



MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DE MATO GROSSO
Campus São Vicente
Coordenação de Licitação

Termo de Referência
PREGÃO ELETRÔNICO Nº 29/2022
Processo Administrativo nº 23197.001581.2021-85

1. DO OBJETO

1.1. O objeto da presente licitação é a escolha da proposta mais vantajosa para Cessão Onerosa de espaço para implantação de Cantina/Lanchonete no Centro de Referência de Campo Verde - IFMT Campus São Vicente, conforme condições, quantidades e exigências estabelecidas neste Edital e seus anexos.

| Item | Descrição p/ especificação | Unidade de medida | Quantidade | Valor unitário estimado | Valor total aceitável |
|------|--|-------------------|------------|-------------------------|-----------------------|
| 1 | Centro de Referência de Campo Verde - Concessão de uso de área de 37,84 m2 sendo: Cantina com 16,45 m2, Cozinha com 16,04 m2 e área aberta com 5,35 m2. | M2 | 37,84 m2 | R\$ 10,06 | R\$ 380,67 |

1.2. O objeto da licitação tem a natureza de serviço comum de cantina.

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

1.4. A presente contratação adotará como regime de execução a empreitada por preço global.

1.5. O prazo de vigência do contrato é de 12 (doze) meses, podendo ser prorrogado por interesse das partes até o limite de 60 (sessenta) meses, com base no artigo 57, II, da Lei 8.666, de 1993.

2. JUSTIFICATIVA E OBJETIVO DA 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.

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. 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.

5.2. 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.

5.3. A empresa deverá possuir em seu quadro um profissional técnico responsável, Nutricionista, devidamente registrado no Conselho Regional de Nutrição - CRN da região competente. A comprovação do vínculo empregatício deverá ser por meio de cópia da relação empregatícia (Carteira de Trabalho e Previdência Social) ou societária ou ainda, mediante contrato de prestação de serviços.

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

5.5. A Contratada 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:

5.5.1. 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;

5.5.2. Manter um gerente ou preposto para representar a contratada junto à fiscalização e direção do Campus São Vicente;

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

6. CRITÉRIOS DE SUSTENTABILIDADE

6.1. Os critérios de sustentabilidade são aqueles previstos nas especificações do objeto e/ou obrigações da contratada e/ou no edital como requisito previsto em lei especial.

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, acompanhado por servidor designado para esse fim, de segunda à sexta-feira, das 08:00 às 12:00 horas e das 13:00 às 17:00 horas, nos seguintes endereços:

a) UASG 158335 -IFMT – Centro de Referência Campo Verde - AV. Isidoro Luiz Gentilin, nº. 585, Loteamento Belvedere, bairro Vale do Sol, Campo Verde-MT, CEP 78.840.00, Campo Verde - MT.

7.2. 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.

7.2.1. 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.

7.3. 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.

7.4. 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.

7.5. 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. **Centro de Referência de Campo Verde** : Os serviços da cantina funcionarão de segunda a sexta-feira, das 07:30 horas às 21:30 horas. **Quando do período de férias acadêmicas, o horário poderá ser das 07:00 às 12:00.**

8.1.3. A empresa deverá manter no posto número de funcionários suficiente para atender à demanda diária, especialmente em horários de maior fluxo (**intervalos de aulas matutinas, vespertinas e noturnas**), sem que haja prejuízo de agilidade no atendimento. Além disso, é necessário que haja funcionários presentes em todo o período de atendimento, de forma que o posto não fique sem atendimento em qualquer horário.

8.1.4. A Cessionária deverá responsabilizar-se pela aquisição de todos os utensílios necessários para operacionalização das atividades que compõem o objeto desta licitação, em quantitativo suficiente para atender a demanda, de modo que não ocorram entraves no fluxo de serviço ou na reposição

8.1.5. A Cessionária deverá fornecer todo material descartável, necessário à boa execução do serviço, e quando se tratar de entrega de lanches, não poderá ser cobrado nenhum custo adicional por estes;

8.1.6. A Cessionária, na cobrança de seus serviços deverá disponibilizar opções de pagamento como cartão de crédito, débito, pix e dinheiro, sem cobrança de valores adicionais;

8.1.7. A cessão deverá destinar-se única e exclusivamente à prestação de venda de gêneros alimentícios, refrigerantes e sucos, excluindo-se sobretudo o comércio e a exposição de artigos de tabacaria, cigarros e bebidas alcoólicas sob pena de rescisão contratual;

8.1.8. Os serviços a serem executados deverão obedecer rigorosamente às normas e códigos aplicáveis ao serviço em pauta. Devendo ser consideradas, juntamente com o que estipula neste documento, todas as normas relativas aos serviços de preparação, embalagem, armazenamento, transporte, distribuição e exposição de alimentos, compreendendo sobretudo o Código de Defesa do Consumidor;

8.1.9. A Contratada será responsável pelos cuidados e limpeza da caixa de gordura durante todo o período de duração do contrato.

8.1.10. O valor mensal do aluguel nos meses de janeiro, julho e dezembro, em virtude do recesso escolar e do fato de que a maioria dos servidores encontra-se em gozo de férias, será de 50% (cinquenta por cento) do valor mensal do contrato, demais situações de queda de público para atendimento serão analisadas pelo fiscal de contrato e diretor geral do Campus.

9. MATERIAIS A SEREM DISPONIBILIZADOS

9.1. Para a perfeita execução dos serviços, a Contratada deverá disponibilizar os materiais, equipamentos, ferramentas e utensílios necessários, nas quantidades estimadas e qualidades necessárias à execução do objeto, promovendo sua substituição quando necessário.

10. INFORMAÇÕES RELEVANTES PARA O DIMENSIONAMENTO DA PROPOSTA

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

10.1.1. Como não existem medidores separados para medição do consumo de água e energia elétrica, o valor total a ser pago pela concessionária será o resultado do valor da concessão, somado a 10% (dez por cento) para água e 20% (vinte por cento) para energia elétrica.

$$\text{VALOR DA CONCESSÃO (valor)} = (A)^2 / B$$

Onde

A = valor da pesquisa de mercado

B = valor do lance dado pelo fornecedor por meio do sistema eletrônico

$$\text{Água e Esgoto} = (\text{Valor Concessão} * 10) / 100$$

$$\text{Energia Elétrica} = (\text{Valor Concessão} * 20) / 100$$

11. OBRIGAÇÕES DA CONTRATANTE

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

11.2. Exercer o acompanhamento e a fiscalização dos serviços, por servidor 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 Contratada por escrito da ocorrência de eventuais imperfeições, falhas ou irregularidades constatadas no curso da execução dos serviços, fixando prazo para a sua correção, certificando-se que as soluções por ela propostas sejam as mais adequadas;

11.4. Pagar à Contratada o valor resultante da prestação do serviço, no prazo e condições estabelecidas neste Termo de Referência;

11.5. Efetuar as retenções tributárias devidas sobre o valor da Nota Fiscal/Fatura da contratada, no que couber, em conformidade com o item 6 do Anexo XI da IN SEGES/MP n. 5/2017.

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

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

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

11.6.3. promover ou aceitar o desvio de funções dos trabalhadores da Contratada, mediante a utilização destes em atividades distintas daquelas previstas no objeto da contratação e em relação à função específica para a qual o trabalhador foi contratado; e

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

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

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

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

11.10. 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;

11.11. 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.

11.12. Assegurar que o ambiente de trabalho, inclusive seus equipamentos e instalações, apresentem condições adequadas ao cumprimento, pela contratada, das normas de segurança e saúde no trabalho, quando o serviço for executado em suas dependências, ou em local por ela designado.

12. OBRIGAÇÕES DA CONTRATADA

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

12.8. 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.

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

12.10. Paralisar, por determinação da Contratante, 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.

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

12.12. 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.

12.13. 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.

12.14. Submeter previamente, por escrito, à Contratante, para análise e aprovação, quaisquer mudanças nos métodos executivos que fujam às especificações do memorial descritivo.

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

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

12.17. Cumprir, durante todo o período de execução do contrato, a reserva de cargos prevista em lei para pessoa com deficiência ou para reabilitado da Previdência Social, bem como as regras de acessibilidade previstas na legislação, quando a contratada houver se beneficiado da preferência estabelecida pela Lei nº 13.146, de 2015.

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

12.19. 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.

12.20. Cumprir, além dos postulados legais vigentes de âmbito federal, estadual ou municipal, as normas de segurança da Contratante;

12.21. 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. Assegurar à CONTRATANTE, em conformidade com o previsto no subitem 6.1, “a” e “b”, do Anexo VII – F da Instrução Normativa SEGES/MP nº 5, de 25/05/2017:

12.22.1. O direito de propriedade intelectual dos produtos desenvolvidos, inclusive sobre as eventuais adequações e atualizações que vierem a ser realizadas, logo após o recebimento de cada parcela, de forma permanente, permitindo à Contratante distribuir, alterar e utilizar os mesmos sem limitações;

12.22.2. Os direitos autorais da solução, do projeto, de suas especificações técnicas, da documentação produzida e congêneres, e de todos os demais produtos gerados na execução do contrato, inclusive aqueles produzidos por terceiros subcontratados, ficando proibida a sua utilização sem que exista autorização expressa da Contratante, sob pena de multa, sem prejuízo das sanções civis e penais cabíveis.

12.23. Realizar a transição contratual com transferência de conhecimento, tecnologia e técnicas empregadas, sem perda de informações, podendo exigir, inclusive, a capacitação dos técnicos da contratante ou da nova empresa que continuará a execução dos serviços.

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. 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.

15.2. A conformidade do material/técnica/equipamento a ser utilizado na execução dos serviços deverá ser verificada juntamente com o documento da Contratada 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.

15.3. O representante da Contratante 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.

15.4. O descumprimento total ou parcial das obrigações e responsabilidades assumidas pela Contratada 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.

15.5. 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.

15.6. A fiscalização técnica dos contratos avaliará constantemente a execução do objeto.

15.7. 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 CONTRATADA a correção das faltas, falhas e irregularidades constatadas.

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

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

15.10. A CONTRATADA 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.

15.11. 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 CONTRATADA de acordo com as regras previstas neste Termo de Referência.

15.12. 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.

15.13. 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.

15.14. A fiscalização de que trata esta cláusula não exclui nem reduz a responsabilidade da CONTRATADA, 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 CONTRATANTE ou de seus agentes, gestores e fiscais, de conformidade com o art. 70 da Lei nº 8.666, de 1993.

16. MODELO DE GESTÃO DO CONTRATO E CRITÉRIOS DE AFERIÇÃO E MEDIÇÃO

16.1. Os papéis e responsabilidades dos atores da CESSIONÁRIA e CEDENTE envolvidos na gestão contratual encontram-se descritos a seguir:

16.1.1. O gestor do contrato que terá a função de coordenar as atividades relacionadas à fiscalização técnica, administrativa, setorial e pelo público usuário, bem como dos atos preparatórios à instrução processual e ao encaminhamento da documentação pertinente ao setor de contratos para formalização dos procedimentos quanto aos aspectos que envolvam a prorrogação, alteração, reequilíbrio, pagamentos, eventual aplicação de sanções, extinção do contrato, dentre outros;

16.1.2. O fiscal técnico que será responsável pelo acompanhamento com o objetivo de avaliar a execução do objeto nos moldes contratados e, se for o caso, aferir se a quantidade, qualidade, tempo e modo da prestação dos serviços estão compatíveis com os indicadores de níveis mínimos de desempenho estipulados no ato convocatório, para efeito de verificação da qualidade, podendo ser auxiliado pela fiscalização pelo público usuário;

16.1.3. O fiscal administrativo que fará o acompanhamento dos aspectos administrativos da execução dos serviços, quanto às obrigações previdenciárias, fiscais e trabalhistas, bem como quanto às providências tempestivas nos casos de inadimplemento; A fiscalização pelo Público usuário que se manifesta a partir da pesquisa de satisfação junto aos usuários/recebedores dos serviços prestados, com o objetivo de aferir os resultados da prestação dos serviços, os recursos materiais e os procedimentos utilizados pela CESSIONÁRIA, quando for o caso, ou outro fator determinante para a avaliação dos aspectos qualitativos do objeto;

16.1.4. Os contatos serão realizados com representante designado pela empresa para tratar de assuntos relacionados a execução do contrato e sanar possíveis inconsistências ou incompatibilidades nas atividades executadas;

16.1.5. A comunicação entre o órgão e a CESSIONÁRIA deve ser realizada por escrito sempre que o ato exigir tal formalidade, admitindo-se, excepcionalmente o uso de mensagem eletrônica para esse fim. Dependendo da emergência ou necessidade da celeridade da informação, a comunicação poderá se dar via telefone;

16.1.6. A CEDENTE deverá realizar 3 (três) pesquisas por ano junto a clientela da Lanchonete/Cantina, para avaliar o grau de satisfação dos mesmos, quanto à qualidade e o atendimento dos serviços, e será realizada conforme IMR (Instrumento de Medição de Resultado) modelo ANEXO IV;

| AMBIENTE LANCHONETE | | | | | |
|---------------------|---|------------------|---|---|------------------|
| A | | | B | | |
| | 1 | Muito Satisfeito | | 1 | Muito Satisfeito |
| | 2 | Satisfeito | | 2 | Satisfeito |

| | | | | | |
|------------------------|---|--------------------|---------|---|--------------------|
| ESTRUTURA | 3 | Razoável | LIMPEZA | 3 | Razoável |
| | 4 | Insatisfeito | | 4 | Insatisfeito |
| | 5 | Muito Insatisfeito | | 5 | Muito Insatisfeito |
| | 6 | Não sei opinar | | 6 | Não sei opinar |
| AMBIENTE DOS BANHEIROS | | | | | |
| A | | | B | | |
| ESTRUTURA | 1 | Muito Satisfeito | LIMPEZA | 1 | Muito Satisfeito |
| | 2 | Satisfeito | | 2 | Satisfeito |
| | 3 | Razoável | | 3 | Razoável |
| | 4 | Insatisfeito | | 4 | Insatisfeito |
| | 5 | Muito Insatisfeito | | 5 | Muito Insatisfeito |
| | 6 | Não sei opinar | | 6 | Não sei opinar |
| ATENDIMENTO | | | | | |
| A | | | B | | |
| QUALIDADE | 1 | Muito Satisfeito | RAPIDEZ | 1 | Muito Satisfeito |
| | 2 | Satisfeito | | 2 | Satisfeito |
| | 3 | Razoável | | 3 | Razoável |
| | 4 | Insatisfeito | | 4 | Insatisfeito |
| | 5 | Muito Insatisfeito | | 5 | Muito Insatisfeito |
| | 6 | Não sei opinar | | 6 | Não sei opinar |
| ALIMENTOS | | | | | |
| A | | | B | | |
| | 1 | Muito Satisfeito | | 1 | Muito Satisfeito |
| | 2 | Satisfeito | | 2 | Satisfeito |
| | | | | | |

| | | | | | |
|------------------------|---|--------------------|---|---|--------------------|
| QUALIDADE | 3 | Razoável | SABOR TEMPERO | 3 | Razoável |
| | 4 | Insatisfeito | | 4 | Insatisfeito |
| | 5 | Muito Insatisfeito | | 5 | Muito Insatisfeito |
| | 6 | Não sei opinar | | 6 | Não sei opinar |
| ALIMENTOS | | | | | |
| A | | | B | | |
| VARIEDADE | 1 | Muito Satisfeito | HIGIENE | 1 | Muito Satisfeito |
| | 2 | Satisfeito | | 2 | Satisfeito |
| | 3 | Razoável | | 3 | Razoável |
| | 4 | Insatisfeito | | 4 | Insatisfeito |
| | 5 | Muito Insatisfeito | | 5 | Muito Insatisfeito |
| | 6 | Não sei opinar | | 6 | Não sei opinar |
| PAGAMENTO / SATISFAÇÃO | | | | | |
| A | | | B | | |
| PREÇO COBRADO | 1 | Muito Satisfeito | GRAU DE SATISFAÇÃO COM OS SERVIÇOS | 1 | Muito Satisfeito |
| | 2 | Satisfeito | | 2 | Satisfeito |
| | 3 | Razoável | | 3 | Razoável |
| | 4 | Insatisfeito | | 4 | Insatisfeito |
| | 5 | Muito Insatisfeito | | 5 | Muito Insatisfeito |
| | 6 | Não sei opinar | | 6 | Não sei opinar |

16.2. A pesquisa seguirá o parâmetro demonstrado no presente Termo de Referência, podendo ser reformulada, situação em que o novo modelo será apresentado previamente à empresa;

16.3. A pesquisa será realizada em datas não conhecidas previamente;

16.4. Em cada aplicação da pesquisa serão consultados aleatoriamente, estudantes, servidores e funcionários terceirizados;

16.5. O resultado da pesquisa indicará os pontos a serem melhorados e/ou modificados sendo:

16.5.1. os resultados, por itens, serão considerados INSATISFATÓRIOS quando o somatório de "muito insatisfeito" e "insatisfeito" for igual ou superior a 50% (cinquenta por cento)

16.5.2. os resultados por item serão considerados SATISFATÓRIOS quando o somatório de "muito satisfeito" e "satisfeito" for igual ou superior a 50% (cinquenta por cento)

16.5.3. Quando o resultado for "NEUTRO", ou seja, um número igual ou superior a 50% dos entrevistados qualificar o item como "RAZOÁVEL" o Fiscal do Contrato deverá sugerir atenção, à empresa, pois o objetivo é atender aos usuários de forma satisfatória.

16.6. Sempre que houver resultados "insatisfatórios", o Fiscal do Contrato deverá indicar à empresa os itens insatisfatórios e solicitar a imediata melhoria dos itens em questão.

16.7. O resultado da pesquisa será levado em consideração nas prorrogações do Vínculo contratual;

16.8. Outros itens poderão ser avaliados, de acordo com a necessidade da CEDENTE.

17. DA CESSÃO ONEROSA DO ESPAÇO PÚBLICO

17.1 O valor mensal a ser pago pela CONCESSIONÁRIA, pelo uso do espaço público decorrente da concessão onerosa do imóvel (aluguel) é de R\$ 380,67 (trezentos e oitenta reais e sessenta e sete centavos) para Centro de Referência de Campo Verde.

17.2. O valor de referência corresponde à avaliação feita por profissional do quadro do IFMT - conforme as normas vigentes.

17.3. O pagamento do valor devido pela CONCESSIONÁRIA deverá ser feito até o 5º (quinto) dia útil do mês subsequente ao da prestação de serviços, sendo que o primeiro pagamento só será efetuado após o início da prestação de serviços por parte da concessionária.

17.4. A importância será paga através de Guia de Recolhimento da União (GRU), que deverá ser retirada junto a Diretoria de Administração do Campus.

17.5. Após a realização do pagamento, a CONCESSIONÁRIA deverá enviar o comprovante do mesmo para a CONCEDENTE.

17.5.1. O não pagamento após 30 (trinta) dias contados do vencimento do prazo, sem motivo justificado e aceito pela CONCEDENTE, será aplicada às sanções previstas na Lei 8.666/93.

17.5.2. Após o prazo de 90 (noventa) dias de inadimplência, a concessão de uso será automática e unilateralmente cancelada, perdendo a CONCESSIONÁRIA em favor da CEDENTE, todos os valores já pagos, independentemente de interpelação judicial ou extrajudicial.

17.6. O pagamento do valor devido pelo uso do espaço público, decorrente da concessão onerosa, será reajustado a cada 12 (doze) meses, com base no Índice Geral de Preços do Mercado (IGP-M) do período ou outro indexador que vier a substituí-lo, em conformidade com o disposto no Caput do art. 5º do Decreto nº 1.054/94.

17.6.1. A solicitação de alteração no preço do aluguel, por parte da CONCESSIONÁRIA, deverá ser feita através de cálculos demonstrativos e justificativa devidamente fundamentada, a qual será analisada pela Administração do Campus.

17.6.2. Dar-se-á, de pleno direito, independente da lavratura de Termo Aditivo ao Contrato, a redução da periodicidade de reajuste, quer por ato da Administração do Campus ou por dispositivo legal.

17.7. Se por motivo de caso fortuito ou de força maior o espaço físico cedido ficar inacessível à CONCESSIONÁRIA, no todo ou em parte, o valor mensal da concessão de uso será subtraído em 1/30 (um trinta avos) do seu valor, por dia útil de privação de uso, incluindo-se os domingos do período de inacessibilidade.

17.8. O valor mensal do aluguel nos meses de janeiro, julho e dezembro, em virtude do recesso escolar e do fato de que a maioria dos servidores encontra – se em gozo de férias, será de 50% (cinquenta por cento) do valor mensal do contrato, demais situações de queda de público para atendimento serão analisadas pelo fiscal de contrato e diretor geral do Campus.

18. GARANTIA DA EXECUÇÃO

18.1. Não haverá exigência de garantia contratual da execução.

19. DAS SANÇÕES ADMINISTRATIVAS

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

19.2. Pela inexecução total ou parcial do objeto deste contrato, a Administração pode aplicar à CONTRATADA 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) 0,07% (sete centésimos por cento) do valor do contrato por dia de atraso na apresentação da garantia (seja para reforço ou por ocasião de prorrogação), observado o máximo de 2% (dois por cento). O atraso superior a 25 (vinte e cinco) dias autorizará a Administração CONTRATANTE a promover a rescisão do contrato;

(6) 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;

19.3. 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.

19.4. 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.

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

Tabela 1

| | |
|--|--|
| | |
|--|--|

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

Tabela 2

| INFRAÇÃO | | |
|----------|---|------|
| ITEM | DESCRIÇÃO | GRAU |
| 1 | Permitir situação que crie a possibilidade de causar dano físico, lesão corporal ou consequências letais, por ocorrência; | 05 |
| 2 | Suspender ou interromper, salvo motivo de força maior ou caso fortuito, os serviços contratuais por dia e por unidade de atendimento; | 04 |
| 3 | Manter funcionário sem qualificação para executar os serviços contratados, por empregado e por dia; | 03 |
| 4 | Recusar-se a executar serviço determinado pela fiscalização, por serviço e por dia; | 02 |
| 5 | Retirar funcionários ou encarregados do serviço durante o expediente, sem a anuência prévia do CONTRATANTE, por empregado e por dia; | 03 |

| Para os itens a seguir, deixar de: | | |
|------------------------------------|--|----|
| 6 | Registrar e controlar, diariamente, a assiduidade e a pontualidade de seu pessoal, por funcionário e por dia; | 01 |
| 7 | Cumprir determinação formal ou instrução complementar do órgão fiscalizador, por ocorrência; | 02 |
| 8 | Substituir empregado que se conduza de modo inconveniente ou não atenda às necessidades do serviço, por funcionário e por dia; | 01 |
| 9 | Cumprir quaisquer dos itens do Edital e seus Anexos não previstos nesta tabela de multas, após reincidência formalmente notificada pelo órgão fiscalizador, por item e por ocorrência; | 03 |
| 10 | Indicar e manter durante a execução do contrato os prepostos previstos no edital/contrato; | 01 |
| 11 | Providenciar treinamento para seus funcionários conforme previsto na relação de obrigações da CONTRATADA | 01 |

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

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

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

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

19.7. 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.

19.8. 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.

19.8.1. Caso a Contratante determine, a multa deverá ser recolhida no prazo máximo de 10 (dez) dias, a contar da data do recebimento da comunicação enviada pela autoridade competente.

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

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

19.11. 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.

19.12. 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.

19.13. 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.

19.14. 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 estão previstos no edital:

20.3.1. 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.

20.3.1.1. Deverá haver a comprovação da experiência mínima de 01 (um) ano na prestação dos serviços, sendo aceito o somatório de atestados de períodos diferentes, não havendo obrigatoriedade de todos os anos serem ininterruptos, conforme item 10.7.1 do Anexo VII-A da IN SEGES/MPDG n. 5/2017.

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

20.3.1.3. 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.

20.3.1.4. 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.

20.3.1.5. 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.

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

20.3.2.1. 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.

20.4. Os critérios de aceitabilidade de preços serão:

20.4.1. Valor Global: R\$ 930,17 (novecentos e trinta reais e dezessete centavos)

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

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

21. ESTIMATIVA DE PREÇOS E PREÇOS REFERENCIAIS.

21.1. O custo estimado da contratação é de R\$ 930,17 (novecentos e trinta reais e dezessete centavos).

21. DOS RECURSOS ORÇAMENTÁRIOS.

21.1. A presente licitação, por ter como objeto a concessão onerosa de uso de espaço físico, não importará em despesas para o Instituto Federal de Mato Grosso - Campus São Vicente.

Cuiabá - MT, 18 de maio de 2022.

OTONIEL MEIRELES DA SILVA

Chefe do Dept. de Ens, Pesq. Extensão do CRCV

AMARILDO POLETTO DA SILVA

Coordenador de Licitações

Vania Lucia Souza da Silva

Diretora de Administração e Planejamento

Livio dos Santos Wogel

Diretor Geral - IFMT Campus São Vicente

APENDICE

ESTUDO TÉCNICO PRELIMINAR

[INSTRUÇÃO NORMATIVA Nº 40, DE 22 DE MAIO DE 2020](#)

1. INFORMAÇÕES BÁSICAS

1.1. Número do processo: 23197.001581.2021-85

1.2. Objeto da Contratação: Cessão Onerosa de espaço físico para implantação de Cantina/Lanchonete no Centro de Referência de Campo Verde.

2. DESCRIÇÃO DA NECESSIDADE

2.1. A contratação, objeto deste Edital tem como um de seus fundamentos a necessidade de atender aos usuários do IFMT - Campus São Vicente - Centro de Referência de Campo Verde (servidores, alunos, terceirizados e público flutuante, advindo dos diversos eventos realizados no Campus), como alternativa de realizarem as suas refeições e lanches sem se deslocarem, proporcionando maior comodidade, segurança e economia de tempo, visto que não existem lanchonetes na proximidade do Campus, o que obrigaria à Comunidade deslocamentos em longas distâncias.

2.2. Entende-se, ainda, que essa medida venha a contribuir para o fortalecimento da inclusão social e democratização do ensino, favorecendo a permanência, na escola, dos alunos matriculados e, consequentemente, a conclusão do curso de seu interesse, assegurando-lhes os meios necessários ao pleno desempenho acadêmico, dentre eles a alimentação.

2.3. A profissionalização dos serviços, com a terceirização dessa atividade meio, associada à redução de custos, contribui para o ganho de maior eficiência e melhor qualidade, proporcionando ao Campus foco em seu principal objetivo, o ensino.

3. ÁREA REQUISITANTE

3.1. Nome do setor Requisitante: Departamento de Ensino do Centro de Referência de Campo Verde.

3.2. Responsáveis: Otoniel Meireles da Silva, respectivamente.

4. DESCRIÇÃO DOS REQUISITOS DA CONTRATAÇÃO

4.1. 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.

4.2. 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.

4.3. A empresa deverá possuir em seu quadro um profissional técnico responsável, Nutricionista, devidamente registrado no Conselho Regional de Nutrição - CRN da região competente. A comprovação do vínculo empregatício deverá ser por meio de cópia da relação empregatícia (Carteira de Trabalho e Previdência Social) ou societária ou ainda, mediante contrato de prestação de serviços.

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

4.5. A Contratada 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:

4.5.1. 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;

4.5.2. Manter um gerente ou preposto para representar a contratada junto à fiscalização e direção do Campus São Vicente;

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

4.6. Os serviços deverão, obrigatoriamente, considerar a questão da sustentabilidade e menor impacto ambiental.

4.7. Trata-se de um serviço a ser prestado para atendimento das necessidades do IFMT Campus São Vicente de forma permanente e contínua, por mais de um exercício financeiro. Portanto 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.

4.8. O serviço a ser contratado não possui especificidades que impliquem em transferência de conhecimentos, tecnologia e técnicas empregadas a serem repassadas em transições contratuais.

4.9. Não há especificações que restrinjam a competitividade de mercado.

5. LEVANTAMENTO DE MERCADO

5.1. A contratação deverá ser realizada por processo de pregão eletrônico e, analisando no âmbito das cidades próximas ao Campus São Vicente, 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.

5.2. Ainda, em razão deste objeto ser bastante comum em contratações públicas em âmbito nacional, esta Administração considera que não haverá maiores dificuldades no seu atendimento caso as empresas locais não tenham interesse na participação.

5.3. Ressaltamos que processos como este estão sendo realizados em diversos Campus do Instituto Federal de Mato Grosso, dentre eles:

5.3.1. Processo nº 23747.000440.2021-71 - Campus Alta Floresta;

5.3.2. Processo nº 23188.001000.2021-14 - Campus Lucas do Rio Verde.

6. DESCRIÇÃO DA SOLUÇÃO COMO UM TODO

6.1. A concessão de uso remunerado de espaço físico para exploração comercial de cantina/lanchonete no Campus São Vicente - Sede e Centro de Referência de Campo Verde, por pessoa jurídica, visando atender a comunidade universitária, bem como a visitantes eventuais, na linha de fornecimento de lanches, em conformidade com o que determina as normas da Saúde Pública, nos períodos de segunda a sexta-feira no horário das 08h00 às 22h00 e sábado e domingo no horário das 08h00 às 14h00, sendo que para os domingos será opcional. Justifica-se por tratar de um serviço indispensável e essencial, principalmente, aos alunos dos cursos integrados que permanecem na instituição em tempo integral e em regime de internato, o que dificulta e impossibilita o deslocamento até suas residências, a fim de fazer lanches durante suas atividades compreendendo ensino/pesquisa/extensão.

6.2. Ainda, considerando que a cidade mais próxima do Campus fica à 40 Km e a falta de estabelecimentos comerciais desta natureza nas proximidades do Campus, a contratação viabiliza ao público geral deste órgão o acesso a estes serviços, sem a necessidade de deslocamentos.

6.3. Já a concessão onerosa de uso, justifica-se em função da exploração comercial que caracteriza a execução destes serviços, em conformidade com o disposto no Art. 18, inciso II e § 5º da Lei 9.636/1998:

Art. 18. A critério do Poder Executivo poderão ser cedidos, gratuitamente ou em condições especiais, sob qualquer dos regimes previstos no Decreto-Lei no 9.760, de 1946, imóveis da União a:

[...]

II - pessoas físicas ou jurídicas, em se tratando de interesse público ou social ou de aproveitamento econômico de interesse nacional.

[...]

§ 5º Na hipótese de destinação à execução de empreendimento de fim lucrativo, a cessão será onerosa e, sempre que houver condições de competitividade, serão observados os procedimentos licitatórios previstos em lei e o disposto no art. 18-B.

6.4. Para a concessão de uso será cobrado um valor mínimo relativo ao valor do aluguel pelo espaço a ser ocupado no Centro de Referência de Campo Verde de R\$ 380,45 (trezentos e oitenta reais e quarenta e cinco centavos) mensais. A concessionária deverá ressarcir à Concedente, via Guia de Recolhimento da União – GRU o valor do aluguel.

6.5. O valor mensal do aluguel nos meses de janeiro, julho e dezembro, em virtude do recesso escolar e do fato de que a maioria dos servidores encontra-se em gozo de férias, será de 50% (cinquenta por cento) do valor mensal do contrato, demais situações de queda de público para atendimento serão analisadas pelo fiscal de contrato e diretoria do Campus.

6.6. A Concessionária deverá ressarcir à Concedente, via Guia de Recolhimento da União – GRU, separado do valor relativo ao aluguel, o valor referente ao consumo de energia elétrica e de água.

7. ESTIMATIVA DAS QUANTIDADES A SEREM CONTRATADAS

7.1. A população do Campus São Vicente está assim distribuída:

- **Centro de Referência de Campo Verde** - Aproximadamente 600 discentes, distribuídos nos Cursos de Tecnologia em Análise e Desenvolvimento de Sistemas, Bacharelado em Agronomia Noturno e Bacharelado em Agronomia Integral e 30 servidores entre docentes e técnicos administrativos, sendo a frequência da lanchonete também franqueada ao público em geral.

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

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

7.4. 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.

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

7.6.O serviço de cantina deverá colocar à disposição dos usuários, gratuitamente, em quantidades adequadas e em recipientes apropriados, os seguintes materiais: guardanapo de papel, canudo plástico, ketchup (sachê), mostarda (sachê), maionese (sachê) e molhos diversos.

7.7. Somente poderão ser comercializados alimentos e bebidas de valor nutricional comprovado.

7.8.O cardápio mínimo para a lanchonete - cantina do Centro de Referência será assim estabelecido:

- Água mineral, copo 200ml, sem gás;
- Água mineral, garrafa 500ml, com gás;
- Água mineral, garrafa 500ml, sem gás;
- Salgados assados, não inferior à 100g, no mínimo 3 variedades do produto (tipo de salgado) - opções de recheios: presunto e queijo, frango, ricota com tomate seco e carne;
- Salgados fritos, não inferior à 100g, no mínimo 3 variedades do produto (tipo de salgado) - opções de recheios: presunto e queijo, frango, queijo com milho e carne;
- Leite (frio e quente), 200ml;
- Leite (frio e quente), 300ml;
- Mini-pizza com pelo menos duas opções de recheio;
- Pão de queijo, não inferior à 80g;
- Refrescos, nas opções 200 e 300ml;
- Refrigerante garrafa ou lata, pelo menos três tipos;
- Refrigerante garrafa ou lata diet, pelo menos três tipos;
- Sanduíches naturais (pão integral ou branco);
- Suco embalado diversos sabores (caixinha, latas e garrafas) - comum, light e diet;
- Suco de polpa de fruta ou sucos naturais não industrializados (pelo menos três sabores);
- Bebidas, bolachas, biscoitos e salgados diversos, nas opções sem glúten e sem lactose.

8. ESTIMATIVA DO VALOR DA CONTRATAÇÃO

8.1. A concessão de uso será onerosa, com o preço mínimo mensal estipulado em média de R\$ 380,45 (trezentos e oitenta reais e quarenta e cinco centavos) para o **Centro de Referência de Campo Verde**, que deverão ser ajustados anualmente pelo IGPM/FGV e na falta deste, pelo INPC (IBGE), ou, outro índice substitutivo, não incluindo os valores referentes às despesas com energia elétrica e consumo de água, que deverão ser arcadas pelo licitante vencedor.

8.2. A concedente concede à concessionária a carência nos primeiros 06 (seis) meses de locação no contrato inicial. Exclui-se desta carência taxas de água, esgoto e energia elétrica. A carência se faz necessária para fins de adaptação e adequação do imóvel às suas necessidades.

8.3.Será considerada vencedora a empresa que ofertar o maior valor pelo preço de aluguel.

8.4. O levantamento de mercado é baseado conforme laudo exarado por servidor público federal de nível superior com inscrição no CREA ou CAU, seguindo parâmetros adotados pela Secretaria do Patrimônio da União para situações idênticas envolvendo imóveis da União. (artigo 2 da IN nº 05/2018/SPU), obtidos por pesquisa de mercado local, metodologia prevista na norma NBR 14.653:2001, e suas partes, da Associação Brasileira de Normas Técnicas (ABNT).

| Tipo de Serviço | Unidade de Medida | Quantidade total a contratar |
|---|-------------------|------------------------------|
| Centro de Referência de Campo Verde - Concessão de uso de área de | | |

37,84m2, sendo: Cantina com
16,45m2, Cozinha com 16,04m2 e
área aberta com 5,35m2.

M2

37,84m2

ESTIMATIVAS DE PREÇOS:

| Item | Descrição p/ especificação | Unidade de medida | Quantidade | Valor unitário estimado | Valor total aceitável |
|------|--|-------------------|------------|-------------------------|-----------------------|
| | Centro de Referência de Campo Verde - Concessão de uso de área de 37,84m2 | | | | |
| 1 | Sendo : Cantina com 16,45m2, Cozinha com 16,04m2 e área aberta com 5,35m2. | M2 | 37,84m2 | R\$ 10,06 | R\$ 380,67 |

9. JUSTIFICATIVA PARA O PARCELAMENTO OU NÃO DA SOLUÇÃO

9.1. A solução não será parcelada, pois tecnicamente trata-se de um único tipo de serviço, cessão de um espaço único, o critério de aceitabilidade será o maior valor de locação, não havendo formação de grupos.

10. CONTRATAÇÕES CORRELATAS E/OU INTERDEPENDENTES

10.1. Não se faz necessária a realização de contratações correlatas e/ou interdependentes para que o objetivo da contratação seja atingido.

11. ALINHAMENTO ENTRE A CONTRATAÇÃO E O PLANEJAMENTO

11.1. A contratação pretendida visa dar suporte às atividades de ensino, pesquisa e extensão para que os objetivos inseridos no Plano de Desenvolvimento Institucional (PDI) possam ser alcançados.

11.2. O IFMT Campus São Vicente tem como meta construir uma instituição que busca permanentemente a excelência em suas atividades de ensino, pesquisa e extensão. Segundo o PDI o IFMT Campus São Vicente assume a missão de desenvolver com excelência as atividades de Ensino, Pesquisa e Extensão de forma indissociável, contribuindo com a indução de mudanças e avanços para uma sociedade justa e igualitária, por meio da produção e socialização dos conhecimentos acadêmico, tecnológico, artístico e filosófico, tendo como parâmetros os princípios éticos e humanísticos.

12. BENEFÍCIOS A SEREM ALCANÇADOS COM A CONTRATAÇÃO

12.1. A contratação proposta resultará benéfica e vantajosa, uma vez que:

12.1.1. Será exercida dentro dos limites do Centro de Referência de Campo Verde, por empresa especializada devidamente habilitada pelos órgãos de controle e fiscalização da atividade e com utilização de mão de obra detentora de formação profissional específica com dedicação exclusiva;

12.1.2. Utilizará rotinas e definição de perfil de mão de obra, para os postos de serviço, que possibilitam maior eficiência do efetivo utilizado no desenvolvimento de ações preventivas que incluem o uso de equipamentos auxiliares à execução dos serviços;

12.1.3. A utilização de pessoal e equipamentos adequados no ambiente da Unidade refletirão, nos resultados produtivos e melhoria do atendimento prestado à sociedade;

12.1.4. Não implicará em custos com contratação, treinamento e administração de mão de obra pertencente ao quadro de servidores deste órgão;

12.1.5. Os padrões aqui definidos que contam com especificações usuais no mercado, permitirão a permanente mensuração qualitativa e quantitativa dos resultados, maximizando o aproveitamento dos serviços prestados;

12.1.6. Os parâmetros definidos para o objeto da licitação e para prestação dos serviços possibilitam obter preço compatível com a finalidade estabelecida.

12.2. A contratação representa vantagem para a Administração, pois há a otimização no uso dos recursos destinados à produção de lanches e elimina a necessidade desta Administração em promover licitação dos insumos e mão de obra para o preparo, fornecimento e distribuição, terceirizando a gestão destes serviços.

13. PROVIDÊNCIAS A SEREM ADOTADAS

13.1. A contratação pretendida não necessita de adequações no ambiente de trabalho, nem da capacitação de servidores ou empregados para fiscalização e gestão contratual.

14. POSSÍVEIS IMPACTOS AMBIENTAIS

14.1. Não há previsão de impacto ambiental na contratação.

14.2. Os serviços deverão, obrigatoriamente, considerar a questão da sustentabilidade e menor impacto ambiental, a CONCESSIONÁRIA deve apresentar, anualmente, cópia do Programa de Prevenção de Riscos Ambientais (PPRA) ao fiscal do Contrato.

15. DECLARAÇÃO DE VIABILIDADE

15.1. Esta equipe de planejamento declara **viável** esta contratação com base neste Estudo Técnico Preliminar, consoante o inciso XIII, art 7º da IN 40 de 22 de maio de 2020, da SEGES/ME.

16. APROVAÇÃO E ASSINATURA

16.1. Conforme o § 2º do Art. 11 da IN SGD/ME nº 01, de 2019, o Estudo Técnico Preliminar deverá ser aprovado e assinado pelos Integrantes Administrativos e Requisitantes e pela Autoridade Máxima do Campus.

Documento assinado eletronicamente por:

- **Amarildo Poletto da Silva**, COORDENADOR - FG0001 - SVC-CLI, em 18/05/2022 15:17:25.
- **Otoniel Meireles da Silva**, CHEFE - CD0004 - SVC-DECV, em 18/05/2022 15:19:54.
- **Vania Lucia Souza da Silva**, DIRETOR - CD0003 - SVC-DAP, em 18/05/2022 15:21:03.
- **Livio dos Santos Wogel**, DIRETOR GERAL - CD0002 - SVC-DG, em 18/05/2022 15:27:05.

Este documento foi emitido pelo SUAP em 18/05/2022. 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: 358050
Código de Autenticação: 23b32bf269

