



LICITAÇÃO: TERMO DE REFERÊNCIA

Processo nº 23455.000237/2020-08

UNIVERSIDADE FEDERAL DE MATO GROSSO DO SUL

TERMO DE REFERÊNCIA

1. DO OBJETO(SERVIÇOS CONTINUADOS SEM MÃO DE OBRA )

1.1. Trata-se do Contrato de Referência de Concessão Administrativa Onerosa de Uso de Espaço Físico não edificado para exploração comercial de serviços de alimentação, por meio da disponibilização de LANCHONETE no modelo **Food Truck Móvel** ( trailers, furgões ou caminhonetes adaptados) a ser instalada na Universidade Federal de Mato Grosso do Sul- Câmpus de Chapadão do Sul.

1.2. Constitui objeto do presente instrumento a **Concessão Administrativa Onerosa de Uso de Espaço Físico não edificado para exploração comercial de serviços de alimentação, por meio da disponibilização de LANCHONETE no modelo Food Truck Móvel ( trailers, furgões ou caminhonetes adaptados) a ser instalada na Universidade Federal de Mato Grosso do Sul- Câmpus de Chapadão do Sul**, envolvendo a disponibilização de 1 (uma) LANCHONETE, em área total de 12 m<sup>2</sup>, de acordo com os termos e especificações deste Termo de Referência e seus anexos.

1.3. A área, objeto desta Concessão, destina-se exclusivamente para o fim acima proposto, sendo expressamente vedado o seu uso por terceiros a qualquer título ou forma, ou pela **CONCESSIONÁRIA** para outras finalidades.

1.4. ESPECIFICAÇÃO DO OBJETO:

| ITEM | DESCRIÇÃO/ESPECIFICAÇÃO   | CÓDIGO CATSER | UNIDADE DE MEDIDA             | QUANTIDADE | VALOR MÁXIMO ACEITÁVEL OU VALOR DE REFERÊNCIA | VALOR TOTAL |
|------|---|---------------|-------------------------------|------------|---|-------------|
| 1    | Concessão Administrativa Onerosa de Uso de Espaço Físico não edificado para exploração comercial de serviços de alimentação, por meio da disponibilização de LANCHONETE no modelo Food Truck Móvel ( trailers, furgões ou caminhonetes adaptados) a ser instalada na Universidade Federal de Mato Grosso do Sul- Câmpus de Chapadão do Sul. | 15210         | Unidade<br>*Cesta de Produtos | 1          | R\$ 275,25                                    | R\$ 275,25  |

1.5. O valor Estimado da Cesta de Produtos é de R\$ 275,25 (duzentos e setenta e cinco reais e vinte e cinco centavos). As memórias de cálculo estão presentes no Item 14 do Estudo Preliminar ([2565385](#)) e nos anexos ([2373308](#), [2375893](#) e [2373421](#)), que farão parte do processo .

1.6. O valor mensal estimado da Concessão é de R\$ 97,74 (noventa e sete reais e setenta e quatro centavos). As memórias de cálculo estão presentes no Item 10.1 do Estudo Preliminar.

1.7. O valor mensal cobrado pela Concessão é composto pela Taxas de Ocupação .

1.8. A Taxa de Energia Elétrica é variável e será cobrada após leitura do Medidor de Energia e de acordo com a fórmula presente no Estudo Preliminar Item 10.4.

1.9. As Taxas de Água e Esgoto e de Coleta de Resíduos não serão cobradas, conforme demonstrado nos Itens 10.3 e 10.5 do Estudo Preliminar.

1.10. Em caso de posterior dispêncio com a Coleta de Resíduos por parte do Campus de Chapadão do Sul, a **CONCESSIONÁRIA** deverá se responsabilizar pela sua parcela de geração de resíduo. A forma de cálculo deve obedecer o Item 10.3 do Estudo Preliminar.

1.11. Em caso de posterior conexão do Câmpus de Chapadão do Sul a rede de água e esgoto mantida por Empresa de Saneamento, a Concessionária deverá se responsabilizar pelo consumo que efetuar. A forma de cálculo deve obedecer o Item 10.5 do Estudo Preliminar.

- 1.12. O objeto da licitação tem a natureza de serviço comum, sem dedicação exclusiva de mão de obra..
- 1.13. Os quantitativos e respectivos códigos dos itens são os discriminados na tabela acima.
- 1.14. A presente concessão adotará como regime de execução de Empreitada por Preço Unitário.
- 1.15. O prazo de vigência do contrato é de 30 (trinta) meses, podendo ser prorrogado por interesse das partes até o limite de 60 (sessenta) meses, com base no artigo 57, II, da Lei 8.666, de 1993.

## 2. JUSTIFICATIVA E OBJETIVO DA CONCESSÃO

- 2.1. A Justificativa e objetivo da concessão encontra-se pormenorizada no **Tópico 4 dos Estudos Técnicos Preliminares (2565385)**, apêndice deste Termo de Referência.

## 3. DESCRIÇÃO DA SOLUÇÃO

- 3.1. **A descrição da solução abrange a Concessão onerosa de uso de espaço público não edificado para exploração de serviços de lanchonete, por empresa especializada.**

- 3.2. Sobre a Concessão de Uso:

- 3.2.1. As obras, serviços, inclusive de publicidade, compras, alienações, CONCESSÕES, PERMISSÕES e locações da Administração Pública, quando contratadas com terceiros, serão necessariamente precedidas de licitação, ressalvadas as hipóteses previstas no Art. 2º da Lei nº 8.666/93 .

- 3.2.2. Segundo o Art.57, § 3º da Lei 8.666/93 é vedado o contrato com prazo de vigência indeterminado.

- 3.2.3. O Acórdão, TCU, 1.443/2006- Plenário traz os seguintes tipos de Concessão:

- 3.2.4. Concessão de serviço público- Art. 175, Parágrafo Único, inciso I da CF e Lei 8.987/1995;

- 3.2.5. Concessão de direito real de uso- Art. 7º Decreto Lei nº 271/1967;

- 3.2.6. Concessão de Obra Pública;

- 3.2.7. Concessão de serviço público precedido de obra pública

- 3.2.8. Concessão administrativa de uso de bem público - A **concessão administrativa de uso de bem público** é o ajuste que se dá entre a Administração, tida como concedente, e um particular, visto como concessionário, em que aquela outorga a este a utilização exclusiva de um bem de seu domínio, para que o explore por sua conta e risco, respeitando a sua específica destinação, bem como as condições avençadas com a Administração, tais como prazo, preço a ser cobrado do público, entre outra;

- 3.2.9. Sobre a Concessão administrativa de uso de bem público: A **concessão administrativa de uso**, também denominada concessão comum de uso, apenas confere ao concessionário um direito pessoal, intransferível a terceiros. Este procedimento apresenta, portanto, uma menor rigidez em sua contratação.

- 3.2.10. Ato bilateral;

- 3.2.11. Natureza contratual;

- 3.2.12. Utilização exclusiva;

- 3.2.13. Destinação específica;

- 3.2.14. Precedida de licitação.

- 3.2.15. A jurisprudência pátria, reiteradamente, proclamou a Concessão administrativa de uso como um contrato tipicamente administrativo.

- 3.2.16. Conforme o Art. 13º do Decreto nº 3.725/2001 a Cessão de lanchonete/restaurante será formalizada pelo chefe da repartição, estabelecimento ou serviço público federal a que tenha sido entregue o imóvel, desde que aprovada sua realização pelo Chefe da Secretaria da Presidência da República e respectivos Ministros de Estado.

- 3.2.17. Em Consoante o Art. 13º do Decreto nº 3.725/2001 a Cessão será:

- 3.2.17.1. Incluída em participação proporcional da Cessionária no rateio das despesas com manutenção, conservação e vigilância do prédio;

- 3.2.17.2. Quando destinada a empreendimento de fins lucrativos, a cessão deverá ser sempre onerosa e sempre que houver condições de competitividade deverão ser observados os procedimentos licitatórios previstos em lei.

- 3.2.18. Conclusões sobre a exploração de bem próprio público por particular:

- 3.2.18.1. Para atividades com fins lucrativos- Interesse Privado predomina sobre o Interesse Público, com natureza contratual.

- 3.2.19. Instrumentos de outorga:
- 3.2.19.1. Concessão de Uso; ou
- 3.2.19.2. Permissão de Uso Qualificada, não há precariedade.
- 3.2.20. Quanto a remuneração:
- 3.2.20.1. Onerosa mais participação no Rateio da despesas de manutenção, conservação e vigilância.
- 3.2.21. Forma de outorga do bem público:
- 3.2.21.1. Licitação na modalidade Pregão com disputa por Cesta de Produtos.
- 3.2.22. Período de vigência do uso do bem público:
- 3.2.22.1. Tempo suficiente para recuperação do custo fixo e variável iniciais. Durante a vigência e para provável renovação analisar indicadores de qualidade e preço.
- 3.2.22.2. Para atividades sem fins lucrativos- Interesse Público predomina sobre o Interesse Privado, com natureza contratual.
- 3.2.23. Instrumento de outorga:
- 3.2.23.1. Concessão de Uso;
- 3.2.23.2. Permissão de Uso Qualificada, não há precariedade.
- 3.2.24. Quanto a remuneração:
- 3.2.24.1. Graciosa, mas existe a participação no Rateio das despesas com manutenção, conservação e vigilância.
- 3.2.25. Forma de outorga do bem público:
- 3.2.25.1. Para assegurar a igualdade de oportunidades a todos os eventuais interessados a todos os eventuais interessados é oportuno que haja Licitação, na modalidade Pregão com disputa por Cesta de Produtos.
- 3.2.26. Período de vigência do uso do bem público:
- 3.2.26.1. Tempo suficiente para recuperação do custo fixo e variável iniciais. Durante a vigência e para provável renovação analisar indicadores de qualidade de preço.
- 3.3. Percebe-se que o pregão é a modalidade de licitação, muitas vezes mais célere e eficiente, que pode atender, plenamente, aos objetivos da Administração nos casos de Concessão de uso de espaço público. Após análise aos precedentes : Tribunal de Contas da União – TCU: Decisão n. 275.320/92-8; Acórdão n. 2844/2010 – Plenário; Superior Tribunal de Justiça – STJ: ROMS nº 16280, REsp nº 524811. Concluímos, com segurança, que o pregão é modalidade licitatória que atende aos preceitos exigidos na Concessão de uso de espaço público, também chamada de Concessão administrativa de uso, pois é modalidade lúdima, célere e eficiente, capaz de angariar a proposta mais vantajosa para a Administração.
- 3.4. Em análise as necessidades do Câmpus de Chapadão de Sul verificou-se há existência da prevalência do interesse público sobre o privado. Neste sentido, existe a possibilidade de aumentar os esforços no sentido de viabilizar a concessão de uso do espaço físico para fornecimento de alimentação tipo lanchonete.
- 3.5. Como a legislação exige que a outorga de uso de bem público por particular, quando houver fins lucrativos, seja onerosa, cabe no objeto deste estudo a **Concessão Administrativa Onerosa de Uso de Espaço Físico não edificado para exploração comercial de serviços de Lanchonete**, para fornecimento de alimentação, que tem por finalidade a ampliação e diversificação da oferta de serviço alimentício á Comunidade Universitária, principalmente nos horários de maior procura, bem como fomentar o desenvolvimento econômico local.

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

- 4.1. Os serviços a serem prestados são de natureza comum de caráter continuado sem fornecimento de mão de obra em regime de dedicação exclusiva, a ser contratado mediante licitação, na modalidade pregão, em sua forma eletrônica e para a sua execução, durante o período de vigência do Contrato, a CONCESSIONÁRIA, através de Concessão Remunerada de Uso, o direito de utilizar a área destinada a exploração comercial do serviço alimentação no Câmpus de Chapadão do Sul.
- 4.2. Por meio do presente instrumento, buscar-se-á realizar a concessão comercial dos serviços de Lanchonete – serviço sob o regime de execução indireta - em conformidade com as legislações aplicáveis e vigentes no ato desta descrição, como a, a **Lei 10.520/2002**, o **Decreto nº 10.024/2019** e a **IN nº 05/2017-MPDG**.
- 4.3. 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.
- 4.4. A prestação dos serviços não gera vínculo empregatício entre os empregados da CONCESSIONÁRIA e a Administração CONCEDENTE, vedando-se qualquer relação entre estes que caracterize pessoalidade e

subordinação direta.

## 5. REQUISITOS DA CONCESSÃO

5.1. Conforme Estudos Preliminares, os requisitos da concessão abrangem o seguinte:

5.1.1. A presente concessão possui natureza continuada em razão de sua essencialidade, sendo uma eventual interrupção capaz de prejudicar o programa de assistência estudantil, dificultando a permanência dos acadêmicos até a conclusão do curso. Neste cenário, as taxas de abandono de acadêmicos antes da conclusão do curso podem se elevar, trazendo riscos aos investimentos já realizados para formação destes futuros profissionais e comprometendo o cumprimento dos objetivos institucionais da UFMS e a prestação de um serviço público de qualidade para a sociedade, traduzido na formação de profissionais capacitados

5.1.2. Poderão participar da licitação interessados cujo ramo de atividade seja compatível com o objeto desta licitação, e que estejam com Credenciamento regular no Sistema de Cadastramento Unificado de Fornecedores – SICAF, conforme disposto no artigo 9º e Parágrafo Único da Instrução Normativa SLTI/MPOG nº 3, de 2018.

5.1.3. As licitantes vencedoras deverão seguir a legislação tributária vigente no Estado de Mato Grosso do Sul e no Município de Chapadão do Sul-MS, devendo estar aptas a fazerem a emissão documentos fiscais conforme a legislação pertinente.

5.1.4. O **CONCESSIONÁRIO** deverá emitir Declaração de que tem pleno conhecimento das condições necessárias para a prestação do serviço.

5.1.5. Demais requisitos estão previstos na Descrição da Solução (Item 3) deste Termo de Referência.

5.1.6. As obrigações da Concessionária e da **CONCEDENTE** estão previstas neste Termo de Referência.

5.1.7. A duração inicial do Contrato esta prevista na Vigência do Contrato ( Item 1.15 e no 5.5.3) deste Termo de Referência.

## 5.2. QUALIFICAÇÃO DO CONCESSIONÁRIO:

5.2.1. A pessoa responsável pela elaboração dos alimentos a serem servidos na LANCHONETE deve ter participado de curso de qualificação, capacitação ou treinamento específico sobre normas de higiene e que o(a) habilitou a desenvolver técnicas de preparo e manipulação de alimentos, com carga horária mínima de 20 horas.

5.2.2. Fica impedido de possuir Concessão, qualquer pessoa que tenha parentesco, por consanguinidade ou afinidade, em linha reta ou colateral até o quarto grau com servidores da **CONCEDENTE** que atuam na Comissão de Licitação ou na gestão de uso do bem público, ou mesmo com o **CONCEDENTE** anterior, sob pena de nulidade da Concessão ou de rescisão do Contrato de Concessão, no ato do conhecimento do fato, sem prejuízo dos efeitos da lei consoante a improbidade administrativa.

5.2.3. Os **CONCESSIONÁRIOS** inadimplentes com suas obrigações frente à UFMS ficam impedidos de participar de qualquer licitação ou Concessão em qualquer modalidade, sob qualquer alegação, com a aludida Instituição.

5.2.4. Os **CONCESSIONÁRIOS** deverão possuir :

5.2.4.1. Autorização da Licença de Comerciante Ambulante, conforme Lei Complementar do Município de Chapadão do Sul nº 87/2016.

5.2.4.2. DUAM do recolhimento da Taxa de Fiscalização para a Atividade de Comércio Ambulante ou Eventual, conforme § 7º da Lei Complementar do Município de Chapadão do Sul nº 87/2016.

5.2.5. Os **CONCESSIONÁRIOS** deverão atender ao Capítulo V da Lei Complementar do Município de Chapadão do Sul nº 87/2016, no que for cabível.

## 5.3. DA CARACTERÍSTICA DO SERVIÇO:

5.3.1. Trata-se de serviço essencial e de caráter contínuo sem fornecimento de mão de obra em regime de dedicação exclusiva, sendo que a sua interrupção implicará em sérios transtornos e comprometendo o funcionamento regular das unidades acadêmicas e órgãos administrativos, torna-se imprescindível a concessão de empresa para a **exploração comercial do serviço alimentação**.

5.3.2. Desta forma, considerando que estes serviços são imprescindíveis para o funcionamento das atividades acadêmicas e administrativas da Instituição, tendo em vista a necessidade de atender às necessidades nutricionais diárias da comunidade universitária, justifica-se a necessidade de que venham a ser contratados.

## 5.4. DA TRANSIÇÃO CONTRATUAL:

5.4.1. Na presente concessão não haverá necessidade de promover transição contratual com transferência de conhecimento, tecnologia e técnicas empregadas;

## 5.5. CRITÉRIOS E PRÁTICAS DE SUSTENTABILIDADE:

5.5.1. A CONCESSIONÁRIA deverá adotar critérios de sustentabilidade nas obrigações com a CONCEDENTE expressos e observados os fundamentos legais constantes no **Decreto nº 7.746/2012**, a **Lei nº 12.305/2010**, bem como a **IN nº 1/2010 – SLTI/MP**. E ainda:

5.5.1.1. Proceder a correta separação e destinação de resíduos oriundos de seu estabelecimento, não sendo de responsabilidade da UFMS fazer a gestão dos mesmos, o descarte deve ser feito diariamente e em local apropriado, sob as penas da Lei, fora das dependências da universidade;

5.5.1.2. Deixar disponível lixeiras aos usuários com tampas e identificadas. Minimamente duas lixeiras, sendo, uma para resíduos orgânicos e outra para recicláveis;

5.5.1.3. Não descartar, em hipótese nenhuma, óleo de cozinha no solo ou vias hídricas, o mesmo deve ser coletado em recipiente apropriado e destinado aos pontos de coleta do produto;

5.5.1.4. Adotar política de uso racional de água e energia elétrica, evitando desperdícios;

5.5.1.5. Optar pelo uso de produtos de limpeza biodegradáveis;

5.5.1.6. Colaborar para as fases de elaboração, implementação e acompanhamento dos procedimentos de coleta seletiva, de acordo com o estabelecido no **Plano de Gerenciamento de Resíduos da Unidade/Órgão e Plano de Gerenciamento de Resíduos Sólidos Especiais (PGRSE)**;

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

5.5.1.8. Observar a **Resolução CONAMA nº 20, DE 07/12/1994**, e legislação correlata, quanto aos equipamentos de limpeza que gerem ruído no seu funcionamento;

5.5.1.9. Fornecer aos empregados os equipamentos de segurança que se fizerem necessários, para a execução de serviços;

5.5.1.10. A Concessão está em consonância com o Plano de Logística Sustentável da UFMS, que contempla em suas ações a adoção de critérios de sustentabilidade para avaliação e compras de bens, materiais ou serviços em função de seu impacto ambiental, social e econômico.

5.5.2. A aquisição dos produtos a serem utilizados na preparação das refeições pela CONCESSIONÁRIA será feita, preferencialmente dos produtores rurais da agricultura familiar e/ou oriundos de projetos da CONCEDENTE, quando por ela ofertados, respeitadas as condições de preço e qualidade dos demais fornecedores.

5.5.3. A concessão terá vigência de 30 (trinta) meses, 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.

5.5.4. Com 120 (cento e vinte) dias de antecedência para término dos primeiros 30 (trinta) meses de concessão, a CONCEDENTE realizará minucioso levantamento de dados por meio dos relatórios periodicamente entregues, quanto à qualidade dos serviços e preços praticados, a fim de que sejam verificadas as vantagens da renovação para a CONCEDENTE, inclusive quanto ao valor pago pela concessão.

5.5.5. Verificando-se a viabilidade na prorrogação da concessão, a mesma será feita por mútuo acordo entre as partes, mediante termo aditivo, por sucessivos períodos, observado limite do artigo 57, II, da Lei nº 8.666, de 1993.

5.5.6. Declaração do licitante de que tem pleno conhecimento das condições necessárias para a prestação do serviço.

## 5.6. **GARANTIA DA EXECUÇÃO:**

5.6.1. Não haverá exigência de garantia contratual da execução, pelas razões abaixo justificadas:

5.6.2. Por se tratar de uma Concessão onerosa de espaço físico não edificado;e

5.6.3. Por se tratar de execução de serviços continuados sem dedicação exclusiva de mão de obra.

5.7. As obrigações da CONCESSIONÁRIA e CONCEDENTE estão previstas neste Termo de Referência.

## 6. **VISTORIA PARA LICITAÇÃO**

6.1. O interessado em participar da Concessão poderá, se quiserem, vistoriar o local onde serão executados os serviços, para se inteirar das condições e do grau de dificuldades existentes.

6.2. 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 este fim , de segunda à sexta-feira, das 08:00 horas às 16:00 horas.

6.3. 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 abertura da sessão pública.

6.4. Para vistoria o licitante, ou o seu representante legal, deverá estar devidamente identificado, apresentado documento de identidade civil e documento expedido pela empresa comprovando sua habilitação

para realização da vistoria.

6.5. A finalidade da vistoria técnica é propiciar ao **CONCESSIONÁRIO**, o efetivo conhecimento das condições reais do local da Concessão, onde será executado o objeto.

6.6. A visita de vistoria tem por objetivo dar à entidade a certeza e comprovação de que o interessado conhece integralmente o objeto e, via de consequência, que suas propostas de preços possam refletir com exatidão a sua plena execução, evitando-se futuras alegações de desconhecimento das características dos bens, resguardando a entidade de possíveis inexecuções contratuais.

6.7. A não realização da vistoria, quando facultativa, não poderá embasar posteriormente alegações de desconhecimento da área disponível para concessão, dúvidas ou esquecimento de quaisquer detalhes dos locais de prestação dos serviços, devendo a licitante vencedora assumir os ônus dos serviços decorrentes.

6.8. Caso tenha realizado a vistoria, o **CONCESSIONÁRIO** deverá assinar, como documentação de Concessão, a Declaração de Vistoria, ou, no caso de não proceder a tal inspeção, subscreverá o Contrato de Conhecimento das Condições Locais para a Prestação dos Serviços, em consonância com o inciso III do art. 30 da Lei 8.666/93.

6.9. O interessado na Concessão e que queira realizar vistoria no local da Concessão, deverão entrar em contato pelo e-mail : [ccac.cpcs@ufms.br](mailto:ccac.cpcs@ufms.br), para agendar data e horário.

6.10. *A licitante deverá declarar que tomou conhecimento de todas as informações e das condições locais para o cumprimento das obrigações objeto da licitação.*

## **7. MODELO DE EXECUÇÃO DO OBJETO**

### **7.0.1. QUANTO AO HORÁRIO DE FUNCIONAMENTO:**

7.0.1.1. O horário mínimo de funcionamento da Lanchonete do Campus de Chapadão do Sul é o seguinte:

7.0.1.2. Horários de atendimento de **Segunda a Sexta-feira:**

I - **Manhã: 8:00 às 10:00**

II - **Tarde: 14:00 às 16:00**

III - **Noite: 18:00 às 20:30**

7.0.1.3. Havendo necessidade pela CONCEDENTE e mediante comunicação à CONCESSIONÁRIA com antecedência mínima de 1 (um) dia, a Lanchonete poderá, eventualmente :

7.0.1.4. Ter seus horários de funcionamento alterados;

7.0.1.5. Funcionar em fins de semana e/ou feriados.

### **7.0.2. DO ATENDIMENTO:**

7.0.2.1. Efetuar atendimento ao público, com número mínimo de 2 (dois) funcionários. Sendo que 1 (um) funcionário deve operar exclusivamente o caixa e não deve manusear alimentos ou bebidas;

7.0.2.2. Em caso de impossibilidade de atendimento do Item 7.0.2.1 o número mínimo de funcionários poderá ser revisto com o Gestor do Contrato;

7.0.2.3. Fornecer lanches e bebidas, tais como: refrigerantes, águas, sucos naturais, iogurtes, cafés com diversas apresentações, doces, salgados, sorvetes, lanches rápidos. Deverão ser oferecidas opções de alimentos e bebidas vegetarianos, veganos, integrais, sem glúten, sem lactose e orgânicos;

7.0.2.4. Fornecer mercadorias de primeira qualidade, com a lista de preços afixada em lugar visível, com os preços não superiores aos licitados;

7.0.2.5. Providenciar para que todas as regras estabelecidas pelo código de defesa do consumidor e pelos órgãos reguladores para empresas que produzem e/ou manipulem alimentos sejam cumpridas, destacamos:

7.0.2.6. Curso de Boas Práticas para Manipuladores de Alimentos em Serviços de Alimentação;

7.0.2.7. Controle de vetores e pragas urbanas;

7.0.2.8. Higiene pessoal e uniformização dos funcionários;

7.0.2.9. Higiene operacional dos funcionários (Hábitos);

7.0.2.10. Higiene ambiental (periodicidade de limpeza das instalações, utensílios, mobiliários, estoques e reservatórios).

7.0.2.11. Providenciar para que todos os atendentes estejam uniformizados, inclusive com EPI's, nos Contratos da legislação vigente;

7.0.2.12. Manter todos os equipamentos e mobiliários em condições plenas de funcionamento, substituindo imediatamente itens total ou parcialmente danificados, sempre com a aprovação prévia do gestor do contrato;

7.0.2.13. Responsabilizar-se pela higienização constante dos ambientes ocupados, das mesas e cadeiras, bem como pela separação, acondicionamento selecionado e depósito apropriado dos resíduos inaproveitáveis gerados pela lanchonete.

7.0.2.14. Manter espaço próprio para anúncios de preços, cardápio, evitando a poluição visual;

7.0.2.15. Atender ao público com agilidade, presteza e cordialidade;

7.0.2.16. Substituir funcionários que não satisfaçam as condições requeridas à natureza dos serviços, ou as condições de urbanidade no trato com o público;

7.0.2.17. Disponibilizar caixa com software de atendimento e sistema de pagamento via cartão de débito e crédito;

7.0.2.18. Disponibilizar atendimento prioritário, através de placas ou cartazes indicativos, que assegurem o tratamento diferenciado e atendimento imediato às pessoas com deficiência, aos idosos com idade igual ou superior a 60 anos, às gestantes, às lactantes, às pessoas com crianças de colo e aos obesos;

7.0.2.19. Garantir a qualidade higiênico-sanitário e nutricional dos produtos comercializados e adequar-se aos regulamentos vigentes, a saber, Resolução da Diretoria Colegiada nº 216/2004 da ANVISA .

7.0.2.20. A UFMS não fornecerá quaisquer equipamentos, sendo os mesmos providenciados pela **CONCESSIONÁRIA**.

#### 7.0.3. **DA SEGURANÇA:**

7.0.3.1. Caberá a CONCESSIONÁRIA com vistas à proteção de suas instalações, complementar, por sua conta, as medidas de segurança da área concedida , através da instalação de alarmes, grades, cadeados e demais acessórios necessários.

7.0.3.2. A CONCESSIONÁRIA, antes de instalar qualquer equipamento no local concedido deverá verificar as condições da rede elétrica, qualquer dano causado em função de má instalação será de inteira responsabilidade desta. Esta Consulta deverá ser feita ao Gestor do contrato.

7.0.3.3. A CONCESSIONÁRIA deverá cuidar da guarda e segurança dos móveis, equipamentos, utensílios e estoque físico dos alimentos, ficando a CONCEDENTE isenta de qualquer responsabilidade em caso de sinistros.

7.0.3.4. A CONCESSIONÁRIA cabe manter a área dada em cessão de uso permanentemente, dotada de aparelhagem adequada à prevenção e extinção de incêndio e sinistros, mantendo igualmente o seu pessoal instruído quanto ao emprego eficaz daquela aparelhagem

#### 7.0.4. **DA CONSERVAÇÃO:**

7.0.4.1. É obrigação da CONCESSIONÁRIA manter a área concedida, interna e externamente, bem como passeios, em perfeito estado de conservação, sendo de sua inteira responsabilidade proceder, às suas expensas, os reparos que se fizerem necessários, tais crespoomo em pinturas, pisos e instalações hidráulicas e elétricas, mediante autorização prévia da UFMS.

7.0.4.2. A CONCESSIONÁRIA deve responsabilizar-se pela limpeza e higiene da área ocupada, incluindo os materiais utilizados e descarte adequado do lixo e ainda, a disponibilização de papel toalha e álcool em gel.

7.0.4.3. Na necessidade da instalação de tubulações elétricas e lógicas, essas deverão ser aparentes (na cor da parede). Preferir caminhos de novas tubulações próximo ao rodapé com subidas nos cantos.

7.0.4.4. Zelar pela boa manutenção do local.

#### 7.0.5. **DAS RESPONSABILIDADES :**

7.0.5.1. A CONCESSIONÁRIA responderá integralmente por todas as taxas, tais como: água, energia, esgoto, lixo, telefone, internet e outras, bem como pelos tributos e encargos trabalhistas, sociais, fiscais e comerciais que recaírem sobre a área locada e suas atividades, inclusive os pertinentes a seguros e acidentes de seus empregados;

7.0.5.2. A CONCESSIONÁRIA responderá integralmente pelos custos da aquisição e instalação do hidrômetro, medidor de energia e conexão com o esgoto e demais serviços que forem necessários para prestação de serviços;

7.0.5.3. A CONCESSIONÁRIA deverá apresentar à fiscalização da UFMS, por ocasião do início das atividades, no prazo de 30 (trinta) dias, a relação de todos os empregados que atuarão nas dependências do espaço físico cedido.Devem constar da relação o nome completo e o número do documento de identidade (RG) ou da Carteira de Trabalho e Previdência Social (CTPS).

7.0.5.4. A relação deverá ser atualizada sempre que houver alteração de empregados. A CONCESSIONÁRIA será responsável por todo e qualquer dano porventura causado aos usuários ou terceiros em decorrência de sua atividade.

7.0.5.5. Todos os serviços, embora não explicitados nas especificações, todavia necessárias à execução do contrato, correrão por conta e serão de exclusiva responsabilidade da CONCESSIONÁRIA.

7.0.5.6. Caberá a CONCESSIONÁRIA, quando exigidos pela legislação, providenciar todo e qualquer tipo de licença ou alvarás, junto aos órgãos competentes.

7.0.6. **DOS USUÁRIOS:**

7.0.6.1. O público, diário, que circula no Câmpus de Chapadão do Sul está estimado em:

|                                | MANHÃ      | TARDE      | NOITE      |
|--------------------------------|------------|------------|------------|
| Alunos                         | 300        | 300        | 180        |
| Professores e funcionários     | 65         | 65         | 8          |
| Média de visitantes            | 10         | 10         | 5          |
| <b>Público Total Conhecido</b> | <b>375</b> | <b>375</b> | <b>193</b> |

7.0.6.2. O público acima é meramente informativo, podendo sofrer variações (aumento ou redução) em decorrência da movimentação dos servidores, estudantes, estagiários, visitantes etc., sendo a CONCESSIONÁRIA integralmente responsável por esta variação. Assim, em nenhuma hipótese serão aceitas reclamações quanto ao efetivo comparecimento desse público.

7.0.6.3. O público diário que circula na Unidade é a quantidade de pessoas que frequenta a Unidade, e não quer dizer que todas essas pessoas utilizam do serviço da Lanchonete.

7.0.6.4. Nas ocasiões em que houver aumento do número de usuários (congressos, visitas, feiras etc.), a CONCESSIONÁRIA deverá planejar sua rotina de trabalho de modo a minimizar retardos na reposição de alimentos e na fila do caixa de pagamento.

7.0.7. **DAS PROIBIÇÕES:**

7.0.7.1. É proibido a CONCESSIONÁRIA utilizar outros espaços da Unidade além daqueles especificados para a presente concessão de uso, sem autorização expressa da UFMS;

7.0.7.2. São proibidas quaisquer modalidades de sublocação;

7.0.7.3. Fica proibido o uso de gás (natural ou GLP) dentro das instalações; Deverá ser providenciado um abrigo de gás as expensas da CONCESSIONÁRIA;

7.0.7.4. Não é permitido servir alimentos em forma de “buffet”;

7.0.7.5. Não é permitido cozinha (espaço) para preparo de alimentos, apenas montagem e aquecimento de pratos pré-prontos;

7.0.7.6. Não será permitido o sistema de autosserviço e/ou outro sistema de venda “à quilo” na Lanchonete para a comercialização de lanches diversos (salgados, sanduíches, refrigerantes, sucos etc.), devendo adotar o sistema de atendimento de venda direta no balcão de atendimento, uma vez que este Instrumento não estabelece as regras, a estrutura física do estabelecimento não comporta tal procedimento e a fim de não comprometer a segurança alimentar;

7.0.7.7. Não será permitida a preparação de salgados nos domínios da LANCHONETE;

7.0.7.8. Não será permitido contratar servidor pertencente ao quadro da Universidade ou familiar dele.

7.0.7.9. Não será permitida colocação de propagandas comerciais nas paredes ou na área da LANCHONETE.

7.0.7.10. É proibida a reutilização de gêneros preparados e não comercializados no dia anterior, bem como o comércio de alimento contaminado, deteriorado ou vencido.

7.0.7.11. A **CONCESSIONÁRIA** não deverá, sob pena de sofrer as sanções cabíveis, cobrar preços maiores do que os praticados no mercado;

7.0.7.12. Não fazer a comercialização dos seguintes itens:

- a) Bebidas alcoólicas;
- b) Artigos de tabacaria;
- c) Bilhetes lotéricos;
- d) Caça níqueis;

7.0.7.13. Quaisquer produtos sem pertinência com as atividades específicas de cantina, a critério da CONCEDENTE.

7.0.8. **QUANTO A CESTA DE PRODUTOS:**

| QUADRO 01 – CESTA BÁSICA DE PRODUTOS |                                  |                            |                       |
|--------------------------------------|----------------------------------|----------------------------|-----------------------|
| GRUPO                                | DESCRIÇÃO DO ITEM                | VARIEDADES - ESPECIFICAÇÃO | PREÇO MÁXIMO UNITÁRIO |
| 01                                   | Salgados (unidade – min. 120 g.) | Biscoito de Queijo         | R\$ 1,60              |
|                                      |                                  | Coxinha de Frango simples  | R\$                   |



|    |                   |  |           |
|----|-------------------|--|-----------|
|    |                   |  | 4,50      |
|    |                   | Coxinha de Frango com Catupiry                               | R\$ 4,50  |
|    |                   | Empada de Frango simples                                     | R\$ 4,50  |
|    |                   | Empada de Frango com Catupiry                                | R\$ 4,50  |
|    |                   | Empada de Palmito  | R\$ 4,50  |
|    |                   | Enrolado de Presunto com Muçarela                            | R\$ 4,50  |
|    |                   | Enrolado de Salsicha   | R\$ 4,50  |
|    |                   | Esfirra de Carne   | R\$ 4,50  |
|    |                   | Folhado de Frango  | R\$ 4,50  |
|    |                   | Folhado de Queijo  | R\$ 4,50  |
|    |                   | Pão de Batata Recheado                                       | R\$ 4,50  |
|    |                   | Pão de Queijo  | R\$ 4,50  |
|    |                   | Pastel Assado de Frango                                      | R\$ 4,50  |
|    |                   | Tortinha de Frango simples                                   | R\$ 4,50  |
|    |                   | Tortinha de Frango com Catupiry                              | R\$ 4,50  |
|    |                   | Integral   | R\$ 5,20  |
|    |                   | Vegetariano  | R\$ 10,45 |
| 02 | Bolos (fatia)     | Broa de Fubá   | R\$ 2,35  |
|    |                   | Com calda  | R\$ 3,35  |
|    |                   | Comum - mínimo 02 sabores                                    | R\$ 2,90  |
| 03 | Bebidas (unidade) | Achocolatado com leite desnatado (300 ml)                    | R\$ 2,90  |
|    |                   | Achocolatado com leite integral (300 ml)                     | R\$ 2,90  |
|    |                   | Água de Coco - caixinha (200ml)                              | R\$ 3,35  |
|    |                   | Água sem gás (500ml)   | R\$ 3,00  |
|    |                   | Água com gás (500ml)   | R\$ 3,00  |
|    |                   | Cafezinho  | R\$ 3,00  |
|    |                   | Café com leite (300 ml)                                      | R\$ 3,00  |
|    |                   | Cappuccino com água  | R\$ 4,50  |
|    |                   | Cappuccino com leite   | R\$ 4,70  |
|    |                   | Chás industrializados (xícara de 200 ml) - mínimo 02 sabores | R\$ 4,70  |
|    |                   | Energético - lata (250ml)                                    | R\$ 8,75  |
|    |                   | iogurte – garrafinha (170ml)                                 | R\$ 3,20  |
|    |                   | Isotônico  | R\$       |

|                     |                      |  |            |
|---------------------|----------------------|--|------------|
|                     |                      |  | 3,35       |
|                     |                      | Refresco (300 ml) - mínimo 02 sabores  | R\$ 4,00   |
|                     |                      | Refrigerante (250 ml)  | R\$ 2,75   |
|                     |                      | Refrigerante - lata (350 ml) - comum, diet e light - mínimo 02 sabores de cada           | R\$ 4,50   |
|                     |                      | Refrigerante - garrafa (600 ml) - mínimo 02 sabores                                      | R\$ 6,20   |
|                     |                      | Suco – caixinha (200ml) - comum, diet e light - mínimo 02 sabores de cada                | R\$ 3,00   |
|                     |                      | Suco - lata (335ml) - comum, diet e light - mínimo 02 sabores de cada                    | R\$ 4,85   |
|                     |                      | Vitaminas simples (300ml): leite (integral e desnatado) e fruta ou polpa de fruta        | R\$ 11,35  |
|                     |                      | Vitaminas especiais (300 ml): suco de laranja ou leite com pelo menos 02 frutas naturais | R\$ 11,35  |
|                     |                      | Suco Natural (300 ml) -mínimo 03 tipos   | R\$ 7,70   |
|                     |                      | Suco Concentrado de Polpa de Fruta (300 ml) - mínimo 03 sabores                          | R\$ 5,20   |
| 04                  | Sanduíches (unidade) | Misto Quente   | R\$ 4,70   |
|                     |                      | Pão com Queijo   | R\$ 5,00   |
|                     |                      | Pão com Presunto   | R\$ 8,35   |
|                     |                      | Sanduíche Natural (industrializado)  | R\$ 11,75  |
| 05                  | Frutas (unidade)     | Frutas (30gr) mínimo 03 tipos  | R\$ 1,50   |
|                     |                      | Salada de Frutas (300 ml) com no mínimo 04 tipos de frutas                               | R\$ 11,10  |
| 06                  |                      | Creme de Açaí (300 ml)   | R\$ 13,35  |
|                     | Diversos (unidade)   | Cachorro Quente  | R\$ 7,70   |
|                     |                      | Pão com Ovo  | R\$ 7,20   |
| Preço Médio Global: |                      |  | R\$ 275,25 |

7.0.8.1. Manter disponíveis durante todo o horário de atendimento previsto, no mínimo, os alimentos constantes da Cesta Básica de Produtos;

7.0.8.2. Será lícito ao Campus de Chapadão do Sul solicitar à CONCESSIONÁRIA a comercialização de outros produtos;

7.0.8.3. Produtos não contemplados pela Cesta Básica de Produtos, poderão ser oferecidos pela CONCESSIONÁRIA aos preços de mercado, desde que por meio de tabela distinta da Cesta Básica de Produtos e após autorização expressa da fiscalização do Contrato;

7.0.8.4. É vedada a cobrança de preços diferenciados para os diversos componentes dos lanches nutritivos;

7.0.8.5. O material descartável (palitos, guardanapos e etc.), molhos (inglês, pimenta, maionese, *ketchup*, mostarda), sal, azeite e vinagre também não poderão ser cobrados dos usuários;

7.0.8.6. É vedada a inclusão de valores extras nos preços das tabelas pré-fixadas ou sua cobrança à parte tampouco alteração nos preços preestabelecidos neste Instrumento senão por meio de aditivo contratual;

7.0.8.7. A CONCESSIONÁRIA deverá manter afixada em local visível e em suporte apropriado as Tabelas, distintas, contendo os preços dos produtos da Cesta Básica de Produtos e a Tabela de preços com os produtos diversos.

7.0.8.8. O preço a ser praticado para os produtos da LANCHONETE deverão seguir a tabela de preços indicada pela CONCESSIONÁRIA na Cesta de Produtos, quando da licitação.

7.0.8.9. O valor dos produtos comercializados na **Cesta de Produtos** serão reajustados a cada 12 (doze) meses, 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.

7.0.8.10. Incumbirá à empresa a iniciativa e o encargo do cálculo de cada reajuste da **Cesta de Produtos** de acordo com a variação do 7.0.8.9, que será analisado pela UFMS, juntando-se os respectivos documentos comprobatórios, verificando se os novos preços estão compatíveis com os preços de mercado.

7.0.8.11. Fica a CONCESSIONÁRIA obrigada a apresentar memória de cálculo referente ao reajustamento de preços, sempre que este ocorrer.

#### 7.0.9. **DAS BENFEITORIAS:**

7.0.9.1. A CONCESSIONÁRIA poderá realizar, desde que obedeça as instruções específicas do Gestor do Contrato, obras ou adaptações necessárias ao fim a que se destina, incorporando-se as benfeitorias à propriedade, sem direito a indenização ou retenção, se não for possível a remoção sem que acarrete danos a área cedida;

7.0.9.2. A CONCESSIONÁRIA poderá requerer um prazo de até 15 (quinze) dias para instalação dos equipamentos e eventuais adequações da área física antes de iniciar o atendimento ao público, período em que não será cobrado o valor da Taxa de Ocupação, sendo devido o pagamento das demais taxas, caso sejam utilizadas ;

7.0.9.3. O tempo a ser utilizado para a instalação dos equipamentos deve ser acordado com o Gestor do contrato para os registros cabíveis e com vistas às providências de ajuste na cobrança;

7.0.9.4. As benfeitorias realizadas, mesmo as autorizadas pela UFMS, ficam fazendo parte integrante da área disponibilizada e não gerarão qualquer direito de indenização ou retenção.

7.0.9.5. As benfeitorias vindas de quaisquer acréscimos ou melhorias realizadas, com autorização da UFMS, serão incorporadas a área disponibilizada, sem nenhum ônus para a CONCEDENTE ao final da Concessão.

7.0.9.6. Se o Contrato de Concessão for rescindido, as benfeitorias serão incorporadas ao patrimônio da CONCEDENTE sem nenhum direito de ressarcimento.

7.0.9.7. A aquisição e instalação de Fossa séptica (específica) e/ou Caixa de Gordura serão de inteira responsabilidade da CONCESSIONÁRIA;

7.0.9.8. Os medidores de água e energia, deverão ser adquiridos e instalados pela CONCESSIONÁRIA, sendo de primeiro uso. O custo da aquisição e instalação são de inteira responsabilidade da CONCESSIONARIA;

7.0.9.9. 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;

7.0.9.10. O CONCEDENTE somente indicará a localização dos pontos de água e energia elétrica, devendo a CONCESSIONÁRIA ser responsável pelas instalações de caixa de gordura, água e esgoto e energia elétrica;

7.0.9.11. As adaptações e ligações das redes de energia e água e esgoto devem ser realizadas com o acompanhamento da Secretaria de Obras da UFMS;

#### 7.0.10. **DO AUMENTO OU DA REDUÇÃO DAS ÁREAS CONCEDIDAS:**

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

7.0.10.2. 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 Diretoria de Planejamento e Gestão de Infraestrutura.

7.0.10.3. O valor de m<sup>2</sup> 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.

#### 7.0.11. **DOS MATERIAIS A SEREM DISPONIBILIZADOS:**

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

7.0.11.2. A CONCESSIONÁRIA deverá prover o espaço concedido com:

7.0.11.3. Balcão de atendimento;

7.0.11.4. Estufas para conservação de salgados;

7.0.11.5. Balcão expositor refrigerado;

7.0.11.6. Lixeiras Seletivas de 100 L com tampas; e

7.0.11.7. Jogos de mesas e cadeiras suficientes para demanda de usuários.

7.0.12. **DO LOCAL DE CONCESSÃO DE USO:**

7.0.12.1. O uso do espaço físico não edificado, objeto deste estudo, se dará na forma de Concessão de Uso a título oneroso;

7.0.12.2. O espaço a ser autorizado, localiza-se na Universidade Federal de Mato Grosso do Sul - UMS, Campus de Chapadão do Sul/MS, situado na Rodovia MS-306, Km105. - Zona Rural, Chapadão do Sul - MS, 79560-000;

7.0.12.3. Conforme Estudo Preliminar da concessão a área a ser destinada aos serviços de alimentação na modalidade lanchonete será de 12,00 m<sup>2</sup> em área não edificada.

7.0.12.4. As fotos do local encontram-se em anexo no documento ([2370016](#)).

**8. MODELO DE GESTÃO DO CONTRATO E CRITÉRIOS DE MEDIÇÃO**

**8.1. MODELO DE GESTÃO DO CONTRATO:**

8.1.1. Responder, por todas as despesas decorrentes da execução do objeto e por outras correlatas, tais como frete, obrigações trabalhistas, seguros de acidentes, encargos fiscais e comerciais, encargos sociais, tributos e emolumentos e outras que porventura venham a ser criadas e exigidas pelo Poder Público;

8.1.2. Respeitar as normas e procedimentos de controle interno, inclusive de acesso às dependências da UFMS;

8.1.3. Responder pelos danos causados diretamente à UFMS, ou a terceiros, decorrentes de sua culpa ou dolo, não excluindo ou reduzindo dessa possibilidade a fiscalização ou o acompanhamento pela UFMS;

8.1.4. Comunicar à UFMS qualquer anormalidade constatada e prestar os esclarecimentos solicitados;

8.1.5. Manter, até o final do contrato, o atendimento das condições de habilitação exigidas no edital;

8.1.6. Abster-se de subcontratar outra empresa para a execução do objeto deste contrato;

8.1.7. Manter o fiscal do contrato informado sobre todas as ocorrências durante a execução do contrato;

8.1.8. Informar a UFMS, através de declaração entregue com protocolo, caso haja alteração de endereço para correspondência, sendo consideradas válidas todas as notificações, intimações, correspondências e avisos que lhe forem dirigidas para o endereço ou e-mail contratual originalmente indicado, caso não seja procedida a mencionada alteração.

**8.2. CRITÉRIOS DE MEDIÇÃO:**

8.3. Serão utilizados como metodologia de avaliação da qualidade as Pesquisas de satisfação dos usuários, referente aos itens: Cardápio, ambiente físico, tempo de atendimento e análise da frequência do usuário .

8.4. A pesquisa de satisfação dos usuários será realizada em dia aleatório .

**9. INFORMAÇÕES RELEVANTES PARA O DIMENSIONAMENTO DA PROPOSTA**

9.1. A demanda do órgão tem como base as seguintes características:

9.2. Quadro 01.

| QUADRO 01 – CESTA BÁSICA DE PRODUTOS |                                  |                                   |                       |
|--------------------------------------|----------------------------------|-----------------------------------|-----------------------|
| GRUPO                                | DESCRIÇÃO DO ITEM                | VARIEDADES - ESPECIFICAÇÃO        | PREÇO MÁXIMO UNITÁRIO |
| 01                                   | Salgados (unidade – min. 120 g.) | Biscoito de Queijo                | R\$ 1,60              |
|                                      |                                  | Coxinha de Frango simples         | R\$ 4,50              |
|                                      |                                  | Coxinha de Frango com Catupiry    | R\$ 4,50              |
|                                      |                                  | Empada de Frango simples          | R\$ 4,50              |
|                                      |                                  | Empada de Frango com Catupiry     | R\$ 4,50              |
|                                      |                                  | Empada de Palmito                 | R\$ 4,50              |
|                                      |                                  | Enrolado de Presunto com Muçarela | R\$ 4,50              |
|                                      |                                  | Enrolado de Salsicha              | R\$ 4,50              |
|                                      |                                  | Esfirra de Carne                  | R\$ 4,50              |
|                                      |                                  |                                   |                       |

|    |                   |   |              |
|----|-------------------|---|--------------|
|    |                   | Folhado de Frango   | R\$<br>4,50  |
|    |                   | Folhado de Queijo   | R\$<br>4,50  |
|    |                   | Pão de Batata Recheado  | R\$<br>4,50  |
|    |                   | Pão de Queijo   | R\$<br>4,50  |
|    |                   | Pastel Assado de Frango   | R\$<br>4,50  |
|    |                   | Tortinha de Frango simples  | R\$<br>4,50  |
|    |                   | Tortinha de Frango com Catupiry   | R\$<br>4,50  |
|    |                   | Integral  | R\$<br>5,20  |
|    |                   | Vegetariano   | R\$<br>10,45 |
| 02 | Bolos (fatia)     | Broa de Fubá  | R\$<br>2,35  |
|    |                   | Com calda   | R\$<br>3,35  |
|    |                   | Comum - mínimo 02 sabores   | R\$<br>2,90  |
| 03 | Bebidas (unidade) | Achocolatado com leite desnatado (300 ml)   | R\$<br>2,90  |
|    |                   | Achocolatado com leite integral (300 ml)  | R\$<br>2,90  |
|    |                   | Água de Coco - caixinha (200ml)   | R\$<br>3,35  |
|    |                   | Água sem gás (500ml)  | R\$<br>3,00  |
|    |                   | Água com gás (500ml)  | R\$<br>3,00  |
|    |                   | Cafezinho   | R\$<br>3,00  |
|    |                   | Café com leite (300 ml)   | R\$<br>3,00  |
|    |                   | Cappuccino com água   | R\$<br>4,50  |
|    |                   | Cappuccino com leite  | R\$<br>4,70  |
|    |                   | Chás industrializados (xícara de 200 ml) - mínimo 02 sabores                      | R\$<br>4,70  |
|    |                   | Energético - lata (250ml)   | R\$<br>8,75  |
|    |                   | iogurte – garrafinha (170ml)  | R\$<br>3,20  |
|    |                   | Isotônico   | R\$<br>3,35  |
|    |                   | Refresco (300 ml) - mínimo 02 sabores   | R\$<br>4,00  |
|    |                   | Refrigerante (250 ml)   | R\$<br>2,75  |
|    |                   | Refrigerante - lata (350 ml) - comum, diet e light - mínimo 02 sabores de cada    | R\$<br>4,50  |
|    |                   | Refrigerante - garrafa (600 ml) - mínimo 02 sabores                               | R\$<br>6,20  |
|    |                   | Suco – caixinha (200ml) - comum, diet e light - mínimo 02 sabores de cada         | R\$<br>3,00  |
|    |                   | Suco - lata (335ml) - comum, diet e light - mínimo 02 sabores de cada             | R\$<br>4,85  |
|    |                   | Vitaminas simples (300ml): leite (integral e desnatado) e fruta ou polpa de fruta | R\$<br>11,35 |
|    |                   |   |              |
|    |                   |   |              |

|                     |                      |  |               |
|---------------------|----------------------|--|---------------|
|                     |                      | Vitaminas especiais (300 ml): suco de laranja ou leite com pelo menos 02 frutas naturais | R\$<br>11,35  |
|                     |                      | Suco Natural (300 ml) -mínimo 03 tipos   | R\$<br>7,70   |
|                     |                      | Suco Concentrado de Polpa de Fruta (300 ml) - mínimo 03 sabores                          | R\$<br>5,20   |
| 04                  | Sanduíches (unidade) | Misto Quente   | R\$<br>4,70   |
|                     |                      | Pão com Queijo   | R\$<br>5,00   |
|                     |                      | Pão com Presunto   | R\$<br>8,35   |
|                     |                      | Sanduíche Natural (industrializado)  | R\$<br>11,75  |
| 05                  | Frutas (unidade)     | Frutas (30gr) mínimo 03 tipos  | R\$<br>1,50   |
|                     |                      | Salada de Frutas (300 ml) com no mínimo 04 tipos de frutas                               | R\$<br>11,10  |
| 06                  | Diversos (unidade)   | Creme de Açaí (300 ml)   | R\$<br>13,35  |
|                     |                      | Cachorro Quente  | R\$<br>7,70   |
|                     |                      | Pão com Ovo  | R\$<br>7,20   |
| Preço Médio Global: |                      |  | R\$<br>275,25 |

9.2.1. A UFMS, no âmbito do Campus de Chapadão do Sul, conta com aproximadamente um público de 375 pessoas no turno da manhã, 375 pessoas no turno da tarde e 193 no turno da noite.

9.2.2. O horário de atendimento encontra-se no Item 7.0.1. deste Termo de Referência

9.2.3. O valor máximo de referência dos itens de alimentação estão previstos no Item 7.0.8. deste Termo de Referência.

9.2.4. As exigências de habilitação jurídica e de regularidade fiscal e trabalhista são as usuais para a generalidade dos objetos, conforme disciplinado no edital.

9.2.5. Os critérios de qualificação econômica a serem atendidos pelo fornecedor estão previstos no edital.

9.2.6. As regras de desempate entre propostas são as discriminadas no edital.

9.2.7. Os critérios de aceitabilidade de preços serão:

9.2.7.1. **Valor Global: R\$ 275,25 (duzentos e setenta e cinco reais e vinte e cinco centavos).**

9.2.7.2. Valores unitários: Conforme Cesta de Produtos presente no Item 9.2 - QUADRO 01 – CESTA BÁSICA DE PRODUTOS .

9.2.7.3. **O LANCE será pela cesta de produtos (por item) e o resultado será pelo total do lote.**

9.2.7.4. O critério de julgamento da proposta é o menor preço global.

9.2.7.5. A empresa participante no certame deverá, obrigatoriamente, indicar VALOR FINAL DE CADA PRODUTO na “**Cesta de Produtos**”, sendo que o somatório de todos eles deverá ser o valor de lance final;

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

9.2.7.7. **Não serão aceitos valores acima dos estipulados na Cesta de Produtos;**

9.2.7.8. **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.**

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

## 10. OBRIGAÇÕES DA CONCEDENTE

- 10.1. Entregar a área da **CONCESSÃO** para início das atividades;
- 10.2. Expedir autorização para o início das atividades;
- 10.3. Exercer o acompanhamento e a fiscalização dos serviços, por servidor especialmente designado, anotando em relatório 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;
- 10.4. Elaborar relatórios de fiscalização;
- 10.5. Exercer a fiscalização sobre os serviços objeto da **Concessão** e o cumprimento de todos os itens estabelecidos no contrato;
- 10.6. Exigir da **CONCESSIONÁRIA** a correção na execução dos serviços com base nos preceitos da qualidade e presteza;
- 10.7. Exigir pontualidade no cumprimento dos prazos e horários acordados;
- 10.8. Exigir a limpeza da área física e equipamentos utilizados à disposição da **CONCESSIONÁRIA** e/ou funcionários na execução dos serviços;
- 10.9. Exigir o cumprimento de todas as obrigações assumidas pela **CONCESSIONÁRIA**, de acordo com as cláusulas contratuais e os termos de sua proposta;
- 10.10. Manter arquivado, junto ao Contrato, toda correspondência trocada entre as partes.
- 10.11. Fixar em local visível na área do refeitório, um endereço eletrônico institucional que receberá as reclamações e sugestões dos usuários dos serviços de alimentação.
- 10.12. Proceder às vistorias dos serviços por meio da Comissão de Acompanhamento, dando ciência ao preposto da CONCESSIONÁRIA e determinando sua imediata regularização.
- 10.13. Acompanhar e fiscalizar a execução da concessão, por meio de servidores especialmente designados pela CONCEDENTE, nos termos do art. 67 da Lei nº 8.666/93, exigindo seu fiel e total cumprimento.
- 10.14. Notificar a CONCESSIONÁRIA 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;
- 10.15. Efetuar as retenções tributárias devidas sobre o valor da Nota Fiscal/Fatura da CONCESSIONÁRIA, no que couber, em conformidade com o item 6 do Anexo XI da IN SEGES/MP n. 5/2017.
- 10.16. Não praticar atos de ingerência na administração da CONCESSIONÁRIA, tais como:
  - 10.16.1. exercer o poder de mando sobre os empregados da CONCESSIONÁRIA, devendo reportar-se somente aos prepostos ou responsáveis por ela indicados, exceto quando o objeto da concessão previr o atendimento direto, tais como nos serviços de recepção e apoio ao usuário;
  - 10.16.2. direcionar a concessão de pessoas para trabalhar nas empresas CONCESSIONÁRIAS;
  - 10.16.3. considerar os trabalhadores da CONCESSIONÁRIA como colaboradores eventuais do próprio órgão ou entidade responsável pela concessão, especialmente para efeito de concessão de diárias e passagens.
- 10.17. Fornecer por escrito as informações necessárias para o desenvolvimento dos serviços objeto do contrato;
- 10.18. Realizar avaliações periódicas da qualidade dos serviços, após seu recebimento;
- 10.19. Cientificar o órgão de representação judicial da Advocacia-Geral da União para adoção das medidas cabíveis quando do descumprimento das obrigações pela CONCESSIONÁRIA;
- 10.20. 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;
- 10.21. Fiscalizar o cumprimento dos requisitos legais, quando a CONCESSIONÁRIA houver se beneficiado da preferência estabelecida pelo art. 3º, § 5º, da Lei nº 8.666, de 1993.

## 11. OBRIGAÇÕES DA CONCESSIONÁRIA

- 11.1. Responsabilizar-se pela aquisição e instalação de todos os equipamentos necessários ao perfeito funcionamento da atividade comercial na área da **Concessão**;
- 11.2. Responsabilizar-se pelas adequações necessárias, tais como elétrica, entre outras, ao bom e regular funcionamento das atividades da área da **Concessão** e demais meios indispensáveis e necessários às atividades fins;

- 11.3. Identificar e relacionar todos os equipamentos de sua propriedade e informar à **CONCEDENTE**, por escrito, quais serão utilizados na prestação dos serviços, bem como as suas potências elétricas e o consumo de energia. A substituição de algum equipamento por outro de maior potência deve também ser informado à **CONCEDENTE**;
- 11.4. Credenciar um preposto para representá-la junto à **CONCEDENTE**, com a incumbência de resolver todos os assuntos relativos à execução do contrato. Fornecer o nome completo endereço, telefone fixo e móvel;
- 11.5. É obrigatório que o preposto supervisione semanalmente as áreas de execução dos serviços em dias e períodos alternados, sem ônus para a **CONCEDENTE**;
- 11.6. O Preposto deverá tomar ciência dos Relatórios de fiscalização, Ofícios, Notificações, Intimações e outros documentos que se fizerem necessários à eficaz comunicação entre a **CONCESSIONÁRIA** e a **CONCEDENTE**;
- 11.7. Vedar a utilização, na execução dos serviços, de empregado que seja familiar de agente público ocupante de cargo em comissão ou função de confiança no órgão **CONCEDENTE**, nos termos do artigo 7º do Decreto nº 7.203, de 2010.
- 11.8. Atender quaisquer exigências de fiscalização e corrigir, no prazo determinado, as eventuais imperfeições no curso de execução dos serviços, a partir da ocorrência verificada pela **CONCEDENTE**;
- 11.9. Apresentar à **CONCEDENTE** após cinco dias úteis do início da prestação de serviços à relação de todos os itens que serão comercializados com suas respectivas quantidades e valor de cada item;
- 11.10. Apresentar à **CONCEDENTE** após cinco dias úteis do início da prestação de serviços à relação nominal dos funcionários que adentrarão as dependências da **CONCEDENTE** para a prestação de serviços de abastecimento ou manutenção dos equipamentos etc., sendo que a cada alteração que se fizer necessária deverá a relação ser atualizada e encaminhada à **CONCEDENTE** com antecedência de no mínimo 01 (um) dia que precede o envio de funcionários às dependências da **CONCEDENTE**;
- 11.11. Zelar pela boa qualidade dos produtos adquiridos e comercializados, bem como, aos prazos de vencimento;
- 11.12. Incluir ou excluir produtos, mediante prévia autorização ou solicitação da **CONCEDENTE**;
- 11.13. Manter quantidades suficientes de gêneros alimentícios para perfeito cumprimento do objeto do contrato;
- 11.14. Manter uma tabela afixada em local visível, contendo todos os produtos e preços, sempre à disposição da **CONCEDENTE** e dos usuários;
- 11.15. Fazer a manutenção de limpeza utilizando os produtos químicos adequados recomendados pela ANVISA;
- 11.16. Responder por todos os danos e prejuízos causados ao patrimônio da **CONCEDENTE** e de terceiros;
- 11.17. A **CONCESSIONÁRIA** deverá assumir a responsabilidade e arcar com todas as despesas médicas, em virtude de distúrbio alimentar, comprovado por exames médicos e laboratoriais, causados em usuários que, comprovadamente, tenham-se alimentado de produtos das LANCHONETES;
- 11.18. Atender quaisquer intimações e exigências das autoridades municipais, estaduais e federais, relativas à saúde, higiene, segurança, silêncio, ordem pública, respondendo pelas multas e penalidades decorrentes de sua inobservância;
- 11.19. A **CONCESSIONÁRIA** não poderá responsabilizar a **CONCEDENTE** por perdas provenientes da falta de fornecimento de energia elétrica qualquer que seja o motivo da interrupção do fornecimento, devendo comunicar de imediato o fato à Administração;
- 11.20. A segurança da LANCHONETE é de responsabilidade da **CONCESSIONÁRIA**;
- 11.21. Manter afixado cartaz com o telefone e e-mail da Fiscalização de Contrato da **CONCEDENTE** para reclamações;
- 11.22. Não será permitido à **CONCESSIONÁRIA**, sob pena de revogação da **Concessão**, deixar de colocar a LANCHONETE em funcionamento, por qualquer motivo, sem a prévia e necessária autorização, expedida pela **CONCEDENTE**;
- 11.23. Findo o prazo da **Concessão**, a **CONCESSIONÁRIA** obriga-se a desocupar e entregar, no prazo máximo de 15(quinze) dias corridos, o espaço físico que lhe havia sido destinado nas mesmas condições do início das atividades, o que fará independente de qualquer aviso, notificação, interpelação judicial ou extrajudicial;
- 11.24. Após a desocupação, interessando à **CONCEDENTE** a restituição do espaço físico à situação original e frente à negativa da **CONCESSIONÁRIA** de assim proceder, fica a **CONCEDENTE** autorizada, independente de qualquer notificação judicial ou extrajudicial e aprovação de orçamento pela **CONCESSIONÁRIA**, a realizar as obras/mudanças necessárias cobrando desta os valores gastos com este fim;



- 11.25. Fornecer dados estatísticos sobre a comercialização e prestar outras informações que a **CONCEDENTE** julgar necessárias ao seu controle e oportuna divulgação, assegurado o sigilo da **CONCESSIONÁRIA**;
- 11.26. Observar o horário de funcionamento estabelecido. Atender pedido, feito pela **CONCEDENTE**, de fechamento das atividades comerciais durante períodos determinados, visando atender a conveniência de ordem administrativa;
- 11.27. Em hipótese alguma poderá a **CONCESSIONÁRIA** fazer uso do nome da **CONCEDENTE**, ou dele utilizar-se para transação de negócio, notadamente compra e contratação de pessoal ou para quaisquer outros fins, sejam eles quais forem;
- 11.28. A **CONCESSIONÁRIA** deverá disponibilizar a área de **Concessão** para utilização da **CONCEDENTE**, sempre que solicitada;
- 11.29. É única e exclusiva responsabilidade da **CONCESSIONÁRIA** arcar com todos os ônus resultantes da exploração da atividade, inclusive limpeza, higiene e aparência, material de limpeza, impostos e taxas, segurança do local onde atua, bem como todos os tipos de manutenções preventivas e corretivas dos equipamentos e área física utilizada, independente da causa;
- 11.30. Executar diretamente os serviços contratados, não sendo admitidas alegações ou transferências de responsabilidades para terceiros ou subcontratações não autorizadas pela **CONCEDENTE**;
- 11.31. A **CONCESSIONÁRIA** deverá disponibilizar os produtos com preços de venda inferiores ou equivalentes aos praticados pelo mercado local;
- 11.32. Fornecer equipamentos adequados a seus funcionários para atendimento ao público nas dependências dos Campus da UFMS;
- 11.33. A empresa fornecerá crachás de identificação e uniformes completos, em quantidade suficiente, considerando as particularidades de cada função;
- 11.34. 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;
- 11.35. Substituir os equipamentos em até 48 (quarenta e oito) horas, quando apresentarem defeitos, devendo haver comunicação formal à fiscalização da **CONCEDENTE**;
- 11.36. Oferecer todos os equipamentos com o mesmo *design* e especificações, conforme apresentado na proposta e aprovado pela fiscalização da **CONCEDENTE**, que serão instalados no local especificado neste Termo de Referência;
- 11.37. Fornecer os “*displays*” a serem fixados nos equipamentos, bem como elaborar avisos e instruções aos usuários, devidamente aprovados pela fiscalização da **CONCEDENTE**;
- 11.38. Caso a **CONCESSIONÁRIA** necessite realizar manutenções/intervenções nos equipamentos e/ou nos locais dos espaços disponibilizados pela **CONCEDENTE**, fora dos horários de expediente da área responsável pela fiscalização do contrato, deverá a **CONCESSIONÁRIA** submeter à área responsável pela fiscalização do contrato, com antecedência mínima de 24 horas para autorização, a solicitação formal de acesso, indicando o respectivo local almejado, com as datas e horários previstos, bem como, a identificação dos veículos e das pessoas;
- 11.39. Atender os chamados, as instruções, as normas ou os procedimentos, internos da **CONCEDENTE**, emanados pela área responsável pela fiscalização do contrato. O acatamento de chamados, instruções, normas ou procedimentos, da **CONCEDENTE**, ditados por outra unidade administrativa, sem o prévio conhecimento da área responsável pela fiscalização do contrato, será de inteira responsabilidade da **CONCESSIONÁRIA**, ficando a mesma sujeita às penalidades contratuais;
- 11.40. Refazer, às suas expensas, todo e quaisquer trabalhos determinados como ineficientes ou insuficientes, pela fiscalização da **CONCEDENTE**;
- 11.41. Dotar os equipamentos elétricos de sistema de proteção, de modo a evitar danos à rede elétrica, sob pena de responsabilidade;
- 11.42. Identificar todos os equipamentos, ferramentas e utensílios de sua propriedade;
- 11.43. Ser responsável pelos danos causados diretamente à Administração ou a terceiros, quando da execução dos serviços, não excluindo ou reduzindo essa responsabilidade, mediante a não fiscalização ou o acompanhamento pela **CONCEDENTE**;
- 11.44. Arcar com despesas decorrentes de qualquer infração, seja de que natureza for, praticada por seus empregados no recinto da **CONCEDENTE**;
- 11.45. Assumir todas as responsabilidades pelos encargos trabalhistas, previdenciários, fiscais e comerciais de seus empregados, resultantes da execução do contrato, conforme exigência legal;

- 11.46. Assumir todas as responsabilidades pelos seus empregados, acidentados ou acometidos de mal súbito, nas dependências da **CONCEDENTE**, durante os serviços de abastecimento e/ou manutenção dos equipamentos, bem como por todas as providências e obrigações estabelecidas na legislação específica de acidentes de trabalho;
- 11.47. Instruir seus empregados, quanto à prevenção de acidentes e incêndios;
- 11.48. Dispor de mão-de-obra especializada e treinada para a execução dos serviços, objeto deste Termo de Referência;
- 11.49. Os funcionários deverão portar crachá de identificação, bem como serem orientados sobre as condições de higiene pessoal;
- 11.50. 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;
- 11.51. Cumprir, além dos postulados legais vigentes de âmbito federal, estadual ou municipal, as normas de segurança da **CONCEDENTE**;
- 11.52. Responsabilizar-se integralmente pelos serviços contratados, nos Contratos da legislação vigente;
- 11.53. Caso a **CONCEDENTE** tenha alguma dúvida, inerente à execução do contrato, deverá encaminhar formalmente para a fiscalização do contrato.
- 11.54. **Conscientizar e cientificar seus empregados sobre as condutas adequadas às normas éticas da UFMS, bem como quanto a obrigatoriedade de observância às Normas de Segurança do Trabalho e da utilização de Equipamentos de Proteção Individual – EPI.**
- 11.55. **A Concessionária é corresponsável pelas condutas éticas de empregados no âmbito da UFMS, devendo contribuir para o uso racional dos recursos públicos e o zelo ao patrimônio público, sob pena de cominação criminal individualizada, além das medidas administrativas em desfavor da Concessionária.**

## **12. DA SUBCONCESSÃO**

- 12.0.1. Não será admitida a subconcessão do objeto licitatório.
- 12.0.2. Não operar a subconcessão da Concessão a terceiros, ou seja, somente o **CONCESSIONÁRIO** poderá executar os serviços objeto deste Termo de Referência.

## **13. ALTERAÇÃO SUBJETIVA**

- 13.1. É admissível a fusão, cisão ou incorporação da **CONCESSIONÁRIA** 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.

## **14. CONTROLE E FISCALIZAÇÃO DA EXECUÇÃO**

- 14.1. A fiscalização do presente Contrato será exercida por um representante da **CONCEDENTE** ao qual competirá dirimir as dúvidas que surgirem no curso da prestação dos serviços e de tudo dará ciência à Administração;
- 14.2. O acompanhamento e a fiscalização do objeto deste Contrato de Concessão serão exercidos por meio de um representante Gestor/Fiscal e suplente, designados pela **CONCEDENTE** aos quais compete acompanhar, fiscalizar, conferir e avaliar a execução, bem como dirimir e desembaraçar quaisquer dúvidas e pendências que surgirem, determinando o que for necessário à regularização das faltas, falhas, problemas ou defeitos observados, e os quais de tudo darão ciência ao **CONCESSIONÁRIO**, conforme determina o art.67, da Lei no.8.666/1993, e suas alterações.
- 14.3. 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.
- 14.4. 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 **CONCEDENTE**, especialmente designados, na forma dos arts. 67 e 73 da Lei nº 8.666, de 1993.
- 14.5. O representante da **CONCEDENTE** deverá ter a qualificação necessária para o acompanhamento e controle da execução dos serviços e do contrato.
- 14.6. A verificação da adequação da prestação do serviço deverá ser realizada com base nos critérios previstos neste Termo de Referência.

14.7. 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.

14.8. O descumprimento total ou parcial das 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 87 da Lei nº 8.666, de 1993.

14.9. As atividades de gestão e fiscalização da execução contratual devem ser realizadas de forma preventiva, rotineira e sistemática, podendo ser exercidas por servidores, equipe de fiscalização ou único servidor, desde que, no exercício dessas atribuições, fique assegurada a distinção dessas atividades e, em razão do volume de trabalho, não comprometa o desempenho de todas as ações relacionadas à Gestão do Contrato.

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

14.10.1. **CONCEDENTE:** a Universidade Federal Mato Grosso do Sul

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

14.10.3. **GESTOR DO CONTRATO:** Servidor designado formalmente para representar a Concedente e efetuar o acompanhamento administrativo da execução dos serviços.

14.10.4. **FISCALIZAÇÃO:** Servidor ou Comissão designados formalmente para representar a CONCEDENTE, responsável por avaliar a execução do contrato e se for o caso aferir quantidade e qualidade e níveis mínimos de desempenho estipulados no ato convocatório.

## 15. DO RECEBIMENTO E ACEITAÇÃO DO OBJETO

15.1. Do recebimento e aceitação provisória do Objeto deverá ser realizado pelo fiscal ou a equipe de fiscalização que deverá elaborar Relatório Circunstanciado em consonância com suas atribuições, e encaminhá-lo ao gestor do contrato até o dia 10 de cada mês.

15.1.0.1. quando a fiscalização for exercida por um único servidor, o relatório circunstanciado deverá conter o registro, a análise e a conclusão acerca das ocorrências na execução do contrato, em relação à fiscalização técnica e administrativa e demais documentos que julgar necessários, devendo encaminhá-los ao gestor do contrato para recebimento definitivo.

15.1.0.2. No prazo de até *10 (dez) dias corridos* a partir do recebimento dos serviços, o Gestor do Contrato deverá providenciar o recebimento definitivo, ato que concretiza o ateste da execução dos serviços, obedecendo as seguintes diretrizes:

15.1.1. Realizar a análise dos relatórios e de toda a documentação apresentada pela fiscalização e caso haja irregularidades na prestação dos serviços, indicar as cláusulas contratuais pertinentes, solicitando à CONCESSIONÁRIA, por escrito, as respectivas correções;

15.1.2. Emitir Termo Circunstanciado para efeito de recebimento definitivo dos serviços prestados, com base nos relatórios e documentações apresentadas; e

15.2. O recebimento provisório ou definitivo do objeto não exclui a responsabilidade da CONCESSIONÁRIA pelos prejuízos resultantes da incorreta execução do contrato, ou, em qualquer época, das garantias concedidas e das responsabilidades assumidas em contrato e por força das disposições legais em vigor.

15.3. Os serviços poderão ser rejeitados, no todo ou em parte, quando em desacordo com as especificações constantes neste Termo de Referência e na proposta, devendo ser corrigidos/refeitos/substituídos no prazo fixado pelo fiscal do contrato, às custas da CONCESSIONÁRIA, sem prejuízo da aplicação de penalidades.

## 16. DO PAGAMENTO

16.1. A data inicial para contagem de prazo de pagamento será a do início das atividades, sem possibilidade de alteração.

16.2. A **CONCESSIONÁRIA** deverá informar formalmente a fiscalização do Contrato de Concessão, via e-mail ou Ofício, a data de início do funcionamento da LANCHONETE para atendimento ao público com antecedência máxima de 5 (cinco) dias.

16.3. O pagamento das primeiras taxas (taxa de ocupação, resíduos, água e esgoto, energia) será proporcional aos dias entre o início das atividades e a data de vencimento estipulada no Item 16.5.

16.4. 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.

16.5. O pagamento das Taxas (Taxa de Ocupação, Taxa de Energia, Taxa de Água e Taxa de Resíduos), deverão ser pagos até o 10º (décimo) dia de cada mês mediante pagamento de Guia de Recolhimento da União (GRU) emitida pela UFMS.

- 16.6. O comprovante de pagamento deve ser encaminhado por e-mail em até 03 dias úteis após o pagamento a UFMS.
- 16.7. Caso a CONCESSIONÁRIA não venha a efetuar o recolhimento dos valores correspondentes à mensalidade de CONCESSÃO dentro do prazo supracitado, incorrerá em:
- 16.8. Multa de 2%;
- 16.9. Mora diária de 1% ao mês;
- 16.10. 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;
- 16.11. 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 de Referência.
- 16.12. **Durante os períodos de recesso escolar (Janeiro e Julho), paralisações superiores a 15 dias, conforme calendário acadêmico a ser estabelecido pela CONCEDENTE, 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.**
- 16.13. 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.
- 16.14. O valor da Concessão de uso será reajustado **ANUALMENTE**, com base na variação do IGPM apurado pela Fundação Getúlio Vargas - FGV.  
Link: <https://www3.bcb.gov.br/CALCIDADAOPublico/exibirFormCorrecaoValores.do?method=exibirFormCorrecaoValores&aba=1>.

## 17. REAJUSTE

- 17.1. A taxa de ocupação será fixa e irreajustável 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).
- 17.2. Os valores referentes ao consumo de água/esgoto e energia elétrica conforme demonstrado no **Tópico 10 dos Estudos Preliminares (2565385)**, serão atualizados quando ocorrer reajustes e/ou revisões das tarifas praticadas pelas concessionárias dos serviços.
- 17.3. Os valores de taxa de lixo, serão atualizados quando ocorrer reajustes e/ou revisões das tarifas ou valores praticados pelas empresas prestadoras de serviço.
- 17.4. No caso de atraso ou não divulgação do índice de reajustamento, a **CONCESSIONÁRIA** pagará à **CONCEDENTE** a importância calculada pela última variação conhecida, liquidando a diferença correspondente tão logo seja divulgado o índice definitivo.
- 17.5. Nas aferições finais, o índice utilizado para reajuste será, obrigatoriamente, o definitivo.
- 17.6. 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.
- 17.7. 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.
- 17.8. O reajuste será realizado por apostilamento.

## 18. GARANTIA DE EXECUÇÃO

- 18.1. Não haverá exigência de garantia contratual da execução, pelas razões abaixo justificadas:
- 18.1.1. Por se tratar de uma Concessão onerosa de espaço físico;
- 18.1.2. Por se tratar de execução de serviços continuados sem dedicação exclusiva de mão de obra.

## 19. DAS SANÇÕES ADMINISTRATIVAS

- 19.1. Comete infração administrativa nos termos da Lei nº 10.520, de 2002, e da Resolução 143 CD, de 28 de agosto de 2019 da UFMS a CONCESSIONÁRIA que, na fase de execução contratual:
- 19.2. **Não celebrar o contrato:**
- 19.2.1. recusar ou deixar de enviar documento necessário para comprovar a capacidade de assinatura do contrato/ata de registro de preços;
- 19.2.2. recusar ou deixar de assinar contrato/ata de registro de preços dentro do prazo de convocação;

19.2.3. recusar ou deixar de confirmar o recebimento da Nota de Empenho referente ao contrato/ata de registro de preços

19.3. **Sanções aplicáveis para as condutas 19.2.1, 19.2.2, 19.2.3:**

19.3.1. Impedimento de licitar e contratar com a União pelo prazo de até 04 meses;

19.3.2. Descredenciamento do Sicaf pelo prazo de até 5 (cinco) anos;

19.3.3. Multa de 1% do valor total do contrato/ata de registro de preços, por dia de descumprimento, no limite máximo de 15%

19.4. **Apresentar documentação falsa:**

19.4.1. omitir informações em documentos exigidos no certame;

19.4.2. adulterar documento, público ou particular;

19.4.3. encaminhar contrato/ata de registro de preços adulterada

19.5. **Sanções aplicáveis para as condutas 19.4.1., 19.4.2., 19.4.3.:**

19.5.1. Impedimento de licitar e contratar com a União pelo prazo de até 3 (três) anos;

19.5.2. Descredenciamento do Sicaf pelo prazo de até 3 (três) anos;

19.5.3. Multa de 20% do valor total do contrato/ata de registro de preços;

19.6. **Ensejar o retardamento da execução do objeto contratual:**

19.6.1. praticar qualquer ação ou omissão que prejudique o bom andamento da execução do contrato.

19.6.2. deixar de prestar garantia quando exigido.

19.7. **Sanções aplicáveis para a conduta 19.6.1:**

19.7.1. Impedimento de licitar e contratar com a União pelo prazo de até 1 (um) ano.

19.7.2. Multa de 15% do valor total do contrato/ata de registro de preços

19.8. **Sanções aplicáveis para a conduta 19.6.2:**

19.8.1. Impedimento de licitar e contratar com a União pelo prazo de até 01 ano;

19.8.2. Descredenciamento do Sicaf pelo prazo de até 01 (ano) ano;

19.8.3. Multa de 1% do valor total do contrato/ata de registro de preços, por dia de descumprimento, no limite máximo de 15%

19.9. **Falhar na execução do contrato**

19.9.1. entregar materiais com características diversas daquelas constantes na proposta, no contrato ou na ata de registro de preços;

19.9.2. deixar de substituir materiais com características diversas daquelas constantes na proposta, no contrato ou na Ata de Registro de Preços, no prazo estipulado pela Administração;

19.9.3. atrasar a entrega de quaisquer dos itens solicitados por prazo superior a 30 (trinta) dias;

19.9.4. recusar-se ou deixar de fornecer quaisquer dos itens contratados/registrados;

19.9.5. deixar de entregar documentação fundamental para execução contratual.

19.10. **Sanções aplicáveis para as condutas 19.9.1, 19.9.2, 19.9.3, 19.9.4, 19.9.5:**

19.10.1. Impedimento de licitar e contratar com a União pelo prazo de 06 meses;

19.10.2. Multa de 1% do valor total do material, por dia de descumprimento, no limite máximo de 10%; e/ou Multa de 10% do valor total do material contratado;

19.10.3. Descredenciamento do SICAF pelo prazo de até 05 anos;

19.11. **Fraudar na execução do contrato**

19.11.1. elevar arbitrariamente os preços;

19.11.2. fornecer, como verdadeiro ou perfeito, material falsificado ou deteriorado;

19.11.3. entregar um material por outro;

19.11.4. alterar substância, qualidade ou quantidade do material fornecido;

19.11.5. tornar, por qualquer modo, injustamente, mais onerosa a proposta ou a execução do contrato;

19.12. **Sanções aplicáveis para as condutas 19.11.1, 19.11.2, 19.11.3, 19.11.4, 19.11.5:**

19.12.1. Impedimento de licitar e contratar com a União pelo prazo de até 5 (cinco) anos;

- 19.12.2. Multa de 20% do valor total do evento não cumprido
- 19.13. **Comportar-se de modo inidôneo**
- 19.13.1. realizar atos comprovadamente de má- fé ou com dolo;
- 19.13.2. participar de empresa constituída com a finalidade de burlar penalidade aplicada anteriormente;
- 19.13.3. não realizar o recolhimento do FGTS dos empregados e das contribuições sociais previdenciárias;
- 19.13.4. não realizar o pagamento do salário, do vale-transporte e do auxílio alimentação;
- 19.14. **Sanções aplicáveis para as condutas 19.13.1, 19.13.2, 19.13.3, 19.13.4:**
- 19.14.1. Impedimento de licitar e contratar com a União pelo prazo de 3 anos;
- 19.14.2. Multa de 20% do valor total do evento não cumprido; e/ou Multa de 1% do valor total da obrigação, por dia de descumprimento, no limite máximo de 20%
- 19.15. **Cometer fraude fiscal**
- 19.15.1. fazer declaração falsa sobre seu enquadramento fiscal;
- 19.15.2. omitir informações em suas notas fiscais;
- 19.15.3. falsificar ou alterar notas fiscais
- 19.16. **Sanções aplicáveis para as condutas 19.15.1, 19.15.2, 19.15.3:**
- 19.16.1. Impedimento de licitar e contratar com a União pelo prazo de 5 anos;
- 19.16.2. Multa de 20% do valor total do evento não cumprido.
- 19.16.3. declaração de inidoneidade para licitar ou contratar com a Administração Pública, enquanto perdurarem os motivos determinantes da punição ou até que seja promovida a reabilitação perante a própria autoridade que aplicou a penalidade, que será concedida sempre que a CONCESSIONÁRIA ressarcir a CONCEDENTE pelos prejuízos causados;
- 19.17. A aplicação de qualquer das penalidades previstas realizar-se-á em processo administrativo que assegurará o contraditório e a ampla defesa à CONCESSIONÁRIA, observando-se o procedimento previsto na Lei nº 10520/2002, subsidiariamente a Lei 8.666, de 1993, e Lei nº 9.784, de 1999.
- 19.18. As multas devidas e/ou prejuízos causados à CONCEDENTE serão deduzidos dos valores a serem pagos, ou recolhidos em favor da União, ou deduzidos da garantia, ou ainda, quando for o caso, serão inscritos na Dívida Ativa da União e cobrados judicialmente.
- 19.19. Caso a CONCEDENTE determine, a multa deverá ser recolhida no prazo máximo de 10 dias úteis, a contar da data do recebimento da comunicação enviada pela autoridade competente.
- 19.20. 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.
- 19.21. 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.
- 19.22. 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.
- 19.23. 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.
- 19.24. 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.
- 19.25. As penalidades serão obrigatoriamente registradas no SICAF.
- 19.26. Para efeito de aplicação de multas, às infrações são atribuídos graus, de acordo com as tabelas 1 e 2:

**Tabela 1**

| <b>GRAU</b> | <b>CORRESPONDÊNCIA</b>                       |
|-------------|--|
| 1           | 0,2% ao dia sobre o valor mensal do contrato |

| GRAU | CORRESPONDÊNCIA                              |
|------|--|
| 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 CONCEDENTE, por empregado e por dia;  | 03   |
| <b>Para os itens a seguir, deixar de:</b> |  |      |
| 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 CONCESSIONÁRIA   | 01   |

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

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

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

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

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

19.29. As multas devidas e/ou prejuízos causados à CONCEDENTE serão deduzidos dos valores a serem pagos, ou recolhidos em favor da União, ou deduzidos da garantia, ou ainda, quando for o caso, serão inscritos na Dívida Ativa da União e cobrados judicialmente.

19.29.1. Caso a CONCEDENTE 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.

19.30. 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.

19.31. 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.

19.32. 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.

19.33. 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.

19.34. 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.

19.35. As penalidades serão obrigatoriamente registradas no SICAF.

## 20. CRITÉRIOS DE SELEÇÃO DO FORNECEDOR

- 20.0.1. A empresa a ser CONCESSIONÁRIA deverá cumprir os seguintes requisitos:
- 20.0.2. Não existência de sanção que impeça a participação no certame ou a futura concessão, mediante a consulta aos seguintes cadastros:
- 20.0.3. SICAF;
- 20.0.4. Cadastro Nacional de Empresas Inidôneas e Suspensas – CEIS, mantido pela Controladoria-Geral da União ([www.portaldatransparencia.gov.br/ceis](http://www.portaldatransparencia.gov.br/ceis));
- 20.0.5. Cadastro Nacional de Condenações Cíveis por Atos de Improbidade Administrativa, mantido pelo Conselho Nacional de Justiça ([www.cnj.jus.br/improbidade\\_adm/consultar\\_requerido.php](http://www.cnj.jus.br/improbidade_adm/consultar_requerido.php)).
- 20.0.6. Lista de Inidôneos, mantida pelo Tribunal de Contas da União – TCU;
- 20.0.7. 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.
- 20.0.8. A empresa CONCESSIONÁRIA 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.
- 20.0.9. **Qualificação Econômico-Financeira:**
- 20.0.10. certidão negativa de falência, expedida pelo distribuidor da sede do licitante;
- 20.0.11. 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), obtidos pela seguinte fórmula;

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

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

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

- 20.0.12. 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 3% (três por cento) do valor total estimado da concessão ou do item pertinente.
- 20.0.13. Os atestados deverão referir-se a serviços prestados no âmbito de sua atividade econômica principal ou secundária especificadas no contrato social vigente;
- 20.0.14. Somente serão aceitos atestados expedidos após a conclusão do contrato ou se decorrido, pelo menos, um ano do início de sua execução, exceto se firmado para ser executado em prazo inferior, conforme item 10.8 da IN SEGES/MPDG n. 5, de 2017.
- 20.0.15. Para a comprovação da experiência mínima de **01 (um) ano, onde deverá ser comprovada a capacidade mínima de fornecimento de 50% (cinquenta) do objeto deste certame**, é admitida a apresentação de atestados referentes a períodos sucessivos não contínuos, não havendo a obrigatoriedade dos dois anos serem ininterruptos, conforme item 10.7.1 do Anexo VII-A da IN SEGES/MPDG n. 5/2017.
- 20.0.16. Poderá ser admitida, para fins de comprovação de quantitativo mínimo do serviço, a apresentação de diferentes atestados de serviços executados de forma concomitante, pois essa situação equivale, para fins de comprovação de capacidade técnico-operacional, a uma única concessão, nos termos do item 10.9 do Anexo VII-A da IN SEGES/MPDG n. 5/2017.
- 20.0.17. O licitante disponibilizará todas as informações necessárias à comprovação da legitimidade dos atestados apresentados, apresentando, dentre outros documentos, cópia do contrato que deu suporte à concessão, endereço atual da CONCEDENTE e local em que foram prestados os serviços, consoante o disposto no item 10.10 do Anexo VII-A da IN SEGES/MPDG n. 5/2017.



20.0.18. As empresas cadastradas ou não no SICAF deverão apresentar ainda:

20.0.19. Atestado de vistoria assinado pelo servidor responsável, caso exigida no Termo de Referência, conforme item 3.3 do Anexo VII-A da IN SEGES/MP n. 5/2017;

**OU**

20.0.20. Declaração emitida pelo licitante de que conhece as condições locais para execução do objeto ou que realizou vistoria no local do evento, conforme item 3.3 do Anexo VII-A da IN SEGES/MP n. 5/2017, ou caso opte por não realizá-la, de que tem pleno conhecimento das condições e peculiaridades inerentes à natureza do trabalho, que assume total responsabilidade por este fato e que não utilizará deste para quaisquer questionamentos futuros que ensejem avenças técnicas ou financeiras com este (órgão ou entidade).

20.1. As regras de desempate entre propostas são as discriminadas no edital.

**21. ESTIMATIVA DE PREÇOS E PREÇOS REFERENCIAIS**

21.1. O custo estimado da concessão é de R\$ 97,74 (noventa e sete reais e setenta e quatro centavos) mensais, conforme quadro demonstrativo abaixo. O valor da cesta de produtos foi estimado em R\$ 275,25 (duzentos e setenta e cinco reais e vinte e cinco centavos).

21.1. As memórias de cálculo estão presentes no Item 14 do Estudo Preliminar e nos anexos ([2373308](#), [2375893](#) e [2373421](#)), que farão parte do processo.

| ITEM | DESCRIÇÃO/ESPECIFICAÇÃO  | CÓDIGO CATSER | UNIDADE DE MEDIDA             | QUANTIDADE | VALOR MÁXIMO ACEITÁVEL OU VALOR DE REFERÊNCIA | VALOR TOTAL |
|------|--|---------------|-------------------------------|------------|---|-------------|
| 1    | Concessão Administrativa Onerosa de Uso de Espaço Físico não edificado para exploração comercial de serviços de alimentação, por meio da disponibilização de LANCHONETE no modelo Food Truck Móvel (trailers, furgões ou caminhonetes adaptados) a ser instalada na Universidade Federal de Mato Grosso do Sul- Câmpus de Chapadão do Sul. | 15210         | Unidade<br>*Cesta de Produtos | 1          | R\$ 275,25                                    | R\$ 275,25  |

21.2. O valor mensal estimado da Concessão é de R\$ 97,74 (noventa e sete reais e setenta e quatro centavos). As memórias de cálculo estão presentes no Item 10.1 do Estudo Preliminar([2565385](#)) e anexos ([2373308](#), [2382401](#) e [2375893](#)).

21.3. O valor mensal cobrado pela Concessão é composto pela Taxas de Ocupação.

**22. DOS RECURSOS ORÇAMENTÁRIOS**

22.0.1. Não se aplica a esta Concessão de espaço físico por não se tratar de dipêndio de recursos orçamentários.

22.0.2. Trata-se de licitação que proporcinará a arrecadação de recursos.

**23. INÍCIO DA EXECUÇÃO DOS SERVIÇOS**

23.1. Considerar o período de 15 (quinze) dias, após a assinatura do Contrato, para a **CONCESSIONÁRIA** se mobilizar e iniciar suas atividades. Caso seja necessário o prazo pode ser prorrogado por mais dias, desde que devidamente motivado.

23.2. A **CONCESSIONÁRIA** deverá informar formalmente a fiscalização do Contrato de Concessão, via e-mail ou Ofício, a data de início do funcionamento da LANCHONETE para atendimento ao público com antecedência máxima de 5 (cinco) dias.

23.2.1. Findo o prazo estabelecido, caso não ocorra o início da execução do contrato, e não havendo má-fé das partes, o contrato será rescindido de pleno direito, não cabendo indenização a qualquer título.

**24. ANEXOS**

24.1. São anexos do presente termo de referência:

24.1.1. ANEXO I- Estudo Preliminar ([2565385](#))

24.1.2. ANEXO II- Mapa de Risco ([2382486](#))

24.1.3. ANEXO II- Estimativa de Público ([2372600](#))

24.1.4. ANEXO III- Fotos do local ([2370016](#))

24.1.5. ANEXO IV- Planilha e Justificativa de Preços ([2373308](#), [2382401](#) e [2375893](#))

24.1.6. ANEXO V- Leis Municipais ([2372906](#) e [2373934](#))

### Membros da Equipe de Planejamento da Contratação:

- Fabiane Melo Carcuchinski Olympio, matrícula SIAPE nº 21580213 (Presidente da Comissão- Representante CCL/PROADI);
- Adriana de Almeida Cristaldo, matrícula Siape nº 1819802 (Representante da CSV/PROADI);
- Matheus do Carmo Costa, matrícula Siape nº 3036012 (Representante da CMT/PROADI);
- Jackson Jacintho da Silva, matrícula Siape nº 17693122 (Representante da CCL/PROADI);
- José Luis Viegas London, matrícula Siape nº 0433631 (Representante da CPO/PROADI); e
- Vinicius Mosca Aguero, matrícula Siape nº 18392053 (Representante do CPCS).



Documento assinado eletronicamente por **Fabiane de Melo Silva, Administrador**, em 11/05/2021, às 14:12, 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](#).



Documento assinado eletronicamente por **Adriana de Almeida Cristaldo, Assistente em Administração**, em 11/05/2021, às 14:40, 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](#).



Documento assinado eletronicamente por **Vinicius Mosca Aguero, Secretário(a) Administrativo(a)**, em 11/05/2021, às 17:32, 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](#).



Documento assinado eletronicamente por **Matheus do Carmo Costa, Técnico em Edificações**, em 11/05/2021, às 22:21, 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](#).



Documento assinado eletronicamente por **Jose Luiz Viegas London, Engenheiro-area**, em 12/05/2021, às 08:15, 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](https://sei.ufms.br/sei/controlador_externo.php?acao=documento_conferir&id_orgao_acesso_externo=0), informando o código verificador **2565471** e o código CRC **FCCD5B80**.