cinco por cento) acima da melhor proposta ou melhor lance serão consideradas empatadas com a primeira colocada.
- 7.24 A melhor classificada nos termos do item anterior terá o direito de encaminhar uma última oferta para desempate, obrigatoriamente em valor inferior ao da primeira colocada, no prazo de 5 (cinco) minutos controlados pelo sistema, contados após a comunicação automática para tanto.
- 7.25 Caso a microempresa ou a empresa de pequeno porte melhor classificada desista ou não se manifeste no prazo estabelecido, serão convocadas as demais licitantes microempresa e empresa de pequeno porte que se encontrem naquele intervalo de 5% (cinco por cento), na ordem de classificação, para o exercício do mesmo direito, no prazo estabelecido no subitem anterior.
- 7.26 No caso de equivalência dos valores apresentados pelas microempresas e empresas de pequeno porte que se encontrem nos intervalos estabelecidos nos subitens anteriores, será realizado sorteio entre elas para que se identifique aquela que primeiro poderá apresentar melhor oferta.
- 7.27 Quando houver propostas beneficiadas com as margens de preferência em relação ao produto estrangeiro, o critério de desempate será aplicado exclusivamente entre as propostas que fizerem jus às margens de preferência, conforme regulamento.
- 7.28 A ordem de apresentação pelos licitantes é utilizada como um dos critérios de classificação, de maneira que só poderá haver empate entre propostas iguais (não seguidas de lances), ou entre lances finais da fase fechada do modo de disputa aberto e fechado..
- 7.29 Havendo eventual empate entre propostas ou lances , o critério de desempate será aquele previsto no art. 3º, § 2º, da Lei nº 8.666, de 1993, assegurando-se a preferência, sucessivamente, aos bens produzidos:
- 7.29.1 no país;
 - 7.29.2 por empresas brasileiras;
 - 7.29.3 por empresas que invistam em pesquisa e no desenvolvimento de tecnologia no País;
 - 7.29.4 por empresas que comprovem cumprimento de reserva de cargos prevista em lei para pessoa com deficiência ou para reabilitado da Previdência Social e que atendam às regras de acessibilidade previstas na legislação.
- 7.30 Persistindo o empate, a proposta vencedora será sorteada pelo sistema eletrônico dentre as propostas empatadas.
- 7.31 Encerrada a etapa de envio de lances da sessão pública, o pregoeiro deverá encaminhar, pelo sistema eletrônico, contraproposta ao licitante que tenha apresentado o melhor preço, para que seja obtida melhor proposta, vedada a negociação em condições diferentes das previstas neste Edital.



- 7.31.1 A negociação será realizada por meio do sistema, podendo ser acompanhada pelos demais licitantes.
- 7.31.2 O pregoeiro solicitará ao licitante melhor classificado que, no prazo de duas (2) horas, envie a proposta adequada ao último lance ofertado após a negociação realizada, acompanhada, se for o caso, dos documentos complementares, quando necessários à confirmação daqueles exigidos neste Edital e já apresentados
- 7.32 Após a negociação do preço, o Pregoeiro iniciará a fase de aceitação e julgamento da proposta.

8. DA ACEITABILIDADE DA PROPOSTA VENCEDORA

- 8.1 Encerrada a etapa de negociação, o pregoeiro examinará a proposta classificada em primeiro lugar quanto à adequação ao objeto e à compatibilidade do preço em relação ao máximo estipulado para contratação neste Edital e em seus anexos, observado o disposto no parágrafo único do art. 7º e no § 9º do art. 26 do Decreto n.º 10.024/2019.
- 8.2 O licitante qualificado como produtor rural pessoa física deverá incluir, na sua proposta, os percentuais das contribuições previstas no art. 176 da Instrução Normativa RFB n. 971, de 2009, em razão do disposto no art. 184, inciso V, sob pena de desclassificação.
- 8.3 Será desclassificada a proposta ou o lance vencedor, apresentar preço final superior ao preço máximo fixado (Acórdão nº 1455/2018 -TCU - Plenário), ou que apresentar preço manifestamente inexequível.
- 8.3.1 Considera-se inexequível a proposta que apresente preços global ou unitários simbólicos, irrisórios ou de valor zero, incompatíveis com os preços dos insumos e salários de mercado, acrescidos dos respectivos encargos, ainda que o ato convocatório da licitação não tenha estabelecido limites mínimos, exceto quando se referirem a materiais e instalações de propriedade do próprio licitante, para os quais ele renuncie a parcela ou à totalidade da remuneração.
- 8.4 Qualquer interessado poderá requerer que se realizem diligências para aferir a exequibilidade e a legalidade das propostas, devendo apresentar as provas ou os indícios que fundamentam a suspeita;
- 8.5 Na hipótese de necessidade de suspensão da sessão pública para a realização de diligências, com vistas ao saneamento das propostas, a sessão pública somente poderá ser reiniciada mediante aviso prévio no sistema com, no mínimo, vinte e quatro horas de antecedência, e a ocorrência será registrada em ata;
- 8.6 O Pregoeiro poderá convocar o licitante para enviar documento digital complementar, por meio de funcionalidade disponível no sistema, no prazo de duas (2) horas, sob pena de não aceitação da proposta.
- 8.6.1 O prazo estabelecido poderá ser prorrogado pelo Pregoeiro por solicitação escrita e justificada do licitante, formulada antes de findo o prazo, e formalmente aceita pelo Pregoeiro.
- 8.6.2 Dentre os documentos passíveis de solicitação pelo Pregoeiro, destacam-se os que contenham as características do material ofertado, tais como marca, modelo, tipo, fabricante e procedência, além de outras informações pertinentes, a exemplo de catálogos, folhetos ou propostas, encaminhados por meio eletrônico, ou, se for o caso, por outro meio e prazo indicados pelo Pregoeiro, sem prejuízo do seu ulterior envio pelo sistema eletrônico, sob pena de não aceitação da proposta
- 8.7 Se a proposta ou lance vencedor for desclassificado, o Pregoeiro examinará a proposta ou lance subsequente, e, assim sucessivamente, na ordem de classificação.
- 8.8 Havendo necessidade, o Pregoeiro suspenderá a sessão, informando no “chat” a nova data e horário para a sua continuidade.



- 8.9 O Pregoeiro poderá encaminhar, por meio do sistema eletrônico, contraproposta ao licitante que apresentou o lance mais vantajoso, com o fim de negociar a obtenção de melhor preço, vedada a negociação em condições diversas das previstas neste Edital.
- 8.9.1 Também nas hipóteses em que o Pregoeiro não aceitar a proposta e passar à subsequente, poderá negociar com o licitante para que seja obtido preço melhor.
- 8.9.2 A negociação será realizada por meio do sistema, podendo ser acompanhada pelos demais licitantes.
- 8.10 Nos itens não exclusivos para a participação de microempresas e empresas de pequeno porte, sempre que a proposta não for aceita, e antes de o Pregoeiro passar à subsequente, haverá nova verificação, pelo sistema, da eventual ocorrência do empate ficto, previsto nos artigos 44 e 45 da LC nº 123, de 2006, seguindo-se a disciplina antes estabelecida, se for o caso.
- 8.11 Encerrada a análise quanto à aceitação da proposta, o pregoeiro verificará a habilitação do licitante, observado o disposto neste Edital

9. DA HABILITAÇÃO

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

- 9.1.1 SICAF;
- 9.1.2 Consulta Consolidada de Pessoa Jurídica do Tribunal de Contas da União (<https://certidoes-apf.apps.tcu.gov.br/>)
- 9.1.3 A consulta aos cadastros será realizada em nome da empresa licitante e também de seu sócio majoritário, por força do artigo 12 da Lei nº 8.429, de 1992, que prevê, dentre as sanções impostas ao responsável pela prática de ato de improbidade administrativa, a proibição de contratar com o Poder Público, inclusive por intermédio de pessoa jurídica da qual seja sócio majoritário.
- 9.1.3.1 Caso conste na Consulta de Situação do Fornecedor a existência de Ocorrências Impeditivas Indiretas, o gestor diligenciará para verificar se houve fraude por parte das empresas apontadas no Relatório de Ocorrências Impeditivas Indiretas.
- 9.1.3.2 A tentativa de burla será verificada por meio dos vínculos societários, linhas de fornecimento similares, dentre outros.
- 9.1.3.3 O licitante será convocado para manifestação previamente à sua desclassificação.
- 9.1.4 Constatada a existência de sanção, o Pregoeiro reputará o licitante inabilitado, por falta de condição de participação.
- 9.1.5 No caso de inabilitação, haverá nova verificação, pelo sistema, da eventual ocorrência do empate ficto, previsto nos arts. 44 e 45 da Lei Complementar nº 123, de 2006, seguindo-se a disciplina antes estabelecida para aceitação da proposta subsequente.



9.2 Caso atendidas as condições de participação, a habilitação do licitantes será verificada por meio do SICAF, nos documentos por ele abrangidos em relação à habilitação jurídica, à regularidade fiscal e trabalhista, à qualificação econômica financeira e habilitação técnica, conforme o disposto na Instrução Normativa SEGES/MP nº 03, de 2018.

9.2.1 O interessado, para efeitos de habilitação prevista na Instrução Normativa SEGES/MP nº 03, de 2018 mediante utilização do sistema, deverá atender às condições exigidas no cadastramento no SICAF até o terceiro dia útil anterior à data prevista para recebimento das propostas;

9.2.2 É dever do licitante atualizar previamente as comprovações constantes do SICAF para que estejam vigentes na data da abertura da sessão pública, ou encaminhar, em conjunto com a apresentação da proposta, a respectiva documentação atualizada.

9.2.3 O descumprimento do subitem acima implicará a inabilitação do licitante, exceto se a consulta aos sítios eletrônicos oficiais emissores de certidões feita pelo Pregoeiro lograr êxito em encontrar a(s) certidão(ões) válida(s), conforme art. 43, §3º, do Decreto 10.024, de 2019.

9.3 Havendo a necessidade de envio de documentos de habilitação complementares, necessários à confirmação daqueles exigidos neste Edital e já apresentados, o licitante será convocado a encaminhá-los, em formato digital, via sistema, no prazo de duas (2) horas, sob pena de inabilitação

9.4 Somente haverá a necessidade de comprovação do preenchimento de requisitos mediante apresentação dos documentos originais não-digitais quando houver dúvida em relação à integridade do documento digital.

9.5 Não serão aceitos documentos de habilitação com indicação de CNPJ/CPF diferentes, salvo aqueles legalmente permitidos.

9.6 Se o licitante for a matriz, todos os documentos deverão estar em nome da matriz, e se o licitante for a filial, todos os documentos deverão estar em nome da filial, exceto aqueles documentos que, pela própria natureza, comprovadamente, forem emitidos somente em nome da matriz.

9.6.1 Serão aceitos registros de CNPJ de licitante matriz e filial com diferenças de números de documentos pertinentes ao CND e ao CRF/FGTS, quando for comprovada a centralização do recolhimento dessas contribuições.

9.7 Ressalvado o disposto no item 5.3, os licitantes deverão encaminhar, nos termos deste Edital, a documentação relacionada nos itens a seguir, para fins de habilitação

9.8 Habilitação jurídica:

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

9.8.2 Em se tratando de microempreendedor individual – MEI: Certificado da Condição de Microempreendedor Individual - CCMEI, cuja aceitação ficará condicionada à verificação da autenticidade no sítio www.portaldoempreendedor.gov.br;

9.8.3 No caso de sociedade empresária ou empresa individual de responsabilidade limitada - EIRELI: ato constitutivo, estatuto ou contrato social em vigor, devidamente



- registrado na Junta Comercial da respectiva sede, acompanhado de documento comprobatório de seus administradores;
- 9.8.4 inscrição no Registro Público de Empresas Mercantis onde opera, com averbação no Registro onde tem sede a matriz, no caso de ser o participante sucursal, filial ou agência;
- 9.8.5 No caso de sociedade simples: inscrição do ato constitutivo no Registro Civil das Pessoas Jurídicas do local de sua sede, acompanhada de prova da indicação dos seus administradores;
- 9.8.6 No caso de cooperativa: ata de fundação e estatuto social em vigor, com a ata da assembleia que o aprovou, devidamente arquivado na Junta Comercial ou inscrito no Registro Civil das Pessoas Jurídicas da respectiva sede, bem como o registro de que trata o art. 107 da Lei nº 5.764, de 1971;
- 9.8.7 No caso de agricultor familiar: Declaração de Aptidão ao Pronaf – DAP ou DAP-P válida, ou, ainda, outros documentos definidos pela Secretaria Especial de Agricultura Familiar e do Desenvolvimento Agrário, nos termos do art. 4º, §2º do Decreto n. 7.775, de 2012.
- 9.8.8 No caso de produtor rural: matrícula no Cadastro Específico do INSS – CEI, que comprove a qualificação como produtor rural pessoa física, nos termos da Instrução Normativa RFB n. 971, de 2009 (arts. 17 a 19 e 165).
- 9.8.9 No caso de empresa ou sociedade estrangeira em funcionamento no País: decreto de autorização;
- 9.8.10 Os documentos acima deverão estar acompanhados de todas as alterações ou da consolidação respectiva;

9.9 Regularidade fiscal e trabalhista:

- 9.9.1 prova de inscrição no Cadastro Nacional de Pessoas Jurídicas ou no Cadastro de Pessoas Físicas, conforme o caso;
- 9.9.2 prova de regularidade fiscal perante a Fazenda Nacional, mediante apresentação de certidão expedida conjuntamente pela Secretaria da Receita Federal do Brasil (RFB) e pela Procuradoria-Geral da Fazenda Nacional (PGFN), referente a todos os créditos tributários federais e à Dívida Ativa da União (DAU) por elas administrados, inclusive aqueles relativos à Seguridade Social, nos termos da Portaria Conjunta nº 1.751, de 02/10/2014, do Secretário da Receita Federal do Brasil e da Procuradora-Geral da Fazenda Nacional.
- 9.9.3 prova de regularidade com o Fundo de Garantia do Tempo de Serviço (FGTS);
- 9.9.4 prova de inexistência de débitos inadimplidos perante a justiça do trabalho, mediante a apresentação de certidão negativa ou positiva com efeito de negativa, nos termos do Título VII-A da Consolidação das Leis do Trabalho, aprovada pelo Decreto-Lei nº 5.452, de 1º de maio de 1943;
- 9.9.5 prova de inscrição no cadastro de contribuintes estadual, relativo ao domicílio ou sede do licitante, pertinente ao seu ramo de atividade e compatível com o objeto contratual;
- 9.9.6 prova de regularidade com a Fazenda Estadual do domicílio ou sede do licitante, relativa à atividade em cujo exercício contrata ou concorre;



- 9.9.7 caso o licitante seja considerado isento dos tributos estaduais relacionados ao objeto licitatório, deverá comprovar tal condição mediante declaração da Fazenda Estadual do seu domicílio ou sede, ou outra equivalente, na forma da lei;
- 9.9.8 caso o licitante detentor do menor preço seja qualificado como microempresa ou empresa de pequeno porte deverá apresentar toda a documentação exigida para efeito de comprovação de regularidade fiscal, mesmo que esta apresente alguma restrição, sob pena de inabilitação.

9.10 Qualificação Econômico-Financeira.

- 9.10.1 certidão negativa de falência expedida pelo distribuidor da sede da pessoa jurídica;
- 9.10.2 balanço patrimonial e demonstrações contábeis do último exercício social, já exigíveis e apresentados na forma da lei, que comprovem a boa situação financeira da empresa, vedada a sua substituição por balancetes ou balanços provisórios, podendo ser atualizados por índices oficiais quando encerrado há mais de 3 (três) meses da data de apresentação da proposta;
- 9.10.2.1 No caso de fornecimento de bens para pronta entrega, não será exigido da licitante qualificada como microempresa ou empresa de pequeno porte, a apresentação de balanço patrimonial do último exercício financeiro. (Art. 3º do Decreto nº 8.538, de 2015);
- 9.10.2.2 no caso de empresa constituída no exercício social vigente, admite-se a apresentação de balanço patrimonial e demonstrações contábeis referentes ao período de existência da sociedade;
- 9.10.2.3 é admissível o balanço intermediário, se decorrer de lei ou contrato social/estatuto social.
- 9.10.2.4 Caso o licitante seja cooperativa, tais documentos deverão ser acompanhados da última auditoria contábil-financeira, conforme dispõe o artigo 112 da Lei nº 5.764, de 1971, ou de uma declaração, sob as penas da lei, de que tal auditoria não foi exigida pelo órgão fiscalizador;
- 9.10.3 A comprovação da situação financeira da empresa será constatada mediante obtenção de índices de Liquidez Geral (LG), Solvência Geral (SG) e Liquidez Corrente (LC), superiores a 1 (um) resultantes da aplicação das fórmulas:

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

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

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

- 9.10.4 As empresas que apresentarem resultado inferior ou igual a 1(um) em qualquer dos índices de Liquidez Geral (LG), Solvência Geral (SG) e Liquidez Corrente (LC), deverão comprovar, considerados os riscos para a Administração, e, a critério da autoridade competente, o capital mínimo ou o patrimônio líquido mínimo de 10% (dez por cento) do valor estimado da contratação ou do item pertinente.



9.11 Qualificação Técnica

9.11.1 Comprovação de aptidão para o fornecimento de bens em características, quantidades e prazos compatíveis com o objeto desta licitação, ou com o item pertinente, por meio da apresentação de atestados fornecidos por pessoas jurídicas de direito público ou privado.

9.12 O licitante enquadrado como microempreendedor individual que pretenda auferir os benefícios do tratamento diferenciado previstos na Lei Complementar n. 123, de 2006, estará dispensado (a) da prova de inscrição nos cadastros de contribuintes estadual e municipal e (b) da apresentação do balanço patrimonial e das demonstrações contábeis do último exercício.

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

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

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

9.15 A não-regularização fiscal e trabalhista no prazo previsto no subitem anterior acarretará a inabilitação do licitante, sem prejuízo das sanções previstas neste Edital, sendo facultada a convocação dos licitantes remanescentes, na ordem de classificação. Se, na ordem de classificação, seguir-se outra microempresa, empresa de pequeno porte ou sociedade cooperativa com alguma restrição na documentação fiscal e trabalhista, será concedido o mesmo prazo para regularização.

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

9.17 Será inabilitado o licitante que não comprovar sua habilitação, seja por não apresentar quaisquer dos documentos exigidos, ou apresentá-los em desacordo com o estabelecido neste Edital.

9.18 Nos itens não exclusivos a microempresas e empresas de pequeno porte, em havendo inabilitação, haverá nova verificação, pelo sistema, da eventual ocorrência do empate ficto, previsto nos artigos 44 e 45 da LC nº 123, de 2006, seguindo-se a disciplina antes estabelecida para aceitação da proposta subsequente.

9.19 O licitante provisoriamente vencedor em um item, que estiver concorrendo em outro item, ficará obrigado a comprovar os requisitos de habilitação cumulativamente, isto é, somando as exigências do item em que venceu às do item em que estiver concorrendo, e assim sucessivamente, sob pena de inabilitação, além da aplicação das sanções cabíveis.

9.19.1 Não havendo a comprovação cumulativa dos requisitos de habilitação, a inabilitação recairá sobre o(s) item(ns) de menor(es) valor(es) cuja retirada(s) seja(m) suficiente(s) para a habilitação do licitante nos remanescentes.

10 DO ENCAMINHAMENTO DA PROPOSTA VENCEDORA



10.1 A proposta final do licitante declarado vencedor deverá ser encaminhada no prazo de duas (2) horas, a contar da solicitação do Pregoeiro no sistema eletrônico e deverá:

- 10.1.1 ser redigida em língua portuguesa, datilografada ou digitada, em uma via, sem emendas, rasuras, entrelinhas ou ressalvas, devendo a última folha ser assinada e as demais rubricadas pelo licitante ou seu representante legal.
- 10.1.2 conter a indicação do banco, número da conta e agência do licitante vencedor, para fins de pagamento.
- 10.1.3 A proposta final deverá ser documentada nos autos e será levada em consideração no decorrer da execução do contrato e aplicação de eventual sanção à Contratada, se for o caso.
- 10.1.4 Todas as especificações do objeto contidas na proposta, tais como marca, modelo, tipo, fabricante e procedência, vinculam a Contratada.

10.2 Os preços deverão ser expressos em moeda corrente nacional, o valor unitário em algarismos e o valor global em algarismos e por extenso (art. 5º da Lei nº 8.666/93).

- 10.2.1 Ocorrendo divergência entre os preços unitários e o preço global, prevalecerão os primeiros; no caso de divergência entre os valores numéricos e os valores expressos por extenso, prevalecerão estes últimos.
- 10.2.2 A oferta deverá ser firme e precisa, limitada, rigorosamente, ao objeto deste Edital, sem conter alternativas de preço ou de qualquer outra condição que induza o julgamento a mais de um resultado, sob pena de desclassificação.
- 10.2.3 A proposta deverá obedecer aos termos deste Edital e seus Anexos, não sendo considerada aquela que não corresponda às especificações ali contidas ou que estabeleça vínculo à proposta de outro licitante.

11 DOS RECURSOS

11.1 Declarado o vencedor e decorrida a fase de regularização fiscal e trabalhista da licitante qualificada como microempresa ou empresa de pequeno porte, se for o caso, será concedido o prazo de no mínimo trinta minutos, para que qualquer licitante manifeste a intenção de recorrer, de forma motivada, isto é, indicando contra qual(is) decisão(ões) pretende recorrer e por quais motivos, em campo próprio do sistema.

- 11.1.1 Havendo quem se manifeste, caberá ao Pregoeiro verificar a tempestividade e a existência de motivação da intenção de recorrer, para decidir se admite ou não o recurso, fundamentadamente.
- 11.1.2 Nesse momento o Pregoeiro não adentrará no mérito recursal, mas apenas verificará as condições de admissibilidade do recurso.
- 11.1.3 A falta de manifestação motivada do licitante quanto à intenção de recorrer importará a decadência desse direito.
- 11.1.4 Uma vez admitido o recurso, o recorrente terá, a partir de então, o prazo de três dias para apresentar as razões, pelo sistema eletrônico, ficando os demais licitantes, desde logo, intimados para, querendo, apresentarem contrarrazões também pelo sistema eletrônico, em outros três dias, que começarão a contar do término do prazo



do recorrente, sendo-lhes assegurada vista imediata dos elementos indispensáveis à defesa de seus interesses.

11.2O acolhimento do recurso invalida tão somente os atos insuscetíveis de aproveitamento.

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

12 DA REABERTURA DA SESSÃO PÚBLICA

12.1 A sessão pública poderá ser reaberta:

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

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

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

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

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

13 DA ADJUDICAÇÃO E HOMOLOGAÇÃO

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

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

14 DA GARANTIA DE EXECUÇÃO

14.1 Será exigida a prestação de garantia na presente contratação, conforme regras constantes do Termo de Referência.

15 O TERMO DE CONTRATO DE CONCESSÃO



- 15.1 Após a homologação da licitação, em sendo realizada a contratação, será firmado Termo de Contrato de Concessão.
- 15.2 O adjudicatário terá o prazo de 5 (cinco) dias úteis, contados a partir da data de sua convocação, para assinar o Termo de Contrato de Concessão, sob pena de decair do direito à contratação, sem prejuízo das sanções previstas neste Edital.
- 15.2.1 Alternativamente à convocação para comparecer perante o órgão ou entidade para a assinatura do Termo de Contrato Concessão, a Administração poderá encaminhá-lo para assinatura da Adjudicatária, mediante correspondência postal com aviso de recebimento (AR) ou meio eletrônico, para que seja assinado ou aceito no prazo de 5 (cinco) dias úteis, a contar da data de seu recebimento.
- 15.2.2 O prazo previsto no subitem anterior poderá ser prorrogado, por igual período, por solicitação justificada do adjudicatário e aceita pela Administração.
- 15.3 O prazo de vigência da contratação é de 12 (doze) meses, podendo ser prorrogado por interesse da Administração até o limite de 60 (sessenta) meses, conforme disciplinado no contrato, e no art. 57, II da Lei nº 8.666/1993.
- 15.4 Previamente à contratação a Administração realizará consulta ao SICAF para identificar possível suspensão temporária de participação em licitação, no âmbito do órgão ou entidade, proibição de contratar com o Poder Público, bem como ocorrências impeditivas indiretas, observado o disposto no art. 29, da Instrução Normativa nº 3, de 26 de abril de 2018, e nos termos do art. 6º, III, da Lei nº 10.522, de 19 de julho de 2002, consulta prévia ao CADIN.
- 15.4.1 Nos casos em que houver necessidade de assinatura do instrumento de contrato, e o fornecedor não estiver inscrito no SICAF, este deverá proceder ao seu cadastramento, sem ônus, antes da contratação.
- 15.4.2 Na hipótese de irregularidade do registro no SICAF, o contratado deverá regularizar a sua situação perante o cadastro no prazo de até 05 (cinco) dias úteis, sob pena de aplicação das penalidades previstas no edital e anexos.



15.5 Na assinatura do contrato ou da ata de registro de preços, será exigida a comprovação das condições de habilitação consignadas no edital, que deverão ser mantidas pelo licitante durante a vigência do contrato ou da ata de registro de preços.

15.6 Na hipótese de o vencedor da licitação não comprovar as condições de habilitação consignadas no edital ou se recusar a assinar o contrato ou a ata de registro de preços, a Administração, sem prejuízo da aplicação das sanções das demais cominações legais cabíveis a esse licitante, poderá convocar outro licitante, respeitada a ordem de classificação, para, após a comprovação dos requisitos para habilitação, analisada a proposta e eventuais documentos complementares e, feita a negociação, assinar o contrato ou a ata de registro de preços.

15.7 A minuta do Termo de Contrato de Concessão consta no Anexos II e III deste Edital.

16 DO REAJUSTAMENTO EM SENTIDO GERAL

16.1 As regras acerca do reajuste do valor contratual são as estabelecidas no Termo de Contrato de Concessão, cuja minuta consta nos Anexos II e III deste Edital.

17 DO RECEBIMENTO DO OBJETO E DA FISCALIZAÇÃO

1.1. Os critérios de recebimento e aceitação do objeto e de fiscalização estão previstos no Termo de Referência.

18 DAS OBRIGAÇÕES DA CONTRATANTE E DA CONTRATADA

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

19 DO PAGAMENTO

1.3. As regras acerca do pagamento são as estabelecidas no Termo de Referência, anexo a este Edital.

20 DAS SANÇÕES ADMINISTRATIVAS.

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

20.1.1 não assinar o termo de contrato ou aceitar/retirar o instrumento equivalente, quando convocado dentro do prazo de validade da proposta;

20.1.2 não assinar a ata de registro de preços, quando cabível;

20.1.3 apresentar documentação falsa;

20.1.4 deixar de entregar os documentos exigidos no certame;



- 20.1.5 ensejar o retardamento da execução do objeto;
 - 20.1.6 não mantiver a proposta;
 - 20.1.7 cometer fraude fiscal;
 - 20.1.8 comportar-se de modo inidôneo;
- 20.2 Considera-se comportamento inidôneo, entre outros, a declaração falsa quanto às condições de participação, quanto ao enquadramento como ME/EPP ou o conluio entre os licitantes, em qualquer momento da licitação, mesmo após o encerramento da fase de lances.
- 20.3 O licitante/adjudicatário que cometer qualquer das infrações discriminadas nos subitens anteriores ficará sujeito, sem prejuízo da responsabilidade civil e criminal, às seguintes sanções:
- 20.3.1 Advertência por faltas leves, assim entendidas como aquelas que não acarretarem prejuízos significativos ao objeto da contratação;
 - 20.3.2 Multa de 15% (quinze por cento) sobre o valor estimado do(s) item(s) prejudicado(s) pela conduta do licitante;
 - 20.3.3 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;
 - 20.3.4 Impedimento de licitar e de contratar com a União e descredenciamento no SICAF, pelo prazo de até cinco anos;
- 20.4 Declaração de inidoneidade para licitar ou contratar com a Administração Pública, enquanto perdurarem os motivos determinantes da punição ou até que seja promovida a reabilitação perante a própria autoridade que aplicou a penalidade, que será concedida sempre que a Contratada ressarcir a Contratante pelos prejuízos causados;
- 20.5 A penalidade de multa pode ser aplicada cumulativamente com as demais sanções.
- 20.6 Se, durante o processo de aplicação de penalidade, se 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.
- 20.7 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.
- 20.8 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.



-
- 20.9 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.
- 20.10 A aplicação de qualquer das penalidades previstas realizar-se-á em processo administrativo que assegurará o contraditório e a ampla defesa ao licitante/adjudicatário, observando-se o procedimento previsto na Lei nº 8.666, de 1993, e subsidiariamente na Lei nº 9.784, de 1999.
- 20.11 A autoridade competente, na aplicação das sanções, levará em consideração a gravidade da conduta do infrator, o caráter educativo da pena, bem como o dano causado à Administração, observado o princípio da proporcionalidade.
- 20.12 As penalidades serão obrigatoriamente registradas no SICAF.
- 20.13 As sanções por atos praticados no decorrer da contratação estão previstas no Termo de Referência.



21 DA IMPUGNAÇÃO AO EDITAL E DO PEDIDO DE ESCLARECIMENTO

- 21.1 Até 03 (três) dias úteis antes da data designada para a abertura da sessão pública, qualquer pessoa poderá impugnar este Edital.
- 21.2 A impugnação poderá ser realizada por forma eletrônica, pelo e-mail licit.tl@ifms.edu.br pelo ou por petição dirigida ou protocolada no endereço Rua Ângelo Melão, 790, Bairro Jardim das Paineiras, CEP 79.641-162, Três Lagoas/MS.
- 21.3 Caberá ao Pregoeiro, auxiliado pelos responsáveis pela elaboração deste Edital e seus anexos, decidir sobre a impugnação no prazo de até dois dias úteis contados da data de recebimento da impugnação.
- 21.4 Acolhida a impugnação, será definida e publicada nova data para a realização do certame.
- 21.5 Os pedidos de esclarecimentos referentes a este processo licitatório deverão ser enviados ao Pregoeiro, até 03 (três) dias úteis anteriores à data designada para abertura da sessão pública, exclusivamente por meio eletrônico via internet, no endereço indicado no Edital.
- 21.6 O pregoeiro responderá aos pedidos de esclarecimentos no prazo de dois dias úteis, contado da data de recebimento do pedido, e poderá requisitar subsídios formais aos responsáveis pela elaboração do edital e dos anexos.
- 21.7 As impugnações e pedidos de esclarecimentos não suspendem os prazos previstos no certame.
- 21.8 A concessão de efeito suspensivo à impugnação é medida excepcional e deverá ser motivada pelo pregoeiro, nos autos do processo de licitação.
- 21.9 As respostas aos pedidos de esclarecimentos serão divulgadas pelo sistema e vincularão os participantes e a administração.

22 DAS DISPOSIÇÕES GERAIS

- 22.1 Da sessão pública do Pregão divulgar-se-á Ata no sistema eletrônico.
- 22.2 Não havendo expediente ou ocorrendo qualquer fato superveniente que impeça a realização do certame na data marcada, a sessão será automaticamente transferida para o primeiro dia útil subsequente, no mesmo horário anteriormente estabelecido, desde que não haja comunicação em contrário, pelo Pregoeiro.
- 22.3 Todas as referências de tempo no Edital, no aviso e durante a sessão pública observarão o horário de Brasília – DF.
- 22.4 No julgamento das propostas e da habilitação, o Pregoeiro poderá sanar erros ou falhas que não alterem a substância das propostas, dos documentos e sua validade jurídica, mediante despacho fundamentado, registrado em ata e acessível a todos, atribuindo-lhes validade e eficácia para fins de habilitação e classificação.
- 22.5 A homologação do resultado desta licitação não implicará direito à contratação.



- 22.6 As normas disciplinadoras da licitação serão sempre interpretadas em favor da ampliação da disputa entre os interessados, desde que não comprometam o interesse da Administração, o princípio da isonomia, a finalidade e a segurança da contratação.
- 22.7 Os licitantes assumem todos os custos de preparação e apresentação de suas propostas e a Administração não será, em nenhum caso, responsável por esses custos, independentemente da condução ou do resultado do processo licitatório.
- 22.8 Na contagem dos prazos estabelecidos neste Edital e seus Anexos, excluir-se-á o dia do início e incluir-se-á o do vencimento. Só se iniciam e vencem os prazos em dias de expediente na Administração.
- 22.9 O desatendimento de exigências formais não essenciais não importará o afastamento do licitante, desde que seja possível o aproveitamento do ato, observados os princípios da isonomia e do interesse público.
- 22.10 Em caso de divergência entre disposições deste Edital e de seus anexos ou demais peças que compõem o processo, prevalecerá as deste Edital.
- 22.11 O Edital está disponibilizado, na íntegra, no endereço eletrônico www.comprasnet.com.br e também poderão ser lidos e/ou obtidos no endereço **Rua Ângelo Melão, nº 790, Bairro Jardim das Paineiras, CEP 79.641-162, Três Lagoas/MS**, nos dias úteis, no horário das **8:00h às 12h e das 14h às 17h**, mesmo endereço e período no qual os autos do processo administrativo permanecerão com vista franqueada aos interessados.
- 22.12 Integram este Edital, para todos os fins e efeitos, os seguintes anexos:
- 22.12.1 ANEXO I - Termo de Referência
 - 22.12.2 ANEXO II – Minuta Contrato de Concessão - Lanchonete
 - 22.12.3 ANEXO III – Minuta de Contrato de Concessão – Restaurante
 - 22.12.4 ANEXO IV – Proposta de Preços
 - 22.12.5 ANEXO V – Atestado de Vistoria
 - 22.12.6 ANEXO VI – Declaração de realização de vistoria; e
 - 22.12.7 ANEXO VII – Tipos de Marmitex

Três Lagoas/MS, 06 de dezembro de 2019.

Elaborado por:

Rafael Gabriel
Administrador

Aprovado por:

Apio Carnielo e Silva
Diretor-Geral



ANEXO I

TERMO DE REFERÊNCIA

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

PREGÃO ELETRÔNICO Nº 02/2019
(Processo Administrativo nº 23347.008285.2019-20)

1. DO OBJETO

1.1 Trata-se de concessão onerosa de Uso de Espaço Físico (Bem Público) para fins Comerciais no ramo de Lanchonete e Restaurante, de área conforme descritivo abaixo:

Quadro 1: valores mensais do aluguel para Lanchonete e Restaurante

Espaço	Área	Valor
Lanchonete	19,97 m ²	R\$ 273,65
Restaurante	34,13 m ²	R\$ 467,68

Fonte: os valores para cada item foram obtidos pela média de duas* avaliações de imobiliárias, sendo proporcional a área de cada objeto, onde:

Espaço 1 = área da lanchonete 19,97 m² (conforme planta do campus)

Espaço 2 = área da Restaurante 31,00 m² + área da despensa 3,13 m² (conforme planta do campus)

1.2 As áreas denominadas buffet/refeitório e banheiro serão de uso comum dos prestadores de serviços, caso haja mais de uma licitante vencedora.

1.3 As pesquisas de preços realizadas, sendo uma no valor R\$ 1.100,00 (um mil e cem reais) e outro no valor R\$ 1.500,00 (um mil e quinhentos reais), totalizaram uma média de R\$ 1.300,00 (um mil e trezentos reais) correspondente a área total de 94,87 m² (cantina 19,97 m² + cozinha 31,00 m² + buffet/refeitório 35,65 m² + despensa 3,13 m² + banheiro 5,12 m²).

1.4 Cálculo do valor do aluguel proporcional à área total a ser alugada:

(valor total da área x m² da área específica) / m² área total =

(R\$ 1.300,00 x 54,10 m²) / 94,87 m² = R\$ 741,33

Cálculo do percentual de cada área:

Espaço 01 = 19,97 m² / 54,10 m² = 36,91%



$$\text{Espaço 02} = 34,13 \text{ m}^2 / 54,10 \text{ m}^2 = 63,09 \%$$

1.5 Cálculo do valor do aluguel proporcional à área específica a ser alugada:

$$\text{Espaço 01} = \text{R\$ } 741,33 \times 36,91\% = \text{R\$ } 273,65$$

$$\text{Espaço 02} = \text{R\$ } 741,33 \times 63,09\% = \text{R\$ } 467,68$$

1.6 Os gastos com energia e água estão incluso no valor do quadro 1.

1.7 O valor do aluguel do espaço público concedido para os serviços de Restaurante poderá ser revertido na oferta gratuita ou desconto no preço do prato-feito pela empresa vencedora, para estudantes de baixa renda devidamente selecionado por edital do Campus Três Lagoas.

1.8 O valor do aluguel do espaço público concedido para os serviços de Lanchonete poderá ser revertido na oferta gratuita ou desconto no preço do salgado pela empresa vencedora, para estudantes de baixa renda devidamente selecionado por edital do Campus Três Lagoas.

1.8.1 O cálculo para definição da quantidade de salgados e/ou prato feito a serem oferecidos de forma gratuita ou com desconto pela empresa vencedora aos estudantes de baixa renda será de:

Quantidade de salgado = valor do aluguel da Lanchonete / valor do salgado.

Quantidade de prato feito = valor do aluguel do Restaurante / valor do prato feito.

1.9 Excepcionalmente, tornando-se inviável a conversão do pagamento da concessão espaço do público em oferta gratuita ou com desconto no preço dos salgados e/ou pratos feitos aos estudantes de baixa renda, pode-se adotar o pagamento do aluguel via Guia de Recolhimento da União - GRU pela empresa vencedora. A GRU será emitida pelo setor financeiro do órgão por solicitação da fiscalização administrativa do contrato de concessão e será entregue pela fiscalização do contrato ao contratado, para pagamento até o 7º dia útil do mês subsequente ao mês de referência da prestação de serviços.

1.10 A área da lanchonete não está incluso área para preparo de salgados;

1.11 A área de Restaurante está incluso área para preparo de refeições (cozinha) e área de despensa para guarda dos mantimentos;

1.12 As áreas denominadas buffet/refeitório e banheiro serão de uso comum dos prestadores de serviços, caso haja mais de uma licitante vencedora.

1.13 O Cardápio Mínimo para o **Grupo 01 prestação de serviço de LANCHONETE** que deve ser



atendido durante a execução do Contrato inclui 39 (trinte e nove) itens conforme quadro abaixo, sendo o objeto da disputa de preços no pregão somente o valor total do Grupo, devendo ser respeitado o limite do preço médio de cada item:

Grupo	Item	Catserv	Descrição	Média dos preços
GRUPO 1	1	19356	Fatia de, no mínimo, 100g de bolo simples com cobertura (no mínimo de chocolate, de cenoura, de banana, de fubá e de laranja).	R\$ 3,55
	2	19356	Fatia de, no mínimo, 100g de bolo recheado (no mínimo de chocolate, de chocolate com morango, de prestígio, de musse de limão, de doce de leite e de quatro leites).	R\$ 5,08
	3	19356	Salgado de, no mínimo, 100g frito (no mínimo coxinha de frango, coxinha de carne, quibe,	R\$ 4,74
	4	19356	Pastel de carne, pastel de queijo, risoles de frango, risoles de carne, risoles de queijo, enroladinho de salsicha e enroladinho de presunto e queijo).	R\$ 5,00
	5	19356	Salgado de, no mínimo, 100g assado (no mínimo enroladinho de salsicha, enroladinho de presunto e queijo, empada de frango, empada de carne seca, esfirra de carne, pão italiano, <i>croissant</i> de presunto e queijo, <i>croissant</i> de frango, minipizza, pão de batata com requeijão Cremoso, e trouxa de frango com requeijão cremoso	R\$ 5,56
	6	19356	Chipa de, no mínimo, 90g.	R\$ 3,93
	7	19356	Pão de queijo de, no mínimo, 90g.	R\$ 3,93
	8	19356	Pão com manteiga de 60g	R\$ 2,42
	9	19356	Misto quente de, no mínimo, 110g (pão de forma com queijo e presunto).	R\$ 7,68
	10	19356	Queijo quente de, no mínimo, 110g (pão de forma com queijo).	R\$ 7,33
	11	19356	Sanduíche frio de, no mínimo, 200g (pão de forma tradicional ou integral com recheio de frango desfiado, ou atum, ou ricota, ou peito de peru defumado, ou salame, mais queijo, presunto, cenoura, alface e tomate).	R\$ 8,67
	12	19356	Sanduíche de, no mínimo, 250g com hambúrguer de carne, mais queijo, salada e ovo (com ou sem salada)	R\$ 14,30
	13	19356	Sanduíche de, no mínimo, 250g com hambúrguer de carne e queijo (com ou sem salada)	R\$ 12,00
	14	19356	Sanduíche de, no mínimo, 250g com hambúrguer de frango e queijo (com ou sem salada)	R\$ 12,00
	15	19356	Pote de, no mínimo, 250g de salada de frutas no mínimo com quatro tipos de frutas (banana, maçã, laranja, uva, morango, mamão, ou melão).	R\$ 7,25
	16	19356	Copo de, no mínimo, 300ml de leite puro integral ou desnatado.	R\$ 2,96



17	19356	Copo de, no mínimo, 300ml de leite integral ou desnatado com café.	R\$ 5,43
18	19356	Copo de, no mínimo, 300ml de leite integral ou desnatado com achocolato em pó.	R\$ 5,54
19	19356	Copo de, no mínimo, 100ml de cappuccino.	R\$ 5,90
20	19356	Café, xícara de no mínimo 50 ml.	R\$ 3,15
21	19356	Refrigerante lata de no mínimo 350ml	R\$ 4,13
22	19356	Refrigerante diet lata de no mínimo 350ml	R\$ 3,83
23	19356	Mini lata de, no mínimo, 220ml de refrigerante normal	R\$ 2,50
24	19356	Mini lata de, no mínimo, 220ml de refrigerante <i>diet</i> .	R\$ 2,50
25	19356	Garrafa de, no mínimo, 500ml de água mineral com gás	R\$ 2,88
26	19356	Garrafa de, no mínimo, 500ml de água mineral sem gás.	R\$ 2,69
27	19356	Suco industrializado, incluindo os mais demandados e diversas marcas, com 350 ml	R\$ 4,50
28	19356	Suco industrializado diet, incluindo os mais demandados e diversas marcas, com 350 ml	R\$ 3,00
29	19356	Suco de laranja copo com 300 ml	R\$ 5,50
30	19356	Suco de fruta com água, copo de, no mínimo, 300ml (fruta em polpa e in natura).	R\$ 5,67
31	19356	Suco de fruta com leite integral ou desnatado, copo de, no mínimo, 300ml (fruta em polpa e in natura).	R\$ 6,00
32	19356	Vitamina de fruta (1fruta) com leite integral ou desnatado 300 ml	R\$ 6,50
33	19356	Refrigerante garrafa de 500 ml	R\$ 4,90
34	19356	Refrigerante diet garrafa de 500 ml	R\$ 4,25
35	19356	Refrigerante garrafa de 1 litro	R\$ 6,17
36	19356	Refrigerante diet garrafa de 1 litro	R\$ 5,50
37	19356	Refrigerante garrafa de 2 litros	R\$ 7,33
38	19356	Refrigerante diet garrafa de 2 litros	R\$ 7,25
44	19356	Marmitex de nº 8 (680 g a 700 g)	R\$ 10,75
45	19356	Marmitex de nº 9 (900 g a 1 kg)	R\$ 13,50
46	19356	Marmitex Executiva tipo 3 deverá ter aproximadamente 700 gramas (680a 700g) de isopor com repartições	R\$ 15,00
Total			R\$ 250,77



1.14 O Cardápio Mínimo para o **Grupo 02 prestação de serviço de RESTAURANTE** que deve ser atendido durante a execução do Contrato inclui 05 (cinco) itens conforme quadro abaixo, sendo o objeto da disputa de preços no pregão somente o valor total do Grupo, devendo ser respeitado o limite do preço médio de cada item.

Grupo	Item	Catserv	Descrição	Média dos preços
Grupo 2	39	19356	Almoço pelo sistema por quilo	R\$ 36,98
	40	19356	Almoço pelo sistema de prato feito: diariamente contendo arroz, feijão, um tipo de carne (duas opções a escolher) um tipo de salada e uma guarnição (duas opções a escolher)	R\$ 13,88
	41	19356	Marmitex de nº 8 (680 g a 700 g)	R\$ 10,75
	42	19356	Marmitex de nº 9 (900 g a 1 kg)	R\$ 13,50
	43	19356	Marmitex Executiva tipo 3 deverá ter aproximadamente 700 gramas (680a 700g) de isopor com repartições	R\$ 15,00
	Total			

1.15 Nos meses em que o funcionamento da lanchonete e restaurante for alterado em decorrência de recesso acadêmico ou suspensão parcial das atividades superiores a 10 dias, e no caso de férias escolares em janeiro e julho ou conforme calendário escolar, será reduzido o quantitativo de salgados e/ou pratos feitos ofertados gratuitamente. Essa redução (salgados e/ou pratos feitos ofertados gratuitamente) será proporcional a redução do valor da taxa de ocupação desses espaço.

1.16 Nos itens do cardápio mínimo, exceto os itens 17 ao 27, haverá tolerância de 5% sobre a quantidade de mesa ou volume, para fins de fiscalização por parte da Administração.

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

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

2. DA JUSTIFICATIVA E DO OBJETIVO DA CONTRATAÇÃO



2.1 A concessão trata especificamente do uso de espaço físico de 19,97 m² para lanchonete e 34,13 m² para restaurante, contemplando área de atendimento para Lanchonete e Restaurante, e área para preparo das refeições e banheiro para Restaurante, visando o atendimento aos servidores, estudantes, colaboradores terceirizados, prestadores de serviços e visitantes do *Campus* Três Lagoas/IFMS, a fim de que os comensais mencionados possam usufruir dos serviços sem ter que necessariamente deslocar-se para fora do *Campus* durante as jornadas de estudo ou trabalho, o que proporciona maior controle de entrada e saída, evita riscos de deslocamentos, uma vez que o *Campus* localiza-se a uma distância considerável de pontos comerciais.

2.2 Atualmente, o *Campus* Três Lagoas conta com uma quantidade de, aproximadamente, 110 servidores, 800 estudantes, 18 colaboradores terceirizados, e a quantidade de visitantes é variável, portanto, a variedade e quantidade de itens a serem ofertados e o número de funcionários para atendimento devem ser compatíveis com essa realidade do *Campus*. Os estimativos de população do *Campus*, bem como o cardápio mínimo estabelecido não constituem qualquer compromisso presente ou futuro por parte do IFMS – *Campus* Três Lagoas, que não poderá ser responsabilizado por variações na quantidade de refeições, salgados, lanches ou quaisquer dos itens a serem servidos pela Contratada.

2.3 Diante do exposto, se faz necessário a realização de licitação para a concessão onerosa de uso de espaço físico destinado a lanchonete/restaurante a fim de atender as demandas do *Campus* Três Lagoas, tendo como contrapartida o fornecimento gratuito de salgados e pratos feitos proporcional ao valor do espaço físico.

3. DA CLASSIFICAÇÃO DOS SERVIÇOS

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

3.1 Cabendo licitação na modalidade Pregão, conforme Acórdão Nº 2844/2010 – TCU ainda observado o disposto na Lei nº. 10.520 de 7 de julho de 2002; e na Instrução Normativa SLTI/MPOG nº. 01 de 19 janeiro de 2010, da Secretaria de Logística e Tecnologia da Informação do Ministério do Planejamento, Orçamento e Gestão – SLTI/MPOG e alterações subsequentes; aplicando – se subsidiariamente, no que couber, a Lei nº. 8.666 de 21 de junho de 1993; a Lei nº 9.636, de 15/05/1998, o Decreto nº 3.725, de 10/01/2001; Decreto nº 9.507 de 21 de setembro de 2018; Portaria nº 05, de 31/01/2001; a Resolução CNNPA nº33, de 09 de novembro de 1977; Código de Defesa do Consumidor; Resolução RDC nº 216, de 15 de setembro de 2004 da



ANVISA; Decreto nº 7.746/2012, da Casa Civil da Presidência de República, que regulamenta o art. 3º da Lei nº 8.666, de 21 de junho de 1993, para estabelecer critérios, práticas e diretrizes para a promoção do desenvolvimento nacional sustentável nas contratações realizadas pela Administração Pública Federal, e institui a Comissão Interministerial de Sustentabilidade na Administração Pública.

- 3.2 Os serviços a serem contratados enquadram-se nos pressupostos do Decreto nº 2.271, de 1997, constituindo-se em atividades materiais acessórias, instrumentais ou complementares à área de competência legal do órgão licitante, não inerentes às categorias funcionais abrangidas por seu respectivo plano de cargos.
- 3.3 A prestação dos serviços não gera vínculo empregatício entre os empregados da Contratada e a Contratante, vedando-se qualquer relação entre estes que caracterize pessoalidade e subordinação direta.
- 3.4 A exploração dos serviços de cantina/lanchonete tem prazo inicial de 12 (doze) meses, podendo ser prorrogado por períodos iguais e sucessivos, limitados a 60 (sessenta) meses, nos termos do inciso II do artigo 57 da Lei nº 8666/93, conforme disciplinado no Contrato, e se for do interesse da Contratante.

4 DA FORMA DE PRESTAÇÃO DOS SERVIÇOS

- 4.1 O horário de funcionamento mínimo da cantina/lanchonete será das 6h30 às 22h, de segunda à sexta-feira, e das 6h30 às 11h aos sábados letivos, sendo que haverá funcionamento aos domingos e feriados, em caso de cursos e eventos promovidos pelo IFMS *Campus* Três lagoas, ou em outros casos no interesse da Administração. Durante o período de recesso escolar (férias, greve ou outro tipo de paralisação das atividades da Instituição), será obrigatório o funcionamento da cantina/lanchonete, por período mínimo de 2 (duas) horas, em cada expediente, podendo esta condição ser modificada em acordo com a fiscalização do IFMS – *Campus* Três Lagoas, se convier. Somente poderão ser comercializados alimentos e bebidas de valor nutricional comprovado, não sendo permitida a venda de cigarros, bebidas alcoólicas, medicamentos na cantina.
- 4.2 Não será permitida colocação de propagandas comerciais por parte da contratada nas paredes ou na área de consumo. A contratada poderá fixar cartazes no ambiente da cantina, desde que autorizado pela contratante e nos locais que essa determinar, por intermédio do fiscal de contrato do IFMS –



Campus Três Lagoas.

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

4.4 A contratada deverá possibilitar aos clientes formas diversas de pagamento, no mínimo em dinheiro, e nos cartões de débito e crédito, sem estipulação de valores mínimos e máximos na opção de crédito.

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

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

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

a) Banha animal;



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

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

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

4.10 A contratada deverá manter as câmaras frigoríficas permanentemente em condições adequadas de higiene e arrumação, armazenando os alimentos em caixas-monobloco de plástico e conservar adequadamente, por sua conta e risco, os estoques de gêneros alimentícios e materiais necessários à realização de serviços.

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

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

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

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

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

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



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

4.18. A execução dos serviços tem previsão de ser iniciada em no primeiro semestre de 2020 para o serviço de lanchonete e restaurante.

4.19. A tabela de preços de todos os produtos, devidamente aprovada pela contratante deverá ser afixada em lugar visível, com os preços atualizados. Não será permitida a inclusão de taxas, tais como comissões e gorjetas, nos preços da tabela, nem a sua cobrança à parte.

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

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

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

4.23. São proibições no interior da cantina/lanchonete:

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



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

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

5 DA INFRAESTRUTURA

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

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

6 DA MANUTENÇÃO, CONSERVAÇÃO E REPAROS

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

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

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

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

7 DOS EMPREGADOS

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



boa saúde física e mental.

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

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

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

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

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

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

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

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

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

8 DA LIMPEZA E DO CONTROLE DE PRAGAS E ROEDORES



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

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

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

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

8.5 A contratada deverá manter um programa periódico para que a cada 4 meses seja realizada dedetização/desinsetização e desratização, para manter a higiene local, ou sempre que solicitado pela fiscalização do IFMS – *Campus Três Lagoas*. A dedetização/ /desinsetização e desratização deverá ser feita no fim do expediente de sexta-feira, devendo sofrer faxina geral no fim de semana ou na segunda-feira pela manhã, para retirada dos insetos mortos e asseio das instalações. A dedetização/desinsetização, a desratização e a faxina deverão ser acompanhadas por um funcionário designado pela empresa e com o conhecimento da Contratante.

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

8.7. As empresas responsáveis pelo serviço de dedetização/desinsetização e desratização deverão apresentar informações seguras sobre o uso de inseticidas



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

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

9 DO CONTROLE DE QUALIDADE DOS SERVIÇOS E PRODUTOS

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

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

10 DA HIGIENE DOS ALIMENTOS

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

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

11 DA HIGIENE AMBIENTAL

11.1 A Contratada deverá fornecer lixeiras com tampa móvel e sacos de plástico no interior, para toda a área do estabelecimento e de acordo com as normas de



coleta seletiva, ou conforme determinado pelo fiscal de contrato do IFMS - *Campus Três Lagoas*.

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

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

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

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

11.6 Não é permitido nos procedimentos de higiene:

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

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

12 DOS PRODUTOS

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



12.2 Fica terminantemente proibida a venda de: cigarros (e quaisquer outros artigos de tabacaria), bebidas alcoólicas, medicamentos, 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 deste edital e termo de referência.

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

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

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

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

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

12.8 Qualquer produto não listado deve ser submetido à avaliação do IFMS – *Campus* Três Lagoas antes de ser comercializado, devendo ainda ser



apresentado o valor a ser comercializado de cada produto, sendo que este valor não poderá ultrapassar o preço de mercado local.

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

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

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

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

13 DAS INFORMAÇÕES RELEVANTES PARA O DIMENSIONAMENTO DA PROPOSTA

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

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

14 DA METODOLOGIA DE AVALIAÇÃO DA EXECUÇÃO DOS SERVIÇOS

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

14.2. Poderá ser efetuada, periodicamente, pela contratante, pesquisa de opinião junto



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

15 DOS MATERIAIS A SEREM DISPONIBILIZADOS

15.1 Para a perfeita execução dos serviços, a contratada deverá disponibilizar os materiais, equipamentos, ferramentas e utensílios suficientes ao público usuário, promovendo sua substituição quando necessário.

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

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

15.4 A contratada deverá disponibilizar organizadores de fila.

15.5 A contratada deverá fornecer lixeiras com tampa móvel e sacos de



plástico no interior, para toda área do estabelecimento e de acordo com as normas de coleta seletiva ou conforme determinado pelo fiscal do contrato de Concessão.

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

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

16 DA VISTORIA

16.1 Para o correto dimensionamento e elaboração de sua proposta, o licitante poderá realizar vistoria nas instalações do local de execução dos serviços, acompanhado por servidor designado para esse fim, de segunda à sexta-feira, das 9h às 10h30, devendo o agendamento ser efetuado previamente com no mínimo 24 horas de antecedência pelo telefone (67) 3509-9520 ou (67) 3509-9524, falar com servidores Thassiany Nascimento, Rafael Gabriel, Cintia Figueiredo ou Sueli Alves.

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

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

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



17 DAS OBRIGAÇÕES DA CONTRATANTE

- 17.1 São obrigações da contratante:
- 17.1.1 Exigir o cumprimento de todas as obrigações assumidas pela contratada, de acordo com as cláusulas contratuais e os termos de sua proposta;
 - 17.1.2 Notificar a contratada por escrito da ocorrência de eventuais imperfeições no curso da execução dos serviços, fixando prazo para a sua correção e/ou aplicando as sanções cabíveis;
 - 17.1.3 Propiciar à contratada, acesso à área abrangida pela concessão;
 - 17.1.4 Realizar pesquisas de opinião junto à clientela da cantina/lanchonete, para avaliar o grau de satisfação, utilizando-se dos resultados obtidos para embasar a decisão de prorrogar ou não a concessão;
 - 17.1.5 Manifestar-se, oficialmente, a respeito do interesse de prorrogar ou não a concessão em até 90 dias antes do término do mesmo;
 - 17.1.6 Entregar, mensalmente, a Guia de Recolhimento da União (GRU) para pagamento dos valores correspondentes à taxa mensal de ocupação.

18 DAS OBRIGAÇÕES DA CONTRATADA

- 18.1 São obrigações da contratada:
- 18.1.1 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 os materiais e equipamentos, ferramentas e utensílios necessários, na qualidade e quantidade especificadas neste Termo de Referência e em sua proposta;



- 18.1.2 Responsabilizar-se pelos vícios e danos decorrentes da execução do objeto, de acordo com os artigos 14 e 17 a 27, do Código de Defesa do Consumidor (Lei nº 8.078, de 1990), ficando a Contratante autorizada a descontar da garantia, caso exigida no edital, ou dos pagamentos devidos à contratante, o valor correspondente aos danos sofridos;
- 18.1.3 Atender as solicitações da Contratante quanto à substituição dos empregados alocados, no prazo fixado pelo fiscal, nos casos em que embarace a fiscalização, trate servidores ou usuários de maneira desrespeitosa ou ainda que conduza de modo inconveniente ou incompatível com o exercício das funções que lhe foram atribuídas;
- 18.1.4 Assumir a responsabilidade e o ônus pelo recolhimento de todos os impostos, taxas, tarifas, contribuições ou emolumentos federais, estaduais e municipais, que incidam ou venham a incidir sobre o objeto do Termo de Concessão e apresentar os respectivos comprovantes, quando solicitados;
- 18.1.5 A CONTRATADA deverá permitir visitas às suas dependências dentro do IFMS, quando solicitado por qualquer usuário (alunos, funcionários, servidores e visitantes);
- 18.1.6 Além de submeter-se à inspeção acima referida, a Contratada fica obrigada a apresentar amostras dos gêneros, materiais e produtos finais, sempre que for exigido pela Fiscalização do contrato, facilitando o acesso dos servidores no exercício de suas atribuições e atendendo prontamente às exigências que lhe forem formuladas;
- 18.1.7 Manter durante toda a vigência da concessão, em compatibilidade com as obrigações assumidas, todas as condições de habilitação e qualificação exigidas na licitação;
- 18.1.8 Cumprir as determinações e orientações da legislação sanitária em vigor, respondendo com exclusividade, por todas e quaisquer multas ou interpelações de autoridades competentes, bem como por problemas causados aos usuários relativos aos alimentos fornecidos, configurando-se falta grave a interdição da lanchonete por qualquer motivo;
- 18.1.9 Providenciar, sem qualquer ônus para o IFMS – Campus Três Lagoas, a obtenção de licenças, autorizações, alvarás e outros, junto às autoridades competentes, necessários ao funcionamento do espaço físico dentro das normas legais vigentes,



respondendo por eventuais infrações a estas normas;

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

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

18.2 São também obrigações da contratada:

- a) Responder exclusiva e integralmente pelos encargos tributários, fiscais, trabalhistas e patrimoniais pertinentes ao objeto da presente concessão de uso;
- b) Apresentar ao fiscal de contrato, mensalmente, os comprovantes de pagamento de funcionários bem como dos respectivos encargos trabalhistas, quando do interesse da Administração;
- c) Não efetuar sob qualquer motivo, a subconcessão total ou parcial do imóvel, objeto do presente instrumento contratual;
- d) Utilizar e cuidar do imóvel sob concessão de uso, bem como os bens móveis ali instalados, estritamente para as atividades contratadas, como se seu próprio fosse, responsabilizando-se pelos danos que por ventura der causa;
- e) Responder por incêndio na área de concessão de uso, se não provar caso fortuito ou força maior, vício de construção ou origem criminal provocado por terceiros;
- f) Responder integralmente por pequenos reparos na área do imóvel sob concessão, exceto os resultantes de depreciação pelo tempo ou uso normal, realizando imediatamente a reparação de danos verificados, causados por usuários sob sua responsabilidade, com consentimento do IFMS - *Campus* Três Lagoas;
- g) Pagar mensal e regularmente o valor contratual avençado, inclusive as multas e penalizações, se aplicadas;
- h) Restituir o imóvel, ao término do prazo de vigência contratual ou determinado findo prematuramente, na forma como o recebeu, salvo os desgastes normais da ação do tempo de uso;
- i) Responsabilizar-se na forma da legislação vigente e cabível, quanto aos preços, qualidade e higiene dos produtos comercializados, assim como pela higienização das



- instalações, na forma exigida pela saúde pública;
- j)** Responsabilizar-se pelas despesas da execução do objeto;
 - k)** Cumprir fielmente as cláusulas contratuais, os horários estipulados e as normas gerais de funcionamento;
 - l)** Oferecer cardápio mínimo com variedades estipuladas;
 - m)** Não incluir nos serviços oferecidos qualquer comercialização, onerosa ou gratuita, de cigarros e bebidas alcoólicas, medicamentos e goma de mascar.

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

19 DA SUBCONTRATAÇÃO

19.5 Não será admitida a subcontratação do objeto licitatório.

20 DO CONTROLE E FISCALIZAÇÃO DA EXECUÇÃO

20.5 O acompanhamento e a fiscalização da execução da concessão consistem na verificação da conformidade da prestação dos serviços e da alocação dos recursos necessários, de forma a assegurar o perfeito cumprimento do ajuste, devendo ser exercidos por um ou mais representantes da Contratante, especialmente designados, na forma dos arts. 67 e 73 da Lei nº 8.666, de 1993, e do art. 6º do Decreto nº 2.271, de 1997.

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

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

21 DA RESCISÃO DA CONCESSÃO



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

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

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

22 DAS SANÇÕES ADMINISTRATIVAS

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

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

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

- a) advertência por faltas leves, assim entendidas aquelas que não acarretem prejuízos significativos para a Contratante;
- b) multa moratória de 1% (hum por cento) por dia de atraso injustificado sobre o valor da parcela inadimplida, até o limite de 20 (vinte) dias;
- c) multa compensatória de 10 % (dez por cento) sobre o valor total da concessão, no caso de inexecução total do objeto;
- d) em caso de inexecução parcial, a multa compensatória, no mesmo percentual do subitem acima, será aplicada de forma proporcional à obrigação inadimplida;
- e) suspensão de licitar e impedimento de contratar com o órgão, entidade ou unidade administrativa pela qual a Administração Pública opera e atua concretamente, pelo prazo de até dois anos;



f) impedimento de licitar e contratar com a União com o consequente descredenciamento no SICAF pelo prazo de até cinco anos;

g) declaração de inidoneidade para licitar ou contratar com a Administração Pública, enquanto perdurarem os motivos determinantes da punição ou até que seja promovida a reabilitação perante a própria autoridade que aplicou a penalidade, que será concedida sempre que a contratada ressarcir a cedente pelos prejuízos causados.

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

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

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

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

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

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

22.6 As penalidades serão obrigatoriamente registradas no Sicaf.

Três Lagoas /MS, 06 de dezembro de 2019.

Elaborado por:

Rafael Gabriel

Administrador

Autorizado por:

Apio Carnielo e Silva

Diretor-Geral

Portaria nº 893 de 29/04/2016



ANEXO II- LANCHONETE

MINUTA DO TERMO DE CONTRATO DE CONCESSÃO

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

PREGÃO ELETRÔNICO Nº 05/2019

(Processo Administrativo nº 23347.008285.2019-20)

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

O INSTITUTO FEDERAL DE CIÊNCIA, TECNOLOGIA E EDUCAÇÃO DE MATO GROSSO DO SUL – *CAMPUS* TRÊS LAGOAS, neste ato denominado CONTRATANTE, com sede na Rua Angelo Melão, 790, Bairro Jardim das Paineiras, CEP: 79.641-162, representado por seu Diretor Geral, Apio Carnielo e Silva, nomeado pela Portaria nº xxx, de xx de xxxxxx de xxxxxx, publicada no DOU de xxxx de xxxx de xxxx, inscrito(a) no CPF nº xxx.xxx.xxx-xx, portador(a) da Carteira de Identidade nº xxxxx – ORGÃO EXPEDIDOR e XXXXXXXXXXXXXXXXXXXX doravante denominada simplesmente CONTRATADA, neste ato representada por XXXXXXXXXXXXXXXXXXXX, portador da Cédula de Identidade n.ºXXXXXX e CPF (M F) n.ºXXXXXXXXXXXX, de acordo com a representação legal que lhe é outorgada por força do contrato social da empresa, têm entre si, justo e avençado e celebram, mediante as cláusulas e condições abaixo especificadas, o presente Termo de Concessão para o Uso Oneroso de área própria do Instituto Federal de Mato Grosso do Sul – *Campus* Três Lagoas, para a exploração dos serviços cantina/lanchonete, o qual é parte integrante da proposta apresentada pela CONTRATADA, constante do Processo nº 23347.008285.2019-20, sujeitando-se a CONTRATANTE e a



CONTRATADA, no que couber, às normas disciplinares da Lei n.º 8.666/93 e alterações posteriores, da Lei N.º 8.880/94, da Lei N.º 9.069/95, da Instrução Normativa nº 05 de 21.07.95, da IN n.º 18/97, da Portaria n.º 3.194 de 06.11.96 e demais normas, instruções e legislação complementar, que de mútuo acordo acatam.

1. CLÁUSULA PRIMEIRA - DO OBJETO

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

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

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

2. CLÁUSULA SEGUNDA - DA DEMANDA DOS SERVIÇOS

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

LOCAL	USUÁRIOS
IFMS - CAMPUS TRÊS LAGOAS Rua Angelo Melão, 790 Jd das Paineiras Três Lagoas/MS CEP: 79.641-162	Aproximadamente, 110 servidores, 800 estudantes, 18 colaboradores terceirizados, e a quantidade de visitantes é variável. Obs.: A administração não se responsabilizará em nenhum momento pela variação da demanda de qualquer forma.



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

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

3.2. Sendo vantajoso para a Administração, será solicitado da CONTRATADA manifestação de interesse na prorrogação do Termo de Contrato de Concessão, com antecedência de 90 (noventa) dias do término do mesmo, devendo esta responder em até 15 (quinze) dias do recebimento da solicitação formulada pela CONTRATANTE.

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

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

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

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

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

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

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



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

5.2. Outras disposições estão definidas no TERMO DE REFERÊNCIA.

6. CLÁUSULA SEXTA - DAS OBRIGAÇÕES DA CONTRATADA

6.1. 1 . De acordo com as disposições definidas no EDITAL E TERMO DE REFERÊNCIA.

7. CLÁUSULA SÉTIMA - DAS OBRIGAÇÕES DA CONTRATANTE

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

8. CLÁUSULA OITAVA - DA FISCALIZAÇÃO

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

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

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



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

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

9. CLÁUSULA NONA - DAS SANÇÕES ADMINISTRATIVAS

9.1. Disposições definidas EDITAL E TERMO DE REFERÊNCIA.

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

10.1. O TERMO DE CONTRATO DE CONCESSÃO poderá ser reajustado visando à recomposição dos valores correspondentes ao pagamento da concessão do espaço bem como dos preços dos produtos comercializados na cantina/lanchonete, observando-se, porém, o interstício mínimo de um ano, a contar:

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

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

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

VC = Valor Corrigido;

Va = Valor atual a ser reajustado; e

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

10.3. Para reajuste dos preços dos produtos comercializados na



Cantina/Lanchonete, deverá ser observado o seguinte:

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

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

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

11. CLÁUSULA DÉCIMA PRIMEIRA - DA RESCISÃO

11.1. A inexecução total ou parcial deste Termo de Concessão enseja a sua rescisão, conforme disposto nos artigos 77 a 80 da Lei n. 08.666/93.

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

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

11.3.1. Por ato unilateral e escrito da Administração, nos casos enumerados nos incisos I a XII e XVII do artigo 78 da Lei n. 0 8.666/93, notificando-se a CONTRATADA com a antecedência mínima de 30 (trinta) dias, exceto quanto ao inciso XVII;

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



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

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

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

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

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

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

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

11.4.7. Razões de interesse público, a serem evidenciadas na forma prevista no art.78, inciso XII da Lei n.º8.666/93;

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

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

11.4.10. Falência, recuperação judicial ou liquidação da CONTRATADA;

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

11.4.12. Dissolução da sociedade.

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

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

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

11.6.2. Relação dos pagamentos já efetuados e ainda devidos;

11.6.3. Indenizações e multas.

11. CLÁUSULA DÉCIMA SEGUNDA - DA GARANTIA CONTRATUAL



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

12 CLÁUSULA DÉCIMA TERCEIRA - DA SUBCONTRATAÇÃO

12.1. De acordo com disposições do EDITAL E TERMO DE REFERÊNCIA.

13 CLÁUSULA DÉCIMA QUARTA - HORÁRIOS DE FUNCIONAMENTO DOS SERVIÇOS E QUALIDADE DOS SERVIÇOS PRESTADOS

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

14 CLÁUSULA DÉCIMA QUINTA - DISPOSIÇÕES GERAIS

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

14.2. Aos casos omissos serão decididos pelo IFMS – *Campus Três Lagoas*, aplicando-se as disposições legais.

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

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

Três Lagoas/MS, de de 2019.

Representante legal da CONTRATANTE

Representante legal da CONTRATADA

TESTEMUNHAS:



ANEXO III RESTAURANTE

MINUTA DO TERMO DE CONTRATO DE CONCESSÃO

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

PREGÃO ELETRÔNICO Nº 05/2019

(Processo Administrativo nº 23347.008285.2019-20)

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

O INSTITUTO FEDERAL DE CIÊNCIA, TECNOLOGIA E EDUCAÇÃO DE MATO GROSSO DO SUL – *CAMPUS TRÊS LAGOAS*, neste ato denominado CONTRATANTE, com sede na Rua Angelo Melão, 790, Bairro Jardim das Paineiras, CEP: 79.641-162, representado por seu Diretor Geral, Apio Carnielo e Silva, nomeado pela Portaria nº xxx, de xx de xxxxxx de xxxxxx, publicada no DOU de xxxx de xxxx de xxxx, inscrito(a) no CPF nº xxx.xxx.xxx-xx, portador(a) da Carteira de Identidade nº xxxxx – ORGÃO EXPEDIDOR e XXXXXXXXXXXXXXXXXXXX doravante denominada simplesmente CONTRATADA, neste ato representada por XXXXXXXXXXXXXXXXXXXX, portador da Cédula de Identidade n.ºXXXXXX e CPF (M F) n.ºXXXXXXXXXXXX, de acordo com a representação legal que lhe é outorgada por força do contrato social da empresa, têm entre si, justo e avençado e celebram, mediante as cláusulas e condições abaixo especificadas, o presente Termo de Concessão para o Uso Oneroso de área própria do Instituto Federal de Mato Grosso do Sul – *Campus Três Lagoas*, para a exploração dos serviços cantina/lanchonete, o qual é parte integrante da proposta apresentada pela CONTRATADA, constante do Processo nº 23347.008285.2019-20, sujeitando-se a CONTRATANTE e a



CONTRATADA, no que couber, às normas disciplinares da Lei n.º 8.666/93 e alterações posteriores, da Lei N.º 8.880/94, da Lei N.º 9.069/95, da Instrução Normativa nº 05 de 21.07.95, da IN n.º 18/97, da Portaria n.º 3.194 de 06.11.96 e demais normas, instruções e legislação complementar, que de mútuo acordo acatam.

12. CLÁUSULA PRIMEIRA - DO OBJETO

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

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

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

13. CLÁUSULA SEGUNDA - DA DEMANDA DOS SERVIÇOS

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

LOCAL	USUÁRIOS
IFMS - CAMPUS TRÊS LAGOAS Rua Angelo Melão, 790 Jd das Paineiras Três Lagoas/MS CEP: 79.641-162	Aproximadamente, 110 servidores, 800 estudantes, 18 colaboradores terceirizados, e a quantidade de visitantes é variável. Obs.: A administração não se responsabilizará em nenhum momento pela variação da demanda de qualquer forma.



14. CLÁUSULA TERCEIRA - DA VIGÊNCIA DO TERMO DE CONTRATO DE CONCESSÃO

14.1.O prazo de vigência do Termo de Contrato de Concessão será de 12 (doze) meses, com início na data de/...../20.... e encerramento em/...../20 , com cláusula resolutiva desde que atingido os critérios para concessão da merenda escolar e comunicado com antecedência de 30 (trinta) dias o contrato será extinto, podendo ser prorrogado por interesse das partes até o limite de 60 (sessenta) meses, desde que haja autorização formal da autoridade competente.

14.2.Sendo vantajoso para a Administração, será solicitado da CONTRATADA manifestação de interesse na prorrogação do Termo de Contrato de Concessão, com antecedência de 90 (noventa) dias do término do mesmo, devendo esta responder em até 15 (quinze) dias do recebimento da solicitação formulada pela CONTRATANTE.

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

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

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

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

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

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



16. CLÁUSULA QUINTA - DOS VALORES E PRAZOS DE PAGAMENTO PELA CONCESSÃO DO ESPAÇO FÍSICO

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

16.2. Outras disposições estão definidas no TERMO DE REFERÊNCIA.

17. CLÁUSULA SEXTA - DAS OBRIGAÇÕES DA CONTRATADA

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

18. CLÁUSULA SÉTIMA - DAS OBRIGAÇÕES DA CONTRATANTE

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

19. CLÁUSULA OITAVA - DA FISCALIZAÇÃO

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

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

19.2. A fiscalização será exercida no interesse do CONTRATANTE CEDENTE e não exclui nem reduz a responsabilidade da CONTRATADA, inclusive perante terceiros, quaisquer que sejam as irregularidades identificadas, em nenhuma hipótese



implicando ou podendo ser atribuída corresponsabilidade da Administração ou de seus agentes.

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

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

20. CLÁUSULA NONA - DAS SANÇÕES ADMINISTRATIVAS

20.1. Disposições definidas EDITAL E TERMO DE REFERÊNCIA.

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

21.1. O TERMO DE CONTRATO DE CONCESSÃO poderá ser reajustado visando à recomposição dos valores correspondentes ao pagamento da concessão do espaço bem como dos preços dos produtos comercializados na cantina/lanchonete, observando-se, porém, o interstício mínimo de um ano, a contar:

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

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

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

VC = Valor Corrigido;

Va = Valor atual a ser reajustado; e

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



1 0 . 3 . Para reajuste dos preços dos produtos comercializados na Cantina/Lanchonete, deverá ser observado o seguinte:

d) Decorrido o prazo mínimo de 01(um) ano, a CONTRATADA deverá solicitar, formalmente, o reajuste dos valores praticados;

e) O Reajuste será linear, com o mesmo índice para atualização dos preços de todos os produtos comercializados na cantina escolar e passará a vigorar após aprovação do IFMS – Campus Três Lagoas, que dependerá da solicitação de reajuste formalizada pela CONTRATADA para manifestar-se;

f) Para solicitação do próximo reajuste, deverá ser respeitado o prazo mínimo de 01 (um) ano, a contar do início dos efeitos do último reajuste realizado, salvo se comprovadamente demonstrado pelo cessionário através de documentação (notas fiscais) o aumento dos valores dos insumos e este reflexo ser perceptível a nível nacional ou a ocorrência de fato superveniente que motive o aumento dos custos de produção, desde que previamente analisado e aprovado pela administração devidamente registrado aos autos do processo.

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

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

22. CLÁUSULA DÉCIMA PRIMEIRA - DA RESCISÃO

22.1. A inexecução total ou parcial deste Termo de Concessão enseja a sua rescisão, conforme disposto nos artigos 77 a 80 da Lei n. °8.666/93.

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

22.3. A rescisão deste Termo de Contrato de Concessão poderá ocorrer:

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

22.3.2. Amigavelmente, por acordo entre as partes, desde que seja conveniente para



a Administração.

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

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

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

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

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

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

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

11.4.13. Razões de interesse público, a serem evidenciadas na forma prevista no art.78, inciso XII da Lei n.º8.666/93;

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

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

11.4.16. Falência, recuperação judicial ou liquidação da CONTRATADA;

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

11.4.18. Dissolução da sociedade.

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

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

22.6.1. Balanço dos eventos contratuais já cumpridos ou parcialmente cumpridos;

22.6.2. Relação dos pagamentos já efetuados e ainda devidos;

22.6.3. Indenizações e multas.

15 CLÁUSULA DÉCIMA SEGUNDA - DA GARANTIA CONTRATUAL

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



16 CLÁUSULA DÉCIMA TERCEIRA - DA SUBCONTRATAÇÃO

16.1. De acordo com disposições do EDITAL E TERMO DE REFERÊNCIA.

17 CLÁUSULA DÉCIMA QUARTA - HORÁRIOS DE FUNCIONAMENTO DOS SERVIÇOS E QUALIDADE DOS SERVIÇOS PRESTADOS

17.1. De acordo com disposições do EDITAL E TERMO DE REFERÊNCIA.

18 CLÁUSULA DÉCIMA QUINTA - DISPOSIÇÕES GERAIS

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

18.2. Aos casos omissos serão decididos pelo IFMS – *Campus* Três Lagoas, aplicando-se as disposições legais.

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

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

Três Lagoas/MS, de de 2019.

Representante legal da CONTRATANTE

Representante legal da CONTRATADA

TESTEMUNHAS:



ANEXO IV
MODELO DE PROPOSTA DE PREÇOS
PREGÃO ELETRÔNICO Nº 05/2019

DADOS E INFORMAÇÕES DA EMPRESA

Nome: _____

CNPJ: _____

Endereço: _____

Telefone(s): _____

E-mail: _____

Grupo	Item	Descrição	Valor
GRUPO 1	1	Fatia de, no mínimo, 100g de bolo simples com cobertura (no mínimo de chocolate, de cenoura, de banana, de fubá e de laranja).	
	2	Fatia de, no mínimo, 100g de bolo recheado (no mínimo de chocolate, de chocolate com morango, de prestígio, de musse de limão, de doce de leite e de quatro leites).	
	3	Salgado de, no mínimo, 100g frito (no mínimo coxinha de frango, coxinha de carne, quibe,	
	4	Pastel de carne, pastel de queijo, risoles de frango, risoles de carne, risoles de queijo, enroladinho de salsicha e enroladinho de presunto e queijo).	
	5	Salgado de, no mínimo, 100g assado (no mínimo enroladinho de salsicha, enroladinho de presunto e queijo, empada de frango, empada de carne seca, esfirra de carne, pão italiano, <i>croissant</i> de presunto e queijo, <i>croissant</i> de frango, minipizza, pão de batata com requeijão Cremoso, e trouxa de frango com requeijão cremoso	
	6	Chipa de, no mínimo, 90g.	
	7	Pão de queijo de, no mínimo, 90g.	
	8	Pão com manteiga de 60g	
	9	Misto quente de, no mínimo, 110g (pão de forma com queijo e presunto).	
	10	Queijo quente de, no mínimo, 110g (pão de forma com queijo).	



11	Sanduíche frio de, no mínimo, 200g (pão de forma tradicional ou integral com recheio de frango desfiado, ou atum, ou ricota, ou peito de peru defumado, ou salame, mais queijo, presunto, cenoura, alface e tomate).	
12	Sanduíche de, no mínimo, 250g com hambúrguer de carne, mais queijo, salada e ovo (com ou sem salada)	
13	Sanduíche de, no mínimo, 250g com hambúrguer de carne e queijo (com ou sem salada)	
14	Sanduíche de, no mínimo, 250g com hambúrguer de frango e queijo (com ou sem salada)	
15	Pote de, no mínimo, 250g de salada de frutas no mínimo com quatro tipos de frutas (banana, maçã, laranja, uva, morango, mamão, ou melão).	
16	Copo de, no mínimo, 300ml de leite puro integral ou desnatado.	
17	Copo de, no mínimo, 300ml de leite integral ou desnatado com café.	
18	Copo de, no mínimo, 300ml de leite integral ou desnatado com achocolato em pó.	
19	Copo de, no mínimo, 100ml de cappuccino.	
20	Café, xícara de no mínimo 50 ml.	
21	Refrigerante lata de no mínimo 350ml	
22	Refrigerante diet lata de no mínimo 350ml	
23	Mini lata de, no mínimo, 220ml de refrigerante normal	
24	Mini lata de, no mínimo, 220ml de refrigerante <i>diet</i> .	
25	Garrafa de, no mínimo, 500ml de água mineral com gás	
26	Garrafa de, no mínimo, 500ml de água mineral sem gás.	
27	Suco industrializado, incluindo os mais demandados e diversas marcas, com 350 ml	
28	Suco industrializado diet, incluindo os mais demandados e diversas marcas, com 350 ml	
29	Suco de laranja copo com 300 ml	
30	Suco de fruta com água, copo de, no mínimo, 300ml (fruta em polpa e in natura).	
31	Suco de fruta com leite integral ou desnatado, copo de, no mínimo, 300ml (fruta em polpa e in natura).	
32	Vitamina de fruta (1fruta) com leite integral ou desnatado 300 ml	
33	Refrigerante garrafa de 500 ml	
34	Refrigerante diet garrafa de 500 ml	



	35	Refrigerante garrafa de 1 litro	
	36	Refrigerante diet garrafa de 1 litro	
	37	Refrigerante garrafa de 2 litros	
	38	Refrigerante diet garrafa de 2 litros	
	44	Marmitex de nº 8 (680 g a 700 g)	
	45	Marmitex de nº 9 (900 g a 1 kg)	
	46	Marmitex Executiva tipo 3 deverá ter aproximadamente 700 gramas (680a 700g) de isopor com repartições	
Grupo	Item	Descrição	Valor
Grupo 2	39	Almoço pelo sistema por quilo	
	40	Almoço pelo sistema de prato feito: diariamente contendo arroz, feijão, um tipo de carne (duas opções a escolher) um tipo de salada e uma guarnição (duas opções a escolher)	
	41	Marmitex de nº 8 (680 g a 700 g)	
	42	Marmitex de nº 9 (900 g a 1 kg)	
	43	Marmitex Executiva tipo 3 deverá ter aproximadamente 700 gramas (680a 700g) de isopor com repartições	

VALIDADE DA PROPOSTA: 60 (SESSENTA) DIAS

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

Três Lagoas/MS, _____ de _____ de 2019.

(representante legal do licitante)



ANEXO V
MODELO DE ATESTADO DE VISTORIA
PREGÃO ELETRÔNICO Nº 05/2019

Declaro, para fins de participação _____ no Pregão Eletrônico nº 02/2019, que a empresa, inscrita no CNPJ sob o nº _____, sediada na _____, representada pelo Sr.(a) _____ portador da Carteira de Identidade nº _____/SSP-, vistoriou as dependências do IFMS Campus Três Lagoas onde será realizada a concessão de espaço público para uso comercial (cantina/lanchonete). Constatou as condições e peculiaridades inerentes à natureza do local e recebeu as informações pertinentes, estando de acordo com as disposições do Edital.

Três Lagoas/MS, _____ de _____ de 2019.

REPRESENTANTE DO IFMS – CAMPUS Três Lagoas

DECLARAÇÃO DO LICITANTE

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

NOME, CARGO E ASSINATURA DO REPRESENTANTE DO LICITANTE



ANEXO VI
DECLARAÇÃO DE NÃO REALIZAÇÃO DE VISTORIA
PREGÃO ELETRÔNICO Nº 05/2019

Declaro que a empresa _____, CNPJ nº _____, telefone _____, e-mail _____, não teve interesse em realizar a vistoria nos locais onde serão executados os serviços objeto do Pregão Eletrônico nº 02/2019, não cabendo alegações, pela supracitada empresa, em qualquer época, de desconhecimento de estado, fatos e detalhes que impossibilitem ou dificultem a execução dos serviços ou o cumprimento de todas as suas obrigações.

Três Lagoas/MS, _____ de _____ de 2019.

NOME, CARGO E ASSINATURA DO REPRESENTANTE DO LICITANTE



ANEXO VII
TIPOS DE MARMITEX
PREGÃO ELETRÔNICO Nº 05/2019

Marmitex nº 08

O marmitex tipo 1 deverá ter aproximadamente 700 gramas (680a 700g) e conter no mínimo a seguinte combinação:

- Arroz branco tipo 1 (180 g);
- Feijão tipo 1 (100g);
- Carne vermelha (100 g);
- Carne branca (frango, peixe ou porco) (100 g);
- Macarrão ou outro tipo de massa (100 g);
- Guarnição (legumes cozidos ou farofa) (70 g);
- Salada de folhas com tomate (30 g)

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

Marmitex nº 09

O marmitex tipo 2 deverá ter aproximadamente 1 kg (900 a 1 kg) gramas e conter no mínimo a seguinte combinação:

- Arroz branco tipo 1 (250 g);
- Feijão tipo 1 (150 g);
- Carne vermelha (150 g);
- Carne branca (frango, peixe ou porco) (100 g);
- Macarrão ou outro tipo de massa (180 g);
- Guarnição (legumes cozidos ou farofa) (70 g);
- Salada de folhas com tomate (40 g);

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



Marmitex executivo

O marmitex tipo 3 deverá ter aproximadamente 700 gramas (680 a 700 g) e conter no mínimo a seguinte combinação:

- Arroz branco tipo 1 (180 g);
- Feijão tipo 1 (100g);
- Carne vermelha (100 g);
- Carne branca (frango, peixe ou porco) (100 g);
- Macarrão ou outro tipo de massa (100 g);
- Guarnição (legumes cozidos ou farofa) (70 g);
- Salada de folhas com tomate (30 g)

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