

## ANEXO I - TERMO DE REFERÊNCIA

### MODELO DE TERMO DE REFERÊNCIA

Lei nº 14.133, de 1º de abril de 2021



### SERVIÇOS SEM DEDICAÇÃO EXCLUSIVA DE MÃO DE OBRA - LICITAÇÃO

### INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DE MATO GROSSO DO SUL (IFMS)

(Processo Administrativo nº [23347.003748.2024-24](#))

#### 1. CONDIÇÕES GERAIS DA CONTRATAÇÃO

1.1. Concessão administrativa de uso de espaço físico, a título oneroso, sob o critério de menor preço por grupo de itens (cardápio mínimo), da área total de 25,09m<sup>2</sup>, contemplando a área de atendimento e preparo (19,97m<sup>2</sup>) e banheiro (5,12m<sup>2</sup>), do Instituto Federal de Mato Grosso do Sul, Campus Aquidauana, localizado na Rua Tadao Arima, 222, Vila Ycaraí, Aquidauana/MS CEP: 79200-000 à empresa especializada na exploração dos serviços de cantina, para fornecimento de alimentos prontos aos servidores, estudantes e visitantes, nos termos da tabela abaixo, conforme condições e exigências estabelecidas neste instrumento.

| GRUPO 1 |                                                                                                                                                    |                         |                |             |             |             |
|---------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------|----------------|-------------|-------------|-------------|
| Item    | Descrição                                                                                                                                          | Unidade de fornecimento | Valor Unitário |             |             |             |
|         |                                                                                                                                                    |                         | Orçamento A    | Orçamento B | Orçamento C | Orçamento D |
| 1       | Salgado frito (risole, coxinha, pastel, quibe, enroladinho de salsicha, bolinha de carne e outros) sabores carne, queijo, frango, pizza, etc., com | Unidade                 | R\$ 4,67       | R\$ 6,49    | R\$ 7,05    | R\$ 12,90   |

|    |                                                                                                                                                                                      |         |          |          |           |           |
|----|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------|----------|----------|-----------|-----------|
|    | aproximadament<br>e 200g                                                                                                                                                             |         |          |          |           |           |
| 2  | Salgado assado<br>(esfirra, pastel<br>de forno,<br>rocambole, mini<br>pizza, torta e<br>outros) sabores<br>carne, queijo,<br>frango, pizza,<br>etc., com<br>aproximadament<br>e 200g | Unidade | R\$ 5,50 | R\$ 6,00 | R\$ 7,05  | R\$ 11,00 |
| 3  | Sanduíche<br>natural                                                                                                                                                                 | Unidade | R\$ 7,99 | R\$ 8,33 | R\$ 8,89  | R\$ 10,20 |
| 4  | Pão de queijo<br>com<br>aproximadament<br>e 100g                                                                                                                                     | Unidade | R\$ 3,00 | R\$ 3,33 | R\$ 5,50  | R\$ 8,83  |
| 5  | Suco natural de<br>laranja, copo<br>300ml                                                                                                                                            | Unidade | R\$ 6,39 | R\$ 8,70 | R\$ 14,07 | R\$ 15,01 |
| 6  | Suco de polpa<br>de fruta<br>preparado com<br>água, sabores<br>diversos, copo<br>300ml                                                                                               | Unidade | R\$ 7,40 | R\$ 8,00 | R\$ 8,90  | R\$ 15,00 |
| 7  | Suco em lata.<br>Lata com 290ml                                                                                                                                                      | Unidade | R\$ 4,19 | R\$ 5,40 | R\$ 6,95  | R\$ 7,77  |
| 8  | Café, copo<br>180ml                                                                                                                                                                  | Unidade | R\$ 4,65 | R\$ 6,40 | R\$ 6,50  | R\$ 6,90  |
| 9  | Leite integral ou<br>desnatado com<br>café, copo 200ml                                                                                                                               | Unidade | R\$ 2,09 | R\$ 3,90 | R\$ 5,30  | R\$ 10,47 |
| 10 | Leite integral ou<br>desnatado com<br>achocolatado,<br>copo 200ml                                                                                                                    | Unidade | R\$ 5,80 | R\$ 6,24 | R\$ 7,10  | R\$ 8,00  |

|                    |                                                                     |         |          |          |                   |           |
|--------------------|---------------------------------------------------------------------|---------|----------|----------|-------------------|-----------|
| 11                 | Leite puro, integral ou desnatado                                   | Unidade | R\$ 4,99 | R\$ 5,10 | R\$ 5,48          | R\$ 6,10  |
| 12                 | Chá de erva desidratada ou fresca, sem conservantes. Copo de 200 ml | Unidade | R\$ 4,20 | R\$ 5,59 | R\$ 6,10          | R\$ 6,90  |
| 13                 | Refrigerante lata, 250ml                                            | Unidade | R\$ 2,70 | R\$ 3,00 | R\$ 3,24          | R\$ 4,00  |
| 14                 | Refrigerante lata, 350 ml                                           | Unidade | R\$ 4,45 | R\$ 4,50 | R\$ 4,56          | R\$ 5,16  |
| 15                 | Água mineral com gás, 500 ml                                        | Unidade | 3,25     | R\$ 3,27 | R\$ 3,90          | R\$ 3,06  |
| 16                 | Água mineral sem gás, 500 ml                                        | Unidade | R\$ 2,67 | R\$ 3,18 | R\$ 3,48          | R\$ 3,50  |
| 17                 | Bolo confeitado tipo caseiro. Fatia 100 g                           | Fatia   | R\$ 3,95 | R\$ 5,86 | R\$ 9,90          | R\$ 12,97 |
| 18                 | Bolo simples tipo caseiro, sem cobertura ou recheio. Fatia de 100 g | Fatia   | R\$ 4,80 | R\$ 5,79 | R\$ 6,40          | R\$ 6,98  |
| <b>Média Total</b> |                                                                     |         |          |          | <b>R\$ 114,25</b> |           |

1.2. O(s) serviço(s) objeto desta contratação são caracterizados como comuns, conforme justificativa constante do Estudo Técnico Preliminar.

1.3. O prazo de vigência da contratação é de 12 (doze) meses (máximo de 5 anos) contados da data indicada no contrato, prorrogável por até 10 anos, na forma dos artigos 106 e 107 da Lei nº 14.133, de 2021.

1.3.1. O serviço é enquadrado como continuado tendo em vista que é uma necessidade permanente, sendo a vigência plurianual mais vantajosa considerando o Estudo Técnico Preliminar.

1.4. O contrato oferece maior detalhamento das regras que serão aplicadas em relação à vigência da contratação.

1.5. Os itens que constam na tabela acima são os mínimos que deverão ser ofertados pela contratada, não impedindo que outros sejam disponibilizados ao público.

1.6. Destaca-se que os 18 itens especificados na tabela do item 1.1 deste Termo de Referência fazem parte de um único grupo. Dessa forma, a proposta deverá considerar o conjunto completo desses 18 itens para fins de julgamento e verificação de conformidade com as exigências estabelecidas.

1.7. No sistema da Dispensa Eletrônica, o licitante deverá ofertar o preço global para todos os 18 itens. Já na proposta escrita (anexo IV), deverá apresentar a discriminação do preço unitário de cada item.

## **2. FUNDAMENTAÇÃO E DESCRIÇÃO DA NECESSIDADE DA CONTRATAÇÃO**

2.1. O objeto da contratação está previsto no Plano de Contratações Anual **2025**, conforme consta das informações básicas deste termo de referência.

## **3. DESCRIÇÃO DA SOLUÇÃO COMO UM TODO CONSIDERADO O CICLO DE VIDA DO OBJETO**

3.1. A descrição da solução como um todo encontra-se pormenorizada em tópico específico dos Estudos Técnicos Preliminares, apêndice deste Termo de Referência.

## **4. REQUISITOS DA CONTRATAÇÃO**

### **Sustentabilidade**

4.1. Além dos critérios de sustentabilidade eventualmente inseridos na descrição do objeto, devem ser atendidos os seguintes requisitos, que se baseiam no Guia Nacional de Contratações Sustentáveis:

4.1.1. Observar a Resolução RDC ANVISA 216, de 2004, alterada pela RDC 52/2014, Resolução RDC ANVISA 182, de 2017, alterada pela RDC 331/2019 e Resolução RDC 173/2006, bem como legislação e/ou normas de órgãos de vigilância sanitária estaduais, distrital e municipais e demais instrumentos normativos aplicáveis.

4.2. A CONTRATADA deverá ainda contemplar os seguintes requisitos mínimos de sustentabilidade, qualidade e desempenho:

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

4.2.2. Observar a Resolução CONAMA nº 20, de 07 de dezembro de 1994, quanto aos equipamentos de limpeza que gerem ruído no seu funcionamento;

4.2.3. Observar a Resolução RDC ANVISA nº 24, de 15 de junho de 2010, quanto às quantidades elevadas de açúcar, de gordura saturada, de gordura trans, de sódio, e de bebidas com baixo teor nutricional.

- 4.2.4. Priorizar a utilização de equipamentos elétricos energeticamente eficientes;
- 4.2.5. Orientar seus colaboradores para redução do consumo de energia elétrica e água de produção de resíduos sólidos, observadas as normas ambientais vigentes;.
- 4.2.6 Respeitar as Normas Brasileiras - NBR publicadas pela Associação Brasileira de Normas Técnicas sobre resíduos sólidos;
- 4.2.7. Armazenar e destinar adequadamente as pilhas, baterias e lâmpadas usadas ou inservíveis, segundo disposto na NBR 10.004 e na Resolução CONAMA nº 257, de 30 de junho de 1999.
- 4.2.8. Cumprir todas as exigências das leis e normas de segurança e higiene do trabalho, fornecendo adequado equipamento de proteção individual (EPI) e ou coletivo (EPC), necessários aos seus empregados;

### **Subcontratação**

4.3. Não é admitida a subcontratação do objeto contratual.

### **Garantia da contratação**

4.4. Não haverá exigência da garantia da contratação dos artigos 96 e seguintes da Lei nº 14.133, de 2021, uma vez que a exigência poderá acrescentar custos aos licitantes, podendo frustrar a competitividade do certame, e que sua ausência não implicará em prejuízos ao erário, por se tratar de concessão onerosa, gerando receita para a Instituição, avalia-se como dispensável a necessidade de caução ou modalidade similar.

### **Vistoria**

4.5. A avaliação prévia do local de execução dos serviços é imprescindível para o conhecimento pleno das condições e peculiaridades do objeto a ser contratado, sendo assegurado ao interessado o direito de realização de vistoria prévia, acompanhado por servidor designado para esse fim, de segunda à sexta-feira, das 8 horas às 11 horas e das 13 horas às 16 horas (anexo V - modelo de Termo de Vistoria).

4.6. Serão disponibilizados data e horário diferentes aos interessados em realizar a vistoria prévia.

4.7. Para a vistoria, o representante legal da empresa ou responsável técnico deverá estar devidamente identificado, apresentando documento de identidade civil e documento expedido pela empresa comprovando sua habilitação para a realização da vistoria.

4.7.1. A vistoria deverá ser agendada por meio do e-mail: [licit.aq@ifms.edu.br](mailto:licit.aq@ifms.edu.br);

4.7.2. Eventuais dúvidas de natureza técnica decorrentes da realização da vistoria deverão ser encaminhadas para o e-mail indicado no item anterior;

4.7.3. O prazo para vistoria iniciar-se-á no dia útil seguinte ao da publicação deste Aviso de Licitação e se encerrará com o prazo final para envio de propostas.

4.8. Caso o licitante opte por não realizar a vistoria, deverá prestar declaração formal assinada pelo responsável técnico do licitante acerca do conhecimento pleno das condições e peculiaridades da contratação (anexo VI - modelo de Dispensa de Vistoria).

4.9. A não realização da vistoria não poderá embasar posteriores alegações de desconhecimento das instalações, dúvidas ou esquecimentos de quaisquer detalhes dos locais da prestação dos serviços, devendo o contratado assumir os ônus dos serviços decorrentes.

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

### **Condições de execução**

5.1. A execução do objeto seguirá a seguinte dinâmica:

- 5.1.1. O serviço de cantina deverá cumprir com todas as normas higiênico-sanitária a que os estabelecimentos comercializadores de alimentos estão sujeitos, prioritariamente, deverá cumprir o disposto na Resolução RDC no 216, de 15 de Setembro de 2004 – ANVISA, bem como procedimentos técnicos adequados à aquisição, estocagem, pré preparo, acondicionamento a fim de garantir as qualidades higiênico sanitária, nutritiva e sensorial dos alimentos;
- 5.1.2. Não será admitido a comercialização de gêneros impróprios ou fora das condições normais de consumo, como por exemplo, gêneros cuja data de vencimento esteja fora do prazo de validade, ou que não estejam embalados adequadamente;
- 5.1.3. A CONTRATADA não poderá utilizar utensílios, móveis ou qualquer outro objeto de madeira que possa entrar em contato direto com o alimento;
- 5.1.4. A CONTRATADA deverá dispor de embalagens adequadas para o acondicionamento de cada tipo de preparação e/ou gênero alimentícios;
- 5.1.5. Os utensílios (louças, copos, talheres, etc.) deverão ser adequados aos tipos de lanches e bebidas servidos, os quais deverão apresentar perfeitas condições de qualidade e higiene, antes e após sua utilização;
- 5.1.6. As preparações e gêneros alimentícios deverão ser armazenados e expostos à venda devidamente protegidos de poeira, pragas e vetores urbanos, tais como moscas, formigas, roedores entre outros que possam contaminá-los ou causar sua deterioração;
- 5.1.7. Os alimentos prontos e gêneros perecíveis, disponíveis à venda, deverão estar armazenados em local adequado, como por exemplo, estufas no caso de alimentos quentes e geladeira no caso de alimentos frios, sendo observadas as condições de temperatura à conservação de cada tipo de preparação e/ou gênero alimentício;
- 5.1.8. É vedada a entrada ou a permanência de quaisquer animais nas dependências da cantina;
- 5.1.9. Todos(as) colaboradores/ funcionários(as) da cantina deverão ser credenciados junto IFMS, devendo ser repassada a relação de nomes, por

escrito, até o 2º (segundo) dia útil anterior ao início das atividades, bem como ser providenciada a devida alteração e atualização, sendo as informações repassadas à fiscalização do contrato;

- 5.1.10. Não é permitida a manipulação de alimentos por funcionários que apresentem feridas, lesões, cortes nas mãos e braços, gastroenterites agudas ou crônicas, bem como aqueles que estiverem acometidos de faringites, infecções pulmonares, respiratórias ou com algum tipo de patologia transmissível por contato direto com o alimento;
- 5.1.11. Fica proibido tossir, comer, falar e fumar sobre os alimentos;
- 5.1.12. A CONTRATADA deverá se responsabilizar pela observância das normas ambientais em relação aos produtos que utilizar durante o período do contrato. Deverão também ser observadas as normas de vigilância sanitária local. Caso não sejam cumpridas todas as normas, a CONTRATADA estará sujeita às penas administrativas, tanto dos órgãos competentes de fiscalização, quanto por parte da administração do campus;
- 5.1.13. Os alimentos vendidos na cantina não poderão ser produzidos no espaço físico concedido, devendo ser preparados nas dependências da CONTRATADA, fora do campus, que se responsabilizará integralmente pela qualidade, procedência, preparo, armazenamento, transporte e organização dos mesmos para venda no campus;
- 5.1.14. O objeto do contrato será a comercialização, pela CONTRATADA, dos produtos contidos no cardápio mínimo estabelecido pelo campus juntamente com o pagamento do valor mensal da cessão pelo uso do espaço físico cedido para a prestação do serviço;
- 5.1.15. Os produtos que compõem o cardápio mínimo deverão estar disponíveis diariamente, nos três turnos de funcionamento, em quantidades suficientes, devendo realizar a reposição o mais breve possível, de modo que o cardápio mínimo seja sempre obedecido, sem prejuízo das variedades e da qualidade dos produtos;
- 5.1.16. Além dos itens obrigatórios do cardápio mínimo de produtos é facultado à CONTRATADA a comercialização de gêneros de conveniência, alimentos prontos para o consumo (biscoitos e salgadinhos de pacote, chocolates, doces, sobremesas, sorvetes, panificação e confeitaria, entre outros), bem como sempre observando a viabilidade econômica (demanda), alimentos e produtos de alta qualidade nutricional, de preferência os de fabricação própria, sem adição final de conservantes e com a melhor composição nutricional possível, objetivando o fornecimento de uma alimentação saudável;
- 5.1.17. Tanto para substituição de itens constantes no cardápio mínimo como para venda de novos itens, para apuração do valor a CONTRATADA deverá realizar pesquisa de preços junto a 2 (dois) estabelecimentos e demonstrar que os preços a serem praticados estão compatíveis aos preços médios praticados no comércio local, o que será averiguado pela

fiscalização do contrato, devendo emitir manifestação quanto a aprovação ou desaprovação, bem como encaminhar à autoridade máxima do campus para autorização ou recusa devidamente justificada no prazo de 05 (cinco) dias;

5.1.18. Para esses casos, o IFMS se reserva ao direito de não aceitar o valor apresentado pela CONTRATADA, realizando pesquisa de preços para contraproposta, por meio da fiscalização do contrato, cabendo à CONTRATADA, quando da ocorrência dessa situação, seguir o valor pesquisado pela CONTRATANTE.

5.1.19. A CONTRATADA deverá manter obrigatoriamente a tabela atualizada de preços praticados afixada em local visível e de acesso a todos os usuários;

5.1.20. Os alimentos fornecidos deverão conter ingredientes de primeira qualidade, devendo ser entregues aos usuários devidamente acondicionados em sacos ou guardanapos de papel, ou plásticos apropriados;

5.1.21. Os salgados e demais alimentos servidos não deverão ser preparados com óleo reutilizado, mantendo, desta forma, o padrão de qualidade do óleo e do alimento frito.

5.1.22. Caberá à CONTRATADA, às suas expensas, reparar ou substituir, no total ou em parte, os produtos fornecidos em que se verificarem que estão impróprios para o consumo.

5.1.22.1. São considerados impróprios para o consumo os produtos: cujos prazos de validade estejam vencidos; os deteriorados, estragados e que apresentem características (sabor, cheiro, aparência) diferentes do habitualmente esperado, como por exemplo produtos mofados, com embalagens estufadas, gosto rançoso etc; os que apresentem alguma contaminação física (inseto, fios de tecido, cabelo) e presença de sujeira não identificada (pontos pretos que não são da composição do alimento); quantidade/peso diverso da indicada na embalagem.

5.1.22.2. Para essas situações o consumidor poderá solicitar, à sua escolha, a substituição do produto por outro da mesma espécie em perfeitas condições de uso ou a restituição imediata da quantia paga.

5.1.23. Caberá à CONTRATADA, às suas expensas, reparar ou substituir, no total ou em parte, os produtos fornecidos em que se verificarem que estão impróprios para o consumo.

5.1.24. A comercialização de itens sem atendimento das exigências anteriores poderá caracterizar desvirtuação da finalidade da concessão e ensejar rescisão unilateral do contrato pela Administração a qualquer tempo, sem que a cessionária tenha direito a qualquer indenização;

- 5.1.25. Não será permitida a venda de bebidas energéticas, alcoólicas, bem como de cigarros, cigarrilhas, charutos, cachimbos ou de qualquer outro produto fumígeno derivado ou não do tabaco;
- 5.1.26. A CONTRATADA deverá contar com opções de pagamento suficientes para que não haja prejuízo aos usuários podendo ser em dinheiro, cartões de crédito e débito, PIX, entre outros;
- 5.1.27. A CONTRATADA não deverá fazer uso de propagandas de qualquer natureza sob a forma de cartazes, adesivos e similares nas paredes externas e internas e portas em geral, sem a anuência da Administração, por intermédio da fiscalização do contrato, como também, a venda de rifas e o uso de rádios, equipamentos de som e músicas que atrapalhem os ambientes de estudo

### **Local e horário da prestação dos serviços**

5.2. Os serviços serão prestados no seguinte endereço: IFMS - Campus Aquidauana, situado à Rua José Tadao Arima, número 222 – Vila Ycarai – Aquidauana/MS – CEP 79200-000.

5.3. Os serviços serão prestados no seguinte horário: período matutino, das 09h00 às 12h30; período vespertino, das 15h00 às 16h00; e período noturno, das 18h15 às 21h30, de segunda à sexta-feira.

- 5.3.1. Caberá à CONTRATADA proporcionar atendimento compatível com o volume e fluxo de pessoas, especialmente nos horários de intervalo (recreio), devendo manter um número suficiente de atendentes de modo a evitar a formação de filas.
- 5.3.2. Os intervalos das aulas (recreio) ocorrem nos seguintes horários: período matutino, das 09h15 às 09h30; período vespertino, das 15h15 às 15h30 e período noturno, das 21h05 às 21h15.
- 5.3.3. Os horários de funcionamento poderão ser objeto de acordo entre a Administração do IFMS (CONTRATANTE) e a CONTRATADA (empresa concessionária) para melhor atender ao público do IFMS Campus Aquidauana.
- 5.3.4. Caso a CONTRATADA necessite permanecer fora do horário mínimo de funcionamento, só poderá fazê-lo se autorizado pela fiscalização do contrato, após a apresentação de pedido formal devidamente justificado. Por exemplo: informar caso haja necessidade de adentrar no ambiente da cantina/campus em finais de semana, feriados, recessos etc.
- 5.3.5. A critério da CONTRATADA, o funcionamento da cantina poderá ter início a partir das 06h45 e encerramento às 22h00, se julgar necessário, para melhor atender aos usuários, mediante apresentação de requerimento por escrito à fiscalização do contrato, desde que devidamente autorizado pela autoridade máxima do campus no prazo de 05 (cinco) dias.
- 5.3.6. Quando houver sábados letivos ou eventos, serão definidos pela Administração os horários de funcionamento da cantina para melhor atender as necessidades do público-usuário, havendo comunicação à

CONTRATADA por escrito, com antecedência mínima de 48 (quarenta e oito) horas.

- 5.3.7. O funcionamento da Cantina poderá seguir horários extraordinários por ocasião das férias escolares dos discentes e docentes, desde que acordado previamente com a CONTRATANTE. A cópia do calendário acadêmico poderá ser solicitada pela CONTRATADA, a qualquer momento, junto à comissão de fiscalização responsável pelo contrato da Cantina. Excepcionalmente, nos períodos de recesso, greve e férias escolares, desde que devidamente autorizado formalmente pela Administração, poderá haver alteração nos horários de funcionamento. Porém, mesmo em períodos de baixo movimento, a Cessionária deverá garantir uma estrutura mínima para atender à comunidade acadêmica.

### **Rotinas a serem cumpridas**

5.4. A execução contratual observará as rotinas abaixo:

- 5.4.1. Os produtos que compõem o cardápio mínimo deverão estar disponíveis diariamente, nos três turnos de funcionamento, em quantidades suficientes, devendo realizar a reposição o mais breve possível, de modo que o cardápio mínimo seja sempre obedecido, sem prejuízo das variedades e da qualidade dos produtos.
- 5.4.2. A CONTRATADA deverá manter sempre higienizados os equipamentos e instalações de todo o espaço físico concedido para exploração dos serviços de cantina, bem como realizar a limpeza e higienização de expositores, estufas e refrigerados com grande frequência e de acordo com as normas sanitárias, evitando contaminação de alimentos.
- 5.4.3. A limpeza, manutenção, conservação e vigilância do espaço físico concedido, tais como: retirada do lixo, higienização, limpeza e conservação de pisos, paredes, pias, mesas, equipamentos e de todas dependências, serão de responsabilidade da CONTRATADA e deverá ser diária;
- 5.4.4. A retirada do lixo e a limpeza do espaço físico concedido deverão ser efetuadas pelo menos 2 (duas) vezes por dia e sempre que se fizer necessário, inclusive, a CONTRATADA deverá acatar as orientações da fiscalização quanto aos eventuais ajustes na frequência da limpeza.
- 5.4.5. O lixo deverá ser disposto adequadamente em recipientes de fácil limpeza, em sacos plásticos, devendo ser retirado quantas vezes forem necessárias e no horário adequado, objetivando evitar a proliferação de odores desagradáveis, cabendo à CONTRATADA a aquisição de lixeiras com tampas acionadas por pedal, apropriadas para tal finalidade, bem como sacos de lixo apropriados;
- 5.4.6. Providenciar, sem qualquer ônus para o IFMS, a obtenção de licenças, autorizações, alvarás e outros, junto às autoridades competentes, necessários ao funcionamento da cantina dentro das normas legais vigentes, respondendo por eventuais infrações a estas normas.

5.4.7. Facilitar todas as atividades de fiscalização dos serviços que serão exercidos por servidores designados para tal finalidade.

5.4.8. Fica o imóvel destinado ao uso de cantina, sendo vedado à CONTRATADA sublocá-lo, cedê-lo ou emprestá-lo no todo ou em parte, a que título for.

### **Materiais a serem disponibilizados**

5.5. Para a perfeita execução dos serviços, a Contratada deverá disponibilizar os materiais, equipamentos, ferramentas e utensílios necessários, nas quantidades estimadas e qualidades a seguir estabelecidas, promovendo sua substituição quando necessário:

5.5.1. Guardanapos de papel;

5.5.2. Copos descartáveis;

5.5.3. Álcool 70% para higienização;

5.5.4. Papel Toalha;

5.5.5. Panos de chão na cor branca;

5.5.6. Materiais e produtos para limpeza e higienização;

5.5.7. Rodos e vassouras;

5.5.8. Sacos de lixo;

5.6. Para atendimento dos requisitos de funcionamento a CONTRATADA deverá dispor, entre outros, de no mínimo de:

5.7. Estufa para salgado;

5.8. Forno microondas;

5.9. Refrigerador;

5.10. Liquidificador;

5.11. Outros equipamentos poderão ser utilizados desde que autorizados pela Autoridade Máxima do IFMS Campus Aquidauana no prazo de 05 (cinco) dias, mediante requerimento por escrito apresentado pela CONTRATADA e manifestação da fiscalização de contrato amparada pela Coordenação de Administração da Sede (AQ-COADS).

### **Informações relevantes para o dimensionamento da proposta**

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

5.12.1. Atualmente o *Campus* Aquidauana conta com 108 servidores, 909 estudantes matriculados (277 no turno matutino, 202 no vespertino, 312 no noturno e 118 em turno integral, predominantemente matutino e vespertino) e aproximadamente 26 colaboradores terceirizados. A quantidade de visitantes é variável.;

5.12.2. Deverá ser fornecida alimentação suficiente para os três turnos de funcionamento da Instituição;

5.12.3. Considerando que o alimento não será produzido no local de comercialização, a CONTRATADA deverá possuir uma cozinha licenciada,

detentora de Licença Sanitária, para manipulação do alimento, devendo manter válido durante toda a vigência do contrato e apresentar o documento comprobatório a cada renovação;

5.12.4. A CONTRATADA deverá manter atualizada durante toda a vigência do contrato os documentos exigidos na habilitação e contratação;

#### **Especificação da garantia do serviço ([art. 40, §1º, inciso III, da Lei nº 14.133, de 2021](#))**

5.13. O prazo de garantia contratual dos serviços é aquele estabelecido na Lei nº 8.078, de 11 de setembro de 1990 (Código de Defesa do Consumidor).

### **6. MODELO DE GESTÃO DO CONTRATO**

6.1. O contrato deverá ser executado fielmente pelas partes, de acordo com as cláusulas avençadas e as normas da Lei nº 14.133, de 2021, e cada parte responderá pelas consequências de sua inexecução total ou parcial.

6.2. Em caso de impedimento, ordem de paralisação ou suspensão do contrato, o cronograma de execução será prorrogado automaticamente pelo tempo correspondente, anotadas tais circunstâncias mediante simples apostila.

6.3. As comunicações entre o órgão ou entidade e a contratada devem ser realizadas por escrito sempre que o ato exigir tal formalidade, admitindo-se o uso de mensagem eletrônica para esse fim.

6.4. O órgão ou entidade poderá convocar representante da empresa para adoção de providências que devam ser cumpridas de imediato.

6.5. Após a assinatura do contrato ou instrumento equivalente, o órgão ou entidade poderá convocar o representante da empresa contratada para reunião inicial para apresentação do plano de fiscalização, que conterá informações acerca das obrigações contratuais, dos mecanismos de fiscalização, das estratégias para execução do objeto, do plano complementar de execução da contratada, quando houver, do método de aferição dos resultados e das sanções aplicáveis, dentre outros.

6.6. A reunião inicial será registrada em ata e deverão participar, preferencialmente, o gestor do contrato, os fiscais do contrato e representante da empresa.

6.7. Os valores inicialmente pactuados para a concessão são fixos e irrevogáveis no prazo de um ano contado da data de vigência do prazo contratual;

6.8. Após o interregno de um ano e independentemente de pedido da CONTRATADA, os valores iniciais da concessão serão reajustados, mediante a aplicação do Índice Geral de Preços - Mercado (IGP-M) para para os produtos do cardápio mínimo e do Índice de Preços ao Consumidor Amplo (IPCA) para o valor da concessão.

6.9. Em situações excepcionais, como nos casos das matérias primas para produção dos alimentos estiverem com os preços excessivamente elevados, desde que devidamente comprovado, poderá a CONTRATADA apresentar requerimento à fiscalização de contrato, mediante planilhas, para reajuste de produtos antes do interregno mínimo de um ano, a fim de manter o equilíbrio econômico-financeiro do contrato, que deverá ser autorizado pela autoridade máxima do campus no prazo de 05 (cinco) dias;

6.10. Em caso de rescisão do contrato, independentemente do motivo que lhe der causa, a CONTRATADA deverá retirar todos os seus bens e equipamentos, bem como todas as adaptações efetuadas no espaço e equipamentos, repondo-os nas mesmas condições em que se encontravam no momento do início da prestação dos serviços, no prazo de 05 (cinco) dias, podendo haver pedido de prorrogação, à fiscalização do contrato, devidamente justificado;

6.11. Findo o prazo do Contrato, a CONTRATADA obriga-se a desocupar e entregar, no prazo de até 05 (cinco) dias do encerramento da vigência contratual, o espaço físico que lhe havia sido destinado, o que fará independentemente de qualquer aviso, notificação, interpelação judicial ou extrajudicial;

6.12. O prazo de vigência da Concessão de Uso será de 12 (doze) meses, podendo ser prorrogado por interesse das partes até o limite de 10 (dez) anos, desde que a autoridade competente ateste que as condições e os preços permanecem vantajosos para a Administração, permitida a negociação com o contratado ou a extinção contratual sem ônus para qualquer das partes, nos termos dos arts. 106 e 107 da Lei n.º 14.133, de 2021;

6.13. Comunicar, por escrito, três dias úteis antes da previsão de entrega/desocupação do espaço físico, ao fiscal do contrato para que o mesmo possa acompanhar e fiscalizar toda a desocupação do espaço;

6.14. Em caso de emergência em saúde pública a CONTRATADA deverá seguir as recomendações emitidas pela Equipe de Fiscalização do IFMS durante todo o período em que estiver presente nas instalações dos campi;

6.15. É proibido fumar nas dependências do campus. Conforme prevê a Lei Federal 9.294/96, é proibido o uso de cigarros e produtos semelhantes, derivados do tabaco, em locais coletivos fechados, sejam privados ou públicos;

6.16. A existência e a atuação da Fiscalização em nada diminuirá a responsabilidade única, integral e exclusiva da CONTRATADA no que concerne à execução dos serviços e suas implicações próximas ou remotas, sempre em conformidade com o contrato, o Código Civil e demais leis ou regulamentos vigentes e pertinentes, no Município, no Estado e na União.

### **Fiscalização**

6.17. A execução do contrato deverá ser acompanhada e fiscalizada pelo(s) fiscal(is) do contrato, ou pelos respectivos substitutos (Lei nº 14.133, de 2021, art. 117, caput).

### **Fiscalização Técnica**

6.18. O fiscal técnico do contrato acompanhará a execução do contrato, para que sejam cumpridas todas as condições estabelecidas no contrato, de modo a assegurar os melhores resultados para a Administração. (Decreto nº 11.246, de 2022, art. 22, VI);

6.19. O fiscal técnico do contrato anotará no histórico de gerenciamento do contrato todas as ocorrências relacionadas à execução do contrato, com a descrição do que for necessário para a regularização das faltas ou dos defeitos observados. (Lei nº 14.133, de 2021, art. 117, §1º e Decreto nº 11.246, de 2022, art. 22, II);

6.20. Identificada qualquer inexecução ou irregularidade, o fiscal técnico do contrato emitirá notificações para a correção da execução do contrato, determinando prazo para a correção. (Decreto nº 11.246, de 2022, art. 22, III);

6.21. O fiscal técnico do contrato informará ao gestor do contato, em tempo hábil, a situação que demandar decisão ou adoção de medidas que ultrapassem sua competência, para que adote as medidas necessárias e saneadoras, se for o caso. (Decreto nº 11.246, de 2022, art. 22, IV);

6.22. No caso de ocorrências que possam inviabilizar a execução do contrato nas datas aprazadas, o fiscal técnico do contrato comunicará o fato imediatamente ao gestor do contrato. (Decreto nº 11.246, de 2022, art. 22, V);

6.23. O fiscal técnico do contrato comunicará ao gestor do contrato, em tempo hábil, o término do contrato sob sua responsabilidade, com vistas à tempestiva renovação ou à prorrogação contratual (Decreto nº 11.246, de 2022, art. 22, VII).

6.24. Além do disposto acima, a fiscalização contratual obedecerá o seguinte:

6.24.1. Caberá ao fiscal solicitar a emissão de Guia de Recolhimento da União (GRU), referente ao pagamento da concessão de uso (aluguel), junto à Coordenação de Planejamento e Orçamento do Campus Aquidauana (AQ-COPOR), antes do encerramento do mês referente a cobrança, para pagamento em até 05 (cinco) dias úteis do mês subsequente, devendo a CONTRATADA recolher os valores até a data de vencimento.

6.24.2. A CONTRATADA deverá apresentar o comprovante de pagamento, à fiscalização do contrato, até o dia seguinte a data em que for efetuado.

6.24.3. O atraso no cumprimento desta obrigação acarretará para a CONTRATADA multa de 2% (dois por cento) ao mês sobre o valor a ser pago, acrescido de juros de mora de 0,3% (três décimos por cento) ao dia, a ser contabilizado no período correspondente ao atraso.

6.24.4. Se o atraso no pagamento da concessão de uso (aluguel), por parte da CONTRATADA, for superior a 60 (sessenta) dias, a CONTRATANTE procederá à rescisão contratual.

6.24.5 O não pagamento do valor devido, incluídos multa e juros, ensejará na inscrição em dívida ativa e posterior cobrança judicial.

6.24.6. Todos os assuntos definidos e acordados em reuniões realizadas durante a vigência do contrato serão registrados em ata pela fiscalização do contrato.

6.24.7. Os mecanismos de comunicação a serem estabelecidos entre a Contratante e a Contratada serão por meio de telefone, e-mail, ofícios e reuniões previamente agendadas, com registro em ata.

6.24.8. O acompanhamento e a fiscalização da execução do contrato consistem na verificação da conformidade da prestação dos serviços e da alocação dos recursos necessários, de forma a assegurar o perfeito cumprimento do ajuste, devendo ser exercidos por um ou mais representantes da Contratante, especialmente designados, na forma dos arts. 104, III e 117 da Lei 14.133, de 2021, e do Decreto nº 9.507, de 2018. A verificação da adequação da prestação do serviço deverá ser realizada com base nos critérios previstos neste Termo de Referência.

- 6.24.9. A gestão e fiscalização da execução contratual será realizada por servidores efetivos do IFMS, designados em portaria, nos moldes definidos pela Instrução Normativa nº 5/2017-SLTI/MPOG e seus anexos, compreendendo, em termos gerais, as seguintes atividades: Gestão da execução do contrato, Fiscalização Setorial e Fiscalização Técnica.
- 6.24.10. As atividades de gestão e fiscalização da execução contratual devem ser realizadas de forma preventiva, rotineira e sistemática, podendo ser exercidas por servidores, equipe de fiscalização ou único servidor, desde que, no exercício dessas atribuições, fique assegurada a distinção dessas atividades e, em razão do volume de trabalho, não comprometa o desempenho de todas as ações relacionadas à Gestão do Contrato.
- 6.24.11. O descumprimento total ou parcial das obrigações e responsabilidades assumidas pela Contratada poderá ensejar a aplicação de sanções administrativas, previstas neste Termo de Referência e na legislação vigente, podendo culminar em rescisão contratual, conforme disposto nos artigos 137 da Lei nº 14.133, de 2021. As disposições previstas no subitem não excluem o disposto no Anexo VIII da Instrução Normativa SLTI/MPOG nº 05, de 2017, aplicável no que for pertinente à contratação.

### **Fiscalização Administrativa**

6.25. O fiscal administrativo do contrato verificará a manutenção das condições de habilitação da contratada, acompanhará o empenho, o pagamento, as garantias, as glosas e a formalização de apostilamento e termos aditivos, solicitando quaisquer documentos comprobatórios pertinentes, caso necessário (Art. 23, I e II, do Decreto nº 11.246, de 2022).

6.26. Caso ocorra descumprimento das obrigações contratuais, o fiscal administrativo do contrato atuará tempestivamente na solução do problema, reportando ao gestor do contrato para que tome as providências cabíveis, quando ultrapassar a sua competência; (Decreto nº 11.246, de 2022, art. 23, IV).

### **Gestor do Contrato**

6.27. O gestor do contrato coordenará a atualização do processo de acompanhamento e fiscalização do contrato contendo todos os registros formais da execução no histórico de gerenciamento do contrato, a exemplo da ordem de serviço, do registro de ocorrências, das alterações e das prorrogações contratuais, elaborando relatório com vistas à verificação da necessidade de adequações do contrato para fins de atendimento da finalidade da administração. (Decreto nº 11.246, de 2022, art. 21, IV).

6.28. O gestor do contrato acompanhará os registros realizados pelos fiscais do contrato, de todas as ocorrências relacionadas à execução do contrato e as medidas adotadas, informando, se for o caso, à autoridade superior àquelas que ultrapassarem a sua competência. (Decreto nº 11.246, de 2022, art. 21, II).

6.29. O gestor do contrato acompanhará a manutenção das condições de habilitação da contratada, para fins de empenho de despesa e pagamento, e anotará os problemas que obstem o fluxo normal da liquidação e do pagamento da despesa no relatório de riscos eventuais. (Decreto nº 11.246, de 2022, art. 21, III).

6.30. O gestor do contrato emitirá documento comprobatório da avaliação realizada pelos fiscais técnico, administrativo e setorial quanto ao cumprimento de obrigações assumidas pelo contratado, com menção ao seu desempenho na execução contratual, baseado nos indicadores objetivamente definidos e aferidos, e a eventuais penalidades aplicadas, devendo constar do cadastro de atesto de cumprimento de obrigações. (Decreto nº 11.246, de 2022, art. 21, VIII).

6.31. O gestor do contrato tomará providências para a formalização de processo administrativo de responsabilização para fins de aplicação de sanções, a ser conduzido pela comissão de que trata o art. 158 da Lei nº 14.133, de 2021, ou pelo agente ou pelo setor com competência para tal, conforme o caso. (Decreto nº 11.246, de 2022, art. 21, X).

6.32. O gestor do contrato deverá elaborar relatório final com informações sobre a consecução dos objetivos que tenham justificado a contratação e eventuais condutas a serem adotadas para o aprimoramento das atividades da Administração. (Decreto nº 11.246, de 2022, art. 21, VI).

6.33. O gestor do contrato deverá enviar a documentação pertinente ao setor de contratos para a formalização dos procedimentos de liquidação e pagamento, no valor dimensionado pela fiscalização e gestão nos termos do contrato.

## **7. FORMA E CRITÉRIOS DE SELEÇÃO DO FORNECEDOR E REGIME DE EXECUÇÃO**

### **Forma de seleção e critério de julgamento da proposta**

7.1. O fornecedor será selecionado por meio da realização de procedimento de DISPENSA DE LICITAÇÃO, sob a forma ELETRÔNICA, com adoção do critério de julgamento pelo MENOR PREÇO dos itens que compõem o grupo que consta na tabela do item 1.1 deste Termo de Referência.

### **Regime de execução**

7.2. O regime de execução do contrato será Empreitada por Preço Unitário, pois a execução do serviço se dará de acordo com a demanda apresentada pelo Campus Aquidauana.

### **Exigências de habilitação**

7.3. Para fins de habilitação, deverá o licitante comprovar os seguintes requisitos:

### **Habilitação jurídica**

**7.4. Pessoa física:** cédula de identidade (RG) ou documento equivalente que, por força de lei, tenha validade para fins de identificação em todo o território nacional;

**7.5. Empresário individual:** inscrição no Registro Público de Empresas Mercantis, a cargo da Junta Comercial da respectiva sede;

**7.6. Microempreendedor Individual - MEI:** Certificado da Condição de Microempreendedor Individual - CCMEI, cuja aceitação ficará condicionada à verificação da autenticidade no sítio <https://www.gov.br/empresas-e-negocios/pt-br/empreendedor>;

**7.7. Sociedade empresária, sociedade limitada unipessoal – SLU ou sociedade identificada como empresa individual de responsabilidade limitada - EIRELI:** inscrição do ato constitutivo, estatuto ou contrato social no Registro Público de Empresas Mercantis,

a cargo da Junta Comercial da respectiva sede, acompanhada de documento comprobatório de seus administradores;

**7.8. Sociedade empresária estrangeira:** portaria de autorização de funcionamento no Brasil, publicada no Diário Oficial da União e arquivada na Junta Comercial da unidade federativa onde se localizar a filial, agência, sucursal ou estabelecimento, a qual será considerada como sua sede, conforme Instrução Normativa DREI/ME n.º 77, de 18 de março de 2020.

**7.9. Sociedade simples:** inscrição do ato constitutivo no Registro Civil de Pessoas Jurídicas do local de sua sede, acompanhada de documento comprobatório de seus administradores;

**7.10. Filial, sucursal ou agência de sociedade simples ou empresária:** inscrição do ato constitutivo da filial, sucursal ou agência da sociedade simples ou empresária, respectivamente, no Registro Civil das Pessoas Jurídicas ou no Registro Público de Empresas Mercantis onde opera, com averbação no Registro onde tem sede a matriz

**7.11. Sociedade cooperativa:** ata de fundação e estatuto social, com a ata da assembleia que o aprovou, devidamente arquivado na Junta Comercial ou inscrito no Registro Civil das Pessoas Jurídicas da respectiva sede, além do registro de que trata o art. 107 da Lei nº 5.764, de 16 de dezembro de 1971.

**7.12. Ato de autorização** para o exercício da atividade de manipulação de alimentos, expedido por meio de licença sanitária/alvará expedido pela Vigilância Sanitária Municipal de Aquidauana, nos termos do artigo 143 da [Lei Complementar nº 042/2014](#) do município de Aquidauana .

7.13. Os documentos apresentados deverão estar acompanhados de todas as alterações ou da consolidação respectiva.

### **Habilitação fiscal, social e trabalhista**

7.14. Prova de inscrição no Cadastro Nacional de Pessoas Jurídicas ou no Cadastro de Pessoas Físicas, conforme o caso;

7.15. Prova de regularidade fiscal perante a Fazenda Nacional, mediante apresentação de certidão expedida conjuntamente pela Secretaria da Receita Federal do Brasil (RFB) e pela Procuradoria-Geral da Fazenda Nacional (PGFN), referente a todos os créditos tributários federais e à Dívida Ativa da União (DAU) por elas administrados, inclusive aqueles relativos à Seguridade Social, nos termos da Portaria Conjunta nº 1.751, de 02 de outubro de 2014, do Secretário da Receita Federal do Brasil e da Procuradora-Geral da Fazenda Nacional.

7.16. Prova de regularidade com o Fundo de Garantia do Tempo de Serviço (FGTS);

7.17. Prova de inexistência de débitos inadimplidos perante a Justiça do Trabalho, mediante a apresentação de certidão negativa ou positiva com efeito de negativa, nos termos do Título VII-A da Consolidação das Leis do Trabalho, aprovada pelo Decreto-Lei nº 5.452, de 1º de maio de 1943;

7.18. Prova de inscrição no cadastro de contribuintes Estadual relativo ao domicílio ou sede do fornecedor, pertinente ao seu ramo de atividade e compatível com o objeto contratual;

7.19. Prova de regularidade com a Fazenda Estadual do domicílio ou sede do fornecedor, relativa à atividade em cujo exercício contrata ou concorre;

7.20. Caso o fornecedor seja considerado isento dos tributos Estadual relacionados ao objeto contratual, deverá comprovar tal condição mediante a apresentação de declaração da Fazenda respectiva do seu domicílio ou sede, ou outra equivalente, na forma da lei.

7.21. O fornecedor enquadrado como microempreendedor individual que pretenda auferir os benefícios do tratamento diferenciado previstos na Lei Complementar n. 123, de 2006, estará dispensado da prova de inscrição nos cadastros de contribuintes estadual e municipal.

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

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

7.22.2. A não-regularização fiscal e trabalhista no prazo previsto no subitem anterior acarretará a inabilitação do licitante, sendo facultada a convocação dos participantes remanescentes, na ordem de classificação. Se, na ordem de classificação, seguir-se outra microempresa ou empresa de pequeno porte com alguma restrição na documentação fiscal e trabalhista, será concedido o mesmo prazo para regularização.

### **Qualificação Técnica**

7.23. Declaração de que o licitante tomou conhecimento de todas as informações e das condições locais para o cumprimento das obrigações objeto da licitação;

7.24. A declaração acima poderá ser substituída por declaração formal assinada pelo responsável técnico do licitante acerca do conhecimento pleno das condições e peculiaridades da contratação.

7.25. Certidão de Licença Sanitária, referente ao local destinado à produção, fábrica, preparo, beneficiamento, manipulação, acondicionamento, armazenamento, expedido pela Vigilância Sanitária municipal, nos termos do artigo 143 da [Lei Complementar nº 042/2014](#) do município de Aquidauana .

7.26. O fornecedor enquadrado como microempreendedor individual que pretenda auferir os benefícios do tratamento diferenciado previstos na Lei Complementar n. 123, de 2006, estará dispensado da prova de inscrição nos cadastros de contribuintes estadual e municipal, bem como da apresentação de balanço patrimonial.

## **8. ESTIMATIVAS DO VALOR DA CONTRATAÇÃO**

8.1. O custo estimado total da contratação é de R\$114,25 (cento e quatorze reais e vinte e cinco centavos), conforme custos unitários apostos na tabela acima.

8.2. A taxa mensal de utilização sugerida é de 525,58 (quinhentos e vinte e cinco reais e cinquenta e oito centavos). Tal valor será utilizado para cobrir os custos referentes ao consumo de água e energia elétrica, bem como segurança, visto que a área a ser utilizada se situa dentro das dependências do Campus Aquidauana.

8.3. O consumo de energia elétrica mencionado no item Requisitos de Funcionamento do documento Estudos Técnicos Preliminares, não inclui consumo com equipamento de ar condicionado, o qual não poderá ser instalado pela contratada, salvo interesse manifestado da Administração, que poderá considerar a instalação desde que atendidas as exigências técnicas, legais e atualização do valor da taxa mensal de ocupação, proporcionalmente ao consumo adicional de energia elétrica decorrente da utilização de ar condicionado.

## **9. ADEQUAÇÃO ORÇAMENTÁRIA**

9.1. O objeto da contratação se trata de estimativa de receita, uma vez que será adotado o critério de julgamento pelo menor preço por grupo de itens (cesta básica), sendo predefinidos os valores a serem pagos pelo uso do espaço público.

Aquidauana, 10 de março de 2025..