



Serviço Público Federal
Ministério da Educação
Fundação Universidade Federal de Mato Grosso do Sul



PREGÃO ELETRÔNICO
UNIVERSIDADE FEDERAL DE MATO GROSSO DO SUL
PREGÃO ELETRÔNICO Nº 25/2019
PROCESSO ADMINISTRATIVO Nº 23104.040825/2018-31
ATENÇÃO

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

Nesse contexto, alerta-se para que a licitante analise detalhadamente o Edital (e anexos) para formular proposta/lance firme e possível de cumprimento.

A prática injustificada de atos ilegais, v. g.: não manter a proposta, deixar de enviar documentação exigida, fazer declaração falsa, não assinar o contrato e etc., sem prejuízo de outras infrações cometidas na licitação/contratação, sujeitará a licitante a penalidades, as quais serão apuradas em regular processo administrativo.

Torna-se público que a Fundação Universidade Federal de Mato Grosso do Sul, por meio da Coordenadoria de Gestão de Materiais da Pró-Reitoria de Administração e Infraestrutura da UFMS, sediada na cidade de Campo Grande, a Avenida Costa e Silva, s/n, Cidade Universitária, realizará licitação, na modalidade **PREGÃO**, na forma **ELETRÔNICA**, do tipo **MENOR PREÇO POR ITEM QUE REPRESENTA O GRUPO**, sob a forma de execução indireta, no regime de empreitada por (preço global), 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 9.507, de 21 de setembro de 2018, do Decreto nº 7.746, de 05 de junho de 2012, das Instruções Normativas SEGES/MP nº 05, de 26 de maio de 2017, nº 03, de 26 de abril de 2018 e da Instrução Normativa SLTI/MP nº 01, de 19 de janeiro de 2010, da Lei Complementar nº 123, de 14 de dezembro de 2006, do Decreto nº 8.538, de 06 de outubro de 2015, aplicando-se, subsidiariamente, a Lei nº 8.666, de 21 de junho de 1993 e as exigências estabelecidas neste Edital.

Data da sessão: 03 de junho de 2019.

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

UASG: 154054

Local: COMPRASNET – www.comprasgovernamentais.gov.br

LICITAÇÃO COM ITENS DE AMPLA PARTICIPAÇÃO.

1. DO OBJETO

1.1. O objeto da presente licitação é a escolha da proposta mais vantajosa para a Concessão Administrativa Onerosa de Uso de Espaço Físico para exploração comercial de serviços de Lanchonete, por meio de trailer (tipo contêiner) fixo a serem instalados na Universidade Federal de Mato Grosso do Sul, voltada ao fornecimento de lanches e de refeições para a comunidade acadêmica, conforme condições, quantidades e exigências estabelecidas neste Edital e seus anexos

1.2. A licitação será dividida em itens, sendo que cada item corresponde a uma área de concessão, conforme tabela constante do Termo de Referência, facultando-se ao licitante a participação em quantos itens forem de seu interesse.

1.3. O critério de julgamento adotado será o menor preço do item, observadas as exigências contidas neste Edital e seus Anexos quanto às especificações do objeto.

1.3.1. A disputa será realizada pelo preço total do cardápio, que representa o grupo de produtos mínimos a serem oferecidos pelo licitante. Os itens do cardápio e seus respectivos valores de referência são aqueles constantes no item 21 do Anexo I - Termo de Referência.

1.3.2. Não serão admitidos valores unitários superiores aos constates no item 21 do Anexo I - Termo de Referência.

2. DO CREDENCIAMENTO

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

2.2. O cadastro no SICAF poderá ser iniciado no Portal de Compras do Governo Federal, no sítio www.comprasgovernamentais.gov.br, por meio de Certificado Digital conferido pela Infraestrutura de Chaves Públicas Brasileira – ICP – Brasil.

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. É de responsabilidade exclusiva do licitante o uso adequado do sistema, cabendo-lhe zelar por todas as transações efetuadas diretamente ou por seu representante.

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.

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 art. 9º da IN SEGES/MP nº 3, de 2018.

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

3.2. Não poderão participar desta licitação os interessados:

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

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

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

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

3.2.5. que estejam sob falência, concurso de credores, concordata ou em processo de dissolução ou liquidação;

3.2.6. entidades empresariais que estejam reunidas em consórcio;

3.2.7. Organizações da Sociedade Civil de Interesse Público - OSCIP, atuando nessa condição (Acórdão nº 746/2014-TCU-Plenário).

3.2.8. Instituições sem fins lucrativos (parágrafo único do art. 12 da Instrução Normativa/SEGES nº 05/2017);

3.2.8.1. É admissível a participação de organizações sociais, qualificadas na forma dos arts. 5º a 7º da Lei 9.637/1998, desde que os serviços objeto desta licitação se insiram entre as atividades previstas no contrato de gestão firmado entre o Poder Público e a organização social (Acórdão nº 1.406/2017-TCU-Plenário), mediante apresentação do Contrato de Gestão e dos respectivos atos constitutivos.

3.2.9. sociedades cooperativas, considerando a vedação contida no art. 10 da Instrução Normativa SEGES/MP nº 5, de 2017.

3.3. Nos termos do art. 5º do Decreto nº 9.507, de 2018, é vedada a contratação de pessoa jurídica na qual haja administrador ou sócio com poder de direção, familiar de:

a) detentor de cargo em comissão ou função de confiança que atue na área responsável pela demanda ou contratação; ou

b) de autoridade hierarquicamente superior no âmbito do órgão contratante.

3.3.1. Para os fins do disposto neste item, considera-se familiar o cônjuge, o companheiro ou o parente em linha reta ou colateral, por consanguinidade ou afinidade, até o terceiro grau (Súmula Vinculante/STF nº 13, art. 5º, inciso V, da Lei nº 12.813, de 16 de maio de 2013 e art. 2º, inciso III, do Decreto nº 7.203, de 04 de junho de 2010);

3.4. Nos termos do art. 7º do Decreto nº 7.203, de 2010, é vedada, ainda, a utilização, na execução dos serviços contratados, de empregado da futura Contratada que seja familiar de agente público ocupante de cargo em comissão ou função de confiança neste órgão contratante.

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

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

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

3.5.1.2. 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.

3.5.2. 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;

- 3.5.3. que inexistem fatos impeditivos para sua habilitação no certame, ciente da obrigatoriedade de declarar ocorrências posteriores;
- 3.5.4. que não emprega menor de 18 anos em trabalho noturno, perigoso ou insalubre e não emprega menor de 16 anos, salvo menor, a partir de 14 anos, na condição de aprendiz, nos termos do artigo 7º, XXXIII, da Constituição;
- 3.5.5. que a proposta foi elaborada de forma independente, nos termos da Instrução Normativa SLTI/MP nº 2, de 16 de setembro de 2009;
- 3.5.6. 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;
- 3.5.7. 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;
- 3.6. A declaração falsa relativa ao cumprimento de qualquer condição sujeitará o licitante às sanções previstas em lei e neste Edital.

4. DO ENVIO DA PROPOSTA

- 4.1. O licitante deverá encaminhar a proposta por meio do sistema eletrônico até a data e horário marcados para abertura da sessão, quando, então, encerrar-se-á automaticamente a fase de recebimento de propostas.
- 4.2. O licitante será responsável por todas as transações que forem efetuadas em seu nome no sistema eletrônico, assumindo como firmes e verdadeiras suas propostas e lances.
- 4.3. 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.
- 4.4. Até a abertura da sessão, os licitantes poderão retirar ou substituir as propostas apresentadas.
- 4.5. O licitante deverá enviar sua proposta mediante o preenchimento, no sistema eletrônico, dos seguintes campos:
- 4.5.1. Valor unitário da cardápio;
- 4.5.2. O valor da proposta deverá utilizar duas casas decimais, sendo que a última deverá ser 0 (zero) ou 5 (cinco). A proposta deverá ter valor final terminado em zero ou cinco centavos, para que os preços dos produtos não sejam fracionados em valores que dificultem a cobrança.
- 4.5.3. Descrição do objeto, contendo as informações similares à especificação do Termo de Referência;
- 4.6. Todas as especificações do objeto contidas na proposta vinculam a Contratada.
- 4.7. Nos valores propostos estarão inclusos todos os custos operacionais, encargos previdenciários, trabalhistas, tributários, comerciais e quaisquer outros que incidam direta ou indiretamente na prestação dos serviços, apurados mediante o preenchimento do modelo de Planilha de Custos e Formação de Preços, conforme anexo deste Edital;
- 4.7.1. A Contratada deverá arcar com o ônus decorrente de eventual equívoco no dimensionamento dos quantitativos de sua proposta, inclusive quanto aos custos variáveis decorrentes de fatores futuros e incertos, tais como os valores providos com o quantitativo de vale transporte, devendo complementá-los, caso o previsto inicialmente em sua proposta não seja satisfatório para o atendimento do objeto da licitação, exceto quando ocorrer algum dos eventos arrolados nos incisos do §1º do artigo 57 da Lei nº 8.666, de 1993.
- 4.7.2. Caso o eventual equívoco no dimensionamento dos quantitativos se revele superior às necessidades da contratante, a Administração deverá efetuar o pagamento seguindo estritamente as regras contratuais de faturamento dos serviços demandados e executados, concomitantemente com a realização, se necessário e cabível, de adequação contratual do quantitativo necessário, com base na alínea "b" do inciso I do art. 65 da Lei n. 8.666/93 e nos termos do art. 63, §2º da IN SEGES/MP n.5/2017.
- 4.8. A empresa é a única responsável pela cotação correta dos encargos tributários. Em caso de erro ou cotação incompatível com o regime tributário a que se submete, serão adotadas as orientações a seguir:
- 4.8.1. cotação de percentual menor que o adequado: o percentual será mantido durante toda a execução contratual;
- 4.8.2. cotação de percentual maior que o adequado: o excesso será suprimido, unilateralmente, da planilha e haverá glosa, quando do pagamento, e/ou redução, quando da repactuação, para fins de total ressarcimento do débito.
- 4.9. Se o regime tributário da empresa implicar o recolhimento de tributos em percentuais variáveis, a cotação adequada será a que corresponde à média dos efetivos recolhimentos da empresa nos últimos doze meses, devendo o licitante ou contratada apresentar ao pregoeiro ou à fiscalização, a qualquer tempo, comprovação da adequação dos recolhimentos, para os fins do previsto no subitem anterior.
- 4.10. Independentemente do percentual de tributo inserido na planilha, no pagamento dos serviços, serão retidos na fonte os percentuais estabelecidos na legislação vigente.
- 4.11. A apresentação das propostas implica obrigatoriedade do cumprimento das disposições nelas contidas, em conformidade com o que dispõe o Termo de Referência, assumindo o proponente o compromisso de executar os serviços nos seus termos, bem como de fornecer os materiais, equipamentos, ferramentas e utensílios necessários, em quantidades e qualidades adequadas à perfeita execução contratual, promovendo, quando requerido, sua substituição.

4.12. 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.

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

4.14. Os licitantes devem respeitar os preços máximos estabelecidos nas normas de regência de contratações públicas federais, quando participarem de licitações públicas (Acórdão nº 1455/2018 -TCU - Plenário);

4.14.1. 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.

5. DA FORMULAÇÃO DE LANCES E JULGAMENTO DAS PROPOSTAS

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

5.2. O Pregoeiro verificará as propostas apresentadas, desclassificando desde logo aquelas que não estejam em conformidade com os requisitos estabelecidos neste Edital, contenham vícios insanáveis ou não apresentem as especificações técnicas exigidas no Termo de Referência. **Não será aceito o termo “conforme edital” ou qualquer outro que não a descrição do objeto.**

5.2.1. Também será desclassificada a proposta que **identifique o licitante.**

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

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

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

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

5.5. Iniciada a etapa competitiva, os licitantes deverão encaminhar lances exclusivamente por meio do sistema eletrônico, sendo imediatamente informados do seu recebimento e do valor consignado no registro.

5.5.1. O lance deverá ser ofertado pelo valor total do cardápio.

5.5.2. O valor da proposta deverá utilizar duas casas decimais, sendo que a última deverá ser 0 (zero) ou 5 (cinco). A proposta deverá ter valor final terminado em zero ou cinco centavos, para que os preços dos produtos não sejam fracionados em valores que dificultem a cobrança.

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

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

5.8. **O valor final do lance deverá utilizar duas casas decimais, sendo que a última deverá ser 0 (zero) ou 5 (cinco). O lance deverá ter valor final terminado em zero ou cinco centavos, para que os preços dos produtos não sejam fracionados em valores que dificultem a cobrança.**

5.9. 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.

5.10. Em caso de falha no sistema, os lances em desacordo com o subitem anterior deverão ser desconsiderados pelo pregoeiro, devendo a ocorrência ser comunicada imediatamente à Secretaria de Gestão do Ministério da Economia.

5.10.1. Na hipótese do subitem anterior, a ocorrência será registrada em campo próprio do sistema.

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

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

5.13. No caso de desconexão com o Pregoeiro, no decorrer da etapa competitiva do Pregão, o sistema eletrônico poderá permanecer acessível aos licitantes para a recepção dos lances.

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

5.15. O Critério de julgamento adotado será o menor preço, conforme definido neste Edital e seus anexos.

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

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

5.18. 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.

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

5.20. A melhor classificada nos termos do item anterior terá o direito de encaminhar uma última oferta para desempate, obrigatoriamente em valor inferior ao da primeira colocada, no prazo de 5 (cinco) minutos controlados pelo sistema, contados após a comunicação automática para tanto.

5.21. 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.

5.22. 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.

5.23. Só se considera empate entre propostas iguais, não seguidas de lances. Lances equivalentes não serão considerados iguais, uma vez que a ordem de apresentação pelos licitantes é utilizada como um dos critérios de classificação.

5.23.1. Havendo eventual empate entre propostas, o critério de desempate será aquele previsto no art. 3º, § 2º, da Lei nº 8.666, de 1993, assegurando-se a preferência, sucessivamente, aos serviços:

5.23.1.1. prestados por empresas brasileiras;

5.23.1.2. prestados por empresas que invistam em pesquisa e no desenvolvimento de tecnologia no País;

5.23.1.3. 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.

5.24. Persistindo o empate entre propostas, será aplicado o sorteio como critério de desempate.

5.25. Apurada a proposta final classificada em primeiro lugar, o Pregoeiro poderá encaminhar, pelo sistema eletrônico, contraproposta ao licitante para que seja obtido melhor preço, observado o critério de julgamento, não se admitindo negociar condições diferentes daquelas previstas neste Edital.

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

5.27. Após a negociação do preço, o Pregoeiro iniciará a fase de aceitação e julgamento da proposta.

6. DA ACEITABILIDADE DA PROPOSTA VENCEDORA

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

6.1.1. No detalhamento da proposta deverão constar todos os itens que compõe o cardápio, conforme item 21 do Anexo I - Termo de Referência e Anexo III - Modelo de Proposta de Preços.

6.1.2. Não serão aceitos valores para produtos que compõe a cesta acima daqueles estimados no item 21 do Anexo I - Termo de Referência.

6.1.3. Os valores unitários de cada item que compõe o cardápio deverão ter seus valores finais terminados em 0 (zero) ou 5 (cinco) centavos, para que os preços dos produtos não sejam fracionados em valores que dificultem a cobrança.

6.1.4. Caso o valor final dos itens do cardápio não terminem em 0 (zero) ou 5 (cinco) centavos, o pregoeiro negociará para o próximo valor abaixo terminado em 0 (zero) ou 5 (cinco) centavos, sob risco de não aceitação da proposta caso o licitante não negocie o valor.

6.2. Será desclassificada a proposta ou o lance vencedor, nos termos do item 9.1 do Anexo VII-A da In SEGES/MP n. 5/2017, que:

6.2.1. contenha vício insanável ou ilegalidade;

6.2.2. não apresente as especificações técnicas exigidas pelo Termo de Referência;

6.2.3. apresentar preço final superior ao preço máximo fixado, ou que apresentar preço manifestamente inexequível.

6.2.3.1. Quando o licitante não conseguir comprovar que possui ou possuirá recursos suficientes para executar a contento o objeto, será considerada inexequível a proposta de preços ou menor lance que:

a) for insuficiente para a cobertura dos custos da contratação, apresente preços global ou unitários simbólicos, irrisórios ou de valor zero, incompatíveis com os preços dos insumos e salários de mercado, acrescidos dos respectivos encargos, ainda que o ato convocatório da licitação não tenha estabelecido limites mínimos, exceto

quando se referirem a materiais e instalações de propriedade do próprio licitante, para os quais ele renuncie a parcela ou à totalidade da remuneração.

b) apresentar um ou mais valores da planilha de custo que sejam inferiores àqueles fixados em instrumentos de caráter normativo obrigatório, tais como leis, medidas provisórias e convenções coletivas de trabalho vigentes.

6.3. Se houver indícios de inexequibilidade da proposta de preço, ou em caso da necessidade de esclarecimentos complementares, poderão ser efetuadas diligências, na forma do § 3º do artigo 43 da Lei nº 8.666, de 1993 e a exemplo das enumeradas no item 9.4 do Anexo VII-A da IN SEGES/MP N. 5, de 2017, **para que a empresa comprove a exequibilidade da proposta**.

6.4. 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.

6.5. O Pregoeiro poderá convocar o licitante para enviar documento digital, por meio de funcionalidade disponível no sistema, estabelecendo no “chat” prazo mínimo de 02 (duas) horas, sob pena de não aceitação da proposta.

6.5.1. O prazo estabelecido pelo Pregoeiro poderá ser prorrogado por solicitação escrita e justificada do licitante, formulada antes de findo o prazo estabelecido, e formalmente aceita pelo Pregoeiro

6.5.2. Dentre os documentos passíveis de solicitação pelo Pregoeiro, destacam-se as planilhas de custo readequadas com o valor final ofertado.

6.5.3. Todos os dados informados pelo licitante em sua planilha deverão refletir com fidelidade os custos especificados e a margem de lucro pretendida.

6.5.4. O Pregoeiro analisará a compatibilidade dos preços unitários apresentados na Planilha de Custos e Formação de Preços com aqueles praticados no mercado em relação aos insumos e também quanto aos salários das categorias envolvidas na contratação;

6.5.5. Erros no preenchimento da planilha não constituem motivo para a desclassificação da proposta. A planilha poderá ser ajustada pelo licitante, no prazo indicado pelo Pregoeiro, desde que não haja majoração do preço proposto.

6.5.5.1. Considera-se erro no preenchimento da planilha a indicação de recolhimento de impostos e contribuições na forma do Simples Nacional, exceto para atividades de prestação de serviços previstas nos §§5º-B a 5º-E, do artigo 18, da LC 123, de 2006.

6.5.5.2. Em nenhuma hipótese poderá ser alterado o teor da proposta apresentada, seja quanto ao preço ou quaisquer outras condições que importem em modificações de seus termos originais, ressalvadas apenas as alterações absolutamente formais, destinadas a sanar evidentes erros materiais, sem nenhuma alteração do conteúdo e das condições referidas, desde que não venham a causar prejuízos aos demais licitantes;

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

6.7. Havendo necessidade, o Pregoeiro suspenderá a sessão, informando no “chat” a nova data e horário para a sua continuidade.

6.8. 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.

7. **DA HABILITAÇÃO**

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

7.1.1. SICAF;

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

7.1.3. Cadastro Nacional de Condenações Cíveis por Atos de Improbidade Administrativa, mantido pelo Conselho Nacional de Justiça (www.cnj.jus.br/improbidade_adm/consultar_requerido.php).

7.1.4. Lista de Inidôneos e o Cadastro Integrado de Condenações por Ilícitos Administrativos - CADICON, mantidos pelo Tribunal de Contas da União – TCU;

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

7.1.5.1. 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.

7.1.5.2. A tentativa de burla será verificada por meio dos vínculos societários, linhas de fornecimento similares, dentre outros.

- 7.1.5.3. O licitante será convocado para manifestação previamente à sua desclassificação.
- 7.1.6. Constatada a existência de sanção, o Pregoeiro reputará o licitante inabilitado, por falta de condição de participação.
- 7.1.7. 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.
- 7.2. Não ocorrendo inabilitação, o Pregoeiro consultará o Sistema de Cadastro Unificado de Fornecedores – SICAF, em relação à habilitação jurídica, à regularidade fiscal, à qualificação econômica financeira e habilitação técnica, conforme o disposto nos arts. 10, 11, 12, 13, 14, 15 e 16 da Instrução Normativa SEGES/MP nº 03, de 2018.
- 7.2.1. 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;
- 7.3. Também poderão ser consultados os sítios oficiais emissores de certidões, especialmente quando o licitante esteja com alguma documentação vencida junto ao SICAF.
- 7.4. Caso o Pregoeiro não logre êxito em obter a certidão correspondente por meio do sítio oficial, ou na hipótese de ela se encontrar vencida no referido sistema, o licitante será convocado a encaminhar, no prazo de **02 (duas) horas**, documento válido que comprove o atendimento das exigências deste Edital, sob pena de inabilitação.
- 7.4.1. 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.
- 7.5. Os licitantes que não estiverem cadastrados no Sistema de Cadastro Unificado de Fornecedores – SICAF além do nível de credenciamento exigido pela Instrução Normativa SEGES/MP nº 3, de 2018, deverão apresentar a seguinte documentação relativa à Habilitação Jurídica e à Regularidade Fiscal e Trabalhista, bem como a Qualificação Econômico-Financeira, nas condições descritas adiante.
- 7.6. **Habilitação jurídica:**
- 7.6.1. No caso de empresário individual: inscrição no Registro Público de Empresas Mercantis, a cargo da Junta Comercial da respectiva sede;
- 7.6.2. No caso de sociedade empresária ou empresa individual de responsabilidade limitada - EIRELI: ato constitutivo, estatuto ou contrato social em vigor, devidamente registrado na Junta Comercial da respectiva sede, acompanhado de documento comprobatório de seus administradores;
- 7.6.3. 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;
- 7.6.4. No caso de sociedade simples: inscrição do ato constitutivo no Registro Civil das Pessoas Jurídicas do local de sua sede, acompanhada de prova da indicação dos seus administradores;
- 7.6.5. No caso de empresa ou sociedade estrangeira em funcionamento no País: decreto de autorização;
- 7.6.6. No caso de exercício de atividade de fabricação, preparo, benefício, acondicionamento, transporte, depósito e comercialização de alimentos: ato de registro ou autorização para funcionamento expedido pelo autoridade sanitária estadual ou municipal competente, nos termos dos artigos 45 e 46 do Decreto-Lei nº 986/1969.
- 7.6.7. Os documentos acima deverão estar acompanhados de todas as alterações ou da consolidação respectiva;
- 7.7. **Regularidade fiscal e trabalhista:**
- 7.7.1. prova de inscrição no Cadastro Nacional de Pessoas Jurídicas;
- 7.7.2. prova de regularidade fiscal perante a Fazenda Nacional, mediante apresentação de certidão expedida conjuntamente pela Secretaria da Receita Federal do Brasil (RFB) e pela Procuradoria-Geral da Fazenda Nacional (PGFN), referente a todos os créditos tributários federais e à Dívida Ativa da União (DAU) por elas administrados, inclusive aqueles relativos à Seguridade Social, nos termos da Portaria Conjunta nº 1.751, de 02/10/2014, do Secretário da Receita Federal do Brasil e da Procuradora-Geral da Fazenda Nacional;
- 7.7.3. prova de regularidade com o Fundo de Garantia do Tempo de Serviço (FGTS);
- 7.7.4. prova de inexistência de débitos inadimplidos perante a Justiça do Trabalho, mediante a apresentação de certidão negativa ou positiva com efeito de negativa, nos termos do Título VII-A da Consolidação das Leis do Trabalho, aprovada pelo Decreto-Lei 5.452, de 1º de maio de 1943;
- 7.7.5. prova de inscrição no cadastro de contribuintes municipal, relativo ao domicílio ou sede do licitante, pertinente ao seu ramo de atividade e compatível com o objeto contratual;
- 7.7.6. prova de regularidade com a Fazenda Municipal do domicílio ou sede do licitante, relativa à atividade em cujo exercício contrata ou concorre;
- 7.7.7. caso o licitante seja considerado isento dos tributos municipais relacionados ao objeto licitatório, deverá comprovar tal condição mediante declaração da Fazenda Municipal do seu domicílio ou sede, ou outra equivalente, na forma da lei.
- 7.8. **Qualificação econômico-financeira:**
- 7.8.1. Certidão negativa de falência expedida pelo distribuidor da sede da pessoa jurídica;

7.8.2. Balanço patrimonial e demonstrações contábeis do último exercício social, já exigíveis e apresentados na forma da lei, que comprovem a boa situação financeira da empresa, vedada a sua substituição por balancetes ou balanços provisórios, podendo ser atualizados por índices oficiais quando encerrado há mais de 3 (três) meses da data de apresentação da proposta;

7.8.2.1. No caso de empresa constituída no exercício social vigente, admite-se a apresentação de balanço patrimonial e demonstrações contábeis referentes ao período de existência da sociedade;

7.8.2.2. é admissível o balanço intermediário, se decorrer de lei ou contrato/estatuto social;

7.8.3. A comprovação da situação financeira da empresa será constatada mediante obtenção de índices de Liquidez Geral (LG), Solvência Geral (SG) e Liquidez Corrente (LC), resultantes da aplicação das fórmulas:

$$LG = (\text{ATIVO CIRCULANTE} + \text{REALIZÁVEL A LONGO PRAZO}) / (\text{PASSIVO CIRCULANTE} + \text{PASSIVO NÃO CIRCULANTE})$$

$$SG = (\text{ATIVO TOTAL}) / (\text{PASSIVO CIRCULANTE} + \text{PASSIVO NÃO CIRCULANTE})$$

$$LC = (\text{ATIVO CIRCULANTE}) / (\text{PASSIVO CIRCULANTE})$$

7.8.4. As empresas, cadastradas ou não no SICAF, que apresentarem resultado inferior ou igual a 1(um) em qualquer dos índices de Liquidez Geral (LG), Solvência Geral (SG) e Liquidez Corrente (LC), deverão comprovar patrimônio líquido de 10% (dez por cento) do valor estimado da contratação ou do item pertinente.

7.9. Qualificação Técnica:

7.9.1. As empresas, cadastradas ou não no SICAF, deverão apresentar atestado de vistoria assinado pelo servidor responsável, conforme modelo do Anexo IV deste Edital.

7.9.1.1. O atestado de vistoria poderá ser substituído por declaração emitida pelo licitante em que conste, alternativamente, ou que conhece as condições locais para execução do objeto; ou que tem pleno conhecimento das condições e peculiaridades inerentes à natureza do trabalho, assume total responsabilidade por este fato e não utilizará deste para quaisquer questionamentos futuros que ensejem desavenças técnicas ou financeiras com a contratante. (Conforme modelo do Anexo IV deste Edital).

7.10. Os documentos exigidos para habilitação relacionados nos subitens acima, deverão ser apresentados em meio digital pelos licitantes, por meio de funcionalidade presente no sistema (upload), no prazo de **02 (duas) horas**, após solicitação do Pregoeiro no sistema eletrônico. Somente mediante autorização do Pregoeiro e em caso de indisponibilidade do sistema, será aceito o envio da documentação por meio e-mail pregao.proadi@ufms.br.

7.10.1. 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.

7.10.2. Não serão aceitos documentos com indicação de CNPJ/CPF diferentes, salvo aqueles legal permitidos.

7.10.3. 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.

7.10.4. 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

7.11. 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.

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

7.12. 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.

7.13. 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.

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

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

7.16. 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.

7.17. 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.

7.18. Constatado o atendimento às exigências de habilitação fixadas no Edital, o licitante será declarado vencedor.

8. DO ENCAMINHAMENTO DA PROPOSTA VENCEDORA

8.1. A proposta final do licitante declarado vencedor deverá ser encaminhada no prazo de **02 (duas) horas**, a contar da solicitação do Pregoeiro no sistema eletrônico e deverá:

8.1.1. 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.

8.1.2. conter a indicação do banco, número da conta e agência do licitante vencedor, para fins de pagamento.

8.1.3. No detalhamento da proposta deverão constar todos os itens que compõe o cardápio, conforme item 21 do Anexo I - Termo de Referência e Anexo III - Modelo de Proposta de Preços.

8.1.4. Não serão aceitos valores para produtos que compõe a cesta acima daqueles estimados no item 21 do Anexo I - Termo de Referência.

8.1.5. Os valores unitários de cada item que compõe o cardápio deverão ter seus valores finais terminados em 0 (zero) ou 5 (cinco) centavos, para que os preços dos produtos não sejam fracionados em valores que dificultem a cobrança.

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

8.2.1. Todas as especificações do objeto contidas na proposta, tais como marca, modelo, tipo, fabricante e procedência, vinculam a Contratada.

8.3. 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).

8.3.1. 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.

8.4. 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.

8.5. 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.

9. DOS RECURSOS

9.1. 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.

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

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

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

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

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

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

10. DA REABERTURA DA SESSÃO PÚBLICA

10.1. A sessão pública poderá ser reaberta:

10.1.1. 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.

10.1.2. 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.

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

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

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

11. DA ADJUDICAÇÃO E HOMOLOGAÇÃO

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

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

12. DA GARANTIA DE EXECUÇÃO

12.1. Não haverá exigência de garantia de execução para a presente contratação.

13. DO TERMO DE CONTRATO OU INSTRUMENTO EQUIVALENTE

13.1. Após a homologação da licitação, em sendo realizada a contratação, será firmado Termo de Contrato ou emitido instrumento equivalente.

13.2. O adjudicatário terá o prazo de **03 (três) dias úteis**, contados a partir da data de sua convocação, para assinar o Termo de Contrato ou aceitar instrumento equivalente, conforme o caso (Nota de Empenho/Carta Contrato/Autorização), sob pena de decair do direito à contratação, sem prejuízo das sanções previstas neste Edital.

13.2.1. Alternativamente à convocação para comparecer perante o órgão ou entidade para a assinatura do Termo de Contrato ou aceite/retirada do instrumento equivalente, a Administração poderá encaminhá-lo para assinatura ou aceite da Adjudicatária, mediante correspondência postal com aviso de recebimento (AR) ou meio eletrônico, para que seja assinado e devolvido no prazo de **03 (três) dias**, a contar da data de seu recebimento.

13.2.2. O prazo previsto no subitem anterior poderá ser prorrogado, por igual período, por solicitação justificada do fornecedor registrado e aceita pela Administração.

13.3. O Aceite da Nota de Empenho ou do instrumento equivalente, emitida à empresa adjudicada, implica no reconhecimento de que:

13.3.1. referida Nota está substituindo o contrato, aplicando-se à relação de negócios ali estabelecida as disposições da Lei nº 8.666, de 1993;

13.3.2. a contratada se vincula à sua proposta e às previsões contidas no edital e seus anexos;

13.3.3. a contratada reconhece que as hipóteses de rescisão são aquelas previstas nos artigos 77 e 78 da Lei nº 8.666/93 e reconhece os direitos da Administração previstos nos artigos 79 e 80 da mesma Lei.

13.4. O prazo de vigência da contratação é de 12 meses prorrogável conforme previsão no instrumento contratual ou no termo de referência.

13.5. 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.

13.5.1. 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.

13.5.2. 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.

13.6. Se o adjudicatário, no ato da assinatura do Termo de Contrato, não comprovar que mantém as mesmas condições de habilitação, ou quando, injustificadamente, recusar-se à assinatura, poderá ser convocado outro licitante, desde que respeitada a ordem de classificação, para, após a verificação da aceitabilidade da proposta, negociação e comprovados os requisitos de habilitação, celebrar a contratação, sem prejuízo das sanções previstas neste Edital e das demais cominações legais.

14. DO REAJUSTE

14.1. As regras acerca do reajuste do valor contratual são as estabelecidas no Termo de Referência, anexo a este Edital.

15. DA ACEITAÇÃO DO OBJETO E DA FISCALIZAÇÃO

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

16. DAS OBRIGAÇÕES DA CONTRATANTE E DA CONTRATADA

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

17. DO PAGAMENTO

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

18. DAS SANÇÕES ADMINISTRATIVAS

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

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

18.1.2. apresentar documentação falsa;

18.1.3. deixar de entregar os documentos exigidos no certame;

- 18.1.4. ensinar o retardamento da execução do objeto;
- 18.1.5. não manter a proposta;
- 18.1.6. cometer fraude fiscal;
- 18.1.7. comportar-se de modo inidôneo;
- 18.2. 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.
- 18.3. O licitante/adjudicatário que cometer qualquer das infrações discriminadas no subitem anterior ficará sujeito, sem prejuízo da responsabilidade civil e criminal, às seguintes sanções:
- 18.3.1. Advertência por faltas leves, assim entendidas como aquelas que não acarretarem prejuízos significativos ao objeto da contratação;
- 18.3.2. Multa de 10% (dez por cento) sobre o valor estimado do(s) item(s) prejudicado(s) pela conduta do licitante;
- 18.3.3. 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;
- 18.3.4. Impedimento de licitar e de contratar com a União e descredenciamento no SICAF, pelo prazo de até cinco anos;
- 18.3.4.1. A Sanção de impedimento de licitar e contratar prevista neste subitem também é aplicável em quaisquer das hipóteses previstas como infração administrativa no subitem 20.1 deste Edital.
- 18.3.5. Declaração de inidoneidade para licitar ou contratar com a Administração Pública, enquanto perdurarem os motivos determinantes da punição ou até que seja promovida a reabilitação perante a própria autoridade que aplicou a penalidade, que será concedida sempre que a Contratada ressarcir a Contratante pelos prejuízos causados;
- 18.4. A penalidade de multa pode ser aplicada cumulativamente com as demais sanções.
- 18.5. 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.
- 18.6. 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.
- 18.7. 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.
- 18.8. 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.
- 18.9. 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.
- 18.10. 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.
- 18.11. As penalidades serão obrigatoriamente registradas no SICAF.
- 18.12. As sanções por atos praticados no decorrer da contratação estão previstas no Termo de Referência.
19. **DA IMPUGNAÇÃO AO EDITAL E DO PEDIDO DE ESCLARECIMENTO**
- 19.1. Até 02 (dois) dias úteis antes da data designada para a abertura da sessão pública, qualquer pessoa poderá impugnar este Edital.
- 19.2. A impugnação poderá ser realizada por forma eletrônica, pelo e-mail pregao.proadi@ufms.br, ou por petição dirigida ou protocolada no endereço **Av. Costa e Silva, s/nº, Bairro Universitário, Campo Grande (MS)**, na Coordenadoria de Gestão de Materiais – CPEL/UFMS.
- 19.3. Caberá ao Pregoeiro decidir sobre a impugnação no prazo de até vinte e quatro horas.
- 19.4. Acolhida a impugnação, será definida e publicada nova data para a realização do certame.
- 19.5. 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.
- 19.6. As impugnações e pedidos de esclarecimentos não suspendem os prazos previstos no certame.
- 19.7. As respostas às impugnações e os esclarecimentos prestados pelo Pregoeiro serão entranhados nos autos do processo licitatório e estarão disponíveis para consulta por qualquer interessado.

20. DAS DISPOSIÇÕES GERAIS

- 20.1. Da sessão pública do Pregão divulgar-se-á Ata no sistema eletrônico.
- 20.2. 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.
- 20.3. Todas as referências de tempo no Edital, no aviso e durante a sessão pública observarão o horário de Brasília – DF.
- 20.4. O licitante será responsável por todas as transações que forem efetuadas em seu nome no sistema eletrônico, assumindo como firmes e verdadeiras suas propostas e lances.
- 20.5. 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.
- 20.6. 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.
- 20.7. A homologação do resultado desta licitação não implicará direito à contratação.
- 20.8. 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.
- 20.9. 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.
- 20.10. 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.
- 20.11. 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.
- 20.12. Em caso de divergência entre disposições deste Edital e de seus anexos ou demais peças que compõem o processo, prevalecerá as deste Edital.
- 20.13. O Edital está disponibilizado, na íntegra, no endereço eletrônico www.comprasnet.gov.br, e também poderão ser lidos e/ou obtidos no endereço <https://proadi.ufms.br/licitacoes/> ou pelo e-mail pregao.proadi@ufms.br nos dias úteis, no horário das 08:00 as 11:00. Horas e das 14:00 as 17:00 horas, mesmo endereço e período no qual os autos do processo administrativo permanecerão com vista franqueada aos interessados.
- 20.14. Integram este Edital, para todos os fins e efeitos, os seguintes anexos:
- 20.14.1. Anexo I - Termo de Referência - CÓD SEI: 1235496
- 20.14.2. Anexo II - Identificação do Licitante e Declarações - CÓD SEI: 1179162
- 20.14.3. Anexo III - Modelo de Proposta de Preços - CÓD SEI: 1239536
- 20.14.4. Anexo IV - Modelos de Termo de Vistoria ou de Responsabilidade Sobre o Local da Prestação dos Serviços - CÓD SEI: 1239679
- 20.14.5. Anexo V - Minuta de Contrato - CÓD SEI: 1239710
- 20.15. Em cumprimento ao Art. 3º da Lei 10.520, incisos I a IV e Decreto 5450, Art. 8º, incisos de I a VII, designo como pregoeiro(a) para este certame, o(a) Servidor(a) Helder Nobre de Oliveira Silva, nomeado (a) pela Portaria 207 - RTR, de 20 de fevereiro de 2019.

Campo Grande - MS, 17 de maio de 2019.

AUGUSTO CESAR PORTELLA MALHEIROS
PRÓ-REITOR DE ADMINISTRAÇÃO E INFRAESTRUTURA



Documento assinado eletronicamente por **Augusto Cesar Portella Malheiros, Pró-Reitor(a)**, em 17/05/2019, às 06:53, conforme horário oficial de Mato Grosso do Sul, com fundamento no art. 6º, § 1º, do [Decreto nº 8.539, de 8 de outubro de 2015](#).

A autenticidade deste documento pode ser conferida no site https://sei.ufms.br/sei/controlador_externo.php?acao=documento_conferir&id_orgao_acesso_externo=0, informando o código verificador **1239162** e o código CRC **B37BCF63**.



COMISSÃO PERMANENTE DE LICITAÇÃO
Av Costa e Silva, s/nº - Cidade Universitária
Fone:
CEP 79070-900 - Campo Grande - MS

Referência: Processo nº 23104.040825/2018-31

SEI nº 1239162



PREGÃO ELETRÔNICO
UNIVERSIDADE FEDERAL DE MATO GROSSO DO SUL

PREGÃO ELETRÔNICO Nº 25/2019
PROCESSO ADMINISTRATIVO Nº 23104.040825/2018-31
ANEXO I - TERMO DE REFERÊNCIA

1. OBJETO

1.1. O objeto da presente licitação é a escolha da proposta mais vantajosa para Concessão Administrativa Onerosa de Uso de Espaço Físico para exploração comercial de serviços de Lanchonete, por meio de trailer (tipo contêiner) fixo a serem instalados na Universidade Federal de Mato Grosso do Sul, voltada ao fornecimento de lanches e de refeições para a comunidade acadêmica, conforme especificações estabelecidas neste Termo de Referência.

1.2. A licitação compreenderá um único grupo denominado (Cardápio), que por sua vez corresponde à relação de todos os itens da tabela constante no Item 22 deste Termo de Referência.

1.3. As especificações de Trailer fixo (tipo contêiner) deverão ser exatamente iguais às contidas no Item 10, deste Termo de Referência.

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

1.5. **A fórmula de cálculo de todas as taxas previstas neste instrumento, poderão ser alteradas mediante Resolução publicada no Boletim de Serviços da UFMS.**

1.6. **TAXA DE OCUPAÇÃO:** Demonstração de Cálculo:

1.7. A arrecadação estimada da taxa de ocupação mensal total dos container é de R\$ 6.730,12 (seis mil setecentos e trinta reais e doze centavos) e o custo estimado de arrecadação da taxa de ocupação anual é de R\$ 80.761,42 (oitenta mil setecentos e sessenta e um reais e quarenta e dois centavos), conforme quadro demonstrativo abaixo:

Planilha de cálculo do valor mensal do imóvel- Taxa de Ocupação								
Lote	Setor	Valor do Imóvel (benfeitorias) (R\$)	Área construída m²	Área a ser cedida em m²	Valor do M² (R\$)	Valor unitário do m²	Valor Mensal da Taxa de Ocupação	Valor anual
1	1	R\$ 74.457.844,82	127.098,95	60	R\$ 585,83	R\$ 7,03	R\$ 421,79	R\$ 5.061,53
2	3	R\$ 15.270.314,01	21.577,27	60	R\$ 707,70	R\$ 8,49	R\$ 509,55	R\$ 6.114,56
3	1	R\$ 74.457.844,82	127.098,95	60	R\$ 585,83	R\$ 7,03	R\$ 421,79	R\$ 5.061,53
4	2	R\$ 43.139.147,39	60.550,74	60	R\$ 712,45	R\$ 8,55	R\$ 512,96	R\$ 6.155,54
5	CPAQ	R\$ 6.070.783,22	5537,03	60	R\$ 1.096,40	R\$ 13,16	R\$ 789,41	R\$ 9.472,87
6	CPAN	R\$ 3.556.060,10	2213,66	60	R\$ 1.606,42	R\$ 19,28	R\$ 1.156,62	R\$ 13.879,44
7	CPTL	R\$ 15.306.790,99	11176,68	60	R\$ 1.369,53	R\$ 16,43	R\$ 986,06	R\$ 11.832,73
8	CPCS	R\$ 4.595.898,35	3134,89	60	R\$ 1.466,05	R\$ 17,59	R\$ 1.055,55	R\$ 12.666,65
9	CPNA	R\$ 3.623.587,26	2977,00	60	R\$ 1.217,19	R\$ 14,61	R\$ 876,38	R\$ 10.516,56
							R\$ 6.730,12	R\$ 80.761,42

1.8. EMBASAMENTO DO CÁLCULO:

O cálculo foi realizado da seguinte forma:	
1. Valor do imóvel - consulta ao Processo de Inventário de imóveis da UFMS. Processo: 23104.047770/2018-91 . Considerando que cada setor tem o valor do imóvel diferenciado;	
2. Área construída - área da edificação;	
3. Área a ser cedida - metragem usada pela entidade;	
4. Valor do m² - divide-se o valor do imóvel pela área construída;	
5. Valor unitário do m² - aplica-se 1,2% sobre o valor do m². Esta porcentagem tem 1 % que refere-se ao preço praticado de mercado e 0,2% que refere-se ao ponto comercial;	
6. Valor do aluguel - multiplica-se a área cedida pelo valor unitário;	

1.9. DO AUMENTO OU DA REDUÇÃO DAS ÁREAS CONCEDIDAS

1.9.1. A UFMS, doravante denominada CONCEDENTE, poderá a seu critério propor à empresa CONCESSIONÁRIA a alteração, o aumento ou diminuição da área para atendimento.

1.9.2. A CONCESSIONÁRIA poderá solicitar a alteração, o aumento ou a diminuição da área para atendimento, mediante solicitação ao Pró-Reitor de Administração e Infraestrutura e aprovação da Coordenadoria de Projetos, Obras e Sustentabilidade.

1.9.3. **O valor de m² adicional solicitado pela CONCESSIONÁRIA deverá ser calculado e adicionado ao valor Mensal da Taxa de Ocupação. O calculo deverá ser executado pela gestão do contrato.**

1.10. DA DISTRIBUIÇÃO DAS ÁREAS

1.10.1. Serão concedidos 6 espaços de 60 m² para instalação dos trailers, compostos da seguinte maneira:

Lote	Descrição	Unidade	Qtde.	Valor Mensal Estimado Taxa de Ocupação (R\$)	Valor Mensal da Taxa de Resíduos	Valor Mensal da Taxa de Monitoramento	Valor Mensal de Todas as Taxas(exceto água/esgoto e energia)	Valor Anual Estimado (R\$)
1	Concessão de área física de 60 m ² (Área identificada na Planta Baixa do Anexo)	Serv/Mês	12	R\$ 421,79	R\$ 6,80	R\$ 120,75	R\$ 549,34	6.592,08
2	Concessão de área física de 60 m ² (Área identificada na Planta Baixa do Anexo)	Serv/Mês	12	R\$ 509,55	R\$ 6,80	R\$ 120,75	R\$ 637,10	7.645,20
3	Concessão de área física de 60 m ² (Área identificada na Planta Baixa do Anexo)	Serv/Mês	12	R\$ 421,79	R\$ 6,80	R\$ 120,75	R\$ 549,34	6.592,08
4	Concessão de área física de 60 m ² (Área identificada na Planta Baixa do Anexo)	Serv/Mês	12	R\$ 512,96	R\$ 6,80	R\$ 120,75	R\$ 640,51	7.686,12
5	Concessão de área física de 60 m ² (Área identificada na Planta Baixa do Anexo)	Serv/Mês	12	R\$ 789,41	R\$ 6,80	R\$ 120,75	R\$ 916,96	11.003,52
6	Concessão de área física de 60 m ² (Área identificada na Planta Baixa do Anexo)	Serv/Mês	12	R\$ 1.156,62	R\$ 6,80	R\$ 120,75	R\$ 1.284,17	15.410,04
7	Concessão de área física de 60 m ² (Área identificada na Planta Baixa do Anexo)	Serv/Mês	12	R\$ 986,06	R\$ 6,80	R\$ 120,75	R\$ 1.113,61	13.363,32
8	Concessão de área física de 60 m ² (Área identificada na Planta Baixa do Anexo)	Serv/Mês	12	R\$ 1.055,55	R\$ 6,80	R\$ 120,75	R\$ 1.183,10	14.197,20
9	Concessão de área física de 60 m ² (Área identificada na Planta Baixa do Anexo)	Serv/Mês	12	R\$ 876,38	R\$ 6,80	R\$ 120,75	R\$ 1.003,93	12.047,16
Total				R\$ 6.730,11	R\$ 61,20	R\$ 1.086,75	R\$ 7.878,06	94.536,72

1.10.2. Sendo :

- Lote 1- Imediações da Bloco 6, Bloco 18 e Bloco 19- Setor 1 ;
- Lote 2- Imediações do Bloco 1- Setor 4;
- Lote 3- Imediações do Bloco 4- Setor 1;
- Lote 4- Imediações do Bloco 6- Setor 2;
- Lote 5- Campus de Aquidauana;
- Lote 6- Campus de Corumbá;
- Lote 7-Campus de Três Lagoas;
- Lote 8- Campus de Chapadão do Sul;
- Lote 9- Campus de Nova Andradina.

1.11. **TAXA DE ENERGIA:** Demonstração de Cálculo:

1.12. O consumo de energia será aferido mensalmente mediante uma Constante de Faturamento (CTE), que é a razão entre o valor pago pela Universidade na fatura de energia elétrica, em reais (R\$), e o consumo total em quilowatt-hora (kWh) indicado na fatura, expresso na seguinte equação:

$$CTE (R\$/kWh) = \frac{\text{Valor pago em reais (R\$), pela UFMS na fatura de energia elétrica}}{\text{Consumo total em quilowatt-hora (kWh) indicado na fatura}}$$

1.13. O cálculo da CTE (R\$/kWh) é realizado mensalmente, tendo como base a fatura e o mês de referência da unidade consumidora onde o container está localizado.

1.14. Para calcular o valor (R\$) a ser faturado de uma cantina, multiplica-se a constante de faturamento (CTE) pelo consumo (kWh) individual desta, o último obtido através da leitura do medidor de energia (instalado em cada container). A equação está representada abaixo:

$$\text{Valor cantina(R\$)} = CTE (R\$/kWh) \times \text{Consumo cantina (kWh)}$$

1.15. **TAXA DE ÁGUA E ESGOTO:** Demonstração de Cálculo:

1.16. O consumo de água/esgoto será aferido mensalmente, tendo como base de cálculo para cobrança os valores constantes no Decreto Municipal nº 13.344, de 5 de dezembro de 2017 publicado no Diário Oficial/CG-MS de 06/12/2017, ou outro que venha o substituir. A tabela de tarifação que trata esse Decreto está disponível em: [Tarifas em Vigor - Águas Guariboba](#). Devendo ser considerados os valores para o Poder Público.

1.17. **TAXA DE LIXO:** Demonstração de Cálculo:

$$\text{Fórmula de cálculo: } TR = MRS * PRS$$

Onde :

- TR: Taxa de Resíduos (R\$) a ser paga.
- MRS: Massa gerada de Resíduos Sólidos (kg)- Resíduos gerados pela Concessionária.
- PRS: Preço do Serviço de Coleta, Transbordo, Transporte, Tratamento e Disposição Final de Resíduos Sólidos Domiciliares (R\$)-pago por kg pela UFMS.

Planilha de Cálculo de Prestação de Serviços de Monitoramento		
Valor da taxa de Resíduos Mensal- TR(R\$)	Massa Gerada de Resíduos Sólidos- MRS (KG)	Preço do Serviços de coleta pago pela UFMS (R\$)/kg
R\$ 6,80	10	R\$ 0,68

Fórmula de cálculo: TR=MRS * PRS

TR: Taxa de Resíduos (R\$) a ser paga

MRS: Massa gerada de Resíduos Sólidos (kg)- Resíduos gerados pela Concessionária

PRS: Preço do Serviço de Coleta, Transbordo, Transporte, Tratamento e Disposição Final de Resíduos Sólidos Domiciliares (R\$)-pago por kg pela UFMS ;

Considerar inicialmente como preço por KG a ser ressarcido a UFMS o valor de R\$ 0,68. O valor foi levantado através do Painel de Preços, conforme documento Sei nº [1088419](#). Considerou-se o valor da mediana.

A Massa gerada de Resíduos Sólidos (kg) a ser considerada nesta concessão administrativa onerosa de uso de espaço físico foi elaborada com base no Potencial de Geração de Resíduos (PGR), que multiplicado pelo Preço de Serviço (PRS), resultará no valor a ser cobrado de Taxa de Resíduos (R\$) a ser paga (TR). Esse valor é dividido por 1000 (mil), que se refere a proporção da tonelada que será paga pela UFMS a empresa coletora de resíduos.

PGR = Nº de lixeiras exigidas na contratação(kit de 5) * Capacidade da lixeira (100 L)* Quantidade de coletas (5 dias por semana)* Nº de semanas em 1 mês (em média 4 semanas)

1000

PGR= 5*100*5*4

1000

PGR= 10.000

1000

PGR= 10

A Taxa de Resíduos a ser cobrada mensalmente será de R\$ 6,80.

1.18. **TAXA DE MONITORAMENTO - Demonstração do Cálculo:**

Planilha de Cálculo de Prestação de Serviços de Monitoramento				
Valor total do Postos de Monitoramento (Diurno + Noturno)	Valor da Manutenção Corretiva	Valor Total	Valor do Monitoramento	
R\$ 18.393,47	R\$ 183,93	R\$ 18.577,40	R\$ 120,75	

1.19. O cálculo foi realizado da seguinte forma:

1. Valor Total dos Postos do Monitoramento Diurno e Noturno: Soma dos valores dos postos Diurno e Noturno. (Deverá ser atualizado de acordo com o contrato de Segurança).
2. Valor da Manutenção Corretiva (câmeras): Aplica-se 1% sobre o Valor Total dos Postos de Monitoramento. (Utilizou-se 1% visto que é a porcentagem utilizada pelas empresas de monitoramento no mercado).
3. Valor Total: A soma dos custos.
4. Valor do monitoramento: Aplica-se o valor de 0,65% sobre o Valor Total . Utilizou-se 0,65% visto que é a porcentagem utilizada pelas empresas de monitoramento no mercado.

2. **1. JUSTIFICATIVA E OBJETIVO DA CONTRATAÇÃO**

2.1. O objetivo desta concessão é atender as necessidades de fornecimento de **lanches e refeição** para a comunidade acadêmica, assim como atender possíveis demandas de eventos desenvolvidos por esta instituição, a fim de assegurar a alimentação higienicamente segura e promover condições básicas necessárias para o bom desempenho das atividades acadêmicas, pesquisa e extensão.

2.2. A presente licitação justifica-se mediante a necessidade de fornecimento de alimentação para a comunidade acadêmica e público frequentador adicional da UFMS que passam grande parte do seu dia na UFMS. A oferta de uma alimentação de qualidade pode, entre outros resultados possíveis, melhorar o rendimento acadêmico dos estudantes, bem como colaborar com a redução dos índices de evasão acadêmica , visto que muitos acadêmicos estão longe de suas residências e do ambiente familiar, necessitando suporte para sua permanência na Universidade e reforçar a importância da promoção da qualidade de vida na Universidade Federal de Mato Grosso do Sul.

2.3. A Justificativa e objetivo da contratação encontram-se pormenorizados em Tópico específico dos Estudos Preliminares, apêndice desse Termo de Referência SEI Nº [1002108](#).

3. **DESCRIÇÃO DA SOLUÇÃO**

3.1. A descrição da solução como um todo, conforme minudenciado nos Estudos Preliminares, abrange a Concessão Administrativa Onerosa de Espaço Físico para exploração comercial de serviços de Lanchonete, por meio de trailer (tipo container) tipo fixo a serem instalados na Universidade Federal de Mato Grosso do Sul para atender as necessidades da comunidade acadêmica.

3.2. Entende-se por container uma estrutura fixa de venda de alimentos, tipo Trailler;

3.3. A estrutura deverá conter espaço suficiente para armazenamento e preparação de refeições;

3.4. A licitante vencedora deverá apresentar juntamente com a sua proposta, modelo de container (conforme Item 10) a ser utilizado para execução do objeto, para apreciação pela Administração;

3.5. Não será permitido qualquer outro empreendimento para execução de lanchonete do que o disposto no Item 10 deste Termo de Referência;

3.6. É obrigatório ofertar lances para todos os itens sob pena de desclassificação das propostas;

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

3.8. Para fins de referência, o valor mínimo anual a ser cobrado pela concessão administrativa onerosa de uso do espaço físico (Taxa de Ocupação) objeto deste Termo de Referência será de acordo com o Item 1.7;

3.9. O valor da Taxa de Concessão foi obtido por meio do cálculo descrito no Item 1.8;

3.10. Os dias e o horário de funcionamento, incluindo durante o período de recesso acadêmico, podem ser alterados por interesse da CONCEDENTE e devidamente comunicado à CONCESSIONÁRIA com antecedência mínima de 30 dias;

3.11. Os custos com os tributos, contribuições fiscais e parafiscais que incidam ou venham a incidir, direta e indiretamente, sobre os serviços, bem como as despesas com pessoal, manutenção e outros para execução do objeto, serão de responsabilidade única e exclusiva da CONCESSIONÁRIA;

3.12. São custos da CONCESSIONÁRIA, todo e qualquer valor pertinente à aquisição de peças para substituição ou ainda para a prestação dos serviços como um todo, atendendo plenamente as necessidades da CONCEDENTE;

3.13. A CONCESSIONÁRIA poderá oferecer serviço "tele-entrega" para os produtos ofertados pelo container, devendo efetuar a entrega de qualquer item em embalagens descartáveis com tampa, quando couber, nos setores da UFMS, desde que não haja acréscimo no preço. O serviço de entrega de lanches, quando disponível, deverá estar disponível até 30 minutos antes do fechamento do container;

3.14. A CONCEDENTE não fornecerá quaisquer equipamentos, sendo esses de responsabilidade da CONCESSIONÁRIA;

- 3.15. Sempre que ocorrerem indícios de irregularidades, a CONCEDENTE solicitará de laboratório especializado a realização de análises microbiológicas de amostras coletadas, cujo custo deverá ser ressarcido pela CONCESSIONÁRIA no prazo de trinta dias;
- 3.16. Fossa séptica (específica) e/ou Caixa de Gordura se for necessária, sua aquisição e instalação serão de inteira responsabilidade da CONCESSIONÁRIA;
- 3.17. O medidor de energia elétrica deverá ser homologado pela ANEEL ou órgão equivalente que tem essa atribuição, e sua aquisição e instalação é de inteira responsabilidade da CONCESSIONÁRIA, sendo de primeiro uso;
- 3.18. O medidor de água, deverá ser adquirido e instalado sob responsabilidade da CONCESSIONÁRIA, sendo de primeiro uso;
- 3.19. CONCEDENTE somente fará a informação dos pontos de água e energia elétrica, devendo a CONCESSIONÁRIA ser responsável pelas instalações de água e esgoto e energia elétrica;
- 3.20. **Quanto ao local de Concessão:**
- 3.20.1. Organizar o espaço da colocação do container em comum acordo com a Coordenadoria de Projetos, Obras e Sustentabilidade e a Coordenadoria de Serviços, dentro do princípio de respeitar a convivencialidade dos frequentadores, dispor de mesas e cadeiras, balcão baixo, e não instalar aparelhos televisores e de som
- 3.21. **Quanto aos equipamentos:**
- 3.21.1. Adquirir, instalar e manter às suas expensas os equipamentos, móveis e utensílios necessários para o perfeito funcionamento desta concessão, devendo retirá-los do local quando ocorrer o término ou rescisão deste Termo de Concessão.
- 3.21.2. Obter a prévia aprovação da CONCEDENTE para instalar qualquer material ou equipamento elétrico na área concedida após a assinatura do presente instrumento.
- 3.21.3. Manter nas dependências da área concedida equipamentos de combate a incêndio de acordo com as normas vigentes.
- 3.21.4. Instalar exaustor que impeça cheiro e odor que possam gerar risco ou desconforto aos servidores, alunos e demais usuários da área e nas imediações da UFMS. Para tanto, a CONCESSIONÁRIA deverá apresentar projeto de exaustão para apreciação e aprovação da Coordenadoria de Projetos, Obras e Sustentabilidade.
- 3.21.5. CONCESSIONÁRIA deverá dispor de um número adequado de mesas e cadeiras para a boa convivencialidade no espaço, mais a mesa adaptada conforme disposto no Item 9, deste instrumento. A quantidade de mesas poderá ser aumentada ou diminuída conforme solicitação dos fiscais de contrato sem custos para a CONCEDENTE.

4. DA CLASSIFICAÇÃO DOS SERVIÇOS E FORMA DE SELEÇÃO DO FORNECEDOR

- 4.1. A concessão administrativa de uso de bem público para a contratação de pessoa jurídica para a execução dos serviços, 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, cabendo licitação na modalidade Pregão do tipo menor preço (Maior desconto) global, observado o disposto na Lei nº 10.520 de 7 de julho de 2002; e na Instrução Normativa SLTI/MPOG Nº 01 de 19 de 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; Decreto nº 2.271, de 7 de julho 1997; 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 – CISAP.
- 4.2. Trata-se de serviço comum de caráter continuado sem fornecimento de mão de obra em regime de dedicação exclusiva, a ser contratado mediante licitação, na modalidade pregão, em sua forma eletrônica.
- 4.3. Os serviços a serem contratados enquadram-se nos pressupostos do Decreto nº 2.271, de 1997, constituindo-se em atividades materiais acessórias, instrumentais ou complementares à área de competência legal do órgão licitante, não inerentes às categorias funcionais abrangidas por seu respectivo plano de cargos.
- 4.4. Os serviços a serem contratados enquadram-se nos pressupostos do Decreto nº 9.507, de 21 de setembro de 2018, não se constituindo em quaisquer das atividades, previstas no art. 3º do aludido decreto, cuja execução indireta é vedada.
- 4.5. A prestação dos serviços não gera vínculo empregatício entre os empregados da Contratada e a Administração Contratante, vedando-se qualquer relação entre estes que caracterize pessoalidade e subordinação direta.

5. REQUISITOS DA CONTRATAÇÃO

- 5.1. Conforme Estudos Preliminares, os requisitos da contratação abrangem o seguinte:
- 5.1.1. 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 artigo 9º e Parágrafo Único da Instrução Normativa SLTI/MPOG nº 3, de 2018.
- 5.1.2. Além das condições de habilitação jurídica, financeira, fiscal e trabalhista, as licitantes deverão também apresentar como condição de habilitação: No caso de exercício de atividade de fabricação, preparo, benefício, acondicionamento, transporte, depósito e comercialização de alimentos: ato de registro ou autorização para funcionamento expedido pelo autoridade sanitária estadual ou municipal competente, nos termos dos artigos 45 e 46 do Decreto-Lei nº 986/1969.
- 5.1.3. As licitantes vencedoras deverão seguir a legislação tributária vigente no Estado de Mato Grosso do Sul e no Município de Campo Grande-MS, devendo estar aptas a fazerem a emissão documentos fiscais conforme a legislação pertinente.
- 5.1.4. As contraprestações mensais a serem pagas pela CONCESSIONÁRIA, serão acrescidos de seus gastos de energia elétrica, água, esgoto, taxa de monitoramento, taxa de lixo assim como demais custos que incidirem sobre a prestação do serviço.
- 5.2. Conforme Estudos Preliminares (Doc Sei nº [1002108](#)), os requisitos da contratação abrangem os seguintes itens:
- 5.2.1. **REQUISITOS NECESSÁRIOS PARA ATENDIMENTO DA NECESSIDADE:**
- 5.2.1.1. Não existência de sanção que impeça a participação no certame ou a futura contratação, mediante a consulta aos seguintes cadastros:
- I - SICAF;
- II - Cadastro Nacional de Empresas Inidôneas e Suspensas – CEIS, mantido pela Controladoria-Geral da União (www.portaldatransparencia.gov.br/ceis);
- III - Cadastro Nacional de Condenações Cíveis por Atos de Improbidade Administrativa, mantido pelo Conselho Nacional de Justiça (www.cnj.jus.br/improbidade_adm/consultar_requerido.php).

IV - Lista de Inidôneos, mantida pelo Tribunal de Contas da União – TCU;

V - 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.

VI - A empresa contratada deverá apresentar documentação relativa à habilitação jurídica, regularidade fiscal e trabalhista estabelecidos na minuta padrão da Advocacia-Geral da União, conforme art. 27, inciso I e IV da Lei 8.666/93 c/c art. 29 da IN/SEGES/MP nº 05/2017.

5.2.1.2. Qualificação Econômico-Financeira:

I - Certidão negativa de falência;

II - Balanço patrimonial e demonstrações contábeis do último exercício social, referentes ao último exercício social, comprovando índices de Liquidez Geral (LG), Liquidez Corrente (LC), e Solvência Geral (SG) superiores a 1 (um);

III - O licitante que apresentar índices econômicos iguais ou inferiores a 1 (um) em qualquer dos índices de Liquidez Geral, Solvência Geral e Liquidez Corrente deverá comprovar que possui (capital mínimo ou patrimônio líquido) equivalente a 10% (dez por cento) do valor total estimado da contratação ou do item pertinente.

IV - 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;

V - 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;

VI - Comprovação da boa situação financeira da empresa mediante obtenção de índices de Liquidez Geral (LG), Solvência Geral (SG) e Liquidez Corrente (LC), superiores a 1 (um), obtidos pela aplicação das seguintes fórmulas:

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

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

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

5.3. CRITÉRIOS E PRÁTICAS DE SUSTENTABILIDADE

5.3.1. A contratada deverá observar as exigências legais de sustentabilidade ambiental na execução do serviço, observando especialmente o seguinte:

5.3.1.1. A contratada observará a Resolução RDC ANVISA 216, de 2004, bem como legislação e/ou normas de órgãos de vigilância sanitária estaduais, distrital e municipais.

5.3.1.2. Racionalização/economia no consumo de energia (especialmente elétrica) e água;

5.3.1.3. Treinamento/capacitação periódica dos empregados sobre boas práticas de redução de desperdício/poluição;

5.3.1.4. Triagem adequada dos resíduos gerados nas atividades;

5.3.1.5. A disposição final e ambientalmente adequada das embalagens, resíduos, peças e dos equipamentos após o uso, em observância à Logística Reversa disposta no art. 33 da Lei nº 12.305/2010 – que institui a Política Nacional de Resíduos Sólidos.

5.3.1.6. Para o pleno atendimento às Práticas de Sustentabilidade, sustenta-se a necessidade de atender ao Art. 6º da IN nº 01 de 19 de janeiro de 2010, que versa:

5.3.1.7. Art. 6º Os editais para a contratação de serviços deverão prever que as empresas contratadas adotarão as seguintes práticas de sustentabilidade na execução dos serviços, quando couber:

5.3.1.8. use produtos de limpeza e conservação de superfícies e objetos inanimados que obedeçam às classificações e especificações determinadas pela ANVISA;

5.3.1.9. adote medidas para evitar o desperdício de água tratada, conforme instituído no Decreto nº 48.138, de 8 de outubro de 2003;

5.3.1.10. Observe a Resolução CONAMA nº 20, de 7 de dezembro de 1994, quanto aos equipamentos de limpeza que gerem ruído no seu funcionamento;

5.3.1.11. forneça aos empregados os equipamentos de segurança que se fizerem necessários, para a execução de serviços; V - realize um programa interno de treinamento de seus empregados, nos três primeiros meses de execução contratual, para redução de consumo de energia elétrica, de consumo de água e redução de produção de resíduos sólidos, observadas as normas ambientais vigentes;

5.3.1.12. realize a separação dos resíduos recicláveis descartados pelos órgãos e entidades da Administração Pública Federal direta, autárquica e fundacional, na fonte geradora, e a sua destinação às associações e cooperativas dos catadores de materiais recicláveis, que será procedida pela coleta seletiva do papel para reciclagem, quando couber, nos termos da IN/MARE nº 6, de 3 de novembro de 1995 e do Decreto nº 5.940, de 25 de outubro de 2006;

5.3.1.13. respeite as Normas Brasileiras – NBR publicadas pela Associação Brasileira de Normas Técnicas sobre resíduos sólidos; e

5.3.1.14. preveja a destinação ambiental adequada das pilhas e baterias usadas ou inservíveis, segundo disposto na Resolução CONAMA nº 257, de 30 de junho de 1999. Parágrafo único.

5.3.1.15. Parágrafo único. O disposto neste artigo não impede que os órgãos ou entidades contratantes estabeleçam, nos editais e contratos, a exigência de observância de outras práticas de sustentabilidade ambiental, desde que justificadamente.

- 5.3.1.16. A CONTRATADA deverá observar as exigências legais de sustentabilidade social na execução do serviço, observando especialmente o seguinte:
- 5.3.1.17. Fornecer aos empregados os equipamentos de segurança que se fizerem necessários para a execução de serviços;
- 5.3.1.18. Seguir as normas técnicas de saúde, higiene e de segurança do trabalho, de acordo com as normas do MTE;
- 5.3.1.19. Fiscalizar o uso dos equipamentos de segurança, em especial, o que consta da Norma Regulamentadora nº 6 do MTE;

5.3.2. DURAÇÃO INICIAL DO CONTRATO

- 5.3.2.1. A contratação terá vigência de 12 (doze) meses, a contar da sua assinatura, podendo ser prorrogada por iguais e sucessivos períodos, até o limite de 60 (sessenta) meses, na forma do art. 57, II, da Lei 8.666/93;
- 5.3.2.2. A prorrogação do prazo observará o preenchimento dos requisitos, abaixo enumerados, de forma simultânea e autorizada formalmente pela Autoridade Competente:
- 5.3.2.3. Quando os serviços forem prestados regularmente, devidamente atestados pelo fiscal do contrato;
- 5.3.2.4. A Administração CONCEDENTE tenha interesse na manutenção dos serviços pela CONCESSIONÁRIA;
- 5.3.2.5. Os valores dos preços praticados para os produtos constantes do Cardápio Mínimo permaneçam economicamente vantajosos para a Administração e adequados com a realidade mercadológica para o período de prorrogação subsequente, levando-se em conta os reajustes e/ou revisões cabíveis até a data da assinatura da prorrogação contratual;
- 5.3.2.6. Manter as condições iniciais de habilitação;
- 5.3.2.7. O licitante vencedor concorde expressamente com a prorrogação.

5.3.3. NECESSIDADE DE TRANSIÇÃO CONTRATUAL

- 5.3.3.1. Na presente contratação não haverá necessidade de promover transição contratual com transferência de conhecimento, tecnologia e técnicas empregadas;
- 5.3.3.2. Vale ressaltar que todas os serviços e manutenções realizadas pela empresa terceirizada devem ser registrados e fiscalizados pela contratante de forma a se manter um histórico de tais serviços.

5.3.4. SOLUÇÕES DE MERCADO

- 5.3.4.1. Tais serviços são caracterizados como continuados sem contratação de mão de obra, onde os contratados deverão realizar a prestação de serviço específico em um período de 12(doze) meses:

FORNECEDORES	CNPJ
Lima & Calarge Consultoria e Representação Ltda	09.219.218/0001-06
Luciano Antonio de Sena	28.718.008/0001-07
Giovana Ribeiro	26.652.866/0001-70
RDS MINERVA COM., SERVIÇOS E REPRESENTAÇÕES LTDA - ME	07.816.146/0001-59
SILAS PEDROSO DE SOUZA (02423476140)	15.283.528/0001-92
CAMPOS EVENTOS E COMÉRCIO LTDA - ME	21.632.366/0001-53
PRIME BUFFET MS LTDA	10.426.851/0001-54
LANCHONETE HOME FOOD LTDA -ME	18.685.196/0001-60
DIAMANTINA BISTRO E COZINHA INDUSTRIAL EIRELI EPP	10.171.355/0001-05
PIRES DE MIRANDA E CIA. LTDA	70.728.388/0001-01

6. VISTORIA PARA A LICITAÇÃO: *IN LOCO* (FACULTATIVO)

- 6.1. As empresas interessadas em participar da licitação poderão proceder à vistoria do local onde serão executados os serviços por representante legal devidamente qualificado para esse fim, em conformidade com o inciso III, do art. 30, da Lei nº 8.666/1993, pois examinarão as áreas e tomarão ciência das características e peculiaridades dos serviços, posto que, não serão aceitas alegações posteriores quanto ao desconhecimento de situações pré-existentis;
- 6.2. A vistoria técnica deverá ser realizada após agendamento junto a Coordenadoria de Serviços, pelo telefone (67) 3345-7082;
- 6.3. 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 08h às 10h00 horas e das 14h às 16h horas;
- 6.4. 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.
- 6.5. Para a vistoria o licitante, ou o seu representante legal, deverá estar devidamente identificado, apresentando documento de identidade civil e documento expedido pela empresa comprovando sua habilitação para a realização da vistoria;
- 6.6. A não realização da vistoria, quando facultativa, não poderá embasar posteriores alegações de desconhecimento das instalações, dúvidas ou esquecimentos de quaisquer detalhes dos locais da prestação dos serviços, devendo a licitante vencedora assumir os ônus dos serviços decorrentes;
- 6.7. A licitante deverá declarar que tomou conhecimento de todas as informações e das condições locais para o cumprimento das obrigações objeto da licitação;
- 6.8. A empresa vencedora receberá o espaço a ser concedido nas condições atuais, conforme a visita anteriormente feita antes da licitação, por meio de agendamento prévio no setor requisitante;
- 6.9. Para a realização da vistoria será obrigatória a apresentação da Declaração de Vistoria em papel timbrado da empresa, conforme modelo Anexo do Edital;
- 6.10. Caso a empresa opte por não realizar a vistoria *in loco* deverá obrigatoriamente apresentar a Declaração de não realização de vistoria *in loco*, conforme modelo Anexo do Edital;

7. MODELO DE EXECUÇÃO DO OBJETO

- 7.1. A instalação do container deverá ser executada no prazo de 15 dias após a assinatura do contrato, podendo ser prorrogado a critério da administração;
- 7.2. O início das atividades (prestação do serviço), deverá ocorrer no prazo de até 30 dias após a assinatura do contrato, podendo ser prorrogado a critério da administração;
- 7.2.1. A CONCESSIONÁRIA deverá comunicar formalmente a data de início das atividades.

- 7.3. O horário de funcionamento deverá ser de segunda-feira a sexta-feira das 07:00 horas às 22:00 horas, de forma ininterrupta, nos dias de expediente normal da UFMS, e aos sábados das 07:00 horas às 12:00 horas, podendo haver modificação de horário mediante aprovação da Pró-Reitoria de Administração e Infraestrutura;
- 7.4. No período de férias poderá ser negociado com a Pró-Reitoria de Administração e Infraestrutura, horário de atendimento reduzido.
- 7.5. A CONCESSIONÁRIA terá 10 (dez) minutos de tolerância para a abertura e 50 (cinquenta) minutos após o horário, para limpeza e fechamento do caixa. Não será permitida a permanência de pessoas após o horário de fechamento da UFMS;
- 7.6. A Pró-Reitoria de Administração e Infraestrutura poderá solicitar o funcionamento em caráter excepcional, durante eventos da UFMS realizados fora do horário de atendimento normal da cantina, aos sábados, domingos e feriados, nestas ocasiões será solicitada abertura da cantina mediante solicitação da Pró-Reitoria de Administração e Infraestrutura com no mínimo 48 horas de antecedência.
- 7.7. A critério da UFMS poderá não haver expediente em dias úteis. Após a assinatura do contrato será encaminhado o calendário acadêmico da instituição a CONCESSIONÁRIA;
- 7.8. A UFMS não se responsabilizará pela execução do serviço de lanchonete da CONCESSIONÁRIA, ficando a mesma responsável pela prestação do serviço;
- 7.9. Nas ocasiões em que houver provisão de aumento do número de usuários (no caso de eventos, visitas, etc.) a CONCESSIONÁRIA deverá planejar a rotina de trabalho de modo a minimizar retardos na reposição de alimentos, na distribuição das refeições e na fila do caixa de pagamento;
- 7.10. O Mix de produtos ofertados pela empresa deverá contemplar o cardápio listados no Item 22 deste instrumento, sendo obrigatório o fornecimento de todos os itens, podendo a CONCESSIONÁRIA ser penalizada de acordo com o Item 24 e 20 deste Termo de Referência;
- 7.11. As refeições deverão ser preparadas em cozinha externa própria ou contratada;
- 7.12. Os alimentos servidos deverão estar de acordo com o cardápio aprovado e serão preparados com gêneros de qualidade aferível pela apresentação, sabor agradável e deverá obedecer, em todas as fases, às técnicas corretas de culinária, respeitando as características próprias de cada ingrediente, assim como os diferentes fatores de modificações físicas, químicas e biológicas, no sentido de assegurar a preservação dos nutrientes, qualidades a serem aferidas pelos fiscais do contrato em pesquisa de satisfação;
- 7.13. O conceito de qualidade, ainda que apresente subjetividade, será objeto de análise pela UFMS em pesquisa de satisfação, a qual determinará, quando for o caso, a substituição de ingrediente, fornecedores, marcas ou modo de preparo de alimentos ou preparações que considerar de qualidade insatisfatória;
- 7.14. Considera-se de qualidade excelente todos os alimentos e/ou gêneros alimentícios que avaliados ou submetidos à pesquisa de satisfação pelos usuários do respectivo container que obtiverem nota igual a 5,0 (cinco);
- 7.15. Alimentos preparados armazenados sob refrigeração ou congelamento, devem possuir invólucro contendo no mínimo as seguintes informações: designação, data de preparo e prazo de validade.
- 7.16. A CONCESSIONÁRIA deverá substituir, no todo ou em parte, os alimentos constantes do cardápio considerados pelos Fiscais do Contrato como sem condições de consumo, conforme pesquisa de satisfação realizada;
- 7.17. Os itens que não tiverem aceitação por maioria dos usuários poderão ser substituídos, desde que seja comprovado o baixo nível de saída destes produtos, e a inclusão de outras variedades de itens não previstas no cardápio dependerá da anuência expressa da UFMS, após acordo do preço a ser cobrado dos usuários, que não poderá ser superior ao praticado no mercado;
- 7.18. Todos os alimentos constantes do cardápio diário deverão ser disponibilizados com 24 horas de antecedência;
- 7.19. A reposição das preparações expostas para consumo da cantina deverá ser feita de forma imediata de modo que o cardápio mínimo seja sempre obedecido;
- 7.20. A UFMS poderá cancelar a venda de toda e qualquer mercadoria e/ou produto, quando julgar inconveniente ao interesse público e à sua imagem;
- 7.21. A CONCESSIONÁRIA deverá responsabilizar-se pela aquisição de todos os utensílios necessários para operacionalização das atividades que compõem o objeto desta licitação, em quantitativo suficiente para atender a demanda, de modo que não ocorram entraves no fluxo de serviço ou na reposição;
- 7.22. A CONCESSIONÁRIA deverá fornecer todo o material descartável, necessário à boa execução do serviço, quando se tratar de entrega de lanches, não podendo ser cobrado nenhum custo adicional por estas, apresentando, sempre que solicitado pela UFMS, amostras;
- 7.23. A tabela de preços deverá estar à disposição dos usuários em local visível, sendo o layout disponibilizado pela Divisão de Produção Visual e Gráfica;
- 7.24. O prazo de atendimento dos pedidos será de no máximo 30 minutos para os lanches;
- 7.25. O valor das refeições e lanches será pago diretamente pelo cliente à CONCESSIONÁRIA, não tendo a CONCEDENTE qualquer participação ou responsabilidade pelo pagamento;
- 7.26. A CONCESSIONÁRIA deverá disponibilizar numérico suficiente para troco na caixa registradora, nos casos de pagamento em espécie;
- 7.27. A CONCESSIONÁRIA, na cobrança de seus serviços, deverá operar com máquinas registradoras aprovadas pelo órgão competente, entregando o cupom fiscal aos usuários;
- 7.28. A CONCESSIONÁRIA será obrigada a disponibilizar para os usuários as seguintes formas de pagamento: dinheiro, cartão de crédito e cartão de débito;
- 7.29. Não afixar, e não permitir que qualquer pessoa afixe cartazes, folders, ou qualquer tipo de propaganda nas paredes externas do estabelecimento. Será permitido ao CONCEDENTE a instalação de um mural de dimensões não superiores a 3 m² para afixação de avisos e cartazes.
- 7.30. Não será autorizada a venda ou exposição, sob pena de rescisão contratual, de:
- 7.30.1. Bebidas alcoólicas;
 - 7.30.2. Bilhetes lotéricos;
 - 7.30.3. Caça-níqueis;
 - 7.30.4. Cigarros e quaisquer produtos tóxicos.
- 7.31. Não será permitido a CONCESSIONÁRIA:

- 7.31.1. Utilização de alto falantes e/ou congêneres que produzam som ou ruídos;
- 7.31.2. A guarda ou depósitos de produtos inflamáveis, explosivos, corrosivos, tóxicos ou de forte odor.
- 7.32. Os serviços a serem executados deverão obedecer rigorosamente às normas e códigos aplicáveis ao serviço em pauta. Devendo ser consideradas, juntamente com o que se estipula neste documento, todas as normas relativas aos serviços de preparação, embalagem, armazenamento, transporte, distribuição e exposição de alimentos, compreendendo entre outras:
- 7.32.1. Código de Defesa do Consumidor;
- 7.32.2. Resolução RDC nº 216, de 15 de Setembro de 2004 da ANVISA, que dispõe sobre Regulamento Técnico de Boas Práticas para Serviços de Alimentação;
- 7.32.3. Portaria nº 326, de 30 de Julho de 1997, da Secretaria de Vigilância Sanitária, do Ministério da Saúde.
- 7.33. A CONCESSIONÁRIA deverá apresentar em momento oportuno, o Alvará de Funcionamento do container na exploração de Lanchonete emitido pela Secretaria de Vigilância Sanitária.
- 7.34. A vencedora do certame apresentará Manual de Boas Práticas, de acordo com a Legislação, exigida pela Agência Nacional de Vigilância Sanitária – ANVISA, assim que iniciar as suas atividades.
- 7.35. O espaço cedido destina-se a exploração exclusivamente de serviços de cantina;
- 7.36. Em nenhuma hipótese poderão ser transferidos a terceiros a concessão do espaço físico da UFMS;
- 7.37. O local da lanchonete será supervisionado pelos fiscais setoriais do contrato designados por portaria emitida pela UFMS;
- 7.38. A CONCESSIONÁRIA deverá responsabilizar-se pela segurança do estabelecimento, durante o horário de funcionamento.
- 7.39. Avaliação das Cantinas – é um modelo de pesquisa de qualidade sobre os serviços prestados e dos alimentos, disponível no endereço eletrônico: <https://proadi.ufms.br/en/coordenadorias/servicos/avaliacao-das-cantinas/>, podendo esse modelo ser mudado a qualquer tempo.
- 7.40. As negociações entre CONCEDENTE e CONCESSIONÁRIA sobre os serviços poderão ser feitas a qualquer tempo, sendo que deverá haver aval da Pró-Reitoria de Administração e Infraestrutura para as mudanças.
- 7.41. **ESPECIFICAÇÃO PARA FORNECIMENTO DAS REFEIÇÕES:**
- 7.41.1. Informações gerais para o fornecimento:
- 7.41.1.1. Na Cantina serão servidas refeições nos horários das 11h 30min às 14h (almoço);
- 7.41.1.2. O serviço a ser prestado é de refeições em forma de prato feito;
- 7.41.2. As refeições deverão conter no mínimo (podendo ser revisto a qualquer tempo):
- 7.41.2.1. Prato proteico de forma que diariamente seja servido carne vermelha e carne branca - entre carne bovina de 1ª qualidade, frango (peito, coxa ou sobrecoxa) e peixe de 1ª qualidade (posta ou filé, frito ou cozido);
- 7.41.2.2. Carboidrato (arroz, batata, aipim e etc);
- 7.41.2.3. Leguminosa (feijão, lentilha e etc.);
- 7.41.2.4. Guarnição (massa, purê de abóbora, purê de batata, quiche de brócolis, lasanha e etc.);
- 7.41.2.5. Vegetal cru (alface, rúcula, agrião e etc.);
- 7.41.2.6. Vegetal cozido (abobrinha, cenoura, beterraba e etc.).
- 7.41.3. A técnica dietética de preparo ficará a critério da CONCESSIONÁRIA, observando o cardápio previamente aprovado pela CONCEDENTE;
- 7.41.4. Os cardápios devem ser compostos de receitas padronizadas confeccionadas e balanceadas devendo ser elaborado por um nutricionista;
- 7.41.5. Montar um cardápio anual com 30 (trinta) dias de antecedência do início da prestação de serviço em comum acordo com a CONCEDENTE, informatizado, contendo as necessidades básicas da comunidade acadêmica, sendo permitida a repetição de cardápio de sete em sete dias;
- 7.41.6. O cardápio deverá estar assinado pelo responsável técnico nutricionista da CONCESSIONÁRIA;
- 7.41.7. Em caso de eventuais substituições de qualquer item do cardápio, deverá ser feita uma comunicação com 48 (quarenta e oito) horas de antecedência, para a devida aprovação;
- 7.41.8. A critério da UFMS, sem prejuízo das penalidades aplicáveis, será admitida a substituição de alimentos em falta por outro do mesmo grupo alimentar, desde que este possua a mesma ou superior qualidade e aceitabilidade que o inicialmente planejado no cardápio;
- 7.41.9. A empresa vencedora deverá manter supervisão dos serviços ora contratados, através de um(a) nutricionista, que fornecerá, **ANUALMENTE** termo de responsabilidade técnica do cardápio, de forma a assegurar o fiel cumprimento do instrumento contratual e das orientações da UFMS;
- 7.41.10. As negociações entre CONCEDENTE e CONCESSIONÁRIA sobre o fornecimento de refeições poderão ser feitas a qualquer tempo, sendo que deverá haver aval da CONCEDENTE para as mudanças.
- 7.42. **DAS ESPECIFICAÇÕES DOS LANCHES:**
- 7.42.1. Diariamente, devem ser oferecidas opções variadas de lanches, seguindo o cardápio mínimo presente no Item 22;
- 7.42.2. Deverá ser dado prioridade para alimentos produzidos de maneira agroecológicos ou orgânicos;
- 7.42.3. Os lanches poderão ser preparados em outro local, sendo recomendado seu aquecimento nas instalações da cantina;
- 7.42.4. A lanchonete deve sempre oferecer opções Light e Diet, assim como alimentos veganos e vegetarianos, para os usuários;
- 7.42.5. Os cardápios deverão ser sempre apresentados ao consumidor juntamente às especificações dos ingredientes que compõe cada item de lanche oferecido;
- 7.42.6. A CONCESSIONÁRIA deverá fornecer lanches de primeira qualidade;
- 7.42.7. Os salgados, bolos, sanduíches, etc deverão ser preparados diariamente, no dia correspondente à venda direta dos produtos.
- 7.43. **DA HIGIENE E PREPARAÇÃO DOS ALIMENTOS:**

- 7.43.1. Deverá haver rígida observância em especial quanto à consistência, princípios nutritivos e demais especificações sendo relevante a higienização e a assepsia das preparações e manipulações. Deve-se seguir o horário de distribuição da alimentação, conforme determinação da CONCEDENTE;
- 7.43.2. Considerar os fatores psicológicos relacionados com a aceitação do alimento, qual seja odor, sabor e textura;
- 7.43.3. Considerar o valor nutricional dentro dos binômios variedade e equilíbrio; considerar a safra dos alimentos, não descuidando do aspecto qualidade; considerar o clima e as preparações servidas quanto à digestibilidade;
- 7.43.4. A água utilizada no preparo dos sucos será, obrigatoriamente, filtrada ou mineral;
- 7.43.5. Não se admitirá o aproveitamento de qualquer dos gêneros preparados e não consumidos no dia, na cantina;
- 7.43.6. As frutas deverão ser lavadas manualmente e de forma a retirar as impurezas (defensivos agrícolas, agrotóxicos e micro-organismos) em água corrente e, após, colocados em solução clorada para desinfecção e posterior enxágue em água corrente;
- 7.43.7. Os utensílios e equipamentos de higienização deverão ser próprios para a atividade e estar conservados, limpos, disponíveis em número suficiente e armazenados em local exclusivo para essa finalidade;
- 7.43.8. Utilizar toalhas de papel para secagem de mãos, não sendo permitido, em hipótese alguma, utilização de tecido para esse fim.

7.44. DA HIGIENE AMBIENTAL:

- 7.44.1. As geladeiras, freezer, fornos, exaustores e todos os demais locais e equipamentos da área da lanchonete deverão ser mantidos permanentemente em condições adequadas de higiene e organização;
- 7.44.2. Deverá ser seguida a legislação sanitária em vigor, respondendo-se com exclusividade por todas e quaisquer multas ou interações das autoridades competentes, bem como por problemas causados aos usuários relativos aos alimentos fornecidos, configurando-se falta grave a interdição do local por qualquer motivo;
- 7.44.3. Deverão ser utilizados produtos de limpeza adequados, tais como: produto com poder bactericida, ação fungicida e propriedade vermífida, de forma a se obter ampla higienização do ambiente, equipamentos e utensílios de cozinha, bem como das mãos dos empregados que manipulam alimentos;
- 7.44.4. Manter panos de limpeza, distintos e suficientes, para cada uma das atividades, em condições e quantidades adequadas às atividades;
- 7.44.5. A higienização do local, dos equipamentos e dos utensílios são de suma importância, porém, além dessa rotina, exigir-se-á também:
- 7.44.5.1. O lixo produzido deverá ser diariamente separado em Orgânico e Inorgânico, envasado em sacos plásticos resistentes e apropriados e depositados no container de 500 l, livres de animais, que será recolhido, pela empresa coletora de resíduos;
- 7.44.5.2. Que seja retirado, quantas vezes se fizerem necessário e no horário estipulado de coleta, o lixo resultante de suas atividades, inclusive de alimentos e lanches preparados e não servidos, separando os possíveis de serem reciclados, devidamente acondicionados em sacos plásticos, conforme normas técnicas de higiene, objetivando evitar a proliferação de insetos, roedores, micro-organismos e propagação de odores desagradáveis, cabendo à vencedora do certame aquisição de carrinhos e demais materiais necessários a esses serviços, bem como de 2 (dois) containers de plástico, sendo um para acondicionamento de lixo seco e outro para lixo orgânico;
- 7.44.5.3. A limpeza do local com detergente e cloro ativo, imediatamente, após a coleta de lixo pela empresa coletora;
- 7.44.5.4. O impedimento da presença de animais domésticos nas dependências;
- 7.44.5.5. Obediência a programa de controle integrado de pragas, de acordo com o preconizado pelo Programa Controle de Zoonose da Fundação Nacional de Saúde – FUNASA, e que o serviço seja realizado no mínimo mensalmente e sempre que houver necessidade, sendo o ônus de responsabilidade da CONCESSIONÁRIA;
- 7.44.5.6. A empresa vencedora do certame procederá à separação dos resíduos, de acordo com as determinações contidas no Decreto nº 5.940, de 25 de outubro de 2006, que trata da Coleta Seletiva no âmbito da Administração Pública Federal;
- 7.44.5.7. A vencedora do certame se responsabilizará pela manutenção preventiva e corretiva da rede de esgoto e caixas de gordura, em tempo hábil, arcando com as despesas inerentes aos serviços.
- 7.44.5.8. A vencedora do certame realizará dedetização e desratização a cada 30 (trinta) dias, ou períodos inferiores, caso as instalações da cantina apresentem-se infestadas com insetos e/ou pragas. A dedetização/desratização será feita aos sábados ao final do expediente, devendo sofrer faxina geral, para a retirada dos insetos mortos e asseio das instalações e em todos os utensílios utilizados.
- 7.44.5.9. A periodicidade de higienização do ambiente e produtos a serem utilizados serão os seguintes:

OBJETO	FREQUÊNCIA DA HIGIENIZAÇÃO	DILUIÇÃO DO TEMPO
Extrator de suco e liquidificador	DIÁRIA	Detergente neutro Hipoclorito de sódio a 0,02% por 20 minutos (partes móveis). Álcool a 70° GL (partes fixas)
Balcão e pias	DIÁRIA	Detergente neutro Álcool a 70° GL
Geladeira e freezer	SEMANAL	Detergente neutro Álcool a 70° GL
Fornos (elétrico / micro-ondas)	DIÁRIA	Desincrustante à base de tensoativos, sequestrantes, base alcalinizante e agente antirredespositante
Inox, plástico, alumínio e vidro	DIÁRIA	Hipoclorito de sódio a 0,02%
Armários	SEMANAL	Hipoclorito de sódio a 0,02%
Caixa de gordura	QUINZENAL	Desincrustante a base de tensoativos, sequestrantes, base alcalinizante e agente antirredespositante, ou

		outro produto indicado pela ANVISA.
Pisos, paredes, mesas e cadeiras, rodapés, porta, janelas, luminárias, interruptores e tomadas	SEMANAL	Detergente neutro Cloro ativo
Ralos	SEMANAL	Detergente neutro Cloro ativo
Vidros e esquadrias	SEMANAL	Álcool a 70° GL

7.44.6. Etapas obrigatórias no processo de higienização ambiental:

- 7.44.6.1. Lavagem com água e sabão ou detergente neutro;
- 7.44.6.2. Enxágue;
- 7.44.6.3. Desinfecção química: deixar o desinfetante em contato mínimo de 15 minutos.

7.44.7. Não é permitido nos procedimentos de higiene:

- 7.44.7.1. Varrer a seco nas áreas de manipulação;
- 7.44.7.2. Reaproveitamento de embalagens de produtos de limpeza.

7.45. **DOS EMPREGADOS E DAS QUALIFICAÇÕES:**

7.45.1. Na execução dos serviços será empregado pessoal devidamente qualificado, com experiência comprovada na atividade a ser executada e maior de 18 (dezoito) anos, reservando-se a UFMS o direito de solicitar substituição, a qualquer tempo, daqueles empregados que, ao seu juízo, não preencham os requisitos exigíveis para o desempenho dos serviços;

7.45.2. A empresa manterá os empregados devidamente registrados em Carteira de Trabalho, responsabilizando-se por todos os salários, impostos, taxas, encargos sociais e trabalhistas, e quaisquer outras exigências legais ou regulamentares que venham a incidir sobre a atividade;

7.45.3. Os manipuladores que apresentarem lesões cutâneas devem ser afastados da área de manipulação de alimentos;

7.45.4. A empresa manterá seu pessoal, quando em horário de trabalho, ou ainda nas dependências da UFMS, devidamente uniformizado e identificado por crachá, bem como sujeitos às normas disciplinares do órgão;

7.45.5. A empresa fornecerá crachás de identificação e uniformes completos, em quantidade suficiente, considerando as particularidades de cada função;

7.45.6. Os uniformes serão mantidos limpos e de acordo com as boas práticas de manipulação, e sua substituição ocorrerá sempre que não apresentarem bom estado de conservação, garantindo a boa aparência dos empregados;

7.45.7. Manter seu pessoal com uniforme limpo e bem passado, em total condição de higiene, quer no aspecto pessoal, quer no vestuário e calçado, mantendo, necessariamente, o rosto barbeado, unhas curtas, cabelos presos, proteção para cabelos, não utilizando anéis, pulseiras, relógios e bijuterias;

7.45.8. Os empregados responsáveis pela limpeza e conservação deverão receber, além do uniforme específico, 1 (um) par de botas de borracha, cano médio;

7.45.9. O uso de luvas e toucas descartáveis, máscaras e aventais são obrigatórios para as etapas de trabalho relativas ao manuseio de alimentos, de material descartável, de talheres e copos. A troca de máscara e touca deve ser efetuada de acordo com a orientação do fabricante;

7.45.10. A empresa proverá o pessoal necessário para garantir a execução dos serviços, nos regimes contratados, sem interrupção, seja por motivo de férias, descanso semanal, licença, falta ao serviço, demissão e outras situações análogas, obedecidas às disposições da legislação trabalhista vigente;

7.45.11. A CONCESSIONÁRIA deverá manter diariamente os seguintes profissionais:

7.45.11.1. Empregados capacitados para: preparo de alimentos; atuação como Caixa; execução de serviços gerais nas dependências cedidas; serviços de atendimento ao consumidor e entrega de alimentos;

7.45.11.2. O funcionário que estiver na função de Caixa só poderá manipular alimentos após a higienização das mãos e a utilização de novo par de luvas;

7.45.12. A determinação da quantidade dos profissionais ficará a cargo da CONCESSIONÁRIA, que terá completa responsabilidade e deverá apresentar à CONCEDENTE, por meio dos Fiscais do contrato, a relação destes, com número suficiente para a perfeita execução dos serviços contratados;

7.45.13. A CONCESSIONÁRIA deverá aumentar o quantitativo de atendentes sempre que houver necessidade ou quando solicitado pelo órgão, tendo sempre em vista o bom andamento dos serviços prestados.

7.45.14. Somente desenvolver suas atividades com uniforme completo, de tecido resistente de cor clara, cujas condições incluem:

7.45.14.1. Bom estado de conservação, sem rasgos, manchas, partes descosturadas ou furos, limpos e trocados diariamente;

7.45.14.2. Adoção do uso de avental plástico quando o trabalho em execução propiciar que os uniformes se sujem ou se molhem rapidamente, não devendo ser utilizado próximo ao calor;

7.45.14.3. Não utilização de panos ou sacos plásticos para proteção do uniforme e manipulação de alimentos;

7.45.14.4. Garantia de que o uniforme seja usado apenas nas dependências internas do serviço;

7.45.14.5. Adoção de calçados fechados, em perfeitas condições de higiene e conservação, não sendo permitidos calçados de tecidos ou lonas;

7.45.14.6. Proibição do uso de acessórios ou adereços tais como: anéis, colares, relógios, correntes, amuletos, pulseiras, fitinhas, brincos, maquiagem;

7.45.14.7. Manter cabelos totalmente cobertos e protegidos, através de rede própria, touca, gorro ou similar, não utilizando grampos para fixação das redes, toucas e gorros.

7.45.14.8. Todo manipulador de alimentos a serviço da CONCESSIONÁRIA deverá passar por treinamento para manipulação de alimentos, oferecido pelo Responsável Técnico da CONCESSIONÁRIA, tendo que ser comprovada mediante apresentação de certificado quando solicitado pelo fiscal do contrato.

8. MODELO DE GESTÃO DO CONTRATO E CRITÉRIOS DE MEDIÇÃO

- 8.1. Atores que participarão da Gestão do Contrato;
 - 8.1.1. Gestor e gestor substituto;
 - 8.1.2. Fiscal administrativo e fiscal administrativo substituto;
 - 8.1.3. Fiscal setorial e fiscal setorial substituto;
 - 8.1.4. Preposto da prestadora de serviço.
- 8.2. Mecanismos de comunicação:
 - 8.2.1. A prestadora de serviços deverá comunicar-se com a instituição exclusivamente por meio formal, mediante ofício protocolado no Protocolo Central da UFMS;
 - 8.2.2. O gestor do contrato emitirá ofício e notificações a serem entregues ao Preposto da prestadora de serviço;
- 8.3. A fiscalização será executada de acordo com o Item 15 deste instrumento;
- 8.4. As multas serão aplicadas de acordo com o Item 24 deste instrumento;
- 8.5. Serão verificadas se todas as cláusulas de obrigação, constantes no Item 12 estão sendo cumpridas;
- 8.6. A garantia de execução estão definidas no Item 19 deste instrumento.

9. MATERIAIS A SEREM DISPONIBILIZADOS

- 9.1. Para a perfeita execução dos serviços, a CONCESSIONÁRIA deverá disponibilizar os materiais, equipamentos, ferramentas e utensílios necessários, nas quantidades estimadas e qualidades a seguir estabelecidas, promovendo sua substituição quando necessário;
- 9.2. A CONCESSIONÁRIA deverá suprir todas as necessidades de equipamentos e utensílios necessários ao bom funcionamento da cantina, por suas custas;
- 9.3. A CONCESSIONÁRIA deverá fornecer e instalar no mínimo os equipamentos e utensílios definidos na tabela abaixo:
 - 9.3.1. Estufas para acondicionamento de salgados;
 - 9.3.2. Forno elétrico semi profissional;
 - 9.3.3. Fogão de 4 bocas;
 - 9.3.4. Forno de micro-ondas;
 - 9.3.5. Refrigeradores, verticais;
 - 9.3.6. Freezer;
 - 9.3.7. Liquidificador;
 - 9.3.8. Balança digital com visor duplo (operador e cliente);
 - 9.3.9. Kit de 5 lixeiras de coleta seletiva de 100L nas cores azul, vermelho, verde, amarelo e marrom;
 - 9.3.10. Kit 2 (duas) lixeiras de 50 L nas dependências internas sendo uma para lixo seco e outra para orgânico, devendo manter as mesmas fechadas e limpas. As lixeiras deverão ter acionamento por pedal;
 - 9.3.11. Disponibilização de 1 (um) container de lixo de 500 L para armazenamento do lixo da lanchonete;
 - 9.3.12. Disponibilização de 2 dispenser de álcool em gel;
 - 9.3.13. Instalação de Caixa d'água de 500L;
 - 9.3.14. Instalação de 1 exaustor que deverá permanecer ligado durante a preparação dos alimentos ;
 - 9.3.15. Instalação de 1 coifa de exaustão sobre a chapa/fogão;
 - 9.3.16. Pratos de louça na cor branca (cerâmica ou porcelana), em forma circular;
 - 9.3.17. Xícaras com pires de louça na cor branca (cerâmica ou porcelana), em forma circular;
 - 9.3.18. Conjuntos de talheres em aço inoxidável (garfo, colher e faca), devendo ser embalados, individualmente em sacos plásticos transparentes;
 - 9.3.19. Colheres, conchas e pegadores, todos em aço inoxidável;
 - 9.3.20. Copo descartável, em material plástico, atóxico, 300 ml;
 - 9.3.21. Guardanapo, branco;
 - 9.3.22. Recipiente atóxico, de fácil limpeza e sanitização, de material não poroso ou material descartável com capacidade mínima de 500 ml, para água e suco, com tampa;
 - 9.3.23. Os materiais descartáveis devem apresentar embalagens íntegras, próprias para cada produto;
 - 9.3.24. Demais equipamentos que forem necessários.
- 9.4. A CONCESSIONÁRIA deverá colocar à disposição dos usuários, gratuitamente, em quantidades adequadas e em recipientes apropriados, os seguintes materiais:
 - 9.4.1. guardanapo de papel;
 - 9.4.2. sal (sachê);
 - 9.4.3. açúcar (sachê);
 - 9.4.4. adoçante (sachê);
 - 9.4.5. palito de dente (embalagem individual);
 - 9.4.6. canudo (embalagem individual);
 - 9.4.7. pás para misturar bebidas;

- 9.4.8. pimenta e molhos diversos;
- 9.4.9. ketchup (sachê);
- 9.4.10. mostarda (sachê);
- 9.4.11. maionese (sachê).

9.5. Os equipamentos e utensílios a serem utilizados na execução dos serviços deverão possuir a Etiqueta Nacional de Conservação de Energia – ENCE, classificação A ou a melhor possível, nos termos das Portarias do INMETRO, que aprovam os Requisitos de Avaliação da Conformidade – RAC dos produtos e trata da etiquetagem compulsória;

9.6. A área objeto da concessão será entregue à CONCESSIONÁRIA nas condições em que se encontra. Deverá a Concessionária vencedora instalar os objetos citados para o seu funcionamento e fazer adaptações necessárias.

9.7. Para instalação dos objetos listados no item 9.3 a CONCESSIONÁRIA deverá submeter previamente à aprovação da CONCEDENTE;

9.8. As instalações e adaptações que se fizerem necessárias ao funcionamento dos objetos listados no item 9.3 serão de responsabilidade da empresa vencedora, ficando o seu acompanhamento sob a supervisão da UFMS.

9.9. Mesas e balcões onde serão manipulados alimentos devem ser revestidos de material impermeável (fórmica, mármore, granito ou aço);

9.10. A CONCESSIONÁRIA deverá fornecer os jogos de mesas e cadeiras para serem usados pelos usuários da lanchonete. Os mesmos deverão ser brancos sem nenhum tipo de logomarca ou adesivos;

9.11. As mesas e cadeiras deverão ser de materiais que permitam a boa higienização e também serão limpas constantemente com produtos específicos para esse fim;

9.12. O mobiliário deverá ser confortável, com adequada distribuição e organização, de forma a permitir o livre acesso dos usuários;

9.13. Dispor de no mínimo uma mesa que atenda os parâmetros de acessibilidade da Norma ABNT NBR 9050/2015, com altura mínima livre para encaixe da cadeira de rodas sob o objeto de 0,73m, com altura de superfície de 0,75m a 0,85m, profundidade da superfície necessária para aproximação total de no mínimo 0,50m. Indicação de acessibilidade com colocação sobre a mesa do símbolo internacional de acesso;

9.14. Os equipamentos e mobiliários fornecidos e instalados pela CONCESSIONÁRIA deverão ser de primeiro uso e serão retirados por ocasião do encerramento do contrato nas condições que se encontrarem;

9.15. A CONCESSIONÁRIA deverá identificar todos os equipamentos e mobiliários de sua propriedade;

9.16. A CONCESSIONÁRIA é a única responsável pela manutenção e reposição dos equipamentos;

9.17. A limpeza e manutenção preventiva e corretiva de todos os equipamentos operacionais serão providenciados pela CONCESSIONÁRIA;

9.18. Em caso de vício/defeito em qualquer dos equipamentos, a CONCESSIONÁRIA deverá restabelecer sua integridade e pleno funcionamento no prazo máximo de 48h (quarenta e oito) horas, a contar da notificação do fiscal;

9.19. Não sendo possível o conserto dos equipamentos no prazo estipulado a CONCESSIONÁRIA deverá providenciar sua substituição por outra, com as mesmas características, em perfeitas condições de uso;

9.20. A CONCESSIONÁRIA deverá disponibilizar lixeiras próprias para deposição de lixo seco e orgânico, a serem posicionados em local apropriado, para utilização da CONCESSIONÁRIA;

9.21. As negociações entre CONCEDENTE e CONCESSIONÁRIA sobre os equipamentos e instalações poderão ser feitas a qualquer tempo, sendo que deverá haver aval da CONCEDENTE para as mudanças.

10. INFORMAÇÕES RELEVANTES PARA O DIMENSIONAMENTO DA PROPOSTA

10.1. A demanda da UFMS tem como base as seguintes características:

10.1.1. Layout das cantinas internamente, conforme figura abaixo .

10.1.1.1. O layout do container deve ser exatamente, conforme o modelo abaixo. Não serão aceitos container com layout diferente. O objetivo é manter os container padronizados.

10.1.1.2. Por motivos de segurança é proibido retirar qualquer uma das portas e para alterações nas aberturas a Coordenadoria de Projetos, Obras e Sustentabilidade deve ser consultada;

10.1.1.3. É obrigatório que haja lavatórios separados para a higienização destinados a uso específico (pessoal e de uso culinário);

10.1.1.4. As distâncias para as ligações de água, esgoto e elétrica são estimadas podendo assim , sofrer alterações in loco;

10.1.1.5. Todas as despesas referentes a instalação de água, energia, esgoto e demais despesas que possam surgir para instalação do container são de total responsabilidade da concessionária;

10.1.1.6. A concessionária só poderá efetivamente iniciar a prestação de serviço após a avaliação do container pela Coordenadoria de Projetos, Obras e Sustentabilidade e após cumprida todas as exigências deste instrumento.

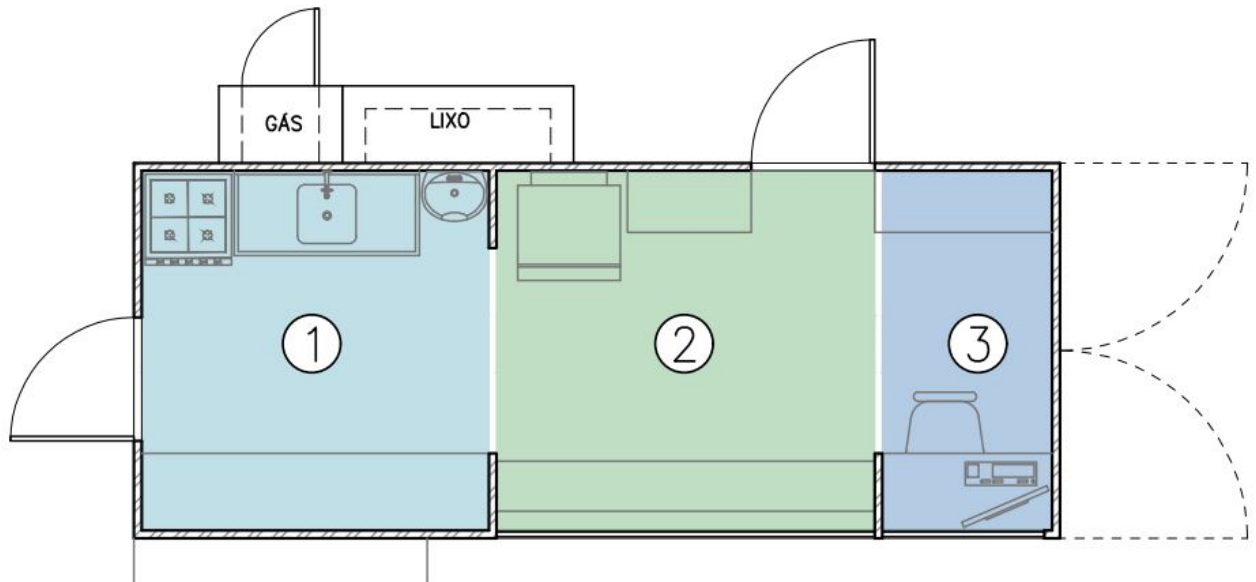
10.1.2. No que se refere a pintura interna e externa, cores a serem adotadas e a identidade visual das cantinas:

10.1.2.1. A empresa interessada na prestação do serviço deverá seguir rigorosamente a arte-padrão elaborada pela Divisão de Produção Visual e Gráfica, da Secretaria Especial de Comunicação Social e Científica, no sentido de padronizar a identidade visual das cantinas/containers, referentes a cor, layout, nome do espaço e a utilização da logomarca da Universidade, entre outros, em todos os materiais de comunicação visual disponíveis, tais como cardápio, tabela de preço, banner, faixa, cartaz etc, sempre aprovados previamente pela Instituição e adaptados conforme o espaço disponível e a aplicação adequada ao local;

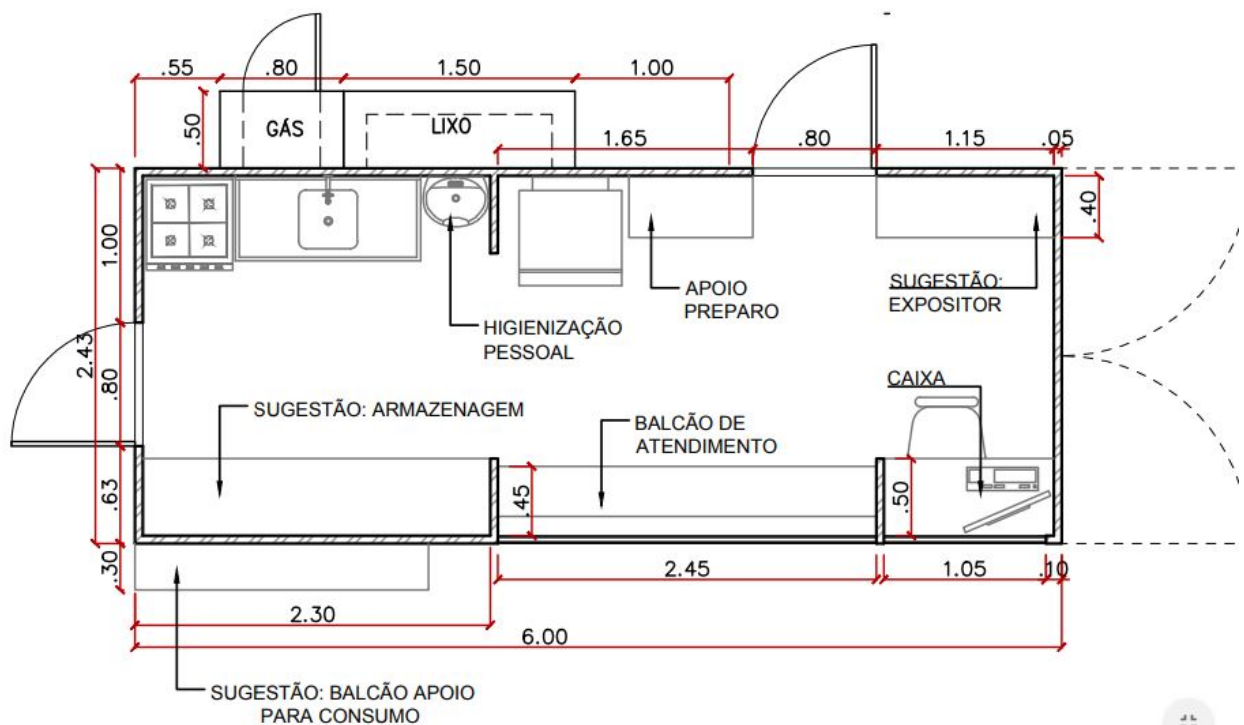
10.1.2.2. As cores internas e externas a serem adotadas serão informadas pela Divisão de Produção Visual e Gráfica, da Secretaria Especial de Comunicação Social e Científica.

10.1.2.3. A arte será desenvolvida pela Divisão de Produção Visual e Gráfica, vinculada a Secretaria de Comunicação Social e Científica da UFMS;

10.1.2.4. O custo da execução da identidade visual será de responsabilidade da Concessionária.



- | | |
|---------------------------|-------------------------|
| ① COZINHA E ARMAZENAMENTO | Area=5,30m ² |
| ② PREPARO E ATENDIMENTO | Area=5,82m ² |
| ③ CAIXA | Area=2,62m ² |



10.1.3. Área de intervenção, será disponibilizada conforme abaixo.

10.1.3.1. Não serão aceitas alterações nas áreas disponibilizadas como o aumento ou a diminuição da área para atendimento, sem prévia solicitação ao Pró-Reitor de Administração e Infraestrutura e aprovação da Coordenadoria de Projetos, Obras e Sustentabilidade.

10.1.3.2. O valor de m² adicional solicitado pela CONCESSIONÁRIA deverá ser calculado e adicionado ao valor Mensal da Taxa de Ocupação. O cálculo deverá ser executado pela gestão do contrato.

10.1.3.3. A área disponibilizada de 60M² deverá ter sua base em concreto na altura de 10 cm, nos lugares onde não tiver calçamento, com disponibilização de acessibilidade. Os custos para adaptação serão a cargo da concessionária.



10.1.4. Os valores médios de Taxa de Energia e Água/esgoto dos atuais containers são de : R\$ 311,32 mensais para energia e R\$ 50,05 mensais para Água/esgoto, sendo estes valores referenciais somente para dimensionamento da proposta.

10.1.5. Os valores de Taxa de Ocupação, Resíduos e Monitoramento para dimensionamento da proposta estão descritos nos itens 1.6, 1.17 e 1.18;

10.1.6. São anexos integrantes deste Termo de Referência os documentos: [1079661](#), [1079665](#), [1079669](#), [1079670](#), [1079673](#) e [1079679](#);

10.1.7. As áreas de intervenção do Campus de Chapadão do Sul e do Campus de Nova Andradina serão disponibilizadas posteriormente a licitação pela Coordenadoria de Projetos, Obras e Sustentabilidade, considerando o documento Sei nº [1085949](#).

11. OBRIGAÇÕES DA CONTRATANTE

- 11.1. Exigir o cumprimento de todas as obrigações assumidas pela Contratada, de acordo com as cláusulas contratuais e os termos de sua proposta;
- 11.2. Exercer o acompanhamento e a fiscalização dos serviços, por servidor especialmente designado, anotando em registro próprio as falhas detectadas, indicando dia, mês e ano, bem como o nome dos empregados eventualmente envolvidos, e encaminhando os apontamentos à autoridade competente para as providências cabíveis;
- 11.3. Notificar a Contratada por escrito da ocorrência de eventuais imperfeições, falhas ou irregularidades constatadas no curso da execução dos serviços, fixando prazo para a sua correção, certificando-se que as soluções por ela propostas sejam as mais adequadas;
- 11.4. Colocar à disposição da CONCESSIONÁRIA os espaços destinados à execução dos serviços;
- 11.5. Assegurar o acesso dos empregados da CONCESSIONÁRIA, quando devidamente identificados, aos locais em que devam executar suas tarefas, nos horários estabelecidos para o seu funcionamento, ou quando necessário, fora do horário de funcionamento, desde que acordado formalmente com antecedência de até 48 horas;
- 11.6. Prestar ao representante da empresa informações e esclarecimentos que venham a ser solicitados e sejam necessários ao funcionamento do trailler (container);
- 11.7. Fiscalizar o objeto do presente instrumento, de modo a evitar o desvio de sua finalidade e a execução inconveniente e inoportuna, agindo no sentido de sanar eventuais irregularidades;
- 7.9. Informar à empresa adjudicatária, no prazo máximo de cinco dias de antecedência do vencimento da fatura, o valor mensal a ser pago, relativo às despesas estipuladas neste instrumento;
- 11.8. Analisar, previamente, solicitações para possível realização de benfeitorias que julgar necessárias ao melhor aproveitamento da área cedida para a reformas de adequação do espaço físico a ser utilizado, de modo que não afetem os requisitos de segurança, conforto, estética e demais regulamentos da autarquia;
- 11.9. Informar nome e telefone dos servidores responsáveis pela fiscalização do contrato, mantendo tais dados atualizados;
- 11.10. Examinar, por meio de pesquisa de satisfação, a quantidade e a qualidade dos lanches preparados pela empresa adjudicatária;
- 11.11. Direito de exercer, quando lhe convier, fiscalização sobre a execução dos serviços e o fornecimento do objeto deste instrumento, podendo sustar, recusar, mandar fazer ou desfazer qualquer serviço que não esteja de acordo com as condições e exigências especificadas, e, ainda, aplicar multa ou rescindir o contrato, caso a CONCESSIONÁRIA desobedeça a quaisquer das cláusulas estabelecidas neste Termo de Referência;
- 11.12. Verificar as condições de higiene, limpeza e asseio das instalações;
- 11.13. Exigir, a qualquer tempo, comprovação de que os empregados da empresa possuem Carteira de Trabalho assinada, bem como os exames periódicos que julgar necessário;
- 11.14. Não praticar atos de ingerência na administração da Contratada, tais como:
 - 11.14.1. exercer o poder de mando sobre os empregados da Contratada, devendo reportar-se somente aos prepostos ou responsáveis por ela indicados, exceto quando o objeto da contratação prever o atendimento direto, tais como nos serviços de recepção

e apoio ao usuário;

11.14.2. direcionar a contratação de pessoas para trabalhar nas empresas Contratadas;

11.14.3. considerar os trabalhadores da Contratada como colaboradores eventuais do próprio órgão ou entidade responsável pela contratação, especialmente para efeito de concessão de diárias e passagens.

11.15. Fornecer por escrito as informações necessárias para o desenvolvimento dos serviços objeto do contrato;

11.16. Realizar avaliações periódicas da qualidade dos serviços, após seu recebimento;

11.17. Cientificar o órgão de representação judicial da Advocacia-Geral da União para adoção das medidas cabíveis quando do descumprimento das obrigações pela Contratada;

11.18. Comunicar os órgãos fiscalizadores competentes em caso de descumprimento das legislações e normativos;

11.19. Arquivar, entre outros documentos, projetos, "as built", especificações técnicas, orçamentos, termos de recebimento, contratos e aditamentos, relatórios de inspeções técnicas após o recebimento do serviço e notificações expedidas;

11.20. Fiscalizar o cumprimento dos requisitos legais, quando a contratada houver se beneficiado da preferência estabelecida pelo art. 3º, § 5º, da Lei nº 8.666, de 1993.

11.21. Promover quando julgar necessário, pesquisa de satisfação, com os servidores, empregados terceirizados, alunos e estagiários do da UFMS, frequentadores da cantina, visando apurar o grau de satisfação, relativo aos serviços prestados e refeições servidas, fazer proposições para melhoria dos serviços, quando for o caso;

11.22. Notificar a empresa, quando for o caso, sobre aplicação de eventuais sanções previstas no contrato.

12. OBRIGAÇÕES DA CONTRATADA

12.1. A Empresa deverá fornecer o Atestado de Habitabilidade do Container.

12.2. A CONCESSIONÁRIA deverá apresentar em até 90 (noventa) dias após a assinatura do contrato o Alvará de funcionamento expedido pela Vigilância Sanitária e a autorização para funcionamento expedido pelo Corpo de Bombeiros, referente ao container instalado, podendo ser prorrogado a critério da administração.

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

12.4. Reparar, corrigir, remover ou substituir, às suas expensas, no total ou em parte, no prazo fixado pelo fiscal do contrato, os serviços efetuados em que se verificarem vícios, defeitos ou incorreções resultantes da execução ou dos materiais empregados;

12.5. 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 CONCEDENTE autorizada a descontar da garantia, exigida no edital, o valor correspondente aos danos sofridos;

12.6. Utilizar empregados habilitados e com conhecimentos básicos dos serviços a serem executados, em conformidade com as normas e determinações em vigor;

12.7. Responsabilizar-se pelo cumprimento das obrigações previstas em Acordo, Convenção, Dissídio Coletivo de Trabalho ou equivalentes das categorias abrangidas pelo contrato, por todas as obrigações trabalhistas, sociais, previdenciárias, tributárias e as demais previstas em legislação específica, cuja inadimplência não transfere a responsabilidade à CONCEDENTE;

12.8. Utilizar empregados habilitados e com conhecimentos básicos dos serviços a serem executados, em conformidade com as normas e determinações em vigor;

12.9. Apresentar os empregados devidamente uniformizados e identificados por meio de crachá, além de provê-los com os Equipamentos de Proteção Individual - EPI, quando for o caso;

12.10. Apresentar à CONCEDENTE, em até 10 (dez) dias do início da prestação do serviço de lanchonete, a relação nominal dos empregados que adentrarão o órgão para a execução do serviço;

12.11. Apresentar à CONCEDENTE, comprovantes de treinamento de funcionários em até 15 dias da contratação e comprovação de curso de manipulação de alimentos e atendimento ao cliente;

12.12. Instruir seus empregados quanto à necessidade de acatar as normas internas da Administração;

12.13. Instruir seus empregados a respeito das atividades a serem desempenhadas, alertando-os a não executar atividades não abrangidas pelo contrato, devendo a CONCESSIONÁRIA relatar à CONCEDENTE toda e qualquer ocorrência neste sentido, a fim de evitar desvio de função;

12.14. Relatar à CONCEDENTE toda e qualquer irregularidade verificada no decorrer da prestação dos serviços;

12.15. Não permitir a utilização de qualquer trabalho do menor de dezoito anos, exceto na condição de aprendiz para os maiores de quatorze anos; nem permitir a utilização do trabalho do menor de dezoito anos em trabalho noturno, perigoso ou insalubre;

12.16. Manter durante toda a vigência do contrato, em compatibilidade com as obrigações assumidas, todas as condições de habilitação e qualificação exigidas na licitação;

12.17. Guardar sigilo sobre todas as informações obtidas em decorrência do cumprimento do contrato;

12.18. 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;

12.19. Deter instalações, aparelhamento e pessoal técnico adequados e disponíveis para a realização do objeto da licitação;

12.20. Iniciar suas atividades no prazo de até 30 (trinta) dias, a contar da assinatura do contrato, salvo se outro prazo for negociado;

12.21. Observar a conformidade de horário de seu funcionamento com o horário de funcionamento da UFMS;

12.22. O horário de funcionamento das cantinas estipulado pela UFMS deverá ser cumprido obrigatoriamente;

12.23. Utilizar a área, exclusivamente, para instalação da cantina, conforme previsto no inciso III do Art. 12 do Decreto 3.725, de 10 de janeiro de 2006, fornecendo todo pessoal necessário a seu perfeito funcionamento;

12.24. Abster-se de transferir a outrem, no todo ou em parte, a área sob sua responsabilidade;

12.25. Mobiliário e fornecer todos os equipamentos e utensílios da lanchonete, necessários à fiel execução dos serviços pretendidos neste instrumento, de forma que, a quantidade disponível, seja suficiente para o perfeito atendimento ao usuário;

- 12.26. Informar à CONCEDENTE, por escrito, a relação de equipamentos de sua propriedade que serão utilizados na prestação dos serviços, bem como as suas potências;
- 12.27. Na substituição de algum equipamento por outro de maior potência, este também deve ser informado à CONCEDENTE;
- 12.28. A empresa poderá realizar benfeitorias julgadas necessárias, mediante autorização da Pró-Reitoria de Administração e Infraestrutura, ficando incorporadas ao imóvel, sem que assista à empresa o direito de indenização sob qualquer título;
- 12.29. Arcar com as despesas das instalações de balcões, pias, torneiras, armários e substituições, remanejamentos, acréscimo de pontos elétricos e lâmpadas, assim como de todos os dispositivos componentes das instalações hidráulicas (fossas sépticas, caixa de gordura e etc.) e outras;
- 12.30. Arcar com as despesas das instalações do hidrômetro e medidor de energia;
- 12.31. Colocar 2 (duas) lixeiras de 50 L nas dependências internas sendo uma para lixo comum e outra para orgânico, devendo manter as mesmas fechadas e limpas. As lixeiras deverão ter acionamento por pedal.
- 12.32. Arcar com a aquisição e instalação de um conjunto de lixeiras seletivas com 5 (cinco) lixeiras de 100 L nas cores (azul, vermelho, verde, amarelo e marrom);
- 12.33. Arcar com o aquisição e disponibilização de 1 (um) container de lixo de 500 L para armazenamento do lixo da lanchonete;
- 12.34. Será obrigatória a instalação de 1 (uma) caixa d'água de 500L em cada Trailler (tipo container), para que a possível falta de água não atrapalhe na prestação de serviço;
- 12.35. Em caso de rescisão, a CONCESSIONÁRIA deve restituir a área cedida nas condições originais;
- 12.36. Respeitar as normas regimentais e regulamentadoras da UFMS, bem como as normas de utilização do imóvel, por si, seus propositos ou empregados;
- 12.37. Atentar que sua atividade não poderá prejudicar a atividade-fim ou funcionamento da UFMS;
- 12.38. Comunicar aos fiscais do contrato por escrito, qualquer anormalidade, de caráter urgente, tão logo verificada na execução dos serviços, e prestar os esclarecimentos julgados necessários;
- 12.39. Será obrigatório a disponibilização e o uso de álcool a 70ºGL para uso de manipuladores e usuário. O fornecimento será por a cargo da CONCESSIONÁRIA;
- 12.40. Corrigir, no prazo determinado pela UFMS, eventuais imperfeições no curso de execução dos serviços, a partir da ocorrência verificada pelos fiscais de contrato;
- 12.41. Não comercializar bebidas alcoólicas (conforme Resolução do Conselho Diretor nº 36 de 29 de setembro de 2005) e artigos de tabacaria e substâncias que causem dependência física e /ou psíquica (Lei nº 6.368 de 21 de outubro de 1976 e alterações posteriores);
- 12.42. Fornecer notas fiscais ou documentos equivalentes aos consumidores dos seus produtos;
- 12.43. Indicar a UFMS o nome de seu preposto, sendo ele idôneo, com experiência no ramo e com poderes para representar a empresa em tudo que relacione à execução dos serviços, inclusive sua supervisão;
- 12.44. Acatar as orientações dos fiscais do futuro contrato, sujeitando-se a mais ampla e irrestrita fiscalização, prestando os esclarecimentos solicitados e atendendo às reclamações formuladas;
- 12.45. Assegurar o livre acesso dos fiscais do contrato às dependências privativas da lancheira, bem como ao estabelecimento onde são preparados os alimentos a serem fornecidos, assim como informar a origem dos produtos utilizados, além de outros dados que se fizerem necessários à fiscalização;
- 12.46. Manter seus empregados, devidamente treinados e capacitados para o preparo dos lanches e em número suficiente para atendimento nos horários de maior demanda da lanchonete, assim como para o atendimento cordial, rápido e eficiente aos consumidores;
- 12.47. Instruir seus funcionários quanto à prevenção de incêndios e outras intempéries nas áreas destinadas a concessão. Cabe a CONCESSIONÁRIA instalar no seu estabelecimento extintores de incêndio de CO2 e H2O
- 12.48. A CONCESSIONÁRIA será obrigada a disponibilizar para os usuários as seguintes formas de pagamento: dinheiro, cartão de crédito e cartão de débito.
- 12.49. Prover de suficiente retaguarda de troco para atender prontamente aos consumidores, não sendo permitida a emissão de vale-troco;
- 12.50. Fornecer diariamente, no mínimo, os itens especificados no Item 22 deste Termo de Referência;
- 12.51. Deverá emitir nota fiscal ou cupom fiscal das vendas que efetuar de acordo com a legislação tributária pertinente. Devendo afixar tabela de preços dos produtos comercializados em local e fácil visão do consumidor, observando-a rigorosamente, nos termos do código de Defesa do Consumidor, Lei nº 8.078 de 11/09/1990.
- 12.52. Deverá fornecer e instalar equipamentos para emissão de cupom fiscal ou nota fiscal, sendo de responsabilidade da CONCESSIONÁRIA a manutenção preventiva e corretiva desses itens. Na hipótese de dano, defeitos ou mau funcionamento de quaisquer desses itens. Na hipótese de dano, defeitos ou mau funcionamento de quaisquer desses itens, cabe à Concessionária a substituição imediata do item danificado.
- 12.53. Afixar, em local visível, à disposição da Administração e dos consumidores, tabela contendo os preços dos produtos oferecidos, sendo vedada a inclusão de taxas;
- 12.54. A tabela de preço dos itens deve vir especificado a unidade de medida (grama e ml);
- 12.55. Manter afixado cartaz com o contato da CONCEDENTE para reclamações.
- 12.56. Conservar, adequadamente, por sua conta e risco, os estoques de gêneros alimentícios e materiais necessários à execução dos serviços;
- 12.57. Manter o padrão de qualidade dos alimentos e atendimento pessoal, desde o primeiro até o último dia de vigência do contrato;
- 12.58. Zelar pela boa qualidade dos produtos adquiridos e comercializados, bem como utilizar somente produtos de boa qualidade e dentro do prazo de validade dos mesmos, no preparo dos alimentos;
- 12.59. Manter quantidade suficiente de gêneros alimentícios, de forma a não prejudicar o atendimento da demanda, inclusive quanto aos produtos do Item 22, no horário de funcionamento da lanchonete, ficando sujeita às penalidades previstas no item 24, em caso de oferta insuficiente;
- 12.60. Disponibilizar aos usuários embalagens descartáveis, inclusive os copos para refrigerantes e refrescos, quando se tratar de material para entrega de lanches para viagem, não podendo ser cobrado nenhum custo adicional por estas;

- 12.61. Manter a área cedida e os equipamentos no mais rigoroso padrão de higiene, limpeza e arrumação;
- 12.62. Manter panos de limpeza, distintos e suficientes, para cada uma das atividades, em condições e quantidades adequadas às atividades;
- 12.63. Realizar, até o último dia do prazo contratual, limpeza geral na rede de esgoto e caixas de gorduras localizadas as áreas de serviço;
- 12.64. Recolher, imediatamente após o término do expediente da cantina, os restos de lanches, não podendo deixar armazenados;
- 12.65. Fazer a coleta seletiva de lixo, acondicionando-o em sacos reforçados e adequados ao tipo de lixo;
- 12.66. Fazer a manutenção dos contêineres, sempre que necessário, a pedido da fiscalização, no prazo máximo de 24 horas;
- 12.67. Realizar, mensalmente, através de aplicação especializada, com data e horários previamente combinados com a UFMS a dedetização e desratização nas dependências ocupadas, de acordo com as normas fixadas pelo órgão competente, devendo, posteriormente, realizar uma limpeza geral na área física, equipamentos e utensílios. As dedetizações e desratizações deverão ocorrer aos sábados de forma que não atrapalhe a prestação de serviços durante a semana;
- 12.68. É vedada a contratação de parentes de servidores da UFMS até 3º grau.
- 12.69. Fornecer a UFMS a relação nominal dos funcionários responsáveis pelos serviços, comunicando, por escrito, aos fiscais do contrato, quaisquer alterações no quadro de funcionários, devendo, para tanto, considerar que o substituto tenha pelo menos as mesmas qualificações do substituído;
- 12.70. Apresentar, no início de suas atividades e sempre que solicitado, Carteira de Trabalho, bem como Carteira de Saúde atualizada, na forma legal, dos empregados devidamente registrados e de comprovada idoneidade moral e profissional, designados para os serviços nas dependências da cantina da locadora;
- 12.71. Afixar, em local visível, a relação nominal, constando nome, função e horário de trabalho;
- 12.72. Fornecer e exigir a utilização crachá de identificação do funcionário, sendo obrigatório o uso de uniforme padronizado, que contenha: gorro e/ou rede, calça comprida, camisa ou blusas claras, com os dias das semanas identificados nas mangas, toucas, aventais, luvas, máscaras, sapatos fechados, e apresentação em total condição de higiene pessoal;
- 12.73. Substituir, sempre que exigido pela Gestão do Contrato, qualquer empregado cuja atuação, permanência e/ou comportamento sejam julgados prejudiciais, inconvenientes, insatisfatórios às normas da CONCEDENTE, ou ainda, incompatíveis com o exercício das funções que lhe foram atribuídas, no prazo de 48 horas;
- 12.74. Permitir a entrada, nas áreas de preparação dos lanches, de seus funcionários devidamente uniformizados;
- 12.75. Arcar com todas as obrigações trabalhistas, tributárias e civis exigidas pelos órgãos competentes, decorrentes dos serviços objeto deste termo de referência;
- 12.76. Cumprir as normas regulamentares sobre Higiene, Medicina e Segurança do Trabalho, utilizando os EPI's quando necessários;
- 12.77. Adotar providências e assumir as obrigações estabelecidas na legislação específica de acidentes do trabalho, quando, em ocorrência de espécie, forem vítimas os seus empregados, no desempenho dos serviços ou na execução com eles, ainda que verificados em dependências da locadora;
- 12.78. Responder por danos materiais ou físicos causados culposa ou dolorosamente por seus empregados ou fornecedores, quando em serviço, a servidor UFMS ou a terceiros, ou às instalações, pela execução inadequada dos serviços, devendo adotar providências necessárias, dentro de 48 (quarenta e oito) horas, após o comunicado pela locadora;
- 12.79. Responsabilizarem-se pelo ônus resultantes de quaisquer ações, demandas, custos e despesas decorrentes de danos, ocorridos por culpa sua ou de seus empregados e prepostos, obrigando-se, igualmente, por quaisquer responsabilidades decorrentes de ações judiciais movidas por terceiros, que lhe venham a ser exigidas por força de lei, ligadas ao cumprimento do contrato;
- 12.80. Apresentar Manual de Boas Práticas, de acordo com a Legislação, exigida pela Agência Nacional de Vigilância Sanitária – ANVISA, assim que iniciar as suas atividades;
- 12.81. Implantar adequadamente o planejamento, a execução e a supervisão permanente dos serviços, de forma a obter um atendimento correto e eficaz, realizando-os de forma meticulosa e constante, mantendo sempre em perfeita ordem as dependências do CONCEDENTE por ela utilizadas, responsabilizando-se pelas instalações tais como: pisos, paredes, teto, tomadas, lâmpadas, etc.;
- 12.82. Facilitar a fiscalização dos órgãos de Vigilância Sanitária no Cumprimento de normas, cientificando o UFMS do resultado das inspeções;
- 12.83. Atender os critérios de sustentabilidade ambiental, previstos no artigo 5º da Portaria Normativa SLTI/MPOG nº 01, de 19/01/2010;
- 12.84. Providenciar junto aos órgãos competentes, obtenção de licenças, autorização de funcionamento e alvará, para o exercício de suas atividades comerciais;
- 12.85. Responsabilizar-se pelo cumprimento fiel ao que estabelecem às cláusulas e condições pactuadas na avença, de forma que os serviços a serem executados mantenham alto nível de qualidade.
- 12.86. O espaço licitado deverá ser devolvido nas mesmas condições em que foi recebido e as despesas com transporte, limpeza e demais decorrentes da entrega do espaço deverão correr as expensas da concessionária.

13. DA SUBCONTRATAÇÃO

- 13.1. Não será admitida a subcontratação do objeto licitatório.

14. ALTERAÇÃO SUBJETIVA

- 14.1. É admissível a fusão, cisão ou incorporação da contratada com/em outra pessoa jurídica, desde que sejam observados pela nova pessoa jurídica todos os requisitos de habilitação exigidos na licitação original; sejam mantidas as demais cláusulas e condições do contrato; não haja prejuízo à execução do objeto pactuado e haja a anuência expressa da Administração à continuidade do contrato.

15. CONTROLE E FISCALIZAÇÃO DA EXECUÇÃO

- 15.1. O acompanhamento e a fiscalização da execução do contrato consistem na verificação da conformidade da prestação dos serviços, dos materiais, técnicas e equipamentos empregados, de forma a assegurar o perfeito cumprimento do ajuste, que serão exercidos por um ou mais representantes da Contratante, especialmente designados, na forma dos arts. 67 e 73 da Lei nº 8.666, de 1993.
- 15.2. O representante da CONCEDENTE deverá ter a qualificação necessária para o acompanhamento e controle da execução dos serviços e do contrato.

- 15.3. A verificação da adequação da prestação do serviço deverá ser realizada com base nos critérios previstos neste Termo de Referência.
- 15.4. A fiscalização técnica dos contratos avaliará constantemente a execução do objeto e utilizará o Instrumento de Medição de Resultado (IMR) ou seja Níveis de Serviço, conforme modelo previsto no Item 24, ou outro instrumento substituto para aferição da qualidade da prestação dos serviços, devendo haver o redimensionamento na arrecadação com base nos indicadores estabelecidos, sempre que a CONTRATADA:
- a) não produzir os resultados, deixar de executar, ou não executar com a qualidade mínima exigida as atividades contratadas; ou
 - b) deixar de utilizar materiais e recursos humanos exigidos para a execução do serviço, ou utilizá-los com qualidade ou quantidade inferior à demandada.
- 15.5. A utilização do IMR não impede a aplicação concomitante de outros mecanismos para a avaliação da prestação dos serviços.
- 15.6. Durante a execução do objeto, o fiscal técnico deverá monitorar constantemente o nível de qualidade dos serviços para evitar a sua degeneração, devendo intervir para requerer à CONCESSIONÁRIA a correção das faltas, falhas e irregularidades constatadas.
- 15.7. O fiscal técnico deverá apresentar ao preposto da CONCESSIONÁRIA a avaliação da execução do objeto ou, se for o caso, a avaliação de desempenho e qualidade da prestação dos serviços realizada.
- 15.8. Em hipótese alguma, será admitido que a própria CONCESSIONÁRIA materialize a avaliação de desempenho e qualidade da prestação dos serviços realizada.
- 15.9. A CONCESSIONÁRIA poderá apresentar justificativa para a prestação do serviço com menor nível de conformidade, que poderá ser aceita ou não pelo fiscal técnico, desde que comprovada a excepcionalidade da ocorrência, resultante exclusivamente de fatores imprevisíveis e alheios ao controle do prestador.
- 15.10. Na hipótese de comportamento contínuo de desconformidade da prestação do serviço em relação à qualidade exigida, bem como quando esta ultrapassar os níveis mínimos toleráveis previstos nos indicadores, além dos fatores redutores, devem ser aplicadas as sanções à CONCESSIONÁRIA de acordo com as regras previstas no ato convocatório.
- 15.11. O fiscal técnico poderá realizar avaliação diária, semanal ou mensal, desde que o período escolhido seja suficiente para aferir o desempenho e qualidade da prestação dos serviços.
- 15.12. A conformidade do material a ser fornecido na execução dos serviços deverá ser verificada juntamente com o documento da CONCESSIONÁRIA que contenha sua relação detalhada, de acordo com o estabelecido neste Termo de Referência e na proposta, informando as respectivas quantidades e especificações técnicas, tais como: marca, qualidade e forma de uso.
- 15.13. O representante da CONCEDENTE deverá promover o registro das ocorrências verificadas, adotando as providências necessárias ao fiel cumprimento das cláusulas contratuais, conforme o disposto nos §§ 1º e 2º do art. 67 da Lei nº 8.666, de 1993.
- 15.14. O descumprimento total ou parcial das demais obrigações e responsabilidades assumidas pela CONCESSIONÁRIA ensejará a aplicação de sanções administrativas, previstas neste Termo de Referência e na legislação vigente, podendo culminar em rescisão contratual, conforme disposto nos artigos 77 e 80 da Lei nº 8.666, de 1993.
- 15.15. As disposições previstas nesta cláusula não excluem o disposto no Anexo VIII da Instrução Normativa SLTI/MP nº 05, de 2017, aplicável no que for pertinente à contratação.
- 15.16. A fiscalização de que trata esta cláusula não exclui nem reduz a responsabilidade da CONCESSIONÁRIA, inclusive perante terceiros, por qualquer irregularidade, ainda que resultante de imperfeições técnicas, vícios redibitórios, ou emprego de material inadequado ou de qualidade inferior e, na ocorrência desta, não implica em corresponsabilidade da CONCEDENTE ou de seus agentes e prepostos, de conformidade com o art. 70 da Lei nº 8.666, de 1993.

16. DO RECEBIMENTO E ACEITAÇÃO DO OBJETO

- 16.1. A contratante realizará inspeção minuciosa de todos os serviços executados, por meio de profissionais técnicos competentes, acompanhados dos profissionais encarregados pelo serviço, com a finalidade de verificar a adequada prestação dos serviços e constatar e relacionar as adequações finais que se fizerem necessárias.
- 16.2. Para efeito de recebimento provisório, ao final de cada mês, o fiscal setorial do contrato irá apurar o resultado da fiscalização do objeto através dos Nível de Serviço, se for o caso, a análise do desempenho e qualidade da prestação dos serviços realizados em consonância ou não com os indicadores previstos, que poderá resultar em advertência ou multas a serem pagas à CONCEDENTE, registrando em relatório a ser encaminhado ao gestor do contrato.
- 16.3. A CONCESSIONÁRIA fica obrigada a reparar, corrigir, remover, adequar, organizar, fazer, reconstruir ou substituir, às suas expensas, no todo ou em parte, o objeto em que se verificarem vícios, defeitos ou incorreções resultantes da execução ou materiais empregados ou da prestação dos serviços, cabendo à fiscalização indicar as Sanções previstas no Nível de Serviço a serem aplicadas pela Gestão do Contrato.
- 16.4. No prazo de até 2 (dois) dias úteis a partir da avaliação de Nível de Serviço, fiscal ou a equipe de fiscalização deverá elaborar Relatório Circunstanciado em consonância com suas atribuições, e encaminhá-lo ao gestor do contrato.
- 16.5. O Gestor do Contrato deverá no prazo de 5(cinco) dias úteis realizar a análise dos relatórios e de toda a documentação apresentada pela fiscalização e, caso haja irregularidades deverá aplicar as Sanções previstas no Nível de Serviço.

17. DO PAGAMENTO

- 17.1. A data inicial para contagem de prazo de pagamento será a da assinatura do contrato, sem possibilidade de alteração.
- 17.1.1. O pagamento das primeiras taxas (taxa de ocupação, monitoramento, resíduos, água e esgoto, energia) será proporcional aos dias entre a assinatura do contrato e a data de vencimento estipulada no Item 17.3.
- 17.2. As Guias para pagamento do objeto do contrato serão emitidas mensalmente pelo CONCEDENTE, em moeda corrente, por meio de Guia de Recolhimento da União – GRU.
- 17.3. O pagamento das Taxas (Taxa de Ocupação, Taxa de Energia, Taxa de Água /Esgoto, Taxa de Lixo e Taxa de Monitoramento), sendo os valores de energia e água e esgoto oriundos da verificação dos medidores de energia elétrica e dos hidrômetros e demais taxas deverão ser pagos até o 10º (décimo) dia de cada mês mediante pagamento de Guia de Recolhimento da União (GRU) emitida pela UFMS.
- 17.4. O comprovante de pagamento deve ser apresentado em até 03 dias úteis após o pagamento a UFMS.
- 17.5. Caso a CONCESSIONÁRIA não venha a efetuar o recolhimento dos valores correspondentes à mensalidade de CONCESSÃO dentro do prazo supracitado, incorrerá em:
- 17.5.1. Multa de 2%;

17.5.2. Mora diária de 1% ao mês;

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

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

17.7. Durante os períodos de recesso escolar, paralisações superiores a 15 dias, e em outros períodos em que eventualmente a demanda por produtos seja comprovadamente reduzida, a requerimento expresso da CONCESSIONÁRIA, o valor pelo uso do espaço público decorrente da concessão onerosa será reduzido pela CONCEDENTE, 50% (cinquenta por cento) de seu valor, a fim de manter o equilíbrio econômico-financeiro do Contrato.

17.8. No período de recesso ou férias o horário de funcionamento poderá ser reduzido mediante solicitação formal por ofício em até 10 dias úteis de antecedência à critério da Administração, no qual a empresa informará previamente os dias e horários da redução do atendimento e que, se autorizado pela administração, deverá ser disponibilizado comunicado à comunidade acadêmica, por meio de cartaz fixado nas cantinas e divulgação prévia nos meios de comunicação.

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

17.10. É responsabilidade da CONCESSIONÁRIA a limpeza e a manutenção da área concedida.

18. REAJUSTE

18.1. A taxa de ocupação será fixa e irrevogável para os primeiros (12) doze meses de execução do contrato, e, caso a prorrogação seja vantajosa para a Administração, será reajustado de acordo com a variação acumulada do Índice Geral de Preços de Mercado publicada pela Fundação Getúlio Vargas (IGPM/FVG).

18.2. Os valores tratados no Item 18.1 serão reajustados ordinariamente a cada renovação de contrato (se houver), e, extraordinariamente, poderá haver revisão dos valores a pedido da CONCESSIONÁRIA, desde que haja motivação e justificativa.

18.3. Os valores referentes ao consumo de água/esgoto e energia elétrica serão aferidos de acordo com seu consumo mensal, serão atualizados quando ocorrer reajustes e/ou revisões das tarifas praticadas pelas concessionárias dos serviços.

18.4. Os valores de taxa de lixo e taxa de monitoramento, serão atualizados quando ocorrer reajustes e/ou revisões das tarifas ou valores praticados pelas empresas prestadoras de serviço.

18.5. O preço a ser praticado para os produtos da lanchonete deverão seguir a tabela de preços indicada pela empresa quando da licitação.

18.6. O valor dos produtos comercializados serão reajustados a cada renovação de contrato, se houver, aplicando-se o Índice de Preços ao Consumidor Amplo (IPCA), tendo em vista que não há índice específico para o presente objeto, aplicando-se a variação dos últimos 12 (doze) meses, e desde que observado o interregno mínimo de um ano da data da proposta. Ou, se for o caso, por solicitação da CONCESSIONÁRIA, desde que fundamentada a alteração de valores e confirmada com pesquisa de mercado.

18.7. Incumbirá à empresa a iniciativa e o encargo do cálculo de cada reajuste do cardápio de acordo com a variação do Item 18.6, que será analisado pela UFMS, juntando-se os respectivos documentos comprobatórios, verificando se os novos preços estão compatíveis com os preços de mercado.

18.8. No caso de atraso ou não divulgação do índice de reajustamento, o CONTRATANTE pagará à CONTRATADA a importância calculada pela última variação conhecida, liquidando a diferença correspondente tão logo seja divulgado o índice definitivo. Fica a CONTRATADA obrigada a apresentar memória de cálculo referente ao reajustamento de preços do valor remanescente, sempre que este ocorrer.

18.9. Nas aferições finais, o índice utilizado para reajuste será, obrigatoriamente, o definitivo.

18.10. Caso o índice estabelecido para reajustamento venha a ser extinto ou de qualquer forma não possa mais ser utilizado, será adotado, em substituição, o que vier a ser determinado pela legislação então em vigor.

18.11. Na ausência de previsão legal quanto ao índice substituto, as partes elegerão novo índice oficial, para reajustamento do preço do valor remanescente, por meio de termo aditivo.

18.12. O reajuste será realizado por apostilamento.

19. DAS SANÇÕES ADMINISTRATIVAS

19.1. Comete infração administrativa nos termos da Lei nº 10.520, de 2002, a CONTRATADA que:

- 19.1.1. inexecutar total ou parcialmente qualquer das obrigações assumidas em decorrência da contratação;
- 19.1.2. ensejar o retardamento da execução do objeto;
- 19.1.3. falhar ou fraudar na execução do contrato;
- 19.1.4. comportar-se de modo inidôneo; ou
- 19.1.5. cometer fraude fiscal.

19.2. Pela inexecução total ou parcial do objeto deste contrato, a Administração pode aplicar à CONTRATADA as seguintes sanções:

19.2.1. **Advertência por escrito**, quando do não cumprimento de quaisquer das obrigações contratuais consideradas faltas leves, assim entendidas aquelas que não acarretam prejuízos significativos para o serviço contratado;

19.2.2. **Multa de:**

19.2.2.1. 0,1% (um décimo por cento) até 0,2% (dois décimos por cento) por dia sobre o valor adjudicado em caso de atraso na execução dos serviços, limitada a incidência a 15 (quinze) dias. Após o décimo quinto dia e a critério da Administração, no caso de execução com atraso, poderá ocorrer a não-aceitação do objeto, de forma a configurar, nessa hipótese, inexecução total da obrigação assumida, sem prejuízo da rescisão unilateral da avença;

19.2.2.2. 0,1% (um décimo por cento) até 10% (dez por cento) sobre o valor adjudicado, em caso de atraso na execução do objeto, por período superior ao previsto no subitem acima, ou de inexecução parcial da obrigação assumida;

19.2.2.3. 0,1% (um décimo por cento) até 15% (quinze por cento) sobre o valor adjudicado, em caso de inexecução total da obrigação assumida;

19.2.2.4. 0,2% a 3,2% por dia sobre o valor mensal do contrato, conforme detalhamento constante das **tabelas 1 e 2**, abaixo; e

19.2.2.5. 0,07% (sete centésimos por cento) do valor do contrato por dia de atraso na apresentação da garantia (seja para reforço ou por ocasião de prorrogação), observado o máximo de 2% (dois por cento). O atraso superior a 25 (vinte e cinco) dias autorizará a Administração CONTRATANTE a promover a rescisão do contrato;

19.2.2.6. as penalidades de multa decorrentes de fatos diversos serão consideradas independentes entre si.

19.3. 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;

19.4. Sanção de impedimento de licitar e contratar com órgãos e entidades da União, com o consequente descredenciamento no SICAF pelo prazo de até cinco anos;

19.5. Declaração de inidoneidade para licitar ou contratar com a Administração Pública, enquanto perdurarem os motivos determinantes da punição ou até que seja promovida a reabilitação perante a própria autoridade que aplicou a penalidade, que será concedida sempre que a Contratada ressarcir a Contratante pelos prejuízos causados;

19.6. As sanções previstas nos subitens 20.1, 20.2, 20.3, 20.4, e 20.5 poderão ser aplicadas à CONTRATADA juntamente com as de multa, descontando-a dos pagamentos a serem efetuados;

19.7. Para efeito de aplicação de multas, às infrações são atribuídos graus, de acordo com as tabelas 1 e 2:

Tabela 1

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

Tabela 2

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

19.8. Também ficam sujeitas às penalidades do art. 87, III e IV da Lei nº 8.666, de 1993, as empresas ou profissionais que:

19.8.1. tenham sofrido condenação definitiva por praticar, por meio dolosos, fraude fiscal no recolhimento de quaisquer tributos;

19.8.2. tenham praticado atos ilícitos visando a frustrar os objetivos da licitação;

19.8.3. demonstrem não possuir idoneidade para contratar com a Administração em virtude de atos ilícitos praticados.

19.9. 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.

19.10. As multas devidas e/ou prejuízos causados à Contratante serão deduzidos da garantia, ou ainda, quando for o caso, serão inscritos na Dívida Ativa da União e cobrados judicialmente.

19.11. Caso a Contratante determine, a multa deverá ser recolhida no prazo máximo de 15 (quinze) dias, a contar da data do recebimento da comunicação enviada pela autoridade competente.

19.12. 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.

19.13. 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.

19.14. O processamento do Processo Administrativo de Responsabilização 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.

19.15. 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.

19.16. As penalidades serão obrigatoriamente registradas no SICAF.

20. CRITÉRIOS DE SELEÇÃO DO FORNECEDOR

- 20.1. Poderá participar desta licitação:
- 20.2. Pessoa jurídica cadastrada no SICAF.
- 20.3. Pessoa jurídica com cadastro para exercer a atividade econômica inerente ao objeto, classificado pelo Código Nacional de Atividade Econômica – CNAE.
- 20.4. No caso de Microempresa e Empresa de Pequeno Porte - Lei 123/2006, a Licitante deverá comprovar essa condição, mediante Certidão expedida pela Junta comercial de sua sede, seguindo o que dispõe o Art. 8º da IN 103 de 30/04/2007 – DNRC – Departamento Nacional de Registro do Comércio, que deverá ser anexada à Declaração de Condição de Microempresa ou EPP a ser apresentada na fase de habilitação.
- 20.5. A licitante poderá vistoriar o local onde serão executados os serviços até o penúltimo dia útil anterior à data fixada para a abertura da sessão pública.
- 20.6. Tendo em vista a faculdade da realização da vistoria, as licitantes não poderão alegar o desconhecimento das condições e grau de dificuldades existentes como justificativa para se eximirem das obrigações assumidas em decorrência da execução do objeto.
- 20.6.1. **Cada empresa CNPJ poderá concorrer em apenas uma concessão de espaço físico.**
- 20.6.2. **Empresas que já tenham concessão de espaço físico na UFMS não poderão concorrer em outro espaço físico.**
21. **ESTIMATIVA DE PREÇOS E PREÇOS REFERENCIAIS**
- 21.1. A estimativa de preços a serem praticados, conforme estudos preliminares ([1002108](#) e [1044458](#)), de acordo com o cardápio, na lanchonete estão demonstrados conforme abaixo:

Cardápio estimado			
Lote 01			
ITEM	Catserv	ESPECIFICAÇÃO	Valor estimado
1	19356	Coxinha de Frango 120 g	R\$3,05
2	19356	Coxinha de Frango com catupiry 120 g	R\$3,25
3	19356	Empada 120 g	R\$3,05
4	19356	Enroladinho assado de salsicha ou presunto e queijo 120 g	R\$3,30
5	19356	Esfirra aberta e ou fechada nos sabores carne e/ou queijo e/ou frango 120 g	R\$3,75
6	19356	Pastel assado ou frito, de carne e/ou frango e/ou queijo 120 g	R\$3,70
7	19356	Mini pizza 120 g	R\$3,30
8	19356	Pão de Queijo 120 g	R\$2,95
9	19356	Quibe 120 g	R\$3,35
10	19356	Rissole 120 g	R\$3,50
11	19356	Bolo (diversos sabores) 120 g	R\$2,55
12	19356	Tortas 120g	R\$3,40
13	19356	Misto quente – peso mínimo 150 g	R\$3,90
14	19356	Sanduíche bauru (pão de forma ou pão francês, queijo muçarela ou prato, presunto e tomate) - peso mínimo 150 g	R\$4,40
15	19356	Sanduíche do tipo natural, com pão de forma normal ou integral, composto dos seguintes recheios: - atum prensado em óleo ou água ou peito de frango desfiado ou peito de peru defumado e ricota ou muçarela ou catupiry e salada. Peso mínimo de 200 g.	R\$5,60
16	19356	Água mineral sem gás – garrafa 510 ml	R\$1,95
17	19356	Água mineral com gás – garrafa 510 ml	R\$2,25
18	19356	Café com leite – copo de 100 ml	R\$1,50
19	19356	Café com leite – copo de 200 ml	R\$2,15
20	19356	Café – xícara ou copo de 50 ml	R\$1,20
21	19356	Café – xícara ou copo de 100 ml	R\$1,60
22	19356	Leite com achocolatado quente/frio (leite integral ou desnatado) – Copo de 200 ml	R\$2,50
23	19356	Leite puro quente/frio (integral e desnatado) – Copo de 200 ml	R\$2,30
24	19356	Refrigerante lata 350 ml	R\$3,55
25	19356	Refrigerante 600 ml	R\$3,65
26	19356	Suco de fruta natural ou polpa de frutas – Como exemplos: abacaxi, laranja, acerola, uva, limão, mamão, maracujá, melancia, etc. - copo de 300 ml	R\$3,85
27	19356	Vitamina (polpa com leite)- copo de 300 ml	R\$3,85
28	19356	Pão francês (peso aproximado: 50 g) com manteiga	R\$1,80
29	19356	Pão francês (peso aproximado: 50 g) com manteiga e muçarela na chapa	R\$3,45
31	19356	Prato feito- conforme especificações do Item 7. 41 deste Termo de Referência	R\$10,15
TOTAL			R\$98,80

Cardápio estimado			
Lote 02			
ITEM	Catserv	ESPECIFICAÇÃO	Valor estimado
1	19356	Coxinha de Frango 120 g	R\$3,05
2	19356	Coxinha de Frango com catupiry 120 g	R\$3,25
3	19356	Empada 120 g	R\$3,05
4	19356	Enroladinho assado de salsicha ou presunto e queijo 120 g	R\$3,30
5	19356	Esfirra aberta e ou fechada nos sabores carne e/ou queijo e/ou frango 120 g	R\$3,75
6	19356	Pastel assado ou frito, de carne e/ou frango e/ou queijo 120 g	R\$3,70
7	19356	Mini pizza 120 g	R\$3,30
8	19356	Pão de Queijo 120 g	R\$2,95
9	19356	Quibe 120 g	R\$3,35
10	19356	Rissole 120 g	R\$3,50
11	19356	Bolo (diversos sabores) 120 g	R\$2,55

12	19356	Tortas 120g	R\$3,40
13	19356	Misto quente – peso mínimo 150 g	R\$3,90
14	19356	Sanduíche bauru (pão de forma ou pão francês, queijo muçarela ou prato, presunto e tomate) - peso mínimo 150 g	R\$4,40
15	19356	Sanduíche do tipo natural, com pão de forma normal ou integral, composto dos seguintes recheios: - atum prensado em óleo ou água ou peito de frango desfiado ou peito de peru defumado e ricota ou muçarela ou catupiry e salada. Peso mínimo de 200 g.	R\$5,60
16	19356	Água mineral sem gás – garrafa 510 ml	R\$1,95
17	19356	Água mineral com gás – garrafa 510 ml	R\$2,25
18	19356	Café com leite – copo de 100 ml	R\$1,50
19	19356	Café com leite – copo de 200 ml	R\$2,15
20	19356	Café – xícara ou copo de 50 ml	R\$1,20
21	19356	Café – xícara ou copo de 100 ml	R\$1,60
22	19356	Leite com achocolatado quente/frio (leite integral ou desnatado) – Copo de 200 ml	R\$2,50
23	19356	Leite puro quente/frio (integral e desnatado) – Copo de 200 ml	R\$2,30
24	19356	Refrigerante lata 350 ml	R\$3,55
25	19356	Refrigerante 600 ml	R\$3,65
26	19356	Suco de fruta natural ou polpa de frutas – Como exemplos: abacaxi, laranja, acerola, uva, limão, mamão, maracujá, melancia, etc. - copo de 300 ml	R\$3,85
27	19356	Vitamina (polpa com leite)- copo de 300 ml	R\$3,85
28	19356	Pão francês (peso aproximado: 50 g) com manteiga	R\$1,80
29	19356	Pão francês (peso aproximado: 50 g) com manteiga e muçarela na chapa	R\$3,45
31	19356	Prato feito- conforme especificações do Item 7. 41 deste Termo de Referência	R\$10,15
TOTAL			R\$98,80

Cardápio estimado			
Lote 03			
ITEM	Catserv	ESPECIFICAÇÃO	Valor estimado
1	19356	Coxinha de Frango 120 g	R\$3,05
2	19356	Coxinha de Frango com catupiry 120 g	R\$3,25
3	19356	Empada 120 g	R\$3,05
4	19356	Enroladinho assado de salsicha ou presunto e queijo 120 g	R\$3,30
5	19356	Esfirra aberta e ou fechada nos sabores carne e/ou queijo e/ou frango 120 g	R\$3,75
6	19356	Pastel assado ou frito, de carne e/ou frango e/ou queijo 120 g	R\$3,70
7	19356	Mini pizza 120 g	R\$3,30
8	19356	Pão de Queijo 120 g	R\$2,95
9	19356	Quibe 120 g	R\$3,35
10	19356	Rissole 120 g	R\$3,50
11	19356	Bolo (diversos sabores) 120 g	R\$2,55
12	19356	Tortas 120g	R\$3,40
13	19356	Misto quente – peso mínimo 150 g	R\$3,90
14	19356	Sanduíche bauru (pão de forma ou pão francês, queijo muçarela ou prato, presunto e tomate) - peso mínimo 150 g	R\$4,40
15	19356	Sanduíche do tipo natural, com pão de forma normal ou integral, composto dos seguintes recheios: - atum prensado em óleo ou água ou peito de frango desfiado ou peito de peru defumado e ricota ou muçarela ou catupiry e salada. Peso mínimo de 200 g.	R\$5,60
16	19356	Água mineral sem gás – garrafa 510 ml	R\$1,95
17	19356	Água mineral com gás – garrafa 510 ml	R\$2,25
18	19356	Café com leite – copo de 100 ml	R\$1,50
19	19356	Café com leite – copo de 200 ml	R\$2,15
20	19356	Café – xícara ou copo de 50 ml	R\$1,20
21	19356	Café – xícara ou copo de 100 ml	R\$1,60
22	19356	Leite com achocolatado quente/frio (leite integral ou desnatado) – Copo de 200 ml	R\$2,50
23	19356	Leite puro quente/frio (integral e desnatado) – Copo de 200 ml	R\$2,30
24	19356	Refrigerante lata 350 ml	R\$3,55
25	19356	Refrigerante 600 ml	R\$3,65
26	19356	Suco de fruta natural ou polpa de frutas – Como exemplos: abacaxi, laranja, acerola, uva, limão, mamão, maracujá, melancia, etc. - copo de 300 ml	R\$3,85
27	19356	Vitamina (polpa com leite)- copo de 300 ml	R\$3,85
28	19356	Pão francês (peso aproximado: 50 g) com manteiga	R\$1,80
29	19356	Pão francês (peso aproximado: 50 g) com manteiga e muçarela na chapa	R\$3,45
31	19356	Prato feito- conforme especificações do Item 7. 41 deste Termo de Referência	R\$10,15
TOTAL			R\$98,80

Cardápio estimado			
Lote 04			
ITEM	Catserv	ESPECIFICAÇÃO	Valor estimado
1	19356	Coxinha de Frango 120 g	R\$3,05
2	19356	Coxinha de Frango com catupiry 120 g	R\$3,25
3	19356	Empada 120 g	R\$3,05
4	19356	Enroladinho assado de salsicha ou presunto e queijo 120 g	R\$3,30
5	19356	Esfirra aberta e ou fechada nos sabores carne e/ou queijo e/ou frango 120 g	R\$3,75
6	19356	Pastel assado ou frito, de carne e/ou frango e/ou queijo 120 g	R\$3,70
7	19356	Mini pizza 120 g	R\$3,30
8	19356	Pão de Queijo 120 g	R\$2,95
9	19356	Quibe 120 g	R\$3,35
10	19356	Rissole 120 g	R\$3,50

11	19356	Bolo (diversos sabores) 120 g	R\$2,55
12	19356	Tortas 120g	R\$3,40
13	19356	Misto quente – peso mínimo 150 g	R\$3,90
14	19356	Sanduíche bauru (pão de forma ou pão francês, queijo muçarela ou prato, presunto e tomate) - peso mínimo 150 g	R\$4,40
15	19356	Sanduíche do tipo natural, com pão de forma normal ou integral, composto dos seguintes recheios: - atum prensado em óleo ou água ou peito de frango desfiado ou peito de peru defumado e ricota ou muçarela ou catupiry e salada. Peso mínimo de 200 g.	R\$5,60
16	19356	Água mineral sem gás – garrafa 510 ml	R\$1,95
17	19356	Água mineral com gás – garrafa 510 ml	R\$2,25
18	19356	Café com leite – copo de 100 ml	R\$1,50
19	19356	Café com leite – copo de 200 ml	R\$2,15
20	19356	Café – xícara ou copo de 50 ml	R\$1,20
21	19356	Café – xícara ou copo de 100 ml	R\$1,60
22	19356	Leite com achocolatado quente/frio (leite integral ou desnatado) – Copo de 200 ml	R\$2,50
23	19356	Leite puro quente/frio (integral e desnatado) – Copo de 200 ml	R\$2,30
24	19356	Refrigerante lata 350 ml	R\$3,55
25	19356	Refrigerante 600 ml	R\$3,65
26	19356	Suco de fruta natural ou polpa de frutas – Como exemplos: abacaxi, laranja, acerola, uva, limão, mamão, maracujá, melancia, etc. - copo de 300 ml	R\$3,85
27	19356	Vitamina (polpa com leite)- copo de 300 ml	R\$3,85
28	19356	Pão francês (peso aproximado: 50 g) com manteiga	R\$1,80
29	19356	Pão francês (peso aproximado: 50 g) com manteiga e muçarela na chapa	R\$3,45
31	19356	Prato feito- conforme especificações do Item 7. 41 deste Termo de Referência	R\$10,15
TOTAL			R\$98,80

Cardápio estimado			
Lote 05			
ITEM	Catserv	ESPECIFICAÇÃO	Valor estimado
1	19356	Coxinha de Frango 120 g	R\$3,05
2	19356	Coxinha de Frango com catupiry 120 g	R\$3,25
3	19356	Empada 120 g	R\$3,05
4	19356	Enroladinho assado de salsicha ou presunto e queijo 120 g	R\$3,30
5	19356	Esfirra aberta e ou fechada nos sabores carne e/ou queijo e/ou frango 120 g	R\$3,75
6	19356	Pastel assado ou frito, de carne e/ou frango e/ou queijo 120 g	R\$3,70
7	19356	Mini pizza 120 g	R\$3,30
8	19356	Pão de Queijo 120 g	R\$2,95
9	19356	Quibe 120 g	R\$3,35
10	19356	Rissole 120 g	R\$3,50
11	19356	Bolo (diversos sabores) 120 g	R\$2,55
12	19356	Tortas 120g	R\$3,40
13	19356	Misto quente – peso mínimo 150 g	R\$3,90
14	19356	Sanduíche bauru (pão de forma ou pão francês, queijo muçarela ou prato, presunto e tomate) - peso mínimo 150 g	R\$4,40
15	19356	Sanduíche do tipo natural, com pão de forma normal ou integral, composto dos seguintes recheios: - atum prensado em óleo ou água ou peito de frango desfiado ou peito de peru defumado e ricota ou muçarela ou catupiry e salada. Peso mínimo de 200 g.	R\$5,60
16	19356	Água mineral sem gás – garrafa 510 ml	R\$1,95
17	19356	Água mineral com gás – garrafa 510 ml	R\$2,25
18	19356	Café com leite – copo de 100 ml	R\$1,50
19	19356	Café com leite – copo de 200 ml	R\$2,15
20	19356	Café – xícara ou copo de 50 ml	R\$1,20
21	19356	Café – xícara ou copo de 100 ml	R\$1,60
22	19356	Leite com achocolatado quente/frio (leite integral ou desnatado) – Copo de 200 ml	R\$2,50
23	19356	Leite puro quente/frio (integral e desnatado) – Copo de 200 ml	R\$2,30
24	19356	Refrigerante lata 350 ml	R\$3,55
25	19356	Refrigerante 600 ml	R\$3,65
26	19356	Suco de fruta natural ou polpa de frutas – Como exemplos: abacaxi, laranja, acerola, uva, limão, mamão, maracujá, melancia, etc. - copo de 300 ml	R\$3,85
27	19356	Vitamina (polpa com leite)- copo de 300 ml	R\$3,85
28	19356	Pão francês (peso aproximado: 50 g) com manteiga	R\$1,80
29	19356	Pão francês (peso aproximado: 50 g) com manteiga e muçarela na chapa	R\$3,45
31	19356	Prato feito- conforme especificações do Item 7. 41 deste Termo de Referência	R\$10,15
TOTAL			R\$98,80

Cardápio estimado			
Lote 06			
ITEM	Catserv	ESPECIFICAÇÃO	Valor estimado
1	19356	Coxinha de Frango 120 g	R\$3,05
2	19356	Coxinha de Frango com catupiry 120 g	R\$3,25
3	19356	Empada 120 g	R\$3,05
4	19356	Enroladinho assado de salsicha ou presunto e queijo 120 g	R\$3,30
5	19356	Esfirra aberta e ou fechada nos sabores carne e/ou queijo e/ou frango 120 g	R\$3,75
6	19356	Pastel assado ou frito, de carne e/ou frango e/ou queijo 120 g	R\$3,70
7	19356	Mini pizza 120 g	R\$3,30
8	19356	Pão de Queijo 120 g	R\$2,95
9	19356	Quibe 120 g	R\$3,35

10	19356	Rissole 120 g	R\$3,50
11	19356	Bolo (diversos sabores) 120 g	R\$2,55
12	19356	Tortas 120g	R\$3,40
13	19356	Misto quente – peso mínimo 150 g	R\$3,90
14	19356	Sanduíche bauru (pão de forma ou pão francês, queijo muçarela ou prato, presunto e tomate) - peso mínimo 150 g	R\$4,40
15	19356	Sanduíche do tipo natural, com pão de forma normal ou integral, composto dos seguintes recheios: - atum prensado em óleo ou água ou peito de frango desfiado ou peito de peru defumado e ricota ou muçarela ou catupiry e salada. Peso mínimo de 200 g.	R\$5,60
16	19356	Água mineral sem gás – garrafa 510 ml	R\$1,95
17	19356	Água mineral com gás – garrafa 510 ml	R\$2,25
18	19356	Café com leite – copo de 100 ml	R\$1,50
19	19356	Café com leite – copo de 200 ml	R\$2,15
20	19356	Café – xícara ou copo de 50 ml	R\$1,20
21	19356	Café – xícara ou copo de 100 ml	R\$1,60
22	19356	Leite com achocolatado quente/frio (leite integral ou desnatado) – Copo de 200 ml	R\$2,50
23	19356	Leite puro quente/frio (integral e desnatado) – Copo de 200 ml	R\$2,30
24	19356	Refrigerante lata 350 ml	R\$3,55
25	19356	Refrigerante 600 ml	R\$3,65
26	19356	Suco de fruta natural ou polpa de frutas – Como exemplos: abacaxi, laranja, acerola, uva, limão, mamão, maracujá, melancia, etc. - copo de 300 ml	R\$3,85
27	19356	Vitamina (polpa com leite)- copo de 300 ml	R\$3,85
28	19356	Pão francês (peso aproximado: 50 g) com manteiga	R\$1,80
29	19356	Pão francês (peso aproximado: 50 g) com manteiga e muçarela na chapa	R\$3,45
31	19356	Prato feito- conforme especificações do Item 7. 41 deste Termo de Referência	R\$10,15
TOTAL			R\$98,80

Cardápio estimado			
Lote 07			
ITEM	Catserv	ESPECIFICAÇÃO	Valor estimado
1	19356	Coxinha de Frango 120 g	R\$3,05
2	19356	Coxinha de Frango com catupiry 120 g	R\$3,25
3	19356	Empada 120 g	R\$3,05
4	19356	Enroladinho assado de salsicha ou presunto e queijo 120 g	R\$3,30
5	19356	Esfirra aberta e ou fechada nos sabores carne e/ou queijo e/ou frango 120 g	R\$3,75
6	19356	Pastel assado ou frito, de carne e/ou frango e/ou queijo 120 g	R\$3,70
7	19356	Mini pizza 120 g	R\$3,30
8	19356	Pão de Queijo 120 g	R\$2,95
9	19356	Quibe 120 g	R\$3,35
10	19356	Rissole 120 g	R\$3,50
11	19356	Bolo (diversos sabores) 120 g	R\$2,55
12	19356	Tortas 120g	R\$3,40
13	19356	Misto quente – peso mínimo 150 g	R\$3,90
14	19356	Sanduíche bauru (pão de forma ou pão francês, queijo muçarela ou prato, presunto e tomate) - peso mínimo 150 g	R\$4,40
15	19356	Sanduíche do tipo natural, com pão de forma normal ou integral, composto dos seguintes recheios: - atum prensado em óleo ou água ou peito de frango desfiado ou peito de peru defumado e ricota ou muçarela ou catupiry e salada. Peso mínimo de 200 g.	R\$5,60
16	19356	Água mineral sem gás – garrafa 510 ml	R\$1,95
17	19356	Água mineral com gás – garrafa 510 ml	R\$2,25
18	19356	Café com leite – copo de 100 ml	R\$1,50
19	19356	Café com leite – copo de 200 ml	R\$2,15
20	19356	Café – xícara ou copo de 50 ml	R\$1,20
21	19356	Café – xícara ou copo de 100 ml	R\$1,60
22	19356	Leite com achocolatado quente/frio (leite integral ou desnatado) – Copo de 200 ml	R\$2,50
23	19356	Leite puro quente/frio (integral e desnatado) – Copo de 200 ml	R\$2,30
24	19356	Refrigerante lata 350 ml	R\$3,55
25	19356	Refrigerante 600 ml	R\$3,65
26	19356	Suco de fruta natural ou polpa de frutas – Como exemplos: abacaxi, laranja, acerola, uva, limão, mamão, maracujá, melancia, etc. - copo de 300 ml	R\$3,85
27	19356	Vitamina (polpa com leite)- copo de 300 ml	R\$3,85
28	19356	Pão francês (peso aproximado: 50 g) com manteiga	R\$1,80
29	19356	Pão francês (peso aproximado: 50 g) com manteiga e muçarela na chapa	R\$3,45
31	19356	Prato feito- conforme especificações do Item 7. 41 deste Termo de Referência	R\$10,15
TOTAL			R\$98,80

Cardápio estimado			
Lote 08			
ITEM	Catserv	ESPECIFICAÇÃO	Valor estimado
1	19356	Coxinha de Frango 120 g	R\$3,05
2	19356	Coxinha de Frango com catupiry 120 g	R\$3,25
3	19356	Empada 120 g	R\$3,05
4	19356	Enroladinho assado de salsicha ou presunto e queijo 120 g	R\$3,30
5	19356	Esfirra aberta e ou fechada nos sabores carne e/ou queijo e/ou frango 120 g	R\$3,75
6	19356	Pastel assado ou frito, de carne e/ou frango e/ou queijo 120 g	R\$3,70
7	19356	Mini pizza 120 g	R\$3,30

8	19356	Pão de Queijo 120 g	R\$2,95
9	19356	Quibe 120 g	R\$3,35
10	19356	Rissole 120 g	R\$3,50
11	19356	Bolo (diversos sabores) 120 g	R\$2,55
12	19356	Tortas 120g	R\$3,40
13	19356	Misto quente – peso mínimo 150 g	R\$3,90
14	19356	Sanduiche bauru (pão de forma ou pão francês, queijo muçarela ou prato, presunto e tomate) - peso mínimo 150 g	R\$4,40
15	19356	Sanduiche do tipo natural, com pão de forma normal ou integral, composto dos seguintes recheios: - atum prensado em óleo ou água ou peito de frango desfiado ou peito de peru defumado e ricota ou muçarela ou catupiry e salada. Peso mínimo de 200 g.	R\$5,60
16	19356	Água mineral sem gás – garrafa 510 ml	R\$1,95
17	19356	Água mineral com gás – garrafa 510 ml	R\$2,25
18	19356	Café com leite – copo de 100 ml	R\$1,50
19	19356	Café com leite – copo de 200 ml	R\$2,15
20	19356	Café – xícara ou copo de 50 ml	R\$1,20
21	19356	Café – xícara ou copo de 100 ml	R\$1,60
22	19356	Leite com achocolatado quente/frio (leite integral ou desnatado) – Copo de 200 ml	R\$2,50
23	19356	Leite puro quente/frio (integral e desnatado) – Copo de 200 ml	R\$2,30
24	19356	Refrigerante lata 350 ml	R\$3,55
25	19356	Refrigerante 600 ml	R\$3,65
26	19356	Suco de fruta natural ou polpa de frutas – Como exemplos: abacaxi, laranja, acerola, uva, limão, mamão, maracujá, melancia, etc. - copo de 300 ml	R\$3,85
27	19356	Vitamina (polpa com leite)- copo de 300 ml	R\$3,85
28	19356	Pão francês (peso aproximado: 50 g) com manteiga	R\$1,80
29	19356	Pão francês (peso aproximado: 50 g) com manteiga e muçarela na chapa	R\$3,45
31	19356	Prato feito- conforme especificações do Item 7. 41 deste Termo de Referência	R\$10,15
TOTAL			R\$98,80

Cardápio estimado			
Lote 09			
ITEM	Catserv	ESPECIFICAÇÃO	Valor estimado
1	19356	Coxinha de Frango 120 g	R\$3,05
2	19356	Coxinha de Frango com catupiry 120 g	R\$3,25
3	19356	Empada 120 g	R\$3,05
4	19356	Enroladinho assado de salsicha ou presunto e queijo 120 g	R\$3,30
5	19356	Esfirra aberta e ou fechada nos sabores carne e/ou queijo e/ou frango 120 g	R\$3,75
6	19356	Pastel assado ou frito, de carne e/ou frango e/ou queijo 120 g	R\$3,70
7	19356	Mini pizza 120 g	R\$3,30
8	19356	Pão de Queijo 120 g	R\$2,95
9	19356	Quibe 120 g	R\$3,35
10	19356	Rissole 120 g	R\$3,50
11	19356	Bolo (diversos sabores) 120 g	R\$2,55
12	19356	Tortas 120g	R\$3,40
13	19356	Misto quente – peso mínimo 150 g	R\$3,90
14	19356	Sanduiche bauru (pão de forma ou pão francês, queijo muçarela ou prato, presunto e tomate) - peso mínimo 150 g	R\$4,40
15	19356	Sanduiche do tipo natural, com pão de forma normal ou integral, composto dos seguintes recheios: - atum prensado em óleo ou água ou peito de frango desfiado ou peito de peru defumado e ricota ou muçarela ou catupiry e salada. Peso mínimo de 200 g.	R\$5,60
16	19356	Água mineral sem gás – garrafa 510 ml	R\$1,95
17	19356	Água mineral com gás – garrafa 510 ml	R\$2,25
18	19356	Café com leite – copo de 100 ml	R\$1,50
19	19356	Café com leite – copo de 200 ml	R\$2,15
20	19356	Café – xícara ou copo de 50 ml	R\$1,20
21	19356	Café – xícara ou copo de 100 ml	R\$1,60
22	19356	Leite com achocolatado quente/frio (leite integral ou desnatado) – Copo de 200 ml	R\$2,50
23	19356	Leite puro quente/frio (integral e desnatado) – Copo de 200 ml	R\$2,30
24	19356	Refrigerante lata 350 ml	R\$3,55
25	19356	Refrigerante 600 ml	R\$3,65
26	19356	Suco de fruta natural ou polpa de frutas – Como exemplos: abacaxi, laranja, acerola, uva, limão, mamão, maracujá, melancia, etc. - copo de 300 ml	R\$3,85
27	19356	Vitamina (polpa com leite)- copo de 300 ml	R\$3,85
28	19356	Pão francês (peso aproximado: 50 g) com manteiga	R\$1,80
29	19356	Pão francês (peso aproximado: 50 g) com manteiga e muçarela na chapa	R\$3,45
31	19356	Prato feito- conforme especificações do Item 7. 41 deste Termo de Referência	R\$10,15
TOTAL			R\$98,80

21.2. DA PROPOSTA

21.2.1. A concorrência para a exploração da área destinada ao serviço de LANCHONETE previstos no objeto deste Termo de Referência se refere aos custos do Cardápio contante no item 23.1.

21.2.2. **O LANCE será pela cesta de produtos (por item) e o resultado será por Lote;**

21.2.3. A validade da proposta deverá ser de no mínimo de 60 (sessenta) dias;

21.2.4. A empresa participante do certame deverá apresentar a sua proposta de valores dos produtos de acordo com preços de mercado;

21.2.5. Não serão aceitos valores acima dos estipulados no item 23.1.

21.2.6. O critério para julgamento das propostas de preços será pelo menor preço do Cardápio;

21.2.7. A empresa participante no certame deverá, obrigatoriamente, indicar VALOR FINAL DE CADA PRODUTO NA "Cardápio", sendo que o somatório de todos eles deverá ser o valor de lance final, conforme item 23.1

21.2.8. O detalhamento da pesquisa de preços que compõe a "Cardápio "encontra-se no Documento (SEI nº [1044458](#)), que fará parte do processo licitatório.

21.3. DO DESCONTO A SER APLICADO PARA O LANCE

21.3.1. A licitante deverá indicar o desconto Global a ser aplicado no Grupo I(tem 23.1), aceitando-se somente duas casas decimais após a vírgula.

21.3.2. Esse Desconto será aplicado sobre os preços médios do Itens que serão comercializados (Cardápio Mínimo e Demais itens).

21.3.3. Os itens constantes na proposta não deverão apresentar valores "fracionados" que dificultem a cobrança dos produtos, ou seja, valores como, por exemplo: R\$ 1,67 ou R\$ 1,63. Só será permitida a oferta de produtos com preços tendo como final 5 ou 0, assim como: R\$ 1,60 ou R\$ 1,65. Caso os licitantes não se atentem para esta cláusula, o preço será reduzido para o menor valor mais próximo do que foi estabelecido. A título de exemplo, caso o licitante apresente valores na proposta iguais a R\$ 1,66 ou R\$ 1,67 será considerado o preço de R\$ 1,65 como preço final de venda do produto. Cabe ressaltar que o arredondamento proposto será aplicado apenas no preço final do licitante vencedor (no momento de assinatura do contrato, para venda final ao usuário), para fins de julgamento da melhor proposta não incidirá o arredondamento supracitado.

21.3.4. O desconto apresentado na Proposta será de exclusiva e total responsabilidade da licitante.

22. DOS RECURSOS ORÇAMENTÁRIOS

22.1. A contratação decorrente deste instrumento não envolverá recurso público, não necessitando, para tanto, de previsão orçamentária.

23. NÍVEIS DE SERVIÇO

23.1. A CONCEDENTE fará a fiscalização do contrato por meio dos Níveis de Serviços e em casos de descumprimento, utilizará os seguintes critérios objetivos:

DESCUMPRIMENTO		AJUSTES
A	Deixar de executar as cláusulas contratuais.	1ª ocorrência: Advertência. Demais Ocorrências: Multa de R\$ 10,00 por dia sem execução.
B	Não fornecer algum dos produtos sugeridos (cada semana equivale a uma ocorrência)	1ª ocorrência: Advertência
		2ª ocorrência: Multa de R\$10,00 por produto por dia.
		3ª ocorrência: Multa de R\$30,00 por produto por dia.
		4ª ocorrência: Multa de R\$ 50,00 por produto por dia.
		A partir da 5ª ocorrência: Multa de 100,00 por produto por dia, estando a CONCEDENTE autorizada a promover a rescisão do contrato, mediante processo administrativo sancionador, aplicando a multa decorrente de rescisão por culpa da CONCESSIONÁRIA.
C	Não executar os serviços nos horários exigidos, salvo caso autorizados previamente pela CONCEDENTE. (Cada dia equivale a uma ocorrência)	A partir da 5ª ocorrência: Multa de R\$ 80,00 por ocorrência, estando a CONCEDENTE autorizada a promover a rescisão do contrato, mediante processo administrativo sancionador, aplicando a multa decorrente de rescisão por culpa da CONCESSIONÁRIA.
D	Suspender ou interromper, salvo motivo de força maior ou caso fortuito, os serviços contratuais por dia e por unidade de atendimento.	Acima de 30 dias de atraso: Além da multa do item acima, a CONCEDENTE estará autorizada a promover a rescisão do contrato, mediante processo administrativo sancionador, aplicando ainda a multa decorrente de rescisão por culpa da CONCESSIONÁRIA.
E	Descumprir determinação formal ou instrução do fiscalizador, por ocorrência.	Até 30 dias de atraso: Multa de R\$ 5,00 por dia de atraso.
		Acima de 30 dias de atraso: Além da multa do item acima, a CONCEDENTE estará autorizada a promover a rescisão do contrato, mediante processo administrativo sancionador, aplicando ainda a multa decorrente de rescisão por culpa da CONCESSIONÁRIA.

F	Descumprir quaisquer dos itens do Termo de Referência e de seus anexos não previstos nesta tabela, por item e por ocorrência	Advertência e concessão de prazo para regularização. Após expirado o prazo, multa de R\$ 10,00 por dia.
G	Descumprir quaisquer dos itens do Projeto Básico e seus Anexos não previstos nesta tabela, após reincidência formalmente notificada pelo órgão fiscalizador, por item e por ocorrência.	1ª ocorrência: Advertência. A partir da 2ª ocorrência: Multa de R\$ 10,00 por item e por ocorrência. Além da multa do item acima, a CONCEDENTE, estará autorizada a promover a rescisão do contrato, mediante processo administrativo sancionador, aplicando ainda a multa decorrente de rescisão por culpa da CONCESSIONÁRIA.
H	Não manter a área limpa ou não retirar o lixo produzido após a execução dos serviços.	1ª ocorrência: Advertência. A partir da 2ª ocorrência: Multa de R\$ 10,00 por dia.
I	Permitir situação que crie a possibilidade de causar dano físico, lesão corporal ou consequências letais.	1ª ocorrência: Multa de 4,0% por dia sobre o valor total do contrato
J	Não manter extintor de incêndio	1ª ocorrência: Advertência. A partir da 2ª ocorrência: Multa de R\$ 5,00 por dia.

23.2. As ocorrências poderão ser acatadas, mediante denúncia dos usuários ou verificação no local pelos fiscais setoriais designados.

23.3. Caso haja aplicação de ajustes de pagamentos (MULTAS) referenciadas no item 24.1, não será necessária a abertura de Processo Administrativo, visto que os critérios são bem objetivos.

23.4. As multas serão aplicadas diretamente pela Gestão do Contrato.

23.5. Para a aplicação das sanções de rescisão e impedimento de licitar estabelecidas no quadro acima (após aplicação das multas), será aberto um Processo Administrativo no qual estará garantida a ampla defesa e o contraditório, sendo garantido 48 horas após a notificação para resolução do problema e 5 dias úteis para manifestação de defesa.

23.6. As multas de que tratam este item, caso aplicadas, deverão ser recolhidas por GRU específica de Multas de Níveis de Serviço.

23.7. A fiscalização da CONCEDENTE poderá deixar de aplicar as multas previstas nos indicadores, toda vez que, entender que não houve má fé da CONCESSIONÁRIA ou na ocorrência de fato imprevisível.

24. DISPOSIÇÕES GERAIS

24.1. Observando a precariedade deste tipo de concessão acostado ao inciso VI, do Artigo 13 do Decreto nº 3725/2001, pode o serviço público, havendo interesse, revogar a qualquer tempo esta concessão independente de indenização.

24.2. O Foro para dirimir questões oriundas deste Termo de Referência é competente a Seção Judiciária da Justiça Federal de Mato Grosso do Sul, Subseção de Campo Grande, com renúncia a qualquer outro, por mais privilegiado que seja.

24.3. Os significados dos termos utilizados na presente especificação são os seguintes:

24.3.1. CONCEDENTE: a Universidade Federal Mato Grosso do Sul

24.3.2. CONCESSIONÁRIA: Licitante vencedora do certame licitatório, a quem será adjudicado o objeto desta licitação, após a assinatura do contrato;

24.3.3. FISCALIZAÇÃO: Servidor ou Comissão designados formalmente para representar a CONCEDENTE, responsável pela fiscalização dos serviços.

25. ANEXOS

25.1. ANEXO I - MODELO DE DECLARAÇÃO DE VISTORIA in loco (SEI nº [1089375](#)).

25.2. ANEXO II - MODELO DE DECLARAÇÃO DE NÃO REALIZAÇÃO DE VISTORIA in loco (SEI nº [1089377](#))

25.3. ANEXO III - Projeto cantinas - arquitetura 01- CPTL (SEI nº [1079661](#))

25.4. ANEXO IV - Projeto cantinas - arquitetura 02- CPAQ (SEI nº [1079665](#)).

25.5. ANEXO V - Projeto cantinas - arquitetura 03- CPAN (SEI nº [1079669](#)).

25.6. ANEXO VI - Projeto cantinas arquitetura 04- Campo Grande (SEI nº [1079670](#)).

25.7. ANEXO VII - Projeto cantinas arquitetura 05- Campo Grande (SEI nº [1079673](#)).

25.8. ANEXO VIII - Projeto cantinas arquitetura 06- INTERMEDIÇÕES BL 18 E 6 Campo Grande(Sei nº [1079679](#)).

O presente documento segue assinado pelo servidor Elaborador, pela autoridade Requisitante e pela autoridade responsável pela Aprovação da conveniência e oportunidade, com fulcro no art. 9º, inciso II, do Decreto nº 5.450/2005 e art. 15 da IN nº 02/2008-SLTI/MPOG, cujos fundamentos passam a integrar a presente decisão por força do art. 50, § 1º, da Lei nº 9.784/1999.



Documento assinado eletronicamente por **Fabiane de Melo Silva**, **Chefe de Coordenadoria**, em 14/05/2019, às 10:21, conforme horário oficial de Mato Grosso do Sul, com fundamento no art. 6º, § 1º, do [Decreto nº 8.539, de 8 de outubro de 2015](#).



A autenticidade deste documento pode ser conferida no site https://sei.ufms.br/sei/controlador_externo.php?acao=documento_conferir&id_orgao_acesso_externo=0, informando o código verificador **1235496** e o código CRC **80FE1997**.

Referência: Processo nº 23104.040825/2018-31

SEI nº 1235496

Criado por [fabiane.melo](#), versão 2 por [fabiane.melo](#) em 14/05/2019 10:19:56.



Serviço Público Federal
Ministério da Educação
Fundação Universidade Federal de Mato Grosso do Sul



PREGÃO ELETRÔNICO
UNIVERSIDADE FEDERAL DE MATO GROSSO DO SUL

PREGÃO ELETRÔNICO Nº 25/2019
PROCESSO ADMINISTRATIVO Nº 23104.040825/2018-31
ANEXO II - IDENTIFICAÇÃO DA LICITANTE E DECLARAÇÕES

IDENTIFICAÇÃO DA LICITAÇÃO DADOS A SEREM PREENCHIDOS PELA LICITANTE

- 01 – RAZÃO SOCIAL: _____
02 – FANTASIA: _____ CNPJ: _____
03 – ENDEREÇO: _____ BAIRRO: _____
04 – CIDADE: _____ UF: _____ CEP: _____
05 – FONE: (____) _____ FAX: (____) _____
06 – E-MAIL: _____ SITE: _____
http://_____
- 07 – BANCO/CÓDIGO: _____ Nº CONTA: _____
08 – AGÊNCIA/CÓDIGO: _____ PRAÇA: _____
09 – NOME E CPF DA PESSOA RESPONSÁVEL PELA EMPRESA: _____
- 10 – NOME E CPF DA PESSOA PARA CONTATO E INFORMAÇÃO SOBRE A COTAÇÃO
E/OU REPRESENTANTE NESTA PRAÇA: _____ FONE: _____
- 11 - CONDIÇÃO DE PAGAMENTO: _____
12 - PRAZO DE ENTREGA: _____
13 - PRAZO DE VALIDADE DA PROPOSTA: _____

“DECLARO QUE CONHEÇO E ACEITO AS CONDIÇÕES CONTIDAS NESTE EDITAL”

Assinatura identificada da licitante

MODELO DE DECLARAÇÕES

A Empresa _____ inscrita no CNPJ sob o nº _____, por intermédio de seu representante legal o (a) Sr. (a) _____, portador da Carteira de Identidade _____ e do CPF nº _____, participante do Pregão Eletrônico nº 25/2019 da Fundação Universidade Federal de Mato Grosso do Sul, DECLARA que:

- a) () 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.
- b) () Cumpre os requisitos estabelecidos no artigo 3º da Lei Complementar nº 123, de 2006, estando apta a usufruir do tratamento favorecido estabelecido em seus arts. 42 a 49;
- c) () Até a presente data inexistem fatos impeditivos para sua habilitação no certame, ciente da obrigatoriedade de declarar ocorrências posteriores.
- d) () 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
- e) () Cumpre a cota de aprendizagem nos termos estabelecidos no art. 429 da CLT.
- f) () Para fins do disposto nos incisos III e IV do art. 1º e no inciso III do art. 5º da Constituição Federal de 05 de outubro de 1988, que não possui em sua cadeia produtiva, empregados executando trabalho degradante ou forçado.
- g) () 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.
- h) () **1-** a proposta apresentada para participar do Pregão Eletrônico acima especificado foi elaborada de maneira independente (pelo Licitante/Consórcio), e o conteúdo da proposta não foi, no todo ou em parte, direta ou indiretamente, informado, discutido ou recebido de qualquer outro participante potencial ou de fato do Pregão Eletrônico acima especificado, por qualquer meio ou por qualquer pessoa; **2-** a intenção de apresentar a proposta elaborada para participar do Pregão Eletrônico acima especificado não foi informada, discutida ou recebida de qualquer outro participante potencial ou de fato do Pregão Eletrônico acima especificado, por qualquer meio ou por qualquer pessoa; **3-** que não tentou, por qualquer meio ou por qualquer pessoa, influir na decisão de qualquer outro participante potencial ou de fato do Pregão Eletrônico acima especificado quanto a participar ou não da referida licitação; **4-** que o conteúdo da proposta apresentada para participar do Pregão Eletrônico acima especificado não será, no

todo ou em parte, direta ou indiretamente, comunicado ou discutido com qualquer outro participante potencial ou de fato do Pregão Eletrônico acima especificado antes da adjudicação do objeto da referida licitação; **5-** que o conteúdo da proposta apresentada para participar do Pregão Eletrônico acima especificado não foi, no todo ou em parte, direta ou indiretamente, informado, discutido ou recebido de qualquer integrante da Fundação Universidade Federal de Mato Grosso do Sul antes da abertura oficial das propostas; e **6-** que está plenamente ciente do teor e da extensão desta declaração e que detém plenos poderes e informações para firmá-la.

Assinatura do Responsável Legal

Data e Local

Obs.¹ Ao utilizar os modelos da UFMS, substituir os timbres pelos da empresa licitante.

Obs.² Os modelos são assinados pelos servidor(a) elaborador(a).



Documento assinado eletronicamente por **Helder Nobre de Oliveira Silva, Administrador**, em 12/04/2019, às 16:39, conforme horário oficial de Mato Grosso do Sul, com fundamento no art. 6º, § 1º, do [Decreto nº 8.539, de 8 de outubro de 2015](#).



A autenticidade deste documento pode ser conferida no site https://sei.ufms.br/sei/controlador_externo.php?acao=documento_conferir&id_orgao_acesso_externo=0, informando o código verificador **1179162** e o código CRC **3CE08B05**.

COMISSÃO PERMANENTE DE LICITAÇÃO

Av Costa e Silva, s/nº - Cidade Universitária

Fone:

CEP 79070-900 - Campo Grande - MS

Referência: Processo nº 23104.040825/2018-31

SEI nº 1179162

Criado por [helder.silva](#), versão 4 por [helder.silva](#) em 12/04/2019 16:39:42.



Serviço Público Federal
Ministério da Educação
Fundação Universidade Federal de Mato Grosso do Sul



PREGÃO ELETRÔNICO Nº 25/2019

PROCESSO ADMINISTRATIVO N.º 23104.040825/2018-31

ANEXO III - MODELO DE PROPOSTA DE PREÇOS

PREGÃO ELETRÔNICO Nº 25/2019 - CARDÁPIO

(Deverá constar na proposta a descrição completa por item).

ITEM	ESPECIFICAÇÃO	UNIDADE	Valor Unitário
01	Coxinha de Frango 120 g	Unidade	
02	Coxinha de Frango com Catupiry 120 g	Unidade	
03	Empada 120 g	Unidade	
04	Enroladinho assado de salsicha ou presunto e queijo 120 g	Unidade	
05	Esfirra aberta e ou fechada nos sabores carne e/ou queijo e/ou frango 120 g	Unidade	
06	Pastel assado ou frito, de carne e/ou frango e/ou queijo 120 g	Unidade	
07	Mini pizza 120 g	Unidade	
08	Pão de Queijo 120 g	Unidade	
09	Quibe 120 g	Unidade	
10	Rissole 120 g	Unidade	
11	Bolo (diversos sabores) 120 g	Unidade	
12	Tortas 120 g	Unidade	
13	Misto quente – peso mínimo 150 g	Unidade	
14	Sanduíche bauru (pão de forma ou pão francês, queijo muçarela ou prato, presunto e tomate) - peso mínimo 150 g	Unidade	
15	Sanduíche do tipo natural, com pão de forma normal ou integral, composto dos seguintes recheios: - atum prensado em óleo ou água ou peito de frango desfiado ou peito de peru defumado e ricota ou muçarela ou catupiry e salada. Peso mínimo de 200 g.	Unidade	
16	Água mineral sem gás – garrafa 510 ml	Unidade	
17	Água mineral com gás – garrafa 510 ml	Unidade	
18	Café com leite – copo de 100 ml	Unidade	
19	Café com leite – copo de 200 ml	Unidade	
20	Café – xícara ou copo de 50 ml	Unidade	
21	Café – xícara ou copo de 100 ml	Unidade	
22	Leite com achocolatado quente/frio (leite integral ou desnatado) – Copo de 200 ml	Unidade	
23	Leite puro quente/frio (integral e desnatado) – Copo de 200 ml	Unidade	
24	Refrigerante lata 350 ml	Unidade	
25	Refrigerante 600 ml	Unidade	
26	Suco de fruta natural ou polpa de frutas – Como exemplos: abacaxi, laranja, acerola, uva, limão, mamão, maracujá, melancia, etc. - copo de 300 ml	Unidade	
27	Vitamina (polpa com leite)- copo de 300 ml	Unidade	

28	Pão francês (peso aproximado: 50 g) com manteiga	Unidade	
29	Pão francês (peso aproximado: 50 g) com manteiga e muçarela na chapa	Unidade	
30	Prato feito- conforme especificações do Item 7.41 do Termo de Referência	Unidade	
TOTAL (SOMATÓRIO DE TODOS OS ITENS QUE COMPÕE O CARDÁPIO)		R\$	

Valor da proposta R\$: _____ (em valores numéricos e por extenso).

ATENÇÃO: Os valores unitários de cada item que compõe o cardápio deverão ter seus valores finais terminados em 0 (zero) ou 5 (cinco) centavos, para que os preços dos produtos não sejam fracionados em valores que dificultem a cobrança.

Na proposta de preço estão inclusos todos os custos necessários ao atendimento do objeto, inclusive impostos diretos e indiretos, obrigações trabalhistas e previdenciárias, taxas, transportes, garantia, e seguros incidentes ou que venham a incidir sobre o fornecimento.

Informações bancárias para pagamento	
Banco (Nome e Número):	_____
Agência:	_____
Conta:	_____

(local) _____, ____ / ____ /2019

Carimbo / Assinatura licitante

Obs.¹ Ao utilizar os modelos da UFMS, substituir os timbres pelos da empresa licitante.

Obs.² Os modelos são assinados pelos servidor(a) elaborador(a).



Documento assinado eletronicamente por **Helder Nobre de Oliveira Silva, Administrador**, em 16/05/2019, às 08:52, conforme horário oficial de Mato Grosso do Sul, com fundamento no art. 6º, § 1º, do [Decreto nº 8.539, de 8 de outubro de 2015](#).



A autenticidade deste documento pode ser conferida no site https://sei.ufms.br/sei/controlador_externo.php?acao=documento_conferir&id_orgao_acesso_externo=0, informando o código verificador **1239536** e o código CRC **002D8B4C**.

COMISSÃO PERMANENTE DE LICITAÇÃO

Av Costa e Silva, s/nº - Cidade Universitária

Fone:

CEP 79070-900 - Campo Grande - MS

Referência: Processo nº 23104.040825/2018-31

SEI nº 1239536

Criado por [helder.silva](#), versão 3 por [helder.silva](#) em 16/05/2019 08:52:29.



Serviço Público Federal
Ministério da Educação
Fundação Universidade Federal de Mato Grosso do Sul



PREGÃO ELETRÔNICO
UNIVERSIDADE FEDERAL DE MATO GROSSO DO SUL

PREGÃO ELETRÔNICO Nº 25/2019
PROCESSO ADMINISTRATIVO Nº 23104.040825/2018-31
ANEXO IV - MODELO TERMO DE VISTORIA

MODELO DE TERMO DE VISTORIA OU DECLARAÇÃO DE NÃO REALIZAÇÃO DE VISITA TÉCNICA

Eu, XXXXXXXXXXXXXXXXXXXX (Representante Legal devidamente qualificado) da empresa XXXXXXXXXXXXXXXXXXXX, DECLARO, para os devidos fins, que visitei o local que será concedido para realização de serviços de lanchonete em CONTEINER FIXO na UFMS, tendo tomado conhecimento de todas as peculiaridades e características do local, inclusive, das possíveis dificuldades que possam onerar futuramente nossa empresa na execução do mesmo. Assim, declaro que estou ciente de que a oferta proposta pela empresa está de acordo com as exigências do Edital e seus anexos, e assim, dentro desta proposta, assumimos o compromisso de honrar plenamente todas as exigências do instrumento convocatório n.º (citar o número do Edital), sem quaisquer direitos a reclamações futuras, sob a alegação de quaisquer desconhecimentos quanto às particularidades do objeto. DECLARO, também, estar ciente de que os quantitativos no orçamento apresentado utilizados na elaboração da proposta são de nossa inteira responsabilidade, não cabendo qualquer tipo de reclamação posterior por parte da empresa quanto a estes valores.

XXXXXXXXXX, XX de XXXXXXXX de XXXX.

NOME (RESPONSÁVEL TÉCNICO OU REPRESENTANTE LEGAL)

CPF nº:

RG nº:

(assinatura e carimbo constando RG ou CPF)

Observação: Esta declaração deverá ser emitida preferencialmente em papel que identifique o licitante.

OU

Eu, XXXXXXXXXXXXXXXXXXXX (Representante Legal devidamente qualificado) da empresa XXXXXXXXXXXXXXXXXXXX, DECLARO, para os devidos fins, que NÃO visitei o local que será concedido para realização de serviços de lanchonete em CONTEINER FIXO na UFMS, por opção própria, assumindo assim que CONCORDO com todas as condições estabelecidas no Edital e seus Anexos, e que ainda, assumo toda e qualquer responsabilidade pela ocorrência de eventuais prejuízos em virtude de sua omissão na verificação das condições do local de execução do objeto do certame.

Assim, declaro que estou ciente de que a oferta proposta pela empresa está de acordo com as exigências do Edital e seus anexos, e assim, dentro desta proposta, assumimos o compromisso de honrar plenamente todas as exigências do instrumento convocatório n.º (citar o número do Edital), sem quaisquer direitos a reclamações futuras, sob a alegação de quaisquer desconhecimentos quanto às particularidades do objeto.

DECLARO, também, estar ciente de que os quantitativos no orçamento apresentado utilizados na elaboração da proposta são de nossa inteira responsabilidade, não cabendo qualquer tipo de reclamação posterior por parte da empresa quanto a estes valores.

XXXXXXXXXX, XX de XXXXXXXX de XXXX.

NOME (RESPONSÁVEL TÉCNICO OU REPRESENTANTE LEGAL)

CPF nº:

RG nº:

(assinatura e carimbo constando RG ou CPF)

Observação: Esta declaração deverá ser emitida preferencialmente em papel que identifique o licitante.

Obs.¹ Ao utilizar os modelos da UFMS, substituir os timbres pelos da empresa licitante.

Obs.² Os modelos são assinados pelos servidor(a) elaborador(a).



Documento assinado eletronicamente por **Helder Nobre de Oliveira Silva, Administrador**, em 16/05/2019, às 09:15, conforme horário oficial de Mato Grosso do Sul, com fundamento no art. 6º, § 1º, do [Decreto nº 8.539, de 8 de outubro de 2015](#).



A autenticidade deste documento pode ser conferida no site https://sei.ufms.br/sei/controlador_externo.php?acao=documento_conferir&id_orgao_acesso_externo=0, informando o código verificador **1239679** e o código CRC **B41B0492**.

COMISSÃO PERMANENTE DE LICITAÇÃO

Av Costa e Silva, s/nº - Cidade Universitária

Fone:

CEP 79070-900 - Campo Grande - MS

Referência: Processo nº 23104.040825/2018-31

SEI nº 1239679

Criado por [helder.silva](#), versão 3 por [helder.silva](#) em 16/05/2019 09:14:58.



Serviço Público Federal
Ministério da Educação
Fundação Universidade Federal de Mato Grosso do Sul



PREGÃO ELETRÔNICO
UNIVERSIDADE FEDERAL DE MATO GROSSO DO SUL

PREGÃO ELETRÔNICO Nº 25/2019
PROCESSO ADMINISTRATIVO Nº 23104.040825/2018-31
ANEXO V - MINUTA DE CONTATO

CONTRATO Nº
___/2019-UFMS

CONTRATO DE CONCESSÃO ADMINISTRATIVA DE USO
DE ESPAÇO FÍSICO CELEBRADO ENTRE A FUNDAÇÃO
UNIVERSIDADE FEDERAL DE MATO GROSSO DO SUL E
A
EMPRESA

Pelo presente instrumento particular a **FUNDAÇÃO UNIVERSIDADE FEDERAL DE MATO GROSSO DO SUL**, instituída nos termos da Lei 6.674 de 05 de julho de 1979, inscrita no CNPJ/MF sob o número 15.461.510/0001-33, com sede e foro nesta Capital, representada pelo seu Pró-Reitor de Administração e Infraestrutura, Augusto Cesar Portella Malheiros, conforme delegação de atribuição objeto da Portaria nº 1.169, de 28/09/2017, e a empresa _____, inscrita no CNPJ/MF sob o n.º xx.xxx.xxx/xxxx-xx, com endereço à _____, representada na forma de seus atos constitutivos, e, em decorrência da adjudicação objeto do Processo Licitatório nº **23104.040825/2018-31** – Pregão nº **25/2019**, celebram este **CONTRATO DE CONCESSÃO ADMINISTRATIVA DE USO DE ESPAÇO FÍSICO**, com a finalidade específica de exploração de serviço de **Lanchonete, por meio de trailer (tipo contêiner)**, com fundamento na Lei n.º 10.520/2002, Lei 8.666/1993 e demais normas supervenientes, que se regerá pelas cláusulas e condições seguintes:

1. CLÁUSULA PRIMEIRA – DAS CONVENÇÕES

- 1.1. As contratantes adotam neste ajuste as designações simplificadas de **“CONCEDENTE”** para a Fundação Universidade Federal de Mato Grosso do Sul e **“CONCESSIONÁRIA”** para _____.
- 1.2. Este Termo de Contrato vincula-se ao Edital do Pregão e seus Anexos, identificado no preâmbulo e à proposta vencedora, independentemente de transcrição.

2. CLÁUSULA SEGUNDA – DO OBJETO

- 2.1. O presente Contrato tem como objeto a Concessão Administrativa Onerosa de Uso de Espaço Físico para exploração comercial de serviços de Lanchonete, por meio de trailer (tipo contêiner) fixo a serem instalados na Universidade Federal de Mato Grosso do Sul, voltada ao fornecimento de lanches e de refeições para a comunidade acadêmica, conforme adjudicado no **Processo nº 23104.040825/2018-31 – Pregão Eletrônico nº 25/2019**, do qual este é integrante.

3. CLÁUSULA TERCEIRA – DA VIGÊNCIA

- 3.1. O presente ajuste terá vigência de 12 (doze) meses, contado da data da sua assinatura.

3.1.1. Poderá, no interesse público, ter prorrogada sua vigência nos termos do Art. 57 da Lei n.º 8666/93.

3.1.2. O prazo para início da execução do objeto deverá ocorrer em no máximo 30 (trinta) dias após a assinatura do contrato, podendo ser prorrogável por mais 30 dias, a requerimento expresso da CONCESSIONÁRIA.

3.2. O contrato resultante da presente licitação só terá validade e eficácia depois de publicado seu extrato no Diário Oficial da União.

4. CLÁUSULA QUARTA – DAS OBRIGAÇÕES DA CONCESSIONÁRIA

4.1. A Empresa deverá fornecer o Atestado de Habitabilidade do Container.

4.2. A CONCESSIONÁRIA deverá apresentar em até 90 (noventa) dias após a assinatura do contrato o Alvará de funcionamento expedido pela Vigilância Sanitária e a autorização para funcionamento expedido pelo Corpo de Bombeiros, referente ao container instalado, podendo ser prorrogado a critério da administração.

4.3. Executar os serviços conforme especificações do Termo de Referência e de sua proposta, com a alocação dos empregados necessários ao perfeito cumprimento das cláusulas contratuais, além de fornecer e utilizar os materiais e equipamentos, ferramentas e utensílios necessários, na qualidade e quantidade mínimas especificadas no Termo de Referência e em sua proposta;

4.4. Reparar, corrigir, remover ou substituir, às suas expensas, no total ou em parte, no prazo fixado pelo fiscal do contrato, os serviços efetuados em que se verificarem vícios, defeitos ou incorreções resultantes da execução ou dos materiais empregados;

4.5. 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 CONCEDENTE autorizada a descontar da garantia, exigida no edital, o valor correspondente aos danos sofridos;

4.6. Utilizar empregados habilitados e com conhecimentos básicos dos serviços a serem executados, em conformidade com as normas e determinações em vigor;

4.7. Responsabilizar-se pelo cumprimento das obrigações previstas em Acordo, Convenção, Dissídio Coletivo de Trabalho ou equivalentes das categorias abrangidas pelo contrato, por todas as obrigações trabalhistas, sociais, previdenciárias, tributárias e as demais previstas em legislação específica, cuja inadimplência não transfere a responsabilidade à CONCEDENTE;

4.8. Utilizar empregados habilitados e com conhecimentos básicos dos serviços a serem executados, em conformidade com as normas e determinações em vigor;

4.9. Apresentar os empregados devidamente uniformizados e identificados por meio de crachá, além de provê-los com os Equipamentos de Proteção Individual - EPI, quando for o caso;

4.10. Apresentar à CONCEDENTE, em até 10 (dez) dias do início da prestação do serviço de lanchonete, a relação nominal dos empregados que adentrarão o órgão para a execução do serviço;

4.11. Apresentar à CONCEDENTE, comprovantes de treinamento de funcionários em até 15 dias da contratação e comprovação de curso de manipulação de alimentos e atendimento ao cliente;

4.12. Instruir seus empregados quanto à necessidade de acatar as normas internas da Administração;

4.13. Instruir seus empregados a respeito das atividades a serem desempenhadas, alertando-os a não executar atividades não abrangidas pelo contrato, devendo a

CONCESSIONÁRIA relatar à CONCEDENTE toda e qualquer ocorrência neste sentido, a fim de evitar desvio de função;

4.14. Relatar à CONCEDENTE toda e qualquer irregularidade verificada no decorrer da prestação dos serviços;

4.15. Não permitir a utilização de qualquer trabalho do menor de dezesesseis anos, exceto na condição de aprendiz para os maiores de quatorze anos; nem permitir a utilização do trabalho do menor de dezoito anos em trabalho noturno, perigoso ou insalubre;

4.16. Manter durante toda a vigência do contrato, em compatibilidade com as obrigações assumidas, todas as condições de habilitação e qualificação exigidas na licitação;

4.17. Guardar sigilo sobre todas as informações obtidas em decorrência do cumprimento do contrato;

4.18. 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;

4.19. Deter instalações, aparelhamento e pessoal técnico adequados e disponíveis para a realização do objeto da licitação;

4.20. Iniciar suas atividades no prazo de até 30 (trinta) dias, a contar da assinatura do contrato, salvo se outro prazo for negociado;

4.21. Observar a conformidade de horário de seu funcionamento com o horário de funcionamento da UFMS;

4.22. O horário de funcionamento das cantinas estipulado pela UFMS deverá ser cumprido obrigatoriamente;

4.23. Utilizar a área, exclusivamente, para instalação da cantina, conforme previsto no inciso III do Art. 12 do Decreto 3.725, de 10 de janeiro de 2006, fornecendo todo pessoal necessário a seu perfeito funcionamento;

4.24. Abster-se de transferir a outrem, no todo ou em parte, a área sob sua responsabilidade;

4.25. Mobiliar e fornecer todos os equipamentos e utensílios da lanchonete, necessários à fiel execução dos serviços pretendidos neste instrumento, de forma que, a quantidade disponível, seja suficiente para o perfeito atendimento ao usuário;

4.26. Informar à CONCEDENTE, por escrito, a relação de equipamentos de sua propriedade que serão utilizados na prestação dos serviços, bem como as suas potências;

4.27. Na substituição de algum equipamento por outro de maior potência, este também deve ser informado à CONCEDENTE;

4.28. A empresa poderá realizar benfeitorias julgadas necessárias, mediante autorização da Pró-Reitoria de Administração e Infraestrutura, ficando incorporadas ao imóvel, sem que assista à empresa o direito de indenização sob qualquer título;

4.29. Arcar com as despesas das instalações de balcões, pias, torneiras, armários e substituições, remanejamentos, acréscimo de pontos elétricos e lâmpadas, assim como de todos os dispositivos componentes das instalações hidráulicas (fossas sépticas, caixa de gordura e etc.) e outras;

4.30. Arcar com as despesas das instalações do hidrômetro e medidor de energia;

4.31. Colocar 2 (duas) lixeiras de 50 L nas dependências internas sendo uma para lixo comum e outra para orgânico, devendo manter as mesmas fechadas e limpas. As lixeiras deverão ter acionamento por pedal.

- 4.32. Arcar com a aquisição e instalação de um conjunto de lixeiras seletivas com 5 (cinco) lixeiras de 100 L nas cores (azul, vermelho, verde, amarelo e marrom);
- 4.33. Arcar com o aquisição e disponibilização de 1 (um) container de lixo de 500 L para armazenamento do lixo da lanchonete;
- 4.34. Será obrigatória a instalação de 1 (uma) caixa d'água de 500L em cada Trailer (tipo container), para que a possível falta de água não atrapalhe na prestação de serviço;
- 4.35. Em caso de rescisão, a CONCESSIONÁRIA deve restituir a área cedida nas condições originais;
- 4.36. Respeitar as normas regimentais e regulamentadoras da UFMS, bem como as normas de utilização do imóvel, por si, seus propostos ou empregados;
- 4.37. Atentar que sua atividade não poderá prejudicar a atividade-fim ou funcionamento da UFMS;
- 4.38. Comunicar aos fiscais do contrato por escrito, qualquer anormalidade, de caráter urgente, tão logo verificada na execução dos serviços, e prestar os esclarecimentos julgados necessários;
- 4.39. Será obrigatório a disponibilização e o uso de álcool a 70ºGL para uso de manipuladores e usuário. O fornecimento será por a cargo da CONCESSIONÁRIA;
- 4.40. Corrigir, no prazo determinado pela UFMS, eventuais imperfeições no curso de execução dos serviços, a partir da ocorrência verificada pelos fiscais de contrato;
- 4.41. Não comercializar bebidas alcoólicas (conforme Resolução do Conselho Diretor nº 36 de 29 de setembro de 2005) e artigos de tabacaria e substâncias que causem dependência física e /ou psíquica (Lei nº 6.368 de 21 de outubro de 1976 e alterações posteriores);
- 4.42. Fornecer notas fiscais ou documentos equivalentes aos consumidores dos seus produtos;
- 4.43. Indicar a UFMS o nome de seu preposto, sendo ele idôneo, com experiência no ramo e com poderes para representar a empresa em tudo que relacione à execução dos serviços, inclusive sua supervisão;
- 4.44. Acatar as orientações dos fiscais do futuro contrato, sujeitando-se a mais ampla e irrestrita fiscalização, prestando os esclarecimentos solicitados e atendendo às reclamações formuladas;
- 4.45. Assegurar o livre acesso dos fiscais do contrato às dependências privativas da lanchonete, bem como ao estabelecimento onde são preparados os alimentos a serem fornecidos, assim como informar a origem dos produtos utilizados, além de outros dados que se fizerem necessários à fiscalização;
- 4.46. Manter seus empregados, devidamente treinados e capacitados para o preparo dos lanches e em número suficiente para atendimento nos horários de maior demanda da lanchonete, assim como para o atendimento cordial, rápido e eficiente aos consumidores;
- 4.47. Instruir seus funcionários quanto à prevenção de incêndios e outras intempéries nas áreas destinadas a concessão. Cabe a CONCESSIONÁRIA instalar no seu estabelecimento extintores de incêndio de CO2 e H2O;
- 4.48. A CONCESSIONÁRIA será obrigada a disponibilizar para os usuários as seguintes formas de pagamento: dinheiro, cartão de crédito e cartão de débito.
- 4.49. Prover de suficiente retaguarda de troco para atender prontamente aos consumidores, não sendo permitida a emissão de vale-troco;
- 4.50. Fornecer diariamente, no mínimo, os itens especificados no Item 21 do Termo de Referência;

- 4.51. Deverá emitir nota fiscal ou cupom fiscal das vendas que efetuar de acordo com a legislação tributária pertinente. Devendo afixar tabela de preços dos produtos comercializados em local e fácil visão do consumidor, observando-a rigorosamente, nos termos do código de Defesa do Consumidor, Lei nº 8.078 de 11/09/1990.
- 4.52. Deverá fornecer e instalar equipamentos para emissão de cupom fiscal ou nota fiscal, sendo de responsabilidade da CONCESSIONÁRIA a manutenção preventiva e corretivas desses itens. Na hipótese de dano, defeitos ou mau funcionamento de quaisquer desses itens, cabe à Concessionária a substituição imediata do item danificado.
- 4.53. Afixar, em local visível, à disposição da Administração e dos consumidores, tabela contendo os preços dos produtos oferecidos, sendo vedada a inclusão de taxas;
- 4.54. A tabela de preço dos itens deve vir especificado a unidade de medida (grama e ml);
- 4.55. Manter afixado cartaz com o contato da CONCEDENTE para reclamações.
- 4.56. Conservar, adequadamente, por sua conta e risco, os estoques de gêneros alimentícios e materiais necessários à execução dos serviços;
- 4.57. Manter o padrão de qualidade dos alimentos e atendimento pessoal, desde o primeiro até o último dia de vigência do contrato;
- 4.58. Zelar pela boa qualidade dos produtos adquiridos e comercializados, bem como utilizar somente produtos de boa qualidade e dentro do prazo de validade dos mesmos, no preparo dos alimentos;
- 4.59. Manter quantidade suficiente de gêneros alimentícios, de forma a não prejudicar o atendimento da demanda, inclusive quanto aos produtos do Item 21 do Termo de Referência, no horário de funcionamento da lanchonete, ficando sujeita às penalidades previstas no item 23 do Termo de Referência, em caso de oferta insuficiente;
- 4.60. Disponibilizar aos usuários embalagens descartáveis, inclusive os copos para refrigerantes e refrescos, quando se tratar de material para entrega de lanches para viagem, não podendo ser cobrado nenhum custo adicional por estas;
- 4.61. Manter a área cedida e os equipamentos no mais rigoroso padrão de higiene, limpeza e arrumação;
- 4.62. Manter panos de limpeza, distintos e suficientes, para cada uma das atividades, em condições e quantidades adequadas às atividades;
- 4.63. Realizar, até o último dia do prazo contratual, limpeza geral na rede de esgoto e caixas de gorduras localizadas as áreas de serviço;
- 4.64. Recolher, imediatamente após o término do expediente da cantina, os restos de lanches, não podendo deixar armazenados;
- 4.65. Fazer a coleta seletiva de lixo, acondicionando-o em sacos reforçados e adequados ao tipo de lixo;
- 4.66. Fazer a manutenção dos contêineres, sempre que necessário, a pedido da fiscalização, no prazo máximo de 24 horas;
- 4.67. Realizar, mensalmente, através de aplicação especializada, com data e horários previamente combinados com a UFMS a dedetização e desratização nas dependências ocupadas, de acordo com as normas fixadas pelo órgão competente, devendo, posteriormente, realizar uma limpeza geral na área física, equipamentos e utensílios. As dedetizações e desratizações deverão ocorrer aos sábados de forma que não atrapalhe a prestação de serviços durante a semana;
- 4.68. É vedada a contratação de parentes de servidores da UFMS até 3º grau.

- 4.69. Fornecer a UFMS a relação nominal dos funcionários responsáveis pelos serviços, comunicando, por escrito, aos fiscais do contrato, quaisquer alterações no quadro de funcionários, devendo, para tanto, considerar que o substituto tenha pelo menos as mesmas qualificações do substituído;
- 4.70. Apresentar, no início de suas atividades e sempre que solicitado, Carteira de Trabalho, bem como Carteira de Saúde atualizada, na forma legal, dos empregados devidamente registrados e de comprovada idoneidade moral e profissional, designados para os serviços nas dependências da cantina da locadora;
- 4.71. Afixar, em local visível, a relação nominal, constando nome, função e horário de trabalho;
- 4.72. Fornecer e exigir a utilização crachá de identificação do funcionário, sendo obrigatório o uso de uniforme padronizado, que contenha: gorro e/ou rede, calça comprida, camisa ou blusas claras, com os dias das semanas identificados nas mangas, toucas, aventais, luvas, máscaras, sapatos fechados, e apresentação em total condição de higiene pessoal;
- 4.73. Substituir, sempre que exigido pela Gestão do Contrato, qualquer empregado cuja atuação, permanência e/ou comportamento sejam julgados prejudiciais, inconvenientes, insatisfatórios às normas da CONCEDENTE, ou ainda, incompatíveis com o exercício das funções que lhe foram atribuídas, no prazo de 48 horas;
- 4.74. Permitir a entrada, nas áreas de preparação dos lanches, de seus funcionários devidamente uniformizados ;
- 4.75. Arcar com todas as obrigações trabalhistas, tributárias e civis exigidas pelos órgãos competentes, decorrentes dos serviços objeto do termo de referência;
- 4.76. Cumprir as normas regulamentares sobre Higiene, Medicina e Segurança do Trabalho, utilizando os EPI's quando necessários;
- 4.77. Adotar providências e assumir as obrigações estabelecidas na legislação específica de acidentes do trabalho, quando, em ocorrência de espécie, forem vítimas os seus empregados, no desempenho dos serviços ou na execução com eles, ainda que verificados em dependências da locadora;
- 4.78. Responder por danos materiais ou físicos causados culposa ou dolorosamente por seus empregados ou fornecedores, quando em serviço, a servidor UFMS ou a terceiros, ou às instalações, pela execução inadequada dos serviços, devendo adotar providências necessárias, dentro de 48 (quarenta e oito) horas, após o comunicado pela locadora;
- 4.79. Responsabilizarem-se pelo ônus resultantes de quaisquer ações, demandas, custos e despesas decorrentes de danos, ocorridos por culpa sua ou de seus empregados e prepostos, obrigando-se, igualmente, por quaisquer responsabilidades decorrentes de ações judiciais movidas por terceiros, que lhe venham a ser exigidas por força de lei, ligadas ao cumprimento do contrato;
- 4.80. Apresentar Manual de Boas Práticas, de acordo com a Legislação, exigida pela Agência Nacional de Vigilância Sanitária – ANVISA, assim que iniciar as suas atividades;
- 4.81. Implantar adequadamente o planejamento, a execução e a supervisão permanente dos serviços, de forma a obter um atendimento correto e eficaz, realizando-os de forma meticulosa e constante, mantendo sempre em perfeita ordem as dependências do CONCEDENTE por ela utilizadas, responsabilizando-se pelas instalações tais como: pisos, paredes, teto, tomadas, lâmpadas, etc.;
- 4.82. Facilitar a fiscalização dos órgãos de Vigilância Sanitária no Cumprimento de normas, cientificando o UFMS do resultado das inspeções;
- 4.83. Atender os critérios de sustentabilidade ambiental, previstos no artigo 5º da Portaria Normativa SLTI/MPOG nº 01, de 19/01/2010;

- 4.84. Providenciar junto aos órgãos competentes, obtenção de licenças, autorização de funcionamento e alvará, para o exercício de suas atividades comerciais;
- 4.85. Responsabilizar-se pelo cumprimento fiel ao que estabelecem às cláusulas e condições pactuadas na avença, de forma que os serviços a serem executados mantenham alto nível de qualidade.
- 4.86. Demais condições:
- 4.86.1. O espaço deverá destinar-se única e exclusivamente à prestação de serviços de **Lanchonete, por meio de trailer (tipo contêiner)**.
- 4.86.2. Alterações ou modificações no espaço físico oriundo desta concessão, tais como obras, instalações elétricas, iluminação, rede de internet, telefone, etc., são de inteira responsabilidade da empresa e devem ser acompanhadas por um profissional capacitado para a mesma e submetida à aprovação prévia da CONCEDENTE.

5. CLÁUSULA QUINTA – DAS OBRIGAÇÕES DA CONCEDENTE

- 5.1. Exigir o cumprimento de todas as obrigações assumidas pela Contratada, de acordo com as cláusulas contratuais e os termos de sua proposta;
- 5.2. Exercer o acompanhamento e a fiscalização dos serviços, por servidor especialmente designado, anotando em registro próprio as falhas detectadas, indicando dia, mês e ano, bem como o nome dos empregados eventualmente envolvidos, e encaminhando os apontamentos à autoridade competente para as providências cabíveis;
- 5.3. Notificar a Contratada por escrito da ocorrência de eventuais imperfeições, falhas ou irregularidades constatadas no curso da execução dos serviços, fixando prazo para a sua correção, certificando-se que as soluções por ela propostas sejam as mais adequadas;
- 5.4. Colocar à disposição da CONCESSIONÁRIA os espaços destinados à execução dos serviços;
- 5.5. Assegurar o acesso dos empregados da CONCESSIONÁRIA, quando devidamente identificados, aos locais em que devam executar suas tarefas, nos horários estabelecidos para o seu funcionamento, ou quando necessário, fora do horário de funcionamento, desde que acordado formalmente com antecedência de até 48 horas;
- 5.6. Prestar ao representante da empresa informações e esclarecimentos que venham a ser solicitados e sejam necessários ao funcionamento do traller (container);
- 5.7. Fiscalizar o objeto do presente instrumento, de modo a evitar o desvio de sua finalidade e a execução inconveniente e inoportuna, agindo no sentido de sanar eventuais irregularidades;
- 5.8. Informar à empresa adjudicatária, no prazo máximo de cinco dias de antecedência do vencimento da fatura, o valor mensal a ser pago, relativo às despesas estipuladas neste instrumento;
- 5.9. Analisar, previamente, solicitações para possível realização de benfeitorias que julgar necessárias ao melhor aproveitamento da área cedida para a reformas de adequação do espaço físico a ser utilizado, de modo que não afetem os requisitos de segurança, conforto, estética e demais regulamentos da autarquia;
- 5.10. Informar nome e telefone dos servidores responsáveis pela fiscalização do contrato, mantendo tais dados atualizados;
- 5.11. Examinar, por meio de pesquisa de satisfação, a quantidade e a qualidade dos lanches preparados pela empresa adjudicatária;
- 5.12. Direito de exercer, quando lhe convier, fiscalização sobre a execução dos serviços e o fornecimento do objeto deste instrumento, podendo sustar, recusar, mandar fazer ou desfazer qualquer serviço que não esteja de acordo com as condições e exigências

especificadas, e, ainda, aplicar multa ou rescindir o contrato, caso a CONCESSIONÁRIA desobedeça a quaisquer das cláusulas estabelecidas no Termo de Referência;

5.13. Verificar as condições de higiene, limpeza e asseio das instalações;

5.14. Exigir, a qualquer tempo, comprovação de que os empregados da empresa possuem Carteira de Trabalho assinada, bem como os exames periódicos que julgar necessário;

5.15. Não praticar atos de ingerência na administração da Contratada, tais como:

5.15.1. exercer o poder de mando sobre os empregados da Contratada, devendo reportar-se somente aos prepostos ou responsáveis por ela indicados, exceto quando o objeto da contratação prever o atendimento direto, tais como nos serviços de recepção e apoio ao usuário;

5.15.2. direcionar a contratação de pessoas para trabalhar nas empresas Contratadas;

5.15.3. considerar os trabalhadores da Contratada como colaboradores eventuais do próprio órgão ou entidade responsável pela contratação, especialmente para efeito de concessão de diárias e passagens.

5.16. Fornecer por escrito as informações necessárias para o desenvolvimento dos serviços objeto do contrato;

5.17. Realizar avaliações periódicas da qualidade dos serviços, após seu recebimento;

5.18. Cientificar o órgão de representação judicial da Advocacia-Geral da União para adoção das medidas cabíveis quando do descumprimento das obrigações pela Contratada;

5.19. Comunicar os órgãos fiscalizadores competentes em caso de descumprimento das legislações e normativos;

5.20. Arquivar, entre outros documentos, projetos, "as built", especificações técnicas, orçamentos, termos de recebimento, contratos e aditamentos, relatórios de inspeções técnicas após o recebimento do serviço e notificações expedidas;

5.21. Fiscalizar o cumprimento dos requisitos legais, quando a contratada houver se beneficiado da preferência estabelecida pelo art. 3º, § 5º, da Lei nº 8.666, de 1993.

5.22. Promover quando julgar necessário, pesquisa de satisfação, com os servidores, empregados terceirizados, alunos e estagiários do da UFMS, frequentadores da cantina, visando apurar o grau de satisfação, relativo aos serviços prestados e refeições servidas, fazer proposições para melhoria dos serviços, quando for o caso;

5.23. Notificar a empresa, quando for o caso, sobre aplicação de eventuais sanções previstas no contrato.

6. CLÁUSULA SEXTA - DAS ALTERAÇÕES

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

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

6.3. A UFMS, doravante denominada CONCEDENTE, poderá a seu critério propor à empresa CONCESSIONÁRIA a alteração, o aumento ou diminuição da área para atendimento.

6.4. A CONCESSIONÁRIA poderá solicitar a alteração, o aumento ou a diminuição da área para atendimento, mediante solicitação ao Pró-Reitor de Administração e Infraestrutura e aprovação da Coordenadoria de Projetos, Obras e Sustentabilidade.

6.5. O valor de m² adicional solicitado pela CONCESSIONÁRIA deverá ser calculado e adicionado ao valor Mensal da Taxa de Ocupação. O cálculo deverá ser executado pela gestão do contrato.

7. CLÁUSULA SÉTIMA – DOS VALORES E DO REAJUSTE

7.1. O valor mensal de todas as taxas de remuneração pela concessão de uso do espaço físico (exceto taxas de energia e água/esgoto) descrito na Cláusula Segunda é de R\$ XX,XX (valor por extenso). Este valor mensal inclui a taxa de ocupação mensal, a taxa mensal de resíduos e a taxa mensal de monitoramento.

7.2. O valor total ajustado, pelo período de vigência deste contrato, na data de sua publicação, corresponde a R\$ X.XXX,XX (valor por extenso).

7.3. Durante os períodos de recesso escolar, paralisações superiores a 15 dias, e em outros períodos em que eventualmente a demanda por produtos seja comprovadamente reduzida, a requerimento expresso da CONCESSIONÁRIA, o valor pelo uso do espaço público decorrente da concessão onerosa será reduzido pela CONCEDENTE a 50% (cinquenta por cento) de seu valor.

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

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

7.6. Os valores referentes ao cardápio mínimo oferecido, que deverão ser seguidos rigorosamente pela **CONCESSIONÁRIA**, são os da tabela abaixo:

ITEM	ESPECIFICAÇÃO	UNIDADE	Valor Unitário
01	Coxinha de Frango 120 g	Unidade	
02	Coxinha de Frango com Catupiry 120 g	Unidade	
03	Empada 120 g	Unidade	
04	Enroladinho assado de salsicha ou presunto e queijo 120 g	Unidade	
05	Esfirra aberta e ou fechada nos sabores carne e/ou queijo e/ou frango 120 g	Unidade	
06	Pastel assado ou frito, de carne e/ou frango e/ou queijo 120 g	Unidade	
07	Mini pizza 120 g	Unidade	
08	Pão de Queijo 120 g	Unidade	
09	Quibe 120 g	Unidade	
10	Rissole 120 g	Unidade	
11	Bolo (diversos sabores) 120 g	Unidade	
12	Tortas 120 g	Unidade	
13	Misto quente – peso mínimo 150 g	Unidade	
14	Sanduíche bauru (pão de forma ou pão francês, queijo muçarela ou prato, presunto e tomate) - peso mínimo 150 g	Unidade	
15	Sanduíche do tipo natural, com pão de forma normal ou integral, composto dos seguintes recheios: - atum prensado em óleo ou água ou peito de frango desfiado ou peito de peru defumado e ricota ou muçarela ou catupiry e salada. Peso mínimo de 200 g.	Unidade	
16	Água mineral sem gás – garrafa 510 ml	Unidade	
17	Água mineral com gás – garrafa 510 ml	Unidade	
18	Café com leite – copo de 100 ml	Unidade	
19	Café com leite – copo de 200 ml	Unidade	
20	Café – xícara ou copo de 50 ml	Unidade	

21	Café – xícara ou copo de 100 ml	Unidade	
22	Leite com achocolatado quente/frio (leite integral ou desnatado) – Copo de 200 ml	Unidade	
23	Leite puro quente/frio (integral e desnatado) – Copo de 200 ml	Unidade	
24	Refrigerante lata 350 ml	Unidade	
25	Refrigerante 600 ml	Unidade	
26	Suco de fruta natural ou polpa de frutas – Como exemplos: abacaxi, laranja, acerola, uva, limão, mamão, maracujá, melancia, etc. - copo de 300 ml	Unidade	
27	Vitamina (polpa com leite)- copo de 300 ml	Unidade	
28	Pão francês (peso aproximado: 50 g) com manteiga	Unidade	
29	Pão francês (peso aproximado: 50 g) com manteiga e muçarela na chapa	Unidade	
30	Prato feito- conforme especificações do Item 7.41 do Termo de Referência	Unidade	
TOTAL (SOMATÓRIO DE TODOS OS ITENS QUE COMPÕE O CARDÁPIO)		R\$	

7.7. Demais regras sobre os valores e o reajustamento são aquelas definidas no Termo de Referência.

8. CLÁUSULA OITAVA – DO PAGAMENTO

8.1. A data inicial para contagem de prazo de pagamento será a da assinatura do contrato, sem possibilidade de alteração.

8.1.1. O pagamento das primeiras taxas (taxa de ocupação, monitoramento, resíduos, água e esgoto, energia) será proporcional aos dias entre a assinatura do contrato e a data de vencimento estipulada no Item 8.3.

8.2. As Guias para pagamento do objeto do contrato serão emitidas mensalmente pelo CONCEDENTE, em moeda corrente, por meio de Guia de Recolhimento da União – GRU.

8.3. O pagamento das Taxas (Taxa de Ocupação, Taxa de Energia, Taxa de Água/Esgoto, Taxa de Lixo e Taxa de Monitoramento), sendo os valores de energia e água e esgoto oriundos da verificação dos medidores de energia elétrica e dos hidrômetros e demais taxas deverão ser pagos até o 10º (décimo) dia de cada mês mediante pagamento de Guia de Recolhimento da União (GRU) emitida pela UFMS.

8.4. O comprovante de pagamento deve ser apresentado em até 03 dias úteis após o pagamento a UFMS.

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

8.5.1. Multa de 2%;

8.5.2. Mora diária de 1% ao mês;

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

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

8.7. Durante os períodos de recesso escolar, paralisações superiores a 15 dias, e em outros períodos em que eventualmente a demanda por produtos seja comprovadamente reduzida, a requerimento expresso da CONCESSIONÁRIA, o valor pelo uso do espaço público decorrente da concessão onerosa será reduzido pela CONCEDENTE, 50% (cinquenta por cento) de seu valor, a fim de manter o equilíbrio econômico-financeiro do Contrato.

8.8. No período de recesso ou férias o horário de funcionamento poderá ser reduzido mediante solicitação formal por ofício em até 10 dias úteis de antecedência à critério da Administração, no qual a empresa informará previamente os dias e horários da redução do atendimento e que, se autorizado pela administração, deverá

ser disponibilizado comunicado à comunidade acadêmica, por meio de cartaz fixado nas cantinas e divulgação prévia nos meios de comunicação.

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

8.10. É responsabilidade da CONCESSIONÁRIA a limpeza e a manutenção da área concedida.

9. CLÁUSULA NONA – DA DEVOLUÇÃO DO ESPAÇO

9.1. Findo o contrato, a CONCESSIONÁRIA compromete-se a devolver à CONCEDENTE o espaço objeto deste Contrato, devendo retirar do espaço todos os equipamentos e mobiliários, conforme itens 9.14 e 12.35 do Termo de Referência.

9.2. O não atendimento do item acima dará ensejo à CONCEDENTE de promover a desocupação extrajudicial, sem necessidade de determinação judicial.

9.3. O espaço licitado deverá ser devolvido nas mesmas condições em que foi recebido e as despesas com transporte, limpeza e demais decorrentes da entrega do espaço deverão correr as expensas da concessionária.

10. CLÁUSULA DÉCIMA – DA FISCALIZAÇÃO

10.1. As regras a respeito da fiscalização contratual são aquelas definidas no Termo de Referência.

11. CLÁUSULA DÉCIMA PRIMEIRA – DAS PENALIDADES

11.1. Comete infração administrativa nos termos da Lei nº 10.520, de 2002, a CONTRATADA que:

11.1.1. inexecutar total ou parcialmente qualquer das obrigações assumidas em decorrência da contratação;

11.1.2. ensejar o retardamento da execução do objeto;

11.1.3. falhar ou fraudar na execução do contrato;

11.1.4. comportar-se de modo inidôneo; ou

11.1.5. cometer fraude fiscal.

11.2. Pela inexecução total ou parcial do objeto deste contrato, a Administração pode aplicar à CONTRATADA as seguintes sanções:

11.2.1. **Advertência por escrito**, quando do não cumprimento de quaisquer das obrigações contratuais consideradas faltas leves, assim entendidas aquelas que não acarretam prejuízos significativos para o serviço contratado;

11.2.2. **Multa de:**

11.2.2.1. 0,1% (um décimo por cento) até 0,2% (dois décimos por cento) por dia sobre o valor adjudicado em caso de atraso na execução dos serviços, limitada a incidência a 15 (quinze) dias. Após o décimo quinto dia e a critério da Administração, no caso de execução com atraso, poderá ocorrer a não-aceitação do objeto, de forma a configurar, nessa hipótese, inexecução total da obrigação assumida, sem prejuízo da rescisão unilateral da avença;

11.2.2.2. 0,1% (um décimo por cento) até 10% (dez por cento) sobre o valor adjudicado, em caso de atraso na execução do objeto, por período superior ao previsto no subitem acima, ou de inexecução parcial da obrigação assumida;

11.2.2.3. 0,1% (um décimo por cento) até 15% (quinze por cento) sobre o valor adjudicado, em caso de inexecução total da obrigação assumida;

11.2.2.4. 0,2% a 3,2% por dia sobre o valor mensal do contrato, conforme detalhamento constante das **tabelas 1 e 2**, abaixo; e

11.2.2.5. 0,07% (sete centésimos por cento) do valor do contrato por dia de atraso na apresentação da garantia (seja para reforço ou por ocasião de prorrogação), observado o máximo de 2% (dois por cento). O atraso superior a 25 (vinte e cinco) dias autorizará a Administração CONTRATANTE a promover a rescisão do contrato;

11.3. As penalidades de multa decorrentes de fatos diversos serão consideradas independentes entre si.

11.4. 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;

11.5. Sanção de impedimento de licitar e contratar com órgãos e entidades da União, com o consequente descredenciamento no SICAF pelo prazo de até cinco anos;

11.6. 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;

11.7. As sanções previstas nos subitens 11.1, 11.2, 11.3, 11.4, e 11.5 poderão ser aplicadas à CONTRATADA juntamente com as de multa, descontando-a dos pagamentos a serem efetuados;

11.8. Para efeito de aplicação de multas, às infrações são atribuídos graus, de acordo com as tabelas 1 e 2:

Tabela 1

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

Tabela 2

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

11	Providenciar treinamento para seus funcionários conforme previsto na relação de obrigações da CONTRATADA	01
----	--	----

11.9. Também ficam sujeitas às penalidades do art. 87, III e IV da Lei nº 8.666, de 1993, as empresas ou profissionais que:

11.9.1. tenham sofrido condenação definitiva por praticar, por meio dolosos, fraude fiscal no recolhimento de quaisquer tributos;

11.9.2. tenham praticado atos ilícitos visando a frustrar os objetivos da licitação;

11.9.3. demonstrem não possuir idoneidade para contratar com a Administração em virtude de atos ilícitos praticados.

11.10. 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.

11.11. As multas devidas e/ou prejuízos causados à Contratante serão deduzidos da garantia, ou ainda, quando for o caso, serão inscritos na Dívida Ativa da União e cobrados judicialmente.

11.12. Caso a Contratante determine, a multa deverá ser recolhida no prazo máximo de 15 (quinze) dias, a contar da data do recebimento da comunicação enviada pela autoridade competente.

11.13. 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.

11.14. 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.

11.15. O processamento do Processo Administrativo de Responsabilização 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.

11.16. 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.

11.17. As penalidades serão obrigatoriamente registradas no SICAF.

12. CLÁUSULA DÉCIMA SEGUNDA – DA PUBLICAÇÃO

12.1. Será providenciada, pela CONCEDENTE, a publicação, resumida, deste instrumento de contrato, no Diário Oficial da União, no prazo de 20 (vinte) dias, contado do quinto dia útil do mês seguinte ao da sua assinatura.

13. CLÁUSULA DÉCIMA TERCEIRA – DAS MEDIDAS ACAUTELATÓRIAS

13.1. Em caso de risco iminente, a Administração Pública poderá motivadamente adotar providências acauteladoras sem a prévia manifestação do interessado

14. CLÁUSULA DÉCIMA QUARTA – DA RESCISÃO

14.1. Este Contrato poderá ser rescindido por inadimplemento do que está ajustado ou por infringência de disposição da Lei 8.666/93, com as devidas cominações legais, cabendo à parte prejudicada denunciar o contrato no prazo de 30 (trinta) dias. Poderão as partes, de comum acordo, rescindir o presente, desde que obedecidos os princípios legais e constitucionais.

14.2. Da mesma forma o presente Contrato poderá ser rescindido por iniciativa conjunta das partes, através de acordo expresso e unilateralmente pela **CONCEDENTE**, havendo conveniência e interesse público, devidamente justificados, sendo necessária comunicação expressa com antecedência mínima de 90 (noventa) dias.

14.3. Considerar-se-á rescindido o presente Contrato, independentemente de ato especial, retornando a área do espaço à CONCEDENTE, sem direito da CONCESSIONÁRIA a qualquer indenização, inclusive por benfeitorias realizadas, se:

14.3.1. vier a ser dado à área concedida utilização diversa da que a ela foi destinada nos termos deste Contrato;

14.3.2. houver inobservância do prazo previsto no ato autorizativo da Concessão;

14.3.3. ocorrer renúncia à concessão ou se a(o) CONCESSIONÁRIA deixar de exercer suas atividades específicas ou, ainda, na hipótese de sua extinção, liquidação ou falência;

14.3.4. houver, em qualquer época, necessidade de a CONCEDENTE dispor, para seu uso, da área vinculada a este Contrato;

14.3.5. ocorrer inadimplemento de cláusula contratual;

14.4. A rescisão do Contrato poderá ser determinada por ato unilateral e escrito da Administração, nos casos enumerados nos incisos I a XII e XVII do art. 78 da Lei nº 8.666/1993.

15. CLÁUSULA DÉCIMA QUINTA – DO FORO

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

E, por estarem de acordo, firmam o presente, assinando eletronicamente.

Fundação Universidade Federal de Mato Grosso do Sul

Licitante



Documento assinado eletronicamente por **Helder Nobre de Oliveira Silva, Administrador**, em 16/05/2019, às 09:27, conforme horário oficial de Mato Grosso do Sul, com fundamento no art. 6º, § 1º, do [Decreto nº 8.539, de 8 de outubro de 2015](#).



A autenticidade deste documento pode ser conferida no site https://sei.ufms.br/sei/controlador_externo.php?acao=documento_conferir&id_orgao_acesso_externo=0, informando o código verificador **1239710** e o código CRC **AC8E1820**.