



MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO  
INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DE MATO GROSSO  
Campus Rondonópolis  
Departamento de Compras

**SERVIÇO PÚBLICO FEDERAL**

**MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO**

**SECRETARIA DE EDUCAÇÃO PROFISSIONAL E TECNOLÓGICA INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E  
TECNOLOGIA MATO GROSSO**

**TERMO DE REFERÊNCIA**

**(Prestação de serviço continuado sem dedicação exclusiva de mão-de-obra)**

**PREGÃO ELETRÔNICO Nº 51/2022.**

**INSTITUTO FEDERAL MATO GROSSO - CAMPUS RONDONÓPOLIS**

**(Processo Administrativo n.º 23196.000282.2022-14)**

**1. DO OBJETO**

1.1 Contratação de CONCESSÃO ADMINISTRATIVA ONEROSA PARA USO DE ESPAÇO FÍSICO DESTINADO À INSTALAÇÃO E EXPLORAÇÃO DE ÁREA PARA FINS COMERCIAIS no ramo de CANTINA/LANCHONETE de espaço público, pertencente IFMT Campus Rondonópolis, endereço Rua Ananias Martins de Souza, nº 861 - Vila Mineira, Rondonópolis - MT- CEP: 78705-821, em área de 51,02 m<sup>2</sup>., composta por:

- 1.1.1 Espaço físico denominada cantina com 14,61 m<sup>2</sup>, contendo uma pia;
- 1.1.2. Espaço físico denominada cozinha com 25,63 m<sup>2</sup>, contendo uma pia;
- 1.1.3. Espaço físico denominado depósito com 10,78 m<sup>2</sup>;

ITEM	DESCRIÇÃO/ ESPECIFICAÇÃO	Unidade de Medida	Quantidade	Valor Mensal Mínimo (B)	Valor Total Mínimo (12 Meses) (C= AXB)
1	Concessão administrativa de uso de espaço físico, para prestação de serviço de fornecimento de lanches (cantina/lancheonete, no IFMT Campus Rondonópolis, área de 51,02 m <sup>2</sup> .	Mês	12	R\$ 901,34	R\$ 10.816,08

1.2. O objeto da licitação tem a natureza de serviço contínuo de serviço comum de fornecimento de alimentação, com concessão onerosa de uso de espaço físico, para exploração de cantina/lanchonete no IFMT Campus Rondonópolis.

1.3. Os quantitativos e respectivos códigos dos itens são discriminados na tabela acima.

1.4. A presente contratação será concessão de uso onerosa, com o preço mínimo mensal estipulado em R\$ 901,34 (novecentos e um reais e trinta e quatro centavos), que deverá ser ajustado anualmente pelo IGPM/FGV e na falta deste, pelo INPC (IBGE), ou, outro índice substitutivo.

1.5. O prazo de vigência do contrato é de 12 (meses, anos), 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 CONTRATAÇÃO**

2.1 A Justificativa e objetivo da contratação encontram-se pormenorizados em Tópico específico dos Estudos Técnicos Preliminares, apêndice deste Termo de Referência.

## **3. DESCRIÇÃO DA SOLUÇÃO:**

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

4.1. Trata-se de serviço comum, de caráter continuado e sem fornecimento de mão de obra em regime de dedicação exclusiva, a ser contratado mediante licitação, na modalidade pregão, em sua forma eletrônica nos termos do parágrafo único, do art. 1º, da Lei 10.520, de 2002, c/c art. 3º, II do Decreto nº 10.024/2019.

4.2. 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.

4.3. A prestação dos serviços não gera vínculo empregatício entre os empregados da Contratada e a Administração Contratante, vedando-se qualquer relação entre estes que caracterize pessoalidade e subordinação direta.

## **5. REQUISITOS DA CONTRATAÇÃO**

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

5.1.1. O requisito necessário ao atendimento da demanda é a contratação através de licitação de pessoa jurídica pertencentes ao ramo de atividade relacionado ao objeto da contratação.

5.1.2 Esta empresa deverá comprovar sua capacidade técnica através de atestados que demonstre sua aptidão para a prestação dos serviços em características, quantidades e prazos compatíveis à contratação a ser realizada.

5.1.3. A empresa deverá manter um gerente ou preposto para representar a concessionária junto à fiscalização e direção do IFMT Campus Rondonópolis.

5.1.4. Deverá também comprovar sua habilitação jurídica, fiscal, trabalhista e econômico-financeira através da apresentação de certidões negativas para estes fins.

5.1.5. A Concessionária deve cumprir todas as obrigações constantes no Edital, seus anexos e sua proposta, assumindo como exclusivamente seus os riscos e as despesas decorrentes da boa e perfeita execução do objeto e, ainda explorar o espaço físico como cantina/lanchonete, obedecendo as regras do objeto nas condições estipuladas, conforme especificações constantes no Termo de Referência e seus anexos;

5.1.6 Deverá manter, durante toda a execução do contrato, em compatibilidade com as obrigações assumidas, todas as condições de habilitação e qualificação exigidas na licitação;

5.1.7 O fornecimento de alimentação consta da Portaria nº 195, de 25 de janeiro de 2016, do IFMT que define os serviços que se enquadram como de natureza contínua no âmbito do IFMT, este serviço será prestado com vistas a atender as necessidades deste IFMT Campus Rondonópolis de forma permanente e contínua, por mais de um exercício financeiro, portanto o contrato terá duração inicial de 12 meses, podendo ser prorrogado por iguais e sucessivos períodos, até o limite de 60 (sessenta) meses, na forma do art. 57 da Lei nº 8.666/93, com vistas à obtenção de preços e condições mais vantajosas para a Administração.

5.1.8 O serviço a ser contratado não possui especificidades que impliquem em transferência de conhecimentos, tecnologia e técnicas empregadas a serem repassadas em transações contratuais;

5.1.9. Não há especificações que restrinjam a competitividade de mercado;

5.1.10 A contratação deverá ser realizada por processo de pregão eletrônico e analisando no âmbito da cidade de Rondonópolis/MT, é do conhecimento deste órgão que existem inúmeras empresas do ramo de fornecimento de refeições para a realização deste serviço, nestes mesmos moldes propostos pela Administração. Sendo assim, resta evidente que a solução escolhida pelo órgão é possível de ser contratada e atendida facilmente pelo comércio local.

5.1.11 Além dos pontos acima, o adjudicatário deverá apresentar declaração de que tem pleno conhecimento das condições necessárias para a prestação do serviço como requisito para celebração do contrato.

5.1.12 As obrigações da Concessionária e Concedente estão previstas neste Termo de Referência

## **6. CRITÉRIOS DE SUSTENTABILIDADE**

6.1 Os serviços deverão, obrigatoriamente, considerar a questão da sustentabilidade e menor impacto ambiental;

## **7. VISTORIA PARA A LICITAÇÃO**

7.1. Para o correto dimensionamento e elaboração de sua proposta, o licitante poderá realizar vistoria nas instalações do local de execução dos serviços, que é considerada facultativa, no Campus Rondonópolis, acompanhado por servidor designado para esse fim, de segunda à sexta-feira, das 08:00 horas às 17:00. horas.

7.1.1. A empresa deverá preencher, na ocasião da visita técnica, a declaração constante no Anexo II e, caso não realize a visita, preencher o Anexo III do Edital o qual este termo de referência faz parte.

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

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

7.1.4. Por ocasião da vistoria, ao licitante, ou ao seu representante legal, poderá ser entregue CD-ROM, "pen-drive" ou outra forma compatível de reprodução, contendo as informações relativas ao objeto da licitação, para que a empresa tenha condições de bem elaborar sua proposta.

7.1.5. 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 a licitante vencedora assumir os ônus dos serviços decorrentes.

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

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

8.1 A execução do objeto seguirá a seguinte dinâmica:

8.1.1 O espaço físico a ser utilizado corresponde à concessão de uso de área de 51,02 m<sup>2</sup>, pertencente ao Instituto Federal de Mato Grosso Campus Rondonópolis – IFMT, situado a R. Ananias Martins de Souza, 861 – Vila Mineira, Rondonópolis - MT, 78721-520, sendo:

8.1.1.1 espaço físico (cantina) com 14,61 m<sup>2</sup>, contendo uma pia;

8.1.1.2 espaço físico (cozinha) com 25,63 m<sup>2</sup>, contendo uma pia; e

8.1.1.3 espaço físico (depósito) com 10,78 m<sup>2</sup>;

8.1.2 Com base no processo 23196.000405.2022-17 para avaliação imobiliária submetido ao Escritório de infraestrutura do IFMT - Reitoria, que se encontra pormenorizada em Tópico específico dos Estudos Técnicos Preliminares, apêndice deste Termo de Referência, será cobrado um valor mensal de R\$ 901,34 (novecentos e um reais e trinta e quatro centavos) pela utilização do espaço do IFMT Campus Rondonópolis para a cantina durante todo o período de contrato.

8.1.3 O valor mensal pago pela concessionária referente à utilização do espaço do IFMT, nos meses de janeiro, julho e dezembro, poderá ser 10% (dez por cento) do valor total cobrado nos demais meses. Essa redução se dá em virtude do recesso escolar e do fato da maioria dos servidores encontrarem-se em gozo de férias nesse

período. A redução deste valor está condicionada à autorização prévia da contratante.

8.1.4 O valor mensal pela utilização do espaço do IFMT, no período em que houver greve dos docentes ou redução do público por força maior poderá também ser reduzido em 10% (dez por cento) do valor total, a critério da contratante.

8.1.5 Findada a vigência contratual e havendo prorrogação do contrato, o valor mensal para a utilização do espaço físico do IFMT será reajustado de acordo com o Índice Geral de Preços do Mercado - IGP-M (FGV) e, na falta deste, pelo Índice Nacional de Preços ao Consumidor - INPC (IBGE) ou outro índice substitutivo. O referido reajuste será realizado anualmente.

8.1.6 Será ressarcido ao IFMT, via Guia de Recolhimento da União - GRU, o valor relativo ao aluguel, englobando o valor fixo do consumo de água e consumo de energia elétrica.

8.1.7 O fiscal de contrato determinado por portaria interna, irá encaminhar mensalmente a GRU, protocolada, para o responsável pela cantina que deverá efetuar o pagamento e devolver as guias, devidamente quitadas para o referido Setor.

8.1.8. A execução dos serviços será iniciada em até 10 dias após a assinatura do contrato.

## **9. MATERIAIS A SEREM DISPONIBILIZADOS**

9.1. Para a perfeita execução dos serviços, a Contratada deverá disponibilizar os materiais, equipamentos, ferramentas e utensílios necessários, bem como zelar pelo imóvel, garantindo uma prestação de serviços adequada.

9.1.1- A CONCESSIONÁRIA deverá utilizar tantos profissionais quantos forem necessários para que o serviço seja prestado com presteza e agilidade, evitando a formação de longas filas em qualquer momento, e também utilizar sistema de senhas para maior comodidade daqueles que se utilizarem dos serviços.

9.1.2. - A CONCESSIONÁRIA deverá manter em lugar visível quadro com a relação nominal dos empregados que executarão os serviços de que trata o objeto deste Termo de Referência, devidamente atualizada.

9.1.3. - Caberá à CONCESSIONÁRIA promover, sem ônus para a CONCEDENTE, cursos de treinamento geral e específico por área de atuação, conforme determina a legislação pertinente, principalmente no que se refere às Boas Práticas de Manipulação em Serviços de Alimentação.

9.1.4. - Os empregados deverão usar uniforme apropriado, em perfeitas condições de higiene, gorros/bonés, sapatos/tênis, luvas e demais que se fizerem necessários, preferencialmente na cor branca.

9.1.5. É proibido à empresa contratada manipular alimentos após operações de caixa (manuseio de dinheiro, efetuar pagamentos), sem higienizar as mãos. Não é permitida a manipulação de alimentos por empregados que apresentem feridas, lesões, cortes nas mãos e braços, gastroenterites agudas ou crônicas, bem como aqueles que estiverem acometidos de faringites, infecções pulmonares ou com algum tipo de patologia transmissível por contato direto com o alimento.

9.1.6. A CONCESSIONÁRIA deverá atender às solicitações da CONCEDENTE quanto à substituição dos empregados alocados, no prazo fixado pelo fiscal, nos casos em que embarace a fiscalização, trate servidores ou usuários de maneira desrespeitosa ou ainda que conduza de modo inconveniente ou incompatível com o exercício das funções que lhe foram atribuídas.

### **9.2 Bens e Utensílios**

9.2.1 - É de responsabilidade única e exclusiva da Concessionária prover os móveis, inclusive mesas e cadeiras, equipamentos, máquinas, vasilhames e utensílios necessários para a prestação dos serviços, em quantidade suficiente a proporcionar um bom atendimento, utilizando somente a área pré-determinada, utilizando utensílios de primeira qualidade, devendo todos os equipamentos possuir o selo do PROCEL/INMETRO, (mesas, cadeiras, fogões, fornos, balcões, estufas expositoras com vidro, refrigeradores, freezer, colher, concha, escumadeira, pegadores, pinças, facas diversas, espátulas, aranhas, abridor de latas, coador para máquina de café, caixas monoblocos brancas, caixas vazadas brancas, lixeiras com tampas acionadas por pedal com capacidade para 100 litros, garrafas de café e chá, talheres, etc), e outros necessários para o adequado funcionamento da lanchonete.

9.2.2 - Utilizar materiais, equipamentos e utensílios em boas condições e higienizados.

9.2.3 - Para a adequada higienização de equipamentos que apresentem superfícies não visíveis e com contornos que possam acumular resíduos, estes deverão ser desmontados.

9.2.4 - Utilizar sempre luvas, garfos, pegadores de alimentos e guardanapos de papel para manusear os alimentos.

9.2.5 - A utilização de luvas na manipulação de alimentos deve se dar em conformidade com o procedimento a ser realizado.

a) Por motivo de segurança, as luvas de látex, borracha ou plástico não devem ser utilizadas em procedimentos que envolvam calor, nem em procedimentos que envolvam a operação de máquinas de triturar, moagem ou

similares.

b) Em procedimentos que envolvam calor intenso devem ser utilizadas luvas térmicas.

c) Para a higienização do ambiente devem-se utilizar luvas de cano longo.

9.2.6 – Todos os alimentos que estiverem em exposição para consumo, deverão estar acondicionados em estufas térmicas, balcões refrigerados, sendo vedada a exposição aberta com risco de contaminação por toque, saliva ou insetos.

9.2.7 - O espaço de concessão da cantina não deverá ser utilizado para cocção de alimentos, exceto para pequenas preparações de lanches, assados ou sucos que utilizem forno elétrico, micro-ondas, liquidificadores e equipamentos afins.

### 9.3 Da infraestrutura

9.3.1 A Concessionária é responsável por todos e quaisquer serviços de instalação e montagem necessários para o início de funcionamento da lanchonete, bem como no decorrer da vigência do contrato, com a estrita consulta e autorização da administração do IFMT Campus Rondonópolis;

9.3.2 A Concessionária deverá fornecer lixeiras com tampa móvel e sacos de plásticos no interior, e também na área de circulação onde estão dispostas as mesas, conforme determinado pelo fiscal de contrato do IFMT Campus Rondonópolis ou outro competente.

9.3.3 A Concessionária deverá responsabilizar-se pela despesa com o gás necessário para execução do objeto.

9.3.4. Qualquer alteração ou ampliação que implique em obras ou modificações do Espaço Físico, objeto da concessão, só poderá ser executada após a aprovação pelo IFMT Campus Rondonópolis.

9.3.5- A Concessionária deverá providenciar as licenças junto aos órgãos públicos competentes, apresentando-as à Concedente.

### 9.4 Do cardápio mínimo sugerido

9.4.1 Para dar opção de escolha no tipo de alimento, o cardápio deverá ser elaborado com alimentos tradicionais e naturais, podendo ser feito um cardápio cada dia da semana com pelo menos 03 variações de cada item, relacionados conforme tabela 1 abaixo, sendo as variedades distribuídas de segunda a sexta-feira.

9.4.2. Seguirá itens de cardápio mínimo, que deverão ser fornecidos pela cantina do IFMT Campus Rondonópolis conforme tabela 1:

**Tabela1 : Cardápio Mínimo a ser comercializado na Cantina IFMT**

Nº	Item	Descrição
1	Água mineral com gás	Garrafa pet com 500mL
2	Água mineral sem gás	Garrafa pet com 500mL
3	Água de coco	Caixinha com 200mL ou Garrafinha de 300mL
4	Sucos naturais de fruta	(Uva, Limão, Laranja, dentre outros). Disponibilizar pelo menos um sabor. Copo de 300mL ou garrafa de aproximadamente 300mL (suco natural pasteurizado) (OBS: Não adoçado, dispor de açúcar e/ou adoçante a parte)
5	Sucos de polpa de fruta	(Morango, Maracujá, Abacaxi, Manga, Goiaba, dentre outros). Disponibilizar pelo menos dois sabores. Copo de 300mL (Não adoçado)
6	Café pequeno	Copo de 50 mL (OBS: Não adoçado, dispor de açúcar e/ou adoçante a parte)
7	Café médio	Copo de 180mL (OBS: Não adoçado, dispor de açúcar e/ou adoçante a parte)

8	Café com leite	Copo de 180mL (OBS: Não adoçado, dispor de açúcar e/ou adoçante a parte)
9	Cappuccino	Copo de 180mL (OBS: Não adoçado, dispor de açúcar e/ou adoçante a parte)
10	Chocolate quente ou frio	Leite com achocolatado. Copo de 180mL (OBS: Não adoçado, dispor de açúcar e/ou adoçante a parte)
11	Vitaminas	Vitaminas feitas com frutas/polpa e leite. Copo de 300mL
12	Pão de queijo	Unidade de 80 gramas
13	Salgados assados	Salgados assados diversos, com exposição mínima de 05 opções, com peso mínimo de 110g (salgado) e 50g (recheio) e no mínimo 02 sabores para cada opção (Ex: Croissant, Empada, Enroladinho, Esfiha, Pastel Assado, Mini Pizza, Risole Assado, dentre outros).
14	Tortas	Torta salgada com recheios diversos: frango, palmito, dentre outros. Fatia de 100g
15	Sanduíche frio	Pão francês (50g), Presunto (20g), Queijo (20g), Tomate e Alface
16	Misto-Quente	Duas fatias de pão de forma (50g), Presunto (20g), Queijo (20g), Manteiga
17	Misto-Frio	Duas fatias de pão de forma (50g), Presunto (20g), Queijo (20g), Requeijão. Salada (Alface e Tomate) opcional
18	Sanduíche natural	Pão Integral (ou de forma) com recheio contendo tomate e um item de cada um dos 04 grupos: i) Frango desfiado ou Atum desfiado / ii) Requeijão ou Ricota ou Queijo Minas / iii) Cenoura ralada ou Beterraba ralada / iv) alface ou rúcula
19	Biscoitos caseiros	Sabores diversos (Fubá, Nata, Coco, Tradicional). Pacote com no mínimo 200g
20	Bolos	Bolo simples em pedaço sem recheio, com ou sem cobertura: Fubá, Fubá com Coco, Cenoura, Laranja, Chocolate, Baunilha, Formigueiro entre outros. Fatia de 100g. Oferta mínima de 01 sabor
21	Tapiocas de diversos sabores	De acordo com demanda e interesse do campus
22	Pamonhas	De acordo com demanda e interesse do campus
23	Marmitex tipo 1 (400g) P	Arroz branco tipo 1(120g); Feijão tipo 1 (60 g); Carne bovina, frango ou peixe (120 g);

		Guarnição (legumes cozidos ou farofa) (100g); Salada de folhas com tomate.
24	Marmitex tipo 2 (600g) M	Arroz branco tipo 1 (150 g); Feijão tipo 1 (80 g); Carne vermelha (100 g); Carne branca (frango, peixe ou porco) (100g); Macarrão ou outro tipo de massa (100 g); Guarnição (legumes cozidos ou farofa) (70 g); Salada de folhas com tomate.
25	Marmitex tipo 3 (800g) G	Arroz branco tipo 1 (200 g); Feijão tipo 1 (100g); Carne vermelha (150g); Carne branca (frango, peixe ou porco) (100g); Macarrão ou outro tipo de massa (150 g); Guarnição (legumes cozidos ou farofa) (100g); Salada de folhas com tomate.
26	Prato feito	Arroz, feijão, 2 tipos de carne, legumes, macarrão

9.4.3 Todos os Gêneros, condimentos ou quaisquer componentes utilizados na elaboração dos lanches, bem como de seus acompanhamentos, deverão ser de primeira qualidade e apresentarem-se em perfeitas condições de preservação, garantindo o bem estar da comunidade e deverão ter seus recebimentos programados dentro do expediente administrativo da CONCEDENTE, podendo ser fiscalizado pelos Órgãos competentes da Saúde e da Vigilância Sanitária, não podendo ser aceitos alimentos enlatados e/ou conserva sem data de validade ou com a mesma vencida.

9.4.4. Os lanches deverão ser frescos e com boa aparência, dando especial atenção para lanches de baixo teor de gordura e açúcar.

9.4.5 Os produtos comercializados devem conter indicação de que contém glúten, leite ou carne.

9.4.6. Os produtos comercializados em embalagens devem conter etiqueta indicando os ingredientes e o prazo recomendado para consumo, de acordo com a Resolução de Diretoria Colegiada – RDC N°259/2002 da ANVISA.

9.4.7. O gelo utilizado nas bebidas deve ser proveniente de água potável, em consonância com a Resolução Anvisa n°216/2004.

9.4.8. Após a assinatura do contrato, a empresa vencedora deverá fornecer ao fiscal de contrato, lista de preços a serem praticados conforme cardápio diário descrito na tabela 1 acima.

9.4.9. O serviço de Cantina deverá colocar à disposição dos usuários, gratuitamente, em quantidades adequadas e em recipientes apropriados, os seguintes materiais:

- a) guardanapo de papel;
- b) sal (sachê);
- c) açúcar (sachê);
- d) adoçante (sachê);
- e) palito de dente (embalagem individual);
- f) colher/garfo descartável;
- g) pás para misturar bebidas;
- h) pimenta e molhos diversos;
- i) ketchup (sachê);
- j) mostarda (sachê);
- k) maionese (sachê);
- l) recipientes com álcool em gel na entrada da cantina para higienização;

9.4.10 - Qualquer alteração no cardápio mínimo somente será admitida com prévia autorização do IFMT Campus Rondonópolis.

## 9.5 Condições de funcionamento: Limpeza

9.5.1 - A Concessionária deverá providenciar diariamente:

- a) Limpeza geral da área interna da cantina sendo: lavagem de paredes, pisos, vidros, portas, janelas (inclusive das áreas externas), coifas, câmaras, freezers, equipamentos, sistema de exaustão, ventiladores, entre outros;

- b) Limpeza geral e sanitização dos equipamentos e utensílios;
- c) Limpeza e sanitização adequada dos recipientes e locais de acondicionamento do lixo;
- d) Limpeza constante dos balcões de distribuição, mesas e cadeiras para que permaneçam livres de resíduos de alimentos.
- f) Cuidar da separação, acondicionamento selecionado e entrega em local previamente determinado dos resíduos inaproveitáveis gerados pelo estabelecimento.
- g) Dar a destinação adequada aos resíduos oriundos da limpeza e da produção dos alimentos, conforme a legislação vigente, sendo de sua inteira responsabilidade o seu transporte e destinação.

#### **9.6 - Condições de funcionamento: Manutenção e Reparos**

9.6.1 - Toda manutenção/ reparo das instalações será de responsabilidade da Concessionária, devendo ser mantidos os mesmos padrões de materiais e acabamentos, sendo que a manutenção abrange os seguintes itens: a) água/ esgoto, b) energia (eletrodutos e conexões, lâmpadas, disjuntores, reatores, interruptores).

9.6.2 - As manutenções mencionadas, se decorrentes de tempo de uso ou de fatores externos, alheios ao uso incorreto, deverão ser avaliados pelo Instituto Federal de Mato Grosso Campus Rondonópolis -IFMT, através do fiscal do contrato.

9.6.3 - A Concessionária responderá integralmente por pequenos reparos na área do imóvel sob concessão (limpeza da caixa de gordura, desentupimento de ralos, esgotos, pequenos reparos, etc), exceto os desgastes por tempo ou uso normal, realizando imediatamente a reparação de danos verificados, causados por usuários sob sua responsabilidade, com consentimento do Fiscal do Contrato.

### **10. INFORMAÇÕES RELEVANTES PARA O DIMENSIONAMENTO DA PROPOSTA**

10.1 A demanda do órgão tem como base as seguintes características:

10.1.1. A população do Campus é composta por aproximadamente 701 alunos nos cursos de ensino médio, superiores e subsequentes, funcionando nos turnos manhã, tarde e noite. O quadro efetivo do Campus é composto por 90 servidores dentre docentes e técnicos administrativos, 19 terceirizados, 07 contratados e 04 estagiários: totalizando um público alvo de 821 pessoas, a frequência da lanchonete também é franqueada ao público em geral.

10.1.2 A indicação desse quantitativo não constitui qualquer compromisso presente ou futuro por parte do IFMT - Campus Rondonópolis, que não poderá ser responsabilizada por variações na quantidade de lanches a serem servidos pela licitante vencedora;

10.2. A CONCESSIONÁRIA deverá substituir, no todo ou em parte, os alimentos constantes do cardápio considerados pelo(a) Fiscal do Contrato como sem condições de consumo, conforme pesquisa de satisfação realizada;

10.3 Os itens que não tiverem aceitação por parte dos usuários poderão ser substituídos, desde que seja comprovado o baixo nível de saída destes produtos, e que, a inclusão de outras variedades de itens não previstas no cardápio dependerá da anuência expressa do Fiscal do Contrato, após acordo do preço a ser cobrado dos usuários, que não poderá ser superior ao praticado no mercado local;

10.4 A reposição das preparações expostas para consumo da cantina deverá ser feita de forma imediata de modo que o cardápio mínimo seja sempre obedecido.

10.5. A concessionária deverá garantir o funcionamento conforme as seguintes condições:

a) O horário de funcionamento da cantina será de 06:30h às 22:30h, de segunda a sexta-feira, devendo a CONCESSIONÁRIA manter pontualidade no cumprimento do horário estipulado. O horário poderá ser alterado, mediante acordo entre a gestão do Campus e a CONCESSIONÁRIA;

b) Haverá funcionamento nos finais de semana e feriados, em caso de cursos e eventos promovidos pela CONCEDENTE, devendo a fiscalização do contrato comunicar à CONCESSIONÁRIA com antecedência mínima de 03 (três) dias úteis;

c) Durante o período de recesso escolar (férias ou outro tipo de paralisação das atividades da Instituição), será obrigatório o funcionamento da cantina/lanchonete, podendo haver redução do horário de funcionamento, em acordo com o IFMT Campus Rondonópolis.

d) Nos períodos de recesso escolar previstos em calendário acadêmico de 15 (quinze) ou mais dias corridos, o aluguel a ser pago será calculado da seguinte forma: 100% do valor mensal proporcional aos dias em que houver expediente e 10% (dez por cento) do valor mensal, proporcional aos dias de recesso;



e) Nos períodos de paralisação e outros fatos supervenientes que ocasionarem paralisação total do Campus por um período superior a **02 (dois) dias**, o aluguel a ser pago será calculado da seguinte forma: 100% do valor mensal proporcional aos dias em que houver expediente e 10% (dez por cento) do valor mensal, proporcional aos dias de paralisação;

f) Qualquer alteração do horário de funcionamento somente será admitida com prévia autorização do IFMT Campus Rondonópolis.

## **11. OBRIGAÇÕES DA CONTRATANTE (CONCEDENTE)**

11.1 Exigir o cumprimento de todas as obrigações assumidas pela Concessionária, de acordo com as cláusulas contratuais e os termos de sua proposta;

11.2 Exercer o acompanhamento e a fiscalização dos serviços, por servidor ou comissão especialmente designados, anotando em registro próprio as falhas detectadas, indicando dia, mês e ano, bem como o nome dos empregados eventualmente envolvidos, e encaminhando os apontamentos à autoridade competente para as providências cabíveis;

11.3. Notificar a 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;

11.4. Não praticar atos de ingerência na administração da Concessionária, tais como:

11.4.1. 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 contratação prever o atendimento direto, tais como nos serviços de recepção e apoio ao usuário;

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

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

11.5 Fornece por escrito as informações necessárias para o desenvolvimento dos serviços objeto do contrato;

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

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

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

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

11.10. Assinar, finda a concessão de uso, termo declarando que recebeu o imóvel limpo, desimpedido, isentando, assim, a CONCESSIONÁRIA de quaisquer débitos ou obrigações.

11.11 - As guias de recolhimento serão fornecidas e instruídas pela IFMT - Campus Rondonópolis, necessárias para o pagamento feito pela Concessionária, conforme item 8 e subitem 8.1.6 deste Termo de Referência.

11.12 Exigir pontualidade no cumprimento dos horários fixados no contrato.

11.13 Aplicar as sanções registradas pela fiscalização do contrato a quaisquer fatos praticados pela CONCESSIONÁRIA contrários ao disposto no edital e contrato, inclusive sugerindo penalidades.

## **12. OBRIGAÇÕES DA CONCESSIONÁRIA**

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

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

12.3 Responsabilizar-se pelos vícios e danos decorrentes da execução do objeto, bem como por todo e qualquer dano causado à União ou à entidade federal, devendo ressarcir imediatamente a Administração em sua integralidade, ficando a Contratante autorizada a descontar da garantia, caso exigida no edital, ou dos pagamentos devidos à Contratada, o valor correspondente aos danos sofridos;

12.4 Utilizar empregados habilitados e com conhecimentos básicos dos serviços a serem executados, em conformidade

com as normas e determinações em vigor;

12.5 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 Contratante, nos termos do artigo 7º do Decreto nº 7.203, de 2010;

12.6 Quando não for possível a verificação da regularidade no Sistema de Cadastro de Fornecedores – SICAF, a empresa contratada deverá entregar ao setor responsável pela fiscalização do contrato, até o dia trinta do mês seguinte ao da prestação dos serviços, os seguintes documentos: 1) prova de regularidade relativa à Seguridade Social; 2) certidão conjunta relativa aos tributos federais e à Dívida Ativa da União; 3) certidões que comprovem a regularidade perante a Fazenda Municipal ou Distrital do domicílio ou sede do contratado; 4) Certidão de Regularidade do FGTS – CRF; e 5) Certidão Negativa de Débitos Trabalhistas – CNDT, conforme alínea "c" do item 10.2 do Anexo VIII-B da IN SEGES/MP n. 5/2017;

12.7 Comunicar ao Fiscal do contrato, no prazo de 24 (vinte e quatro) horas, qualquer ocorrência anormal ou acidente que se verifique no local dos serviços.

12.8 Prestar todo esclarecimento ou informação solicitada pela Concedente ou por seus prepostos, garantindo-lhes o acesso, a qualquer tempo, ao local dos trabalhos, bem como aos documentos relativos à execução do empreendimento.

12.9 Paralisar, por determinação da Concedente, qualquer atividade que não esteja sendo executada de acordo com a boa técnica ou que ponha em risco a segurança de pessoas ou bens de terceiros.

12.10 Promover a guarda, manutenção e vigilância de materiais, ferramentas, e tudo o que for necessário à execução dos serviços, durante a vigência do contrato.

12.11 Promover a organização técnica e administrativa dos serviços, de modo a conduzi-los eficaz e eficientemente, de acordo com os documentos e especificações que integram este Termo de Referência, no prazo determinado.

12.12 Conduzir os trabalhos com estrita observância às normas da legislação pertinente, cumprindo as determinações dos Poderes Públicos, mantendo sempre limpo o local dos serviços e nas melhores condições de segurança, higiene e disciplina.

12.13 Submeter previamente, por escrito, à Concedente, para análise e aprovação, quaisquer mudanças nos métodos executivos que fujam às especificações deste termo e seu anexo I ETP (Estudo Técnico Preliminar)

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

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

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

12.17 Arcar com o ônus decorrente de eventual equívoco no dimensionamento dos quantitativos de sua proposta, inclusive quanto aos custos variáveis decorrentes de fatores futuros e incertos, tais como os valores providos com o quantitativo de vale transporte, devendo complementá-los, caso o previsto inicialmente em sua proposta não seja satisfatório para o atendimento do objeto da licitação, exceto quando ocorrer algum dos eventos arrolados nos incisos do § 1º do art. 57 da Lei nº 8.666, de 1993.

12.18 Cumprir, além dos postulados legais vigentes de âmbito federal, estadual ou municipal, as normas de segurança da Concedente;

12.19 Prestar os serviços dentro dos parâmetros e rotinas estabelecidos, fornecendo todos os materiais, equipamentos e utensílios em quantidade, qualidade e tecnologia adequadas, com a observância às recomendações aceitas pela boa técnica, normas e legislação;

12.22 Apresentar, por escrito, a tabela de todos os produtos que serão comercializados durante a vigência contratual com seus respectivos preços no momento da assinatura do contrato, para conferência e aprovação da CONCEDENTE, não sendo permitida qualquer inclusão de produtos após a assinatura do contrato sem prévia solicitação e autorização por escrito da CONCEDENTE.

12.23. Responsabilizar-se pelo recolhimento de taxas, obtenção de alvarás e quaisquer outros encargos tributários, civis ou comerciais incidentes sobre as atividades a serem exercidas com base neste Termo de Referência.

12.24. Retirar mensalmente na CONCEDENTE as Guias de Recolhimento à União e proceder seu pagamento nas datas e condições definidas no presente instrumento.

12.25. Responsabilizar-se pela quitação de eventuais multas aplicadas por autoridade federal, estadual ou municipal relacionadas com os serviços prestados.

12.26. Exercer as atividades objeto desta concessão de segunda-feira a sexta-feira, das 06h30min às 22:30min e das 06h30min às 19 horas aos sábados letivos, podendo ser alterado conforme a demanda da procura pelos serviços da cantina em conformidade com concessionária e concedente.

12.26.1. Os dias e horários de funcionamento, incluindo durante o período de recesso escolar, podem ser alterados por interesse da CONCEDENTE, sendo devidamente comunicado à CONCESSIONÁRIA com antecedência mínima de 15 dias.

### **13. DA SUBCONTRATAÇÃO**

13.1 Não será admitida a subcontratação do objeto licitatório.

### **14. ALTERAÇÃO SUBJETIVA**

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

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

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

15.2. O representante da Contratante deverá ter a qualificação necessária para o acompanhamento e controle da execução dos serviços e do contrato.

15.3 A verificação da adequação da prestação do serviço deverá ser realizada com base nos critérios previstos neste Termo de Referência.

15.4. A fiscalização do contrato, ao verificar que houve subdimensionamento da produtividade pactuada, sem perda da qualidade na execução do serviço, deverá comunicar à autoridade responsável para que esta promova a adequação contratual à produtividade efetivamente realizada, respeitando-se os limites de alteração dos valores contratuais previstos no § 1º do artigo 65 da Lei nº 8.666, de 1993.

15.5 A conformidade do material/técnica/equipamento a ser utilizado na execução dos serviços deverá ser verificada juntamente com o documento da Concessionária que contenha a relação detalhada dos mesmos, de acordo com o estabelecido neste Termo de Referência, informando as respectivas quantidades e especificações técnicas, tais como: marca, qualidade e forma de uso.

15.6 O representante da Concedente deverá promover o registro das ocorrências verificadas, adotando as providências necessárias ao fiel cumprimento das cláusulas contratuais, conforme o disposto nos §§ 1º e 2º do art. 67 da Lei nº 8.666, de 1993.

15.7 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.

15.8 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.

15.9 A fiscalização técnica dos contratos avaliará constantemente a execução do objeto e utilizará a Pesquisa de Satisfação, devendo haver aplicação de multa, sempre que a CONCESSIONÁRIA: a) não produzir os resultados, deixar de executar, ou não executar com a qualidade mínima exigida as atividades contratadas; ou b) deixar de utilizar materiais e recursos humanos exigidos para a execução do serviço, ou utilizá-los com qualidade ou quantidade inferior à demandada.

15.9.1 A utilização do IMR (Instrumento de Medição de Resultados) não impede a aplicação concomitante de outros mecanismos para a avaliação da prestação dos serviços.

15.10 Durante a execução do objeto, o fiscal técnico deverá monitorar constantemente o nível de qualidade dos serviços para evitar a sua degeneração, devendo intervir para requerer à CONCESSIONÁRIA a correção das faltas, falhas e irregularidades constatadas.

15.11 O fiscal técnico deverá apresentar ao preposto da CONCESSIONÁRIA a avaliação da execução do objeto ou, se for o caso, a avaliação de desempenho e qualidade da prestação dos serviços realizados.

15.12 Em hipótese alguma, será admitido que a própria CONCESSIONÁRIA materialize a avaliação de desempenho e qualidade da prestação dos serviços realizada.

15.13 A CONCESSIONÁRIA poderá apresentar justificativa para a prestação do serviço com menor nível de conformidade, que poderá ser aceita pelo fiscal técnico, desde que comprovada a excepcionalidade da ocorrência, resultante exclusivamente de fatores imprevisíveis e alheios ao controle do prestador.

15.14 Na hipótese de comportamento contínuo de desconformidade da prestação do serviço em relação à qualidade exigida, bem como quando esta ultrapassar os níveis mínimos toleráveis previstos nos indicadores, além dos fatores redutores, devem ser aplicadas as sanções à CONCESSIONÁRIA de acordo com as regras previstas neste Termo de Referência.

15.15 O fiscal técnico poderá realizar avaliação diária, semanal ou mensal, desde que o período escolhido seja suficiente para avaliar ou, se for o caso, aferir o desempenho e qualidade da prestação dos serviços.

15.16 A fiscalização da execução dos serviços abrange, ainda, as seguintes rotinas:

15.16.1. Emissão das Guias de Recolhimento da União para pagamento dos valores de aluguel;

15.17 As disposições previstas nesta cláusula não excluem o disposto no Anexo VIII da Instrução Normativa SEGES/MP nº 05, de 2017, aplicável no que for pertinente à contratação.

15.18 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 corresponsabilidade da CONCEDENTE ou de seus agentes, gestores e fiscais, de conformidade com o art. 70 da Lei nº 8.666, de 1993.

## **16. DO PAGAMENTO**

16.1 Ao valor mensal ofertado pela CONCESSIONÁRIA serão acrescidos seus gastos com o consumo de energia elétrica, água e esgoto, durante o mês de referência;

16.2 A contraprestação deverá ser paga pela CONCESSIONÁRIA até o quinto dia do mês subsequente ao vencido, por meio de GRU emitido pela CONCEDENTE.

16.3. O atraso no pagamento da concessão ou demais encargos implicará na aplicação de multa de 2% sobre o valor atualizado da fatura além de juros de 0,1% ao dia, independentemente da possibilidade de rescisão do contrato.

16.4. Caso a CONCESSIONÁRIA seja impedida pela CONCEDENTE de executar seus serviços nos horários definidos por este documento, devido paralisação das atividades acadêmicas ou impossibilidade de acesso à edificação em que a CONCESSIONÁRIA está instalada, por motivo alheio aos interesses da CONCESSIONÁRIA, será descontado da contraprestação o valor proporcional ao período durante o qual essas atividades estiverem paralisadas, mediante solicitação formal que deverá ser encaminhada ao Coordenação de Contratos e Convênios do IFMT Campus Rondonópolis até o último dia útil do mês correspondente.

16.5. Qualquer desconto que venha a ser concedido à CONCESSIONÁRIA será aplicado sobre a contraprestação com data de vencimento subsequente à data de comprovação do direito ao referido desconto.

16.6. É responsabilidade da CONCESSIONÁRIA retirar a GRU emitida pela CONCEDENTE até o dia 30 do mês de referência para efetuar o pagamento no prazo estipulado no caput desta cláusula.

16.7 A não retirada da GRU até a data estabelecida em contrato não pode ser usada como justificativa para o não pagamento de qualquer contraprestação;

16.8. Depois de realizado o pagamento, a CONCESSIONÁRIA deverá fornecer cópia do comprovante à CONCEDENTE sempre que solicitado.

16.9. Dar-se-á início à cobrança da contraprestação a partir da data de início da prestação dos serviços, devendo a CONCESSIONÁRIA iniciar as atividades em no máximo dez dias após a assinatura deste Termo.

16.10. Nos termos do item 1, do Anexo VIII-A da Instrução Normativa SEGES/MP nº 05, de 2017, será efetuada a retenção ou glosa no pagamento, proporcional à irregularidade verificada,

16.10.1 sem prejuízo das sanções cabíveis, caso se constate que a Contratada:

16.10.2 não produziu os resultados acordados;

16.10.3. deixou de executar as atividades contratadas, ou não as executou com a qualidade mínima exigida;

16.11. deixou de utilizar os materiais e recursos humanos exigidos para a execução do serviço, ou utilizou-os com qualidade ou quantidade inferior à demandada.

## **17. REAJUSTE**

17.1 Os preços são fixos e irrealizáveis no prazo de um ano contado da data limite para a apresentação das

propostas.

17.1.1. O valor da concessão será reajustado anualmente de acordo com a variação acumulada do IGP-M ou qualquer outro índice oficial, se houver determinação por parte do Governo Federal ou dos órgãos de controle, passando a dar-se incidência do reajuste em períodos menores assim que o admitirem os dispositivos legais e regulamentares aplicáveis.

17.2. Nos reajustes subsequentes ao primeiro, o interregno mínimo de um ano será contado a partir dos efeitos financeiros do último reajuste.

17.3. 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.

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

17.5. Caso o índice estabelecido para reajuste 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.

17.6. 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.

17.7. O reajuste será realizado por apostilamento.

## 18. GARANTIA DA EXECUÇÃO

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

18.1.1. Por ser concessão administrativa onerosa para uso de espaço físico destinado à instalação e exploração de área para fins comerciais, sem oferecimento de mão de obra.

## 19. DAS SANÇÕES ADMINISTRATIVAS

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

- a. falhar na execução do contrato, pela inexecução, total ou parcial, de quaisquer das obrigações assumidas na contratação;
- b. ensejar o retardamento da execução do objeto;
- c. fraudar na execução do contrato;
- d. comportar-se de modo inidôneo; ou
- e. cometer fraude fiscal.

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

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

ii. **Multa de:**

1. 0,1% (um décimo por cento) até 0,2% (dois décimos por cento) por dia sobre o valor adjudicado em caso de atraso na execução dos serviços, limitada a incidência a 15 (quinze) dias. Após o décimo quinto dia e a critério da Administração, no caso de execução com atraso, poderá ocorrer a não-aceitação do objeto, de forma a configurar, nessa hipótese, inexecução total da obrigação assumida, sem prejuízo da rescisão unilateral da avença;
2. 0,1% (um décimo por cento) até 10% (dez por cento) sobre o valor adjudicado, em caso de atraso na execução do objeto, por período superior ao previsto no subitem acima, ou de inexecução parcial da obrigação assumida;
3. 0,1% (um décimo por cento) até 15% (quinze por cento) sobre o valor adjudicado, em caso de inexecução total da obrigação assumida;
4. 0,2% a 3,2% por dia sobre o valor mensal do contrato, conforme detalhamento constante das **tabelas 1 e 2**, abaixo; e
5. As penalidades de multa decorrentes de fatos diversos serão consideradas independentes entre si.

iii. Suspensão de licitar e impedimento de contratar com o órgão, entidade ou unidade administrativa pela qual a Administração Pública opera e atua concretamente, pelo prazo de até dois anos;

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

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

19.2. A sanção de impedimento de licitar e contratar prevista no subitem "iv" também é aplicável em quaisquer das hipóteses previstas como infração administrativa neste Termo de Referência.

19.3. As sanções previstas nos subitens "i", "iii", "iv" e "v" poderão ser aplicadas à CONTRATADA juntamente com as de multa, descontando-a dos pagamentos a serem efetuados.

19.4. 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	1 % ao dia sobre o valor mensal do contrato
2	2 % ao dia sobre o valor mensal do contrato
3	3 % ao dia sobre o valor mensal do contrato
4	4 % ao dia sobre o valor mensal do contrato
5	5 % ao dia sobre o valor mensal do contrato

**Tabela 2**

<b>INFRAÇÃO</b>		
<b>ITEM</b>	<b>DESCRIÇÃO</b>	<b>GRAU</b>
1	Permitir situação que crie a possibilidade de causar dano físico, lesão corporal ou consequências letais, por ocorrência;	05
2	Servir alimento contaminado ou deteriorado. Por vez.	05
3	Suspender ou interromper, salvo motivo de força maior ou caso fortuito, os serviços previstos no termo de concessão. Por dia.	03
4	Servir bebidas alcoólicas. Por vez	05
5	Utilizar as dependências da CONCESSIONÁRIA para fins diversos do objeto do Termo de Concessão de Uso. Por vez.	03
6	Cobrar preços maiores do que os limites fixados. Por vez.	05
7	Reutilizar gêneros preparados e não servidos em cardápio do dia subsequente. Por dia.	05

8	Cobrar ou permitir que seja cobrada gorjeta pelos serviços realizados, não sendo autorizada a tal cobrança. Por vez.	05
9	Permitir a presença de empregado desuniformizado, mal apresentado ou sem Sapato fechado. Por empregado e por dia.	01
<b>Para os itens a seguir, deixar de:</b>		
10	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;	02
11	Cumprir determinação formal ou instrução complementar do órgão fiscalizador, por ocorrência;	02
12	Indicar e manter durante a execução do contrato os prepostos previstos no edital/contrato;	01
13	Cumprir horário de funcionamento, determinado pela CONCEDENTE. Por vez.	05
14	Remover o lixo. Por dia.	03
15	Providenciar a limpeza, higienização, desinfecção e imunização das áreas e instalações utilizadas, após a notificação da CONCEDENTE e no prazo que foi fixado. Por vez.	03
16	Cumprir o cardápio aprovado, sem prévia autorização da CONCEDENTE. Por vez.	04
17	Cumprir determinação formal ou instrução complementar da CONCEDENTE. Por dia.	04
18	Manter lista de preços em lugar visível. Por dia.	03

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

- i. tenham sofrido condenação definitiva por praticar, por meio dolosos, fraude fiscal no recolhimento de quaisquer tributos;
- ii. tenham praticado atos ilícitos visando a frustrar os objetivos da licitação;
- iii. demonstrem não possuir idoneidade para contratar com a Administração em virtude de atos ilícitos praticados.

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

19.7. As multas devidas e/ou prejuízos causados à Contratante 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.

iv. Caso a Contratante determine, a multa deverá ser recolhida no prazo máximo de 30 (trinta) dias, a contar da data do recebimento da comunicação enviada pela autoridade competente.

19.8. Caso o valor da multa não seja suficiente para cobrir os prejuízos causados pela conduta do licitante, a União ou Entidade poderá cobrar o valor remanescente judicialmente, conforme artigo 419 do Código Civil.

19.9. 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.

19.10. Se, durante o processo de aplicação de penalidade, 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.

19.11. 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.

19.12. 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.

19.13. As penalidades serão obrigatoriamente registradas no SICAF.

## **20. CRITÉRIOS DE SELEÇÃO DO FORNECEDOR.**

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

20.2. Os critérios de qualificação econômico-financeira a serem atendidos pelo fornecedor estão previstos no edital.

20.3. Os critérios de qualificação técnica a serem atendidos pelo fornecedor serão:

20.4. Comprovação de aptidão para a prestação dos serviços em características, quantidades e prazos compatíveis com o objeto desta licitação, ou com o item pertinente, mediante a apresentação de atestado(s) fornecido(s) por pessoas jurídicas de direito público ou privado.

20.4.1. Para fins da comprovação de que trata este subitem, os atestados deverão dizer respeito a serviços executados com as seguintes características mínimas:

20.4.2. Deverá haver a comprovação da experiência mínima de 1 (um) ano na prestação dos serviços, sendo aceito o somatório de atestados de períodos diferentes, não havendo obrigatoriedade de os anos serem ininterruptos, conforme item 10.7.1 do Anexo VII-A da IN SEGES/MPDG n. 5/2017.

20.4.2.1. Os atestados deverão referir-se a serviços prestados no âmbito de sua atividade econômica principal ou secundária especificadas no contrato social vigente;

20.4.2.2. 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 do Anexo VII-A da IN SEGES/MP n. 5, de 2017.

20.4.2.3. 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 se equivale, para fins de comprovação de capacidade técnico-operacional, a uma única contratação, nos termos do item 10.9 do Anexo VII-A da IN SEGES/MP n. 5/2017.

20.4.2.4. 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 contratação, endereço atual da contratante e local em que foram prestados os serviços, consoante o disposto no item 10.10 do Anexo VII-A da IN SEGES/MP n. 5/2017.

20.5. As empresas, cadastradas ou não no SICAF, deverão apresentar atestado de vistoria assinado pelo servidor responsável.

20.5.1. O atestado de vistoria poderá ser substituído por declaração emitida pelo licitante em que conste, alternativamente, ou que conhece as condições locais para execução do objeto; ou que tem pleno



conhecimento das condições e peculiaridades inerentes à natureza do trabalho, assume total responsabilidade por este fato e não utilizará deste para quaisquer questionamentos futuros que ensejem desavenças técnicas ou financeiras com a contratante.

20.6. Valor Global: R\$ 901,34 (novecentos e um reais e trinta e quatro centavos)

20.7. O critério de julgamento da proposta é a maior proposta de valor mensal da concessão.

20.8. As regras de desempate entre propostas são discriminadas no edital.

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

21.1 O (valor de referência será: R\$ 901,34 (novecentos e um reais e trinta e quatro centavos)

Rondonópolis, 08 de julho de 2022.

---

### **Responsabilidade pela elaboração do documento**

**Ridson Xavier de Moura**  
Requisitante  
Matrícula: 2688243  
Portaria nº 26, de 11/03/2022

### **Colaboração na elaboração do termo de referência:**

**Marley Nunes Vituri Tolo**  
Administradora - matrícula Siape: 1547440  
Coordenação de Compras e Licitações

---

### **Aprovação do documento pelo Ordenador de Despesas da UASG**

**Diogo Italo Segalen da Silva**  
Diretor-Geral  
Portaria nº 733, de 19 de abril de 2021  
D.O.U: 20/04/2021  
Retificada pela Portaria nº 985, de 10 de maio de 2021  
D.O.U: 10/05/2021  
IFMT - *Campus* Rondonópolis

### **ANEXOS:**

I – Estudo Técnico Preliminar;

Documento assinado eletronicamente por:

- **Marley Nunes Vituri Toloj, ADMINISTRADOR**, em 08/07/2022 11:16:52.
- **Diogo Italo Segalen da Silva, Diretor Geral - CD0002 - ROO-DIR**, em 08/07/2022 11:30:49.
- **Ridson Xavier de Moura, TECNICO DE LABORATORIO AREA**, em 08/07/2022 13:17:58.

---

Este documento foi emitido pelo SUAP em 24/06/2022. Para comprovar sua autenticidade, faça a leitura do QRCode ao lado ou acesse <https://suap.ifmt.edu.br/autenticar-documento/> e forneça os dados abaixo:

Código Verificador: 375840

Código de Autenticação: bc1f355c79

