



MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DE MATO GROSSO
Campus Cuiabá-Bela Vista
Departamento de Administração e Finanças

Termo de Referência
Processo Administrativo nº 23190.000541.2023-48

1. DO OBJETO

1.1. O presente projeto tem por objeto o Contrato de permissão de uso temporário para USO DO ESPAÇO FÍSICO PARA CONCESSÃO ONEROSA DE CANTINA/LANCHONETE no Campus Cuiabá - Bela Vista, do Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia de Mato Grosso/ IFMT, com serviço de fornecimento de alimentação visando o atendimento aos estudantes e servidores do Campus Cuiabá - Bela Vista, conforme especificações constantes neste Projeto Básico.

1.2. A ÁREA A SER UTILIZADA ABRANGE 102,2 M², sendo 52 m² de área privativa, composta por cozinha, depósito, dispensa e lanchonete, 50,2m² de área para atendimento/alimentação.

2. DA JUSTIFICATIVA

2.1. Atualmente o IFMT – Campus Cuiabá - Bela Vista, conta com 772 (setecentos e setenta e dois) alunos presenciais matriculados, sem incluir alunos do Programa Profucionário, que por vezes também estão presentes na instituição. Além dos alunos, o campus conta com mais de 130 (cento e trinta) servidores, 05 (cinco) estagiários e 32 (trinta e dois) trabalhadores terceirizados distribuídos em três turnos.

2.2. Desta forma, considerando a necessidade de se oferecer produtos de qualidade e cardápio diversificado, com opções de lanches rápidos para os discentes, servidores, prestadores de serviços e comunidade em geral sem que haja necessidade de se deslocarem para outros locais mais distantes, faz-se necessário a contratação de tais serviços.

2.3. A forma de contratação proposta é através de Contrato de permissão de uso temporária concessão onerosa, para fins comerciais, com base na Portaria IFMT nº 1.843/17, na qual consiste em um contrato administrativo de permissão de uso temporário, onde o poder público atribui a utilização exclusiva de um bem de seu domínio a particulares, para que o explore segundo a sua destinação específica, a qual encontra amparo na alínea “f”, inciso I, do artigo 17 da Lei nº 8.666/93.

2.4. A proposta da efetivação de processo licitatório para contratação com a concessão onerosa de uso do referido espaço e da infraestrutura disponível, em conformidade com os parâmetros contratuais previamente definidos, busca viabilizar o fornecimento diário de lanches e refeições aos nossos alunos, servidores, prestadores de serviços, bem como aos demais visitantes do IFMT – Campus Cuiabá - Bela Vista.

3. DO FUNCIONAMENTO

3.1. A frequência à lanchonete é franqueada à comunidade escolar e ao público em geral.

3.2. O horário de funcionamento da cantina será das 07h às 21h30min (horário local), de segunda a sexta-feira, devendo a Concessionária manter pontualidade no cumprimento do horário estipulado. O horário poderá ser alterado em caso de necessidade, após acordo entre a Direção da Unidade e a Concessionária.

3.3. Haverá funcionamento aos sábados, domingos e feriados, em caso de aulas, cursos e eventos promovidos pela Concedente, devendo a Direção-geral comunicar à Concessionária com antecedência mínima de 03 (três) dias.

3.4. Durante o período de recesso escolar (férias, greve, ou outro tipo de paralisação das atividades da Instituição) será obrigatório o funcionamento da lanchonete, por período mínimo de 2 (duas) horas, em cada expediente, podendo esta condição ser modificada em acordo com a Direção-geral, se convier.

3.5. Qualquer alteração do horário de funcionamento, ampliação ou diversificação considerável será com prévia autorização da Direção-geral, e, conforme o caso, sendo que a Concessionária, sempre que necessário ou exigido, deverá demonstrar o dimensionamento físico necessário para supostas ampliações, bem como o programa dos investimentos propostos.

3.6. Não poderá ser executada qualquer alteração ou ampliação que implique em obras ou modificações do Espaço Físico, objeto da concessão, pelo período desta contratação emergencial.

3.7. A Concessionária deverá manter um número mínimo de funcionários proporcionando um atendimento em tempo hábil e com qualidade, principalmente na hora do intervalo/recreio, considerando o aumento da demanda e o tempo limitado para o atendimento.

3.8. A Concessionária deverá seguir as normas sindicais, federais, estaduais e municipais, higiênico-sanitárias e os procedimentos técnicos adequados à aquisição, estocagem, preparo, acondicionamento a fim de garantir a qualidade higiênico-sanitária, nutritiva e sensoriais.

3.9. Não será permitida a venda de cigarros, produtos tóxicos, chicletes/gomas de mascar e bebidas com álcool na lanchonete.

4. DOS PREÇOS

4.1. Os preços por item do cardápio mínimo exigido e dos produtos acrescentados pela Concessionária NÃO PODERÃO SER SUPERIORES aos preços apurados na pesquisa de mercado da cidade onde será instalada a cantina/lanchonete, objeto da concessão onerosa de uso.

4.1.1 Os preços dos produtos do cardápio mínimo exigido com base na média dos preços de mercado obtida através de pesquisa no comércio local são:

Item	Descrição / Especificação	Und. medida	Média Geral
1	Refrigerante (lata) 220ml	und.	R\$3,90
2	Refrigerante (lata) 269ml	und.	R\$ 4,75
3	Refrigerante (lata) 310ml	und.	R\$ 5,25
4	Refrigerante diet (lata) 220ml	und.	R\$ 3,87
5	Refrigerante diet (lata) 269ml	und.	R\$ 4,75
6	Refrigerante diet (lata) 310ml	und.	R\$ 5,15
7	Suco de frutas (naturais ou polpa) (copo) 300ml	und.	R\$ 7,00
8	Vitaminas (copo) 300ml	und.	R\$ 10,00
9	Água mineral (com gás) 497ml	und.	R\$ 3,90
10	Água mineral (sem gás) 497ml	und.	R\$ 3,25
11	Achocolatado 200 ml	und.	R\$ 4,15
12	Café 80 ml	und.	R\$ 1,50
13	Lanches Naturais (quentes ou frios)	und.	R\$ 9,40
14	Salgados Variados	und.	R\$ 6,90
15	Prato Feito (com variação de cardápio)	und.	R\$18,00

4.2. **A Contratada deverá realizar a comercialização dos preços compatíveis com o mercado**, que deverá ser aprovada pela Direção-geral, e exposta para os usuários.

4.3. O Concedente realizará pesquisa de preço no mercado da cidade a cada 180 dias ou quando provocada pelos usuários, a fim de verificar se a Concessionária está cumprindo o que prevê o item 4.1.

4.4. A Concessionária não poderá onerar os preços dos alimentos quando estes forem solicitados quentes ou adoçados.

5. DA DISPONIBILIDADE DE MATERIAL E INSTALAÇÕES

5.1. A concessionária deverá dispor de equipamentos, utensílios, maquinários, mobiliários, eletrodomésticos e todos os bens que se fizerem necessários ao perfeito funcionamento do pleno cumprimento do objeto da contratação.

5.2. A Concessionária responderá por quaisquer danos causados aos materiais e a infraestrutura física, sob sua responsabilidade, independentemente de culpa ou dolo, que tenham sido provocados por seus profissionais e/ou terceiros.

5.2.1. Ao final do contrato todos os materiais deverão ser devolvidos nas mesmas condições em que foram disponibilizados.

5.2.1.1. Caso se verifique extravio do material, deverá ser substituído por um novo, de mesma marca e modelo;

5.2.1.2. Caso não esteja mais disponível no mercado produto com mesma marca e modelo, deverá ser adquirido outro de características técnicas e qualidade similares, mediante aprovação da Fiscalização;

5.3. A qualquer momento do contrato a Fiscalização poderá vistoriar os materiais sob responsabilidade da Concessionária.

5.4. A fiscalização poderá requerer, a qualquer momento, a manutenção dos materiais que apresentem defeitos, avarias, danos, ou congêneres:

5.4.1. a Concessionária deverá providenciar a manutenção do material no prazo máximo de 5 (cinco) dias corridos após a solicitação da fiscalização;

- 5.4.2. Excluem-se desta manutenção os problemas que, comprovadamente, existiam anteriormente à data deste termo de referência.
- 5.6. Os materiais trazidos pela empresa deverão ser identificados com placa de patrimônio da empresa ou por método que assegure suas identificações.
- 5.6.1. A empresa deverá requerer formalmente à Concedente, autorização para adentrar com os materiais;
- 5.6.2. Os materiais fornecidos pela empresa deverão apresentar bom estado de conservação e estarem em perfeitas condições de uso;
- 5.6.3. As cadeiras e mesas utilizadas pela Concessionária deverão ser padronizadas;
- 5.7 A Concessionária deve declarar, expressamente, em termo próprio, o recebimento das instalações e equipamentos de propriedade do IFMT Campus Cuiabá - Bela Vista, antes do início das atividades.
- 5.8. A Concessionária deverá fornecer lixeiras com tampa móvel e sacos de plásticos no interior, para toda área objeto da concessão e de acordo com as normas de coleta seletiva, ou conforme determinado pela Direção-geral, sendo responsável pela retirada do Campus Cuiabá - Bela Vista, dos detritos/lixos provenientes da lanchonete, em sacos plásticos.
- 5.9. Toda manutenção/reparo dos equipamentos/área será de responsabilidade da Concessionária, devendo ser mantidos os mesmos padrões de materiais e acabamentos.
- 5.10. As manutenções mencionadas, se decorrentes de tempo de uso ou de fatores externos, alheios ao uso incorreto, deverão ser avaliados pela Concedente.
- 5.11. A Concessionária, antes de instalar qualquer equipamento no local concedido deverá verificar as condições da rede elétrica, qualquer dano causado em função de má instalação será de sua inteira responsabilidade.

6. DO CARDÁPIO MÍNIMO EXIGIDO

- 6.1. A Concessionária deverá prover a lanchonete com um cardápio de, no mínimo, os seguintes itens:
- 6.1.1. Bebidas (não alcoólicas):
- 6.1.1.1. Refrigerantes (lata) 220 ml
- 6.1.1.2. Refrigerantes (lata) 310 ml
- 6.1.1.3. Refrigerantes **DIET** (lata) 220 ml
- 6.1.1.4. Refrigerantes **DIET** (lata) 310 ml
- 6.1.1.5. Suco de frutas (naturais ou de popa) (copo) 300 ml;
- 6.1.1.6. Vitaminas (copo) 300 ml;
- 6.1.1.7. Água Mineral 497 ml;
- 6.1.1.8. Leite (copo) 200 ml;
- 6.1.1.9. Leite (copo) 300 ml;
- 6.1.1.10. Achocolatados 200 ML;
- 6.1.1.11. Café 80 ML;
- 6.1.2. Comidas:
- 6.1.2.1. Lanches naturais (frios ou quentes);
- 6.1.2.2. Salgados variados;
- 6.1.2.3. Prato feito (arroz, feijão, macarrão, salada, carne, etc. Com variação de cardápio durante a semana)
- 6.2. O cardápio mínimo exigido poderá ser alterado se autorizado pelo IFMT Campus Cuiabá - Bela Vista, ou por notificação de órgãos de controle ou motivos alheios a responsabilidade da Concessionária.
- 6.3. A Concessionária poderá oferecer produtos além do cardápio mínimo, com autorização do IFMT Campus Cuiabá - Bela Vista

7. DA LIMPEZA E CONTROLE DE PRAGAS E ROEDORES

- 7.1. A limpeza total da lanchonete/cantina (cozinha, área de atendimento – interna e equipamentos) deverá ser diária, sob a responsabilidade do contratado.
- 7.2. O material de limpeza e a retirada do lixo são de responsabilidade da Concessionária.
- 7.3. A Concessionária deverá manter um programa periódico de desinsetização e desratização, com frequência de acordo com a necessidade local.
- 7.4. As empresas responsáveis pelo serviço de desinsetização e desratização deverão: apresentar alvará de funcionamento expedido pelo centro de Vigilância Sanitária e comprovar o registro em um dos Conselhos Regionais: CREA, CRB, CRMV, CRF, CRQ, etc.
- 7.5. As empresas deverão apresentar informações seguras sobre o uso de inseticidas utilizados, especialmente quando à toxicidade e ao tempo de ausência do local. Recomenda-se que sejam aplicados os produtos em finais de semana (que não tenha aulas). Os responsáveis pela aplicação destes inseticidas deverão usar uniformes e outros equipamentos de acordo com a legislação em vigor.
- 7.6. A Concessionária ficará responsável pela preparação do local a ser desinsetizado e desratizado providenciando retirada de alimentos, utensílios etc.
- 7.7. Fornecer lixeiras com tampa móvel e sacos plásticos no interior, para toda a área do objeto da concessão e de acordo com as normas de coleta seletiva, providenciando a retirada dos detritos/lixos da Sede do Campus, ou conforme determinado pelo fiscal de contrato do IFMT – Campus Cuiabá - Bela Vista ou outro competente.

8. DA EXECUÇÃO DOS SERVIÇOS

- 8.1. A Concessionária deve utilizar as instalações cedidas pelo IFMT Campus Cuiabá - Bela Vista, exclusivamente no cumprimento do objeto pactuado, correndo às suas expensas a conservação, guarda e manutenção.
- 8.2. A Concessionária deverá disponibilizar gratuitamente guardanapos, palitos de dente e afins.
- 8.3. A Concessionária deverá planejar-se para preparar a quantidade de alimentos necessários para atender toda a demanda da lanchonete.
- 8.4. Todos os funcionários da lanchonete deverão ser credenciados junto ao IFMT Campus Cuiabá - Bela Vista, para que possam ter acesso às dependências da Instituição, obedecendo aos procedimentos internos de acesso.
- 8.5. Todos os funcionários deverão estar devidamente uniformizados, bem como deverão utilizar os equipamentos de proteção individual e de segurança alimentar conforme normas vigentes.
- 8.5.1. Todos os funcionários deverão realizar os serviços em perfeitas condições de saúde e de asseio. O asseio será considerando os aspectos de higiene pessoal e vestuário.
- 8.5.2. Todos os funcionários deverão passar por inspeção médica periódica a cada 12 (doze) meses ou conforme disposições regulamentares;
- 8.6. A lanchonete destinar-se-á, unicamente, de forma contínua e ininterrupta, ao desempenho das atividades previstas no Contrato de Concessão de Uso, sendo que qualquer outra atividade deverá ser autorizada pelo do IFMT Campus Cuiabá - Bela Vista.
- 8.7. Na lanchonete é expressamente vedado:
- 8.7.1. Utilização de alto-falante e/ou congêneres que produzam som ou ruídos, prejudicial ao andamento das aulas;
- 8.7.2. A guarda, depósito e/ou comercialização de produtos inflamáveis, explosivos, corrosivos, tóxicos, farmacológicos, de forte odor, ou quaisquer outros proibidos pelos órgãos competentes;
- 8.7.3. Comercialização de bebidas alcoólicas, cigarros, produtos tóxicos;
- 8.7.3.1. Comercialização de produtos relacionados a quaisquer tipos de jogos de azar;
- 8.7.3.2. Divulgação de materiais pornográficos e afins;
- 8.7.3.3. Propaganda político-partidárias e congêneres;
- 8.7.3.4. Veiculação de anúncios e/ou textos discriminatórios;
- 8.7.3.5. Demais vedações legais e regulamentares;
- 8.8. Os produtos comercializados deverão ter peso, tamanho e qualidade similares aos praticados no mercado.
- 8.9. Os preços dos alimentos e bebidas deverão estar devidamente afixados em quadro em local visível, bem como as especificações dos produtos.
- 8.10. A Concessionária deverá disponibilizar copos descartáveis de 180 ou 200 ml.
- 8.11. Os alimentos devem ser servidos em condições sadias, preparadas com gêneros de primeira qualidade, com ótima apresentação e sabor agradável, dentro das exigências de higiene e técnicas culinárias.
- 8.12. Deverão ser disponibilizados pratos e talheres.
- 8.13. Poderá ser motivo de rescisão contratual, além de outras sanções previstas nas legislações específicas e no Edital, a existência de quaisquer materiais vencidos nos estoques da Concessionária.

9. DAS RECOMENDAÇÕES E TÉCNICAS DE MANIPULAÇÃO DE ALIMENTOS

- 9.1. Do armazenamento:
- 9.1.1. Os alimentos deverão ser armazenados separadamente respeitando-se as categorias a seguir:
- 9.1.1.1. Alimentos secos e não perecíveis;
- 9.1.1.2. Frutas, verduras e legumes;
- 9.1.1.3. Alimentos congelados;
- 9.1.1.4. Leite, derivados e sobremesas;
- 9.1.1.5. Carne, aves, peixes crus;
- 9.1.1.6. Alimentos cozidos;
- 9.1.2. Produtos de limpeza e congêneres devem ser armazenados separadamente dos alimentos;
- 9.1.3. Todas as latas amassadas ou enferrujadas, alimentos infectados ou fora do prazo de validade e demais produtos impróprios para o consumo humano devem ser rejeitados, sob pena de sanção e rescisão contratual;
- 9.1.4. Deverão ser utilizados recipientes adequados ao armazenamento de todos os produtos.
- 9.1.5. Deverão ser utilizados "filme plástico" e papel alumínio para fechamento de travessas e outras serem utilizadas.
- 9.1.6. Selecionar frutas, vegetais e hortaliças e assemelhados de modo que:
- 9.1.6.1. Estejam no ponto de consumo: nem verde, nem maduro demais;
- 9.1.6.2. Não contenham partes amassadas e/ou apodrecidas, vestígios de agrotóxicos e afins;

- 9.1.6.3. Sejam espécies adequadas e recomendadas à boa técnica culinária;
- 9.1.6.4. Sejam frescos;
- 9.1.7. Utilizar instrumentos (faca, tábuas de corte, abridores de lata, entre outros) limpos e desinfetados.
- 9.1.7.1. Não poderá ser utilizado mesmo instrumento para manipular alimentos crus e cozidos sem antes passar por processo de lavagem;
- 9.1.7.2. Não poderá ser utilizados instrumentos e/ou utensílios de madeira sob nenhuma alegação;
- 9.1.8. Cozinhar os alimentos até atingir a temperaturas internas mínimas recomendadas, pelo tempo necessário à cocção dos mesmos;
- 9.1.9. Não permitir que os alimentos cozidos fiquem expostos por tempo prolongado à temperatura ambiente;
- 9.1.10. Armazenar e manipular os alimentos cozidos em condições de calor e frio adequadas: acima de 95 °C, ou abaixo de 10° C, respectivamente;
- 9.1.11. Não permitir o contato entre alimentos crus e cozidos, quer de maneira direta ou indireta (contaminação cruzada);
- 9.1.12. Manter a máxima higiene pessoal dos seus funcionários, inclusive com lavagem das mãos frequentemente com produtos adequados a este fim;
- 9.1.13. Evitar contato direto das mãos junto aos alimentos cozidos ou prontos para o consumo.
- 9.1.14. Zelar pela limpeza de todos os equipamentos, materiais, instrumentos, utensílios e ambientes antes, durante e depois da preparação e distribuição dos alimentos;
- 9.1.15. Manter lixeiras, ralos e afins permanentemente fechadas e/ou tampadas;
- 9.1.16. Não permitir contato dos materiais, instrumentos, panelas e assemelhados ao chão, lixeira, caixotes, etc.
- 9.1.17. Lavar frutas, vegetais, hortaliças e hortifrutigranjeiros e assemelhados em água corrente, bem como desinfetá-las em solução de hipoclorito de sódio, conforme recomendações de regulamentos em vigor.
- 9.2. Do Acondicionamento, Transporte e Distribuição dos Alimentos
- 9.2.1. Usar todos os equipamentos de proteção, de higiene e de segurança alimentar;
- 9.2.2. Planejar todas as etapas de pré-preparo, preparo, transporte e distribuição dos alimentos de modo que sejam consumidos o mais rapidamente possível;
- 9.2.3. Retirar os alimentos do balcão térmico tão logo termine o horário de distribuição;
- 9.2.4. Manter as cubas, travessas, frascos abastecidos durante todo o horário de funcionamento da lanchonete.
- 9.3. Da Limpeza, Conservação e Vigilância
- 9.3.1. A limpeza, manutenção, conservação e vigilância da lanchonete serão de responsabilidade da Concessionária.
- 9.3.2. Os detritos provenientes da lanchonete deverão ser acondicionados em sacos plásticos, e o óleo vegetal utilizado deverá ser descartado em recipiente apropriado e retirados do IFMT Campus Cuiabá - Bela Vista pela Concessionária.
- 9.3.3 Durante o período de etapas de produção e consumo dos alimentos a Concessionária deverá disponibilizar funcionário próprio para limpeza de mesa, do chão, da linha de servir e outros.
- 9.3.4. A Concessionária deverá proceder todas as limpezas, lavagens, conforme recomendações da Vigilância Sanitária e demais órgãos regulamentadores.
- 9.3.5 As recomendações aqui não são exaustivas, tampouco tem força de regulamento. Sendo assim, é de absoluta responsabilidade da Concessionária a obediência às normas pertinentes e a garantia da higiene segurança alimentar das refeições.

10. DA CONCESSÃO ONEROSA DE USO E VIGÊNCIA DO CONTRATO

- 10.1. A permissão Onerosa de Uso será outorgada pelo Campus Cuiabá - Bela Vista/IFMT, mediante contrato de permissão de uso temporário de espaço para concessão onerosa de cantina/lanchonete, assinado pelo Diretor-Geral, ou quem detiver delegação expressa e especial competência, e a Concessionária.
- 10.2. Não será permitido ceder ou transferir a terceiros, a qualquer título, a permissão de uso temporária de espaço, nem emprestar ou sublocar a lanchonete, no todo ou em parte, ou sob qualquer forma de permitir que terceiros façam uso desta, ainda que tenha a mesma finalidade.
- 10.3.. A permissão de uso temporária de espaço de exploração comercial da lanchonete e serviço de fornecimento de alimentação vigorará pelo **prazo de 180 (cento e oitenta) dias, prorrogável por igual período**, contados da data de sua assinatura.

11. DO VALOR DA CONCESSÃO ONEROSA DE USO

- 11.1. O **valor mensal mínimo** a ser pago pela Concessionária, referente a Concessão Onerosa de Uso, definido pela Administração com base na avaliação realizada pela Equipe de Engenharia do Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia de Mato Grosso – Reitoria, poderá ser de **R\$ 2.559,97 (Dois mil quinhentos e cinquenta e nove reais e cinquenta e sete centavos)**, dependendo do valor apresentado na proposta vencedora.
- 11.1.1. A energia elétrica será fornecida pela instituição e os valores referente essas despesas serão indenizados no mês subsequente ao consumo, através da Guia de Recolhimento da União – GRU.
- 11.1.2. O valor de uso da área de concessão será reajustado anualmente, depois de decorrido 12 (doze) meses de vigência contratual, de acordo com a variação do IGP-M (Índice Geral de Preços de Mercado) do período, medido pela Fundação Getúlio Vargas.
- 11.2. As importâncias previstas nos itens 11.1, 11.1.1 e 11.1.2 serão pagas através da Guia de Recolhimento da União – GRU, que deverá ser retirada no Departamento Financeiro do Campus Cuiabá - Bela Vista/IFMT, ou emitida diretamente pelo site <http://www.tesouro.fazenda.gov.br>.
- 11.2.1. O atraso no cumprimento desta obrigação acarretará para a Concessionária multa de 2% (dois por cento) ao mês sobre o valor a ser pago, acrescido de juros de mora de 0,5% (cinco décimos por cento) ao dia, a ser contabilizado no período correspondente ao atraso.

11.2.2. O não pagamento após 30 (trinta) dias contados do vencimento do prazo, sem motivo justificado e aceito pelo IFMT Campus Cuiabá - Bela Vista, será aplicado às sanções previstas no artigo 87 da Lei 8.666/93.

11.3. Qualquer solicitação de alteração nos valores relativos aos itens 11.1, 11.1.1 e 11.1.2, por parte da Concessionária, somente será feita através de cálculos demonstrativos e justificativas devidamente fundamentadas, a qual será analisada pelo Campus Cuiabá - Bela Vista/IFMT, manifestando concordância ou não com o solicitado.

11.4. Nos períodos de férias, recesso escolares e outras paralisações igual ou superior a 15 (quinze) dias, a Concessionária pagará ao Concedente apenas 10% (dez por cento) do valor mensal da concessão de usc, devendo manter a execução do serviço conforme especificado no item 3.4.

11.5. Se o atraso no pagamento por parte da Concessionária for superior a 90 (noventa) dias, a Concedente procederá à rescisão contratual e executará a cobrança judicial ou extrajudicial dos valores devidos, podendo inclusive promover a inscrição na Dívida Ativa da União.

12. DAS OBRIGAÇÕES

12.1. Da Concessionária:

12.1.1. Início das atividades em, no máximo, 05 (cinco) dias, contados da data da assinatura do contrato e emissão da ordem de serviço;

12.1.2. Prestar os serviços de alimentação rigorosamente conforme o estabelecido no Projeto Básico e na legislação vigente;

12.1.3. Providenciar a imediata correção de deficiências apontadas pela Concedente na execução do presente contrato;

12.1.4. Reparar todos os danos causados ao imóvel ou a terceiros por culpa da própria Concessionária, seus empregados e prepostos;

12.1.5. Responder, civil e criminalmente, por todos os prejuízos, perdas e danos, que por si, seus empregados ou prepostos causarem ao Campus Cuiabá - Bela Vista/IFMT, ou ainda, a terceiros;

12.1.6. Manter o espaço objeto da permissão de uso temporária de espaço em perfeito estado de conservação, segurança, higiene e asseio, de forma apresentá-lo e restituí-lo na mais perfeita ordem;

12.1.7. Solicitar prévia autorização, por escrito, ao Campus Cuiabá - Bela Vista/IFMT, para executar qualquer reparação, modificação ou benfeitoria na área concedida, desde que sua execução não implique prejuízos ao Campus Cuiabá - Bela Vista/IFMT e a terceiros;

12.1.8. Atender por sua conta, risco e responsabilidade, no que se refere à lanchonete, todas e quaisquer intimações e exigências das autoridades municipais, estaduais e federais, relativas à saúde, higiene, segurança, ordem pública, obrigações trabalhistas e previdenciárias, respondendo pelas multas e penalidades decorrentes de sua inobservância;

12.1.9. Armazenar, estocar ou guardar na lanchonete, somente os produtos e mercadorias destinadas a serem nela comercializados diretamente;

12.1.10. Manter o pessoal devidamente uniformizado, em condições de higiene pessoal;

12.1.11. Arcar com todas as despesas, inclusive o material necessário à execução dos serviços, mão de obra, locomoção, seguros, impostos, bem como os encargos e obrigações sociais, trabalhistas, previdenciárias e fiscais de seus empregados, previstas na legislação vigente e quaisquer outras que forem devidas, relativamente à execução dos serviços e aos empregados da Concessionária;

12.1.12. Dispor de mão de obra especializada e treinada para o preparo e distribuição dos produtos comercializados;

12.1.13. Responsabilizar-se pelos seus empregados, no que se refere à observação das normas e procedimentos do Campus Cuiabá - Bela Vista/IFMT, quanto à segurança interna (entrada e saída de material e pessoal), como também às normas de segurança do trabalho e de meio ambiente;

12.1.14. Restringir o acesso de pessoas estranhas nas dependências internas da lanchonete;

12.1.15. Atender de imediato às solicitações do Campus Cuiabá - Bela Vista/IFMT, de substituição de mão de obra não qualificada ou entendida como inadequada para prestação dos serviços, desde que devidamente justificada;

12.1.16. Responsabilizar-se por quaisquer acidentes de que venham a ser vítimas seus empregados, quando em serviço, ou a terceiros por tudo quanto às leis vigentes lhes assegurem, e pela observância das demais exigências legais para o exercício da atividade;

12.1.17. Providenciar, junto aos órgãos competentes, a obtenção de licenças, autorização de funcionamento e alvará, para o exercício de suas atividades comerciais;

12.1.18. Garantir o funcionamento, ininterrupto, da lanchonete, obedecendo aos horários estabelecidos neste Projeto Básico;

12.1.19. Manter a tabela de preços e outras informações necessárias ao cumprimento do código de defesa do consumidor, afixadas em quadro, em local visível, sempre à disposição da Concedente e dos consumidores;

12.1.20. Arcar com a despesa de consumo de gás, ficando o abastecimento, controle e estoque sob sua inteira e exclusiva responsabilidade;

12.1.21. Sujeitar-se a mais ampla e irrestrita fiscalização por parte do representante do Campus Cuiabá - Bela Vista/IFMT, encarregado de acompanhar a execução dos serviços, prestando todos os esclarecimentos solicitados e atendendo às reclamações formuladas;

12.1.22. Corrigir, no prazo determinado, as eventuais imperfeições no curso de execução dos serviços, a partir da ocorrência verificada pela Fiscalização da Concedente;

12.1.23. Responsabilizar-se pelo provimento de todo o material necessário à manutenção das instalações da lanchonete;

12.1.24. Acondicionar o lixo em sacos plásticos específicos, e o óleo vegetal utilizado deverá ser descartado em recipiente adequado, providenciando a retirada diária, de acordo com as normas sanitárias vigentes;

12.1.25. Conservar adequadamente, por sua conta e risco, os estoques de gêneros alimentícios e materiais necessários à execução dos serviços;

12.1.26. Facilitar a fiscalização de órgãos de vigilância sanitária, no cumprimento de normas, cientificando o Campus Cuiabá - Bela Vista/IFMT, do resultado das inspeções;

12.1.27. Manter toda a área da lanchonete, inclusive vidros e paredes, no mais rigoroso padrão de higiene, conservação, limpeza e arrumação;

12.1.28. Zelar e manter a limpeza de todas as instalações, equipamentos, utensílios e outros em conformidade com as Normas Vigentes;

12.1.29. Pagar pontualmente os valores que sejam de sua responsabilidade, cabendo-lhes, também, o pagamento de impostos que recaiam sobre os

serviços que prestar;

12.1.30. A Concessionária deverá cobrar dos usuários preços com base no desconto ofertado na proposta, aplicado ao preço de mercado estabelecido através de pesquisa de mercado, conforme item 4.3. do Projeto Básico;

12.1.31. Fornecer a Concedente, quando solicitado ou em qualquer época, os resultados dos exames de sanidade física e mental de seus empregados, onde fique comprovado não serem portadores de doença infectocontagiosa;

12.1.32. É vedada, no recinto da lanchonete, a prática quaisquer tipos de jogos de azar, bem como de rifas e bilhetes, circulação de lista e pedidos de qualquer natureza, bem como a comercialização de qualquer mercadoria que não sejam aquelas de responsabilidade da Concessionária;

12.1.33. É vedado a venda e o consumo de bebidas alcoólicas nas dependências do Campus Cuiabá - Bela Vista, assim como fica proibida a comercialização de chicletes/gomas de mascar, de cigarros e produtos relacionados a quaisquer tipos de jogos de azar;

12.1.34. Manter as condições de habilitação durante toda a vigência do contrato.

12.1.35. Cumprir e fazer cumprir as convenções de trabalho das entidades de classe referente aos serviços, bem como toda a legislação trabalhista;

12.1.36. A Concessionária compromete-se a devolver as instalações conforme exigência do presente Projeto Básico;

12.1.37. Garantir a execução qualificada dos serviços. O não cumprimento desta garantia implicará na correção ou repetição gratuita dos serviços, ou aplicação das penalidades previstas no Contrato;

12.1.38. Garantir, durante a execução, a proteção e a conservação não só dos serviços executados, mas de todo o prédio onde serão executados os serviços, do seu início até o seu recebimento. Deverá ainda empregar funcionários especializados, bem como manter permanente vigilância sobre os serviços executados e sobre os materiais e equipamentos que empregar, cabendo-lhe toda a responsabilidade por qualquer dano ou perda que os mesmos venham a sofrer;

12.1.39. Nomear preposto, aceito pela Administração do Concedente, para apresentá-lo na execução do Contrato;

12.1.40. Prestar todos os esclarecimentos que forem solicitados pelo Concedente, cujas reclamações se obrigam a atender prontamente e manter até o final do cumprimento de suas obrigações, todas as condições e habilitações exigidas no edital;

12.1.41. Reparar, corrigir, remover, reconstruir ou substituir, às suas expensas, no total ou em parte, o objeto do contrato em que se verificarem vícios, defeitos ou incorreções resultantes da execução ou de materiais empregados;

12.1.42. Responsabilizar-se pelos danos causados diretamente à Administração ou a terceiros, decorrentes de sua culpa ou dolo na execução do contrato, não excluindo ou reduzindo essa responsabilidade a fiscalização ou o acompanhamento pelo órgão interessado;

12.1.43. Responsabilizar-se, exclusivamente, pelas despesas de salário, transporte, taxas, impostos, seguros e outros encargos pertinentes, bem como por acidentes que vitimem seus funcionários no desempenho de suas atividades, e por tudo quanto às Leis Trabalhistas, Fiscais e Previdências lhes assegurem, respeitando rigorosamente as datas estabelecidas para a efetivação destes pagamentos, bem como, os acordos e as convenções coletivas da categoria;

12.1.44. Implementar benfeitorias consideradas oportunas, através de Projeto Técnico assinado por profissional da área de Engenharia/Arquitetura, devidamente registrado no Conselho de Classe, e desde que aprovadas previamente pela Concedente. Esta submeterá à sua área técnica específica, sendo que a aprovação conduzirá à incorporação ao seu patrimônio, excluído da Concessionária, direito a qualquer indenização e/ou reembolso;

12.1.45. Responsabilizar-se pela guarda de seu material. A Concedente não se responsabilizará por eventuais danos, furtos ou roubos ocorridos, tanto na área aberta como na área fechada, fora ou dentro do horário de expediente;

12.1.46. Restituir o imóvel, ao término do prazo de vigência contratual ou determinado findo prematuramente, na forma como o recebeu, salvo os desgastes normais da ação do tempo e uso;

12.1.47. A Concessionária ficará obrigada a cumprir a determinação do inciso V do artigo 27 da lei 8.666/93, nos termos do inciso XXXIII do artigo 7º da Constituição Federal que disciplina o trabalho do menor, sendo de sua exclusiva responsabilidade as implicações penais cabíveis, em caso de descumprimento, além de implicar na rescisão contratual, conforme prevê o inciso XVIII do artigo 78 da mesma Lei;

12.1.48. Caberá a Concessionária responsabilizar-se pelos danos causados aos consumidores dos alimentos quando comprovada a inobservância das condições previstas no instrumento editalício, legislação e demais normas do Ministério da Saúde, Vigilância Sanitária e outros.

12.1.49. Observar e respeitar a capacidade de carga elétrica prevista para o funcionamento da lanchonete. Caso essa capacidade necessite ser ampliada, deverá ser encaminhada ao Campus Cuiabá - Bela Vista/IFMT uma solicitação de aumento de carga, incluindo justificativa, para análise e estudo de viabilidade.

12.1.50. Arcar com as despesas de energia elétrica que será cobrada conforme relógio medidor individual já instalado na cantina.

12.1.51. A Concessionária deverá, nos termos da Lei 12.291/2010, manter, em local visível e de fácil acesso ao público, 1 (um) exemplar do Código de Defesa do Consumidor.

12.2 Do Concedente:

12.2.1. Designar um fiscal, para acompanhar, fiscalizar, avaliar e verificar a execução dos serviços contratados, conforme previsto no Projeto Básico, bem como atestar as guias de recolhimento averiguando se os valores estão fidedignos a proposta apresentada pela licitante, conforme neste Edital;

12.2.2. Permitir o livre acesso dos empregados da Concessionária, na área objeto da permissão.

12.2.3. Proporcionar à Concessionária as condições e facilidades que estejam ao seu alcance para que esta possa executar os serviços objeto deste certame de forma satisfatória;

12.2.4. Prestar as informações e esclarecimentos que venham ser solicitados pelos prepostos, engenheiro ou encarregado de obra;

12.2.5. Comunicar oficialmente a Concessionária quaisquer falhas ocorridas durante a execução dos serviços;

12.2.6. Notificar, por escrito, a ocorrência de eventuais imperfeições no curso da execução dos serviços, fixando prazo para a sua correção;

12.2.7. Ceder à Concessionária o espaço destinado à instalação da lanchonete, exigindo-se, entretanto, a conservação deste, salvo quando disposto

neste contrato e seus aditivos;

12.2.8. O fiscal do contrato deverá verificar mensalmente a regularidade fiscal da Concessionária;

12.2.9. Exigir da Concessionária, sempre que entender necessário, a comprovação da regularidade de sua situação para com o SICAF, bem como, cópia das Carteiras de Saúde de seus funcionários;

12.2.10. Efetuar pesquisa de mercado em estabelecimentos similares da cidade de Cuiabá, a cada 180 (cento e oitenta) dias ou quando provocada pelos usuários, a fim de verificar se a Concessionária está cumprindo o que prevê o item 4.1. do Projeto Básico.

12.3 Da Responsabilidade da Concessionária:

12.3.1. É de total e exclusiva responsabilidade da Concessionária:

12.3.1.1. Todo e qualquer dano que causar ao IFMT Campus Cuiabá - Bela Vista ou a terceiros, ainda que culposo praticado por preposto, empregado ou dirigente.

12.3.1.2. Todo e qualquer sinistro, danoso ou acidentes que por ventura venha ocorrer dentro de suas instalações ou quando os veículos estiverem sob sua responsabilidade ou causados por seus funcionários, independente de culpa ou dolo.

12.3.1.3. Toda e qualquer tipo de autuação ou ação que venha a sofrer em decorrência do objeto em questão, bem como pelos contratos de trabalho de seus empregados, mesmo nos casos que envolvam eventuais decisões judiciais, eximindo o IFMT Campus Cuiabá - Bela Vista de qualquer solidariedade ou responsabilidade.

12.3.1.4. Toda e qualquer multa, indenizações ou despesas impostas ao IFMT Campus Cuiabá - Bela Vista por autoridade competente, em decorrência do descumprimento de lei ou de regulamento a ser observado na execução do contrato.

12.3.1.5. Desde já a Concessionária autoriza o IFMT Campus Cuiabá - Bela Vista, a cobrar o valor correspondente aos referidos danos ou prejuízos diretamente das faturas pertinentes aos pagamentos que lhe forem devidos, independentemente de qualquer procedimento judicial ou extrajudicial, assegurada a prévia defesa.

13. DAS BENFEITORIAS

13.1. Não poderá ser executada qualquer alteração ou ampliação que implique em obras ou modificações do Espaço Físico, objeto da concessão, pelo período desta contratação emergencial.

14. DA FISCALIZAÇÃO E ACOMPANHAMENTO DOS SERVIÇOS

14.1. A fiscalização será exercida no interesse da Administração e não exclui nem reduz a responsabilidade da Concessionária, inclusive perante terceiros, por quaisquer irregularidades, e, na sua ocorrência, não implica corresponsabilidade do Poder Público ou de seus agentes e prepostos.

14.2. A concessão onerosa de uso para Concessionária será acompanhada e fiscalizada pelo Fiscal de Contrato, observando-se o exato cumprimento de todas as cláusulas e condições decorrentes do contrato, anotando, inclusive em registro próprio todas as ocorrências relacionadas com a execução do mesmo, determinando o que for necessário à regularização das falhas observadas, como prevê o artigo 67 da Lei 8.666/93.

14.3. O Campus Cuiabá - Bela Vista/IFMT nomeará um fiscal de contrato o qual será responsável, além do exposto no subitem 12.2, por:

14.3.1. Supervisionar a concessão onerosa de uso;

14.3.2. Abrir processo administrativo para aplicação de sanções administrativas;

14.3.3. Notificar a empresa da intenção do Campus Cuiabá - Bela Vista/IFMT em aplicar as sanções;

14.3.4. Receber as alegações de defesa da empresa vencedora da concessão, previstas no presente termo e no Edital de Licitação;

14.3.5. Julgar as alegações de defesa visando a legalidade, razoabilidade e proporcionalidade do processo;

14.3.6. Providenciar as sanções, se julgadas pertinentes, as quais serão homologadas e aplicadas pelo Ordenador de Despesa;

14.3.7. Outras medidas necessárias ao fiel cumprimento do contrato.

14.4. A Fiscalização poderá realizar pesquisa para avaliar os preços praticados pela Concessionária bem como a aceitação/aprovação dos alimentos servidos.

14.4.1. Os parâmetros para avaliação seguirão os definidos pela Comissão Permanente de Avaliação do Campus Cuiabá - Bela Vista/IFMT.

14.4.2 A pesquisa poderá ser aplicada em quaisquer dias da semana.

14.4.3 Os resultados da pesquisa poderão ser remetidos à Concessionária.

14.5. A fiscalização poderá solicitar a empresa para utilizar o resultado da pesquisa para alterações nas rotinas e na qualidade dos serviços de modo a obter a máxima satisfação possível.

14.6. A fiscalização deverá efetuar pesquisa de mercado em estabelecimentos similares da cidade de Cuiabá, a cada 180 (cento e oitenta) dias ou quando provocada pelos usuários, a fim de verificar se a Concessionária está cumprindo o que prevê o item 4.1. do Projeto Básico.

14.7. A Concessionária ainda poderá ser avaliada por comissão específica, autorizada por autoridade competente.

15. DA DESCRIÇÃO DAS INSTALAÇÕES

Descrição Área

Cozinha/lanchonete/Depósito/dispensa 52 m²

Espaço para Atendimento/alimentação 50,2 m²

Total 102,2 m²

16. DAS NORMAS E REGULARIZAÇÃO DA LANCHONETE

- 16.1. Por ocasião da assinatura do contrato a empresa/Concessionária deverá obter todos os alvarás de funcionamento, especialmente o sanitário.
- 16.2. A Concessionária deverá realizar quaisquer adaptações necessárias à obtenção dos alvarás, sem ônus para o Concedente.
- 16.3. A Concessionária deverá obedecer todas as leis e normas vigentes, em especial:
- 16.3.1. Lei nº 6437, de 20 de agosto de 1977, D.O.U. - Diário Oficial da União; Poder Executivo, de 24 de agosto de 1977;
 - 16.3.2. Lei nº 6514 de 22 de dezembro de 1977, D.O.U. - Diário Oficial da União; Poder Executivo, de 25 de dezembro de 1977;
 - 16.3.3. Decreto-lei nº 986, de 21 de outubro de 1969, : D.O.U. - Diário Oficial da União; Poder Executivo, 1969;
 - 16.3.4. Ministério da Saúde – Portaria nº 1.428 de 26/11/93 (DOU de 02/12/93);
 - 16.3.5. PORTARIA Nº. 58, Ministério da Saúde, Secretaria de Vigilância Sanitária, de 17 de maio de 1993, D.O.U. - Diário Oficial da União; Poder Executivo, de 31 de maio de 1993;
 - 16.3.6. Resolução RDC nº 175, de 08 de julho de 2003, ANVISA - Agência Nacional de Vigilância Sanitária, D.O.U. - Diário Oficial da União; Poder Executivo, de 09 de julho de 2003;
 - 16.3.7. Portaria nº 326, de 30 de julho de 1997, SVS/MS - Ministério da Saúde. Secretaria de Vigilância Sanitária, D.O.U. - Diário Oficial da União; Poder Executivo, de 01 de agosto de 1997;
 - 16.3.8. Resolução nº 12 de 1978, CNPPA - Comissão Nacional de Normas e Padrões para Alimentos, D.O.U. - Diário Oficial da União; Poder Executivo, de 24 de julho de 1978;
 - 16.3.9. Resolução RDC nº 216, ANVISA, de 15 de setembro de 2004;
 - 16.3.10. Portaria nº 518, de 25 de março de 2004, Ministério de Estado da Saúde, D.O.U. -Diário Oficial da União; Poder Executivo, de 26 de março de 2004;
 - 16.3.11. Portaria nº 3214 de 08/06/78, Ministério do Trabalho;
 - 16.3.12 Portaria nº 24 de 29/12/94 – PCMSO – nova redação dada pela NR-7, Secretaria de Segurança e Medicina do Trabalho;
- 16.4. A ausência de citação de lei, decreto, regulamento, norma ou quaisquer outros dispositivos legais ou regulamentadores não implica em redução de responsabilidade da Concessionária, tampouco desobriga a mesma do cumprimento das mesmas.

17. DAS PENALIDADES/SANÇÕES

- 17.1. Pela inexecução total ou parcial do contrato, a Administração poderá, garantida a prévia defesa, aplicar à Concessionária, segundo a extensão da falta cometida, as seguintes penalidades, previstas no artigo 87 da Lei n. 8.666/93, sem prejuízo da inscrição no Registro de Ocorrência do SICAF:
- 17.1.1. Advertência, nas hipóteses de execução irregular do contrato, que não resulte prejuízo para o serviço para o Campus Cuiabá - Bela Vista/IFMT;
 - 17.1.2. Suspensão do direito de licitar e contratar com o IFMT por um período de até 2 (dois) anos, sem prejuízo das demais penalidades previstas no Edital;
 - 17.1.3 Declaração de inidoneidade para licitar e contratar com a Administração Pública Federal, de competência do Ministro de Estado, até que seja promovida a reabilitação, facultado à licitante o pedido de reconsideração da decisão do Ministro de Estado, no prazo de 10 (dez) dias da abertura de vistas ao processo.
- 17.2. A licitante declarada vencedora terá o prazo máximo de 05 (cinco) dias úteis, depois de notificada através de e-mail, aviso de recebimento postal ou por qualquer meio de comunicação que comprove o recebimento, conforme for o caso, para assinatura do instrumento de contrato. Caso a licitante declarada vencedora se recuse a assinar o instrumento de contrato, ser-lhe-á aplicada a penalidade de suspensão, prevista no subitem.
- 17.3. Exceto se a causa for decorrente de caso fortuito ou motivo de força maior, devidamente comprovada e acatada pela Administração do IFMT.
- 17.4. A penalidade a que se refere o item 17.2 será aplicada, em conjunto com a rescisão do contrato, no caso de não cumprimento do prazo estipulado para a instalação e início das atividades.
- 17.5. As penalidades serão obrigatoriamente registradas no SICAF e, no caso de suspensão de licitar, o licitante deverá ser descredenciado por igual período, sem prejuízo das multas previstas no Edital, no Contrato e das demais cominações legais.
- 17.6. A Administração deverá comunicar a Licitante ou Concessionária sua intenção de lhe aplicar as penalidades previstas no Edital ou Contrato, quando entender configurada a hipótese de aplicação da sanção, assegurando-lhe o direito ao contraditório e à prévia defesa, no prazo de 5 (cinco) dias úteis, contados a partir do recebimento da comunicação.
- 17.6.1. Esta comunicação deverá ser feita por meio de Notificação (ofício ou qualquer outro expediente administrativo), a qual deverá ser entregue pessoalmente, ou pela via postal com Aviso de Recebimento, no endereço cadastrado no SICAF, da Licitante ou da Concessionária que ficará sujeito à penalidade a partir do decurso do prazo para apresentar as razões de defesa;
 - 17.6.2. Em caso de não conseguir localizar a Licitante ou Concessionária, o mesmo deverá ser notificado por edital, publicado em jornal de circulação local, por um período de 3 (três) dias.
 - 17.6.3. A infração de qualquer outra cláusula contratual sujeitará a Concessionária à multa de mora de até 2% do valor total do contrato, dobrável na reincidência.
 - 17.6.4. As sanções previstas nos subitens 17.1, poderão ser aplicadas às empresas ou aos profissionais que, em razão dos contratos regidos pela Lei nº 8.666/93, tenham:
 - 17.6.4.1. Sofrido condenação definitiva por praticarem, por meios dolosos, fraude fiscal no recolhimento de quaisquer tributos;

17.6.4.2. Praticado atos ilícitos visando a frustrar os objetivos da licitação;

17.6.4.3. Demonstrem não possuir idoneidade para contratar com a Administração em virtude de atos ilícitos praticados.

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

17.8. 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 Concedente, observado o princípio da proporcionalidade.

18. DA DENÚNCIA E DA RESCISÃO

18.1 O contrato poderá ser denunciado, por acordo entre as partes, mediante notificação expressa, com antecedência mínima de 30 (trinta) dias da data desejada para o encerramento, em conformidade com o art. 79, II, da Lei n. 8.666/93, sem prejuízo dos procedimentos em andamento.

18.2. Caso a Concessionária venha a praticar preços para os produtos ofertados, superiores ou iguais aos de mercado, poderá, garantida a prévia defesa, ensejar a rescisão deste contrato.

18.3. O contrato também poderá ser rescindido das seguintes formas:

18.3.1. Unilateralmente, a juízo do Concessor, nos casos enumerados nos incisos I a XII e XVII, do art. 78, da Lei n. 8.666/93;

18.3.2. Amigavelmente, por acordo entre as partes, desde que haja conveniência administrativa, devendo esta ser precedida de autorização escrita e fundamentada pelo Diretor-Geral do Campus Cuiabá - Bela Vista;

18.3.3. Judicialmente, nos termos da legislação vigente;

18.4. Conforme o disposto no Inciso IX, do artigo 55, da Lei 8666/93, a Concessionária reconhece os direitos da Concedente, em caso de rescisão administrativa prevista no artigo 77, do referido Diploma Legal.

18.4.1. Os casos de rescisão contratual serão formalmente motivados nos autos do processo, facultada a defesa prévia do interessado e assegurados o contraditório e a ampla defesa.

18.4.2. A rescisão administrativa ou amigável será precedida de autorização escrita e fundamentada da autoridade competente.

19. DA VISITA TÉCNICA

19.1 As licitantes que tiverem interesse, poderão vistoriar os locais da execução dos serviços para inteirar-se das possíveis dificuldades e condições existentes.

19.2 A data e horário da visita deverão ser marcados com antecedência, com o Setor de Licitação e Contratos, através do e-mail administracao.blv@ifmt.edu.br / contratos.blv@ifmt.edu.br ou pelo telefone (65) 3318-5141 / 5143.

19.4. Não se admitirá a Concessionária, posteriormente, alegar desconhecimento das atuais condições e necessidades para o objeto deste contrato, bem como utilizar este fato como possível justificativa para pleitear qualquer sorte de aditivo contratual.

20. DA HABILITAÇÃO

20.1.1. Os documentos de habilitação deverão ser apresentados em original, ou por qualquer processo de cópia autenticada por tabelião de notas, servidor da unidade que realiza a licitação, ou publicação em Órgão de imprensa oficial.

20.1.1. No caso de envio de documentação via correios, deverá ser disponibilizado o código de rastreio da postagem dentro do prazo

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

20.2.1. SICAF;

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

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

20.2.4. Lista de Inidôneos, mantida pelo Tribunal de Contas da União – TCU;

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

20.2.6. Constatada a existência de sanção, o Pregoeiro reputará o licitante inabilitado, por falta de condição de participação.

20.3. O Pregoeiro, então, consultará o Sistema de Cadastro Unificado de Fornecedores – SICAF, em relação à habilitação jurídica e à regularidade fiscal e trabalhista, conforme disposto nos arts. 4º, caput, 8º, § 3º, 13 a 18 e 43 da Instrução Normativa SLTI/MPOG nº 2, de 2010.

20.3.1. Também poderão ser consultados os sítios oficiais emissores de certidões, especialmente quando o licitante esteja com alguma documentação vencida junto ao SICAF.

20.3.2. Caso o Pregoeiro não logre êxito em obter a certidão correspondente através do sítio oficial, ou na hipótese de se encontrar vencida no referido sistema, o licitante será convocado a encaminhar, no prazo de 03 (três) horas, documento válido que comprove o atendimento das exigências deste Edital, sob pena de inabilitação, ressalvado o disposto quanto à comprovação da regularidade fiscal das microempresas, empresas de pequeno porte e sociedades cooperativas, conforme estatui o art. 43, § 1º da LC nº 123, de 2006.

201.4. A documentação de habilitação consiste em:

20.4.1. Habilitação jurídica, regularidade fiscal federal, estadual e municipal, bem como qualificação econômico-financeira atualizadas, e qualificação técnica (item 8.2 do termo de referência) poderão ser conferidas em consulta on-line a ser realizada pelo pregoeiro ao Sistema de Cadastramento Unificado de Fornecedores e outros.

20.4.1.1. Os licitantes que NÃO estiverem cadastrados no Sistema de Cadastro Unificado de Fornecedores – SICAF além do nível de credenciamento exigido pela Instrução Normativa SLTI/MPOG nº 2, de 2010, deverão apresentar a seguinte documentação relativa à Habilitação Jurídica e à Regularidade Fiscal e trabalhista, e Qualificação econômico-financeira e técnica :

20.4.2. Habilitação jurídica:

20.4.2.1. No caso de empresário individual, inscrição no Registro Público de Empresas Mercantis, a cargo da Junta Comercial da respectiva sede;

20.4.2.2. No caso de sociedade empresária ou empresa individual de responsabilidade limitada - EIRELI: ato constitutivo, estatuto ou contrato social em vigor, devidamente registrado na Junta Comercial da respectiva sede, acompanhado de documento comprobatório de seus administradores;

20.4.2.3. No caso de sociedade simples: inscrição do ato constitutivo no Registro Civil das Pessoas Jurídicas do local de sua sede, acompanhada de prova da indicação dos seus administradores;

20.4.2.4. No caso de microempresa ou empresa de pequeno porte: certidão expedida pela Junta Comercial ou pelo Registro Civil das Pessoas Jurídicas, conforme o caso, que comprove a condição de microempresa ou empresa de pequeno porte, nos termos do artigo 8º da Instrução Normativa nº 103, de 30/04/2007, do Departamento Nacional de Registro do Comércio – DNRC;

20.4.2.5. No caso de sociedade cooperativa: ata de fundação e estatuto social em vigor, com a ata da assembleia que o aprovou, devidamente arquivado na Junta Comercial ou inscrito no Registro Civil das Pessoas Jurídicas da respectiva sede, bem como o registro de que trata o art. 107 da Lei nº 5.764, de 1971.

20.4.2.6. Inscrição no Registro Público de Empresas Mercantis onde opera, com averbação no Registro onde tem sede a matriz, no caso de ser o participante sucursal, filial ou agência;

20.4.2.7. Em se tratando de sociedades comerciais ou empresa individual de responsabilidade limitada: ato constitutivo em vigor, devidamente registrado, e, no caso de sociedades por ações, acompanhado de documentos de eleição de seus administradores;

20.4.2.8. Inscrição no Registro Público de Empresas Mercantis onde opera, com averbação no Registro onde tem sede a matriz, no caso de ser o participante sucursal, filial ou agência;

20.4.2.9. Inscrição do ato constitutivo no Registro Civil das Pessoas Jurídicas, no caso de sociedades simples, acompanhada de prova de diretoria em exercício;

20.4.2.10. Decreto de autorização, em se tratando de sociedade empresária estrangeira em funcionamento no País;

20.4.2.11. Os documentos acima deverão estar acompanhados de todas as alterações ou da consolidação respectiva;

20.4.3. Regularidade fiscal e trabalhista:

20.4.3.1. Prova de inscrição no Cadastro Nacional de Pessoas Jurídicas;

20.4.3.2. Prova de regularidade fiscal perante a Fazenda Nacional, mediante apresentação de certidão expedida conjuntamente pela Secretaria da Receita Federal do Brasil (RFB) e pela Procuradoria-Geral da Fazenda Nacional (PGFN), referente a todos os créditos tributários federais e à Dívida Ativa da União (DAU) por elas administrados, inclusive aqueles relativos à Seguridade Social, nos termos da Portaria Conjunta nº 1.751, de 02/10/2014, do Secretário da Receita Federal do Brasil e da Procuradora-Geral da Fazenda Nacional

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

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

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

20.4.3.6. Prova de regularidade com a Fazenda Municipal do domicílio ou sede do licitante, relativa à atividade em cujo exercício contrata ou concorre;

20.4.3.7. Caso o licitante seja considerado isento dos tributos municipais relacionados ao objeto licitatório, deverá comprovar tal condição mediante a apresentação de declaração da Fazenda Municipal do seu domicílio ou sede, ou outra equivalente, na forma da lei;

20.4.3.8. Caso o licitante detentor do menor preço seja microempresa ou empresa de pequeno porte, deverá apresentar toda a documentação exigida para efeito de comprovação de regularidade fiscal, mesmo que esta apresente alguma restrição, sob pena de inabilitação.

20.4.4. Qualificação econômico-financeira:

20.4.4.1. Certidão negativa de falência ou recuperação judicial expedida pelo distribuidor da sede do licitante;

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

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

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

Ativo Circulante + Realizável a Longo Prazo

LG= _____

Passivo Circulante + Passivo Não Circulante

Ativo Total

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

Ativo Circulante

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

20.5. As empresas, cadastradas ou não no SICAF, deverão comprovar, ainda, a qualificação técnica, por meio de:

20.5.1. 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 atestados fornecidos por pessoas jurídicas de direito público ou privado.

20.5.1.1. Os atestados referir-se-ão a contratos já concluídos ou já decorrido no mínimo um ano do início de sua execução, exceto se houver sido firmado para ser executado em prazo inferior, apenas aceito mediante a apresentação do contrato.

20.5.1.2. 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.

20.5.2. Declaração de que, caso seja vencedora da licitação, apresentará, no momento da formalização do contrato, documento com a relação nominal dos empregados necessários para a prestação dos serviços;

20.5.3. Declaração de que manterá sigilo sobre todo e qualquer assunto do interesse da contratante ou de terceiros de que tomar conhecimento em razão da contratação, devendo orientar seus empregados nesse sentido, sob pena de responsabilidade civil, penal e administrativa, conforme o caso.

20.5.4. Declaração com a apresentação do preposto/responsável técnico que deverá ser mantido pela empresa vencedora do certame, durante toda a vigência do contrato, no escritório da empresa, para representá-la na execução do contrato.

20.5.4.1. No decorrer da execução do serviço, o profissional de que trata este subitem poderá ser substituído por profissional de experiência equivalente, desde que a substituição seja aprovada pela Administração.

20.5.4.2. Na referida declaração deverão constar os seus dados mínimos necessários, tais como nome completo, número do CPF e número do documento de identidade.

20.5.5. Declaração de vistoria ao local, onde o serviço a ser contratado será prestado ou, na sua ausência, declaração do licitante assumindo a responsabilidade pela ocorrência de eventuais prejuízos em virtude de sua omissão na verificação do respectivo local.

20.5.5.1. A visita técnica é facultativa, podendo o licitante realizá-la por intermédio de representante legal, devidamente qualificado para esse fim. Optando pela visita, o licitante deverá apresentar uma declaração, nos termos do modelo constante do Anexo I do edital, constando assinatura de servidor do IFMT para sua validação.

20.5.5.2. Caso o licitante opte por não realizar a visita técnica, deverá apresentar declaração, nos termos do Anexo II de que não efetuou a visita, mas que concorda com todas as condições estabelecidas no Edital e seus anexos, e, ainda, que assume toda e qualquer responsabilidade pela ocorrência de eventuais prejuízos em virtude de sua omissão na verificação das condições do local de execução do objeto do certame.

20.6. A existência de restrição relativamente à regularidade fiscal não impede que a licitante qualificada como microempresa ou empresa de pequeno porte seja declarada vencedora, uma vez que atenda a todas as demais exigências do edital.

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

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

20.8. A não-regularização fiscal no prazo previsto no subitem anterior acarretará a inabilitação do licitante, sem prejuízo das sanções previstas neste Edital, com a reabertura da sessão pública.

20.9. Havendo necessidade de analisar minuciosamente os documentos exigidos, o Pregoeiro suspenderá a sessão, a nova data e horário para a continuidade da mesma.

20.10. Será inabilitado o licitante que não comprovar sua habilitação, seja por não apresentar quaisquer dos documentos exigidos, ou apresentá-los em desacordo com o estabelecido neste Edital.

20.11. No julgamento das propostas e da habilitação, o pregoeiro poderá sanar erros ou falhas que não alterem a substância das propostas, dos documentos e sua validade jurídica, mediante despacho fundamentado, registrado em ata e acessível a todos, atribuindo-lhes validade e eficácia para fins de habilitação e classificação.

21. JULGAMENTO DAS PROPOSTAS

21.1 O critério de julgamento das propostas é a **MAIOR OFERTA** do valor anual da concessão, a ser a ser apresentada, considerando-se até 2 (duas) casas decimais após a vírgula.

21.2 O valor total anual estimado da concessão do espaço físico objeto desta licitação é R\$ 30.719,64 (trinta mil setecentos e dezenove reais e sessenta e quatro centavos), referente a 12 (doze) contraprestações mensais de R\$ 2.559,97 (Dois mil, quinhentos e cinquenta e nove reais e noventa e sete centavos).

22 DAS DISPOSIÇÕES GERAIS

22.1. O IFMT poderá, a seu critério, determinar à Concessionária que proceda a reposição dos bens e repare as instalações danificadas pela Concessionária, ou optar pela indenização dos mesmos, devendo ser atendido no prazo que estabelecer, sem prejuízo das demais penalidades previstas.

22.2. A Concessionária se responsabilizará por quaisquer danos e prejuízos causados na execução dos serviços ou a terceiros, devendo a mesma corrigir e recompor as partes atingidas, para que fiquem em perfeito estado de funcionamento como anteriormente encontrado, inclusive arcando com os custos de danos causados a terceiros.

22.3. É expressamente proibida, durante a execução dos serviços, a contratação de servidor pertencente ao quadro de pessoal do Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia de Mato Grosso – IFMT.

22.4. O Fiscal do Contrato fará o registro das ocorrências relacionadas com a execução do Contrato, determinando o que for necessário à regularização das falhas ou incorreções observadas.

22.5. É vedada toda e qualquer forma de transferência dos espaços destinados ao funcionamento da lanchonete, objeto desta concessão, para a exploração de terceiros.

22.6. As decisões e/ou providências que ultrapassem a competência dos Fiscais dos Contratos deverão ser solicitadas à Diretoria de Administração e Planejamento do Campus Cuiabá - Bela Vista, em tempo hábil, para a adoção das medidas convenientes e necessárias ao caso.

Cuiabá – MT, 25 de maio de 2023.

Projeto Básico elaborado por:

Thyago de Oliveira Godinho
Coordenador de Compras e Licitações
IFMT - Campus Cuiabá - Bela Vista

Rodolfo de Oliveira Sarat
Chefe do Departamento de Administração e Finanças
IFMT - Campus Cuiabá - Bela Vista

DESPACHO DO ORDENADOR DE DESPESAS

1. Considerando a observância e o cumprimento dos requisitos legais, bem como a necessidade da Administração, APROVO o presente Termo de Referência.

Cuiabá - MT, 25 de maio de 2023.

Jairo Luiz Medeiros Aquino Junior
Diretor - Geral do IFMT - Campus Cuiabá - Bela Vista
Portaria IFMT nº 744, de 19.04.2021.

Documento assinado eletronicamente por:

- Rodolfo de Oliveira Sarat, CHEFE - CD0004 - BLV-DAF, em 26/05/2023 13:53:22.
- Thyago de Oliveira Godinho, COORDENADOR(A) - FG0002 - BLV-CCL, em 26/05/2023 13:54:41.
- Jairo Luiz Medeiros Aquino Junior, DIRETOR(A) GERAL - CD0002 - BLV-DG, em 26/05/2023 14:48:27.

Este documento foi emitido pelo SUAP em 26/05/2023. 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: 526307

Código de Autenticação: 2744b25e18



TERMO Nº 3/2023 - BLV-DAF/BLV-DG/CBLV/RTR/IFMT