



**SERVIÇO PÚBLICO FEDERAL
MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
SECRETARIA DE EDUCAÇÃO PROFISSIONAL E TECNOLÓGICA
INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DE
MATO GROSSO**

**EDITAL DE CONCORRÊNCIA PÚBLICA Nº 01/2017
PROCESSO Nº 23189.023807.2017-11**

OBJETO: CONCESSÃO ONEROSA DE USO DO ESPAÇO FÍSICO DESTINADO À IMPLANTAÇÃO E EXPLORAÇÃO COMERCIAL DA LANCHONETE NO INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DE MATO GROSSO/CAMPUS BARRA DO GARÇAS.

MODALIDADE: CONCORRÊNCIA PÚBLICA
TIPO DE LICITAÇÃO: MAIOR OFERTA
REGIME DE EXECUÇÃO: INDIRETA

A Comissão Permanente de Licitação, designada pela Portaria nº 21 de 20 de fevereiro de 2017 do IFMT torna público, para conhecimento dos interessados, que às **09h (Horário de Brasília – DF)** do dia **14/12/2017** no IFMT/Campus Barra do Garças, sito a Estrada de Acesso a BR 158, Radial José Maurício Zampa, Setor Industrial, CEP 78.600-000, município de Barra do Garças, Estado de Mato Grosso, que estará reunida para recebimento dos envelopes contendo as propostas referentes ao objeto do presente Edital, na modalidade de Concorrência Pública, do tipo “MAIOR OFERTA”, que se regerá, precipuamente, pelas disposições da Constituição Federal e da Lei n.º 8.987, de 13/02/1995, bem como às leis e decretos n.º 8.666 de 21/06/1993 e alterações posteriores, Lei Complementar n.º 123 de 14/12/2006 regulamentada pelo Decreto n.º 6.204, de 05/07/2007 no que couberem, pelo Decreto n.º 4.485, de 25/11/2002, pela Lei nº 6.120/1974 e alterações posteriores, pela Lei nº 9.636 de 15/05/1998, regulamentada pelo Decreto nº 3.725 de 10/01/2001, pela Lei nº 11.481 de 31/05/2007, pelo Decreto-Lei nº 9.760 de 05/09/1946, pela Instrução Normativa nº 103, de 30/04/2007 e demais legislações e normas aplicáveis e, ainda, o estabelecido no Edital e seus Anexos:

1. DO OBJETO, DAS METAS E DO PRAZO DA CONCESSÃO

1.1. O presente Edital tem por objeto a **concessão onerosa de uso do espaço físico destinado à implantação e exploração comercial da lanchonete no Campus Barra do Garças 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 Barra do Garças, COM ÁREA TOTAL DE 18,55 m², SENDO 18,55 m² DE ÁREA PRIVATIVA**, situada a Estrada de Acesso a BR 158, Radial José Maurício Zampa, Setor Industrial, CEP 78.600-000, município de Barra do Garças, Estado de Mato Grosso, conforme especificações contidas no Projeto Básico – Anexo I, parte integrante deste Edital.

1.2. A concessão de uso, apenas confere à concessionária o direito pessoal e intransferível.

1.3. A concessão será de 12 (doze) meses, a contar da assinatura do contrato de concessão, podendo ser prorrogada, por iguais e sucessivos períodos, por no máximo até 60 (sessenta) meses.

2. DA ENTREGA DOS DOCUMENTOS E DA ABERTURA

2.1 Cada licitante deverá entregar os dois envelopes a que se refere o **item 8** deste Edital contendo, respectivamente, os documentos de habilitação e proposta de preço, na data, local e horário abaixo determinados, sendo vedada qualquer outra forma de apresentação:

DATA DE RECEBIMENTO: 14/12/2017

HORÁRIO: ÀS 09h (Horário de Brasília – DF)

LOCAL: IFMT - Campus Barra do Garças, sito a Estrada de Acesso a BR 158, Radial José Maurício Zampa, Setor Industrial, CEP 78.600-000, município de Barra do Garças, Estado de Mato Grosso.

2.2 A sessão de abertura dos envelopes se iniciará às **09h (Horário de Brasília-DF)** na mesma data e local indicado nesse item.

2.3 Se no dia supra mencionado não houver expediente, fica a abertura automaticamente adiada para o primeiro dia útil subsequente, mantendo-se a mesma hora e local, salvo comunicações em contrário.

3. DA PARTICIPAÇÃO NA LICITAÇÃO E DA IMPUGNAÇÃO DO ATO CONVOCATÓRIO

3.1 Poderão participar da presente licitação quaisquer interessados devidamente cadastrados e habilitados no SICAF até à data do recebimento das propostas, ou que atenderem a todas as condições habilitatórias exigidas no Art. 28 a 31 da Lei n.º 8.666/93.

3.1.1 Poderão participar desta concorrência as empresas que atenderem as exigências descritas no item 3.1, cujo objetivo social seja pertinente ao pleito licitado.

3.2 Não poderão participar da presente licitação as interessadas que: estejam em processo falimentar, estejam cumprindo suspensão temporária de participação em licitação e impedimento de contratar com o Ministério da Educação ou tenham sido declaradas inidôneas para licitar ou contratar com a Administração Pública, bem como, licitantes constituídas na forma de empresas em consórcio.

3.2.1 Não poderão participar ainda, direta ou indiretamente, da licitação ou da execução de obra ou serviço:

- a) O autor do projeto básico ou executivo, pessoa física ou jurídica;
- b) A empresa que se apresentar na licitação como subcontratada de outra empresa;
- c) O servidor ou dirigente do órgão ou entidade contratante ou responsável pela licitação;

3.3. Qualquer cidadão poderá impugnar os termos do presente Edital, por irregularidade na aplicação da Lei nº 8.666/93, protocolizando o pedido em até cinco dias úteis anteriores à data fixada para abertura dos envelopes de habilitação, devendo o Ordenador de Despesas do IFMT/Campus Barra do Garças, julgar e responder a impugnação em até três dias úteis.

3.4. Decairá do direito de impugnar os termos do presente Edital, a licitante que não apontar as falhas ou irregularidades nele supostamente existentes até o segundo dia útil que anteceder a abertura dos envelopes de habilitação, ficando esclarecido que a intempestiva comunicação, do suposto vício, não poderá ser aproveitada a título de recurso.

3.5 A impugnação feita tempestivamente pela licitante não a impedirá de participar do processo licitatório, ao menos até o trânsito em julgado da decisão a ela pertinente.

4. DA HABILITAÇÃO PARCIAL NO SICAF

4.1 É permitida a comprovação da habilitação jurídica, da regularidade fiscal e da qualificação econômico-financeira de que trata o item 6 deste Edital por meio de cadastramento e habilitação parcial no SICAF (Sistema de Cadastro Unificado de Fornecedores), nos termos do Decreto n.º 3.722, de 09/01/2001, do Decreto n.º 4.485, de 25/11/2002, e da Instrução Normativa n.º 5, de 21/07/95, do extinto Ministério da Administração Federal e Reforma do Estado – MARE.

4.1.1 O cadastramento e a habilitação parcial no SICAF poderão ser realizados pelo interessado em qualquer unidade de cadastramento dos órgãos/entidades da Presidência da República, dos Ministérios, das Autarquias e das Fundações que integram o Sistema de Serviços Gerais – SISG.

4.1.2 Para a habilitação regulamentada neste item, o interessado deverá atender às condições exigidas para cadastramento e sua habilitação parcial no SICAF, apresentando a documentação discriminada na IN - MARE n.º 5/95, até o terceiro dia útil anterior à data prevista para o recebimento dos documentos de habilitação e da proposta de preço.

4.1.3 No caso de a licitante optar em utilizar o SICAF para comprovar a habilitação jurídica, a regularidade fiscal e a qualificação econômico-financeira, na forma e condições estabelecidas neste Edital, fica esclarecido que será assegurado ao já cadastrado o direito de apresentar, dentro do envelope “Documentos de Habilitação”, documentos para substituir aqueles eventualmente vencidos ou desatualizados, constantes da declaração impressa do SICAF.

4.2 Será inabilitada a licitante que no momento da abertura da licitação estiver com a documentação obrigatória e habilitação parcial inválida, vencida ou inexistente.

5. DO CREDENCIAMENTO

5.1 Por credenciamento entende-se a apresentação conjunta dos seguintes documentos:

- a) Documento oficial de identidade;

b) Documento que comprove a capacidade de representação, no caso do representante ser sócio-gerente ou diretor da licitante;

c) Procuração pública ou particular (neste caso, acompanhada da cópia do ato de investidura do outorgante no qual conste, expressamente, ter poderes para a devida outorga), nomeando representante.

5.2 Cada licitante credenciará apenas um representante que será o único admitido a intervir nas fases do procedimento licitatório e a responder, para todos os atos e efeitos previstos neste edital, por sua representada.

5.3 Quando da entrega dos envelopes de “Documentos de Habilitação” e “Proposta de Preços”, o representante da licitante deverá apresentar à Comissão o seu credenciamento.

5.4 A não apresentação ou incorreção de quaisquer dos documentos de credenciamento não inabilitará a licitante, mas impedirá o representante de manifestar-se e responder por ela no andamento do processo licitatório e implicará na aceitação das decisões da Comissão Permanente de Licitação, embora não seja negado àquela o direito de participar da licitação e sanear a ocorrência nas fases subsequentes.

5.5 O representante poderá ser substituído por outro devidamente credenciado.

5.6 Não será admitida a participação de um mesmo representante para mais de uma empresa licitante.

6. DOS ENVELOPES

6.1 Os envelopes “DOCUMENTOS DE HABILITAÇÃO” e “PROPOSTA DE PREÇOS”, deverão ser entregues à Comissão Permanente de Licitação no dia, hora e local designados neste Edital, fechados por cola ou lacre, com as seguintes indicações externas, de forma visível e perfeitamente identificável:

6.2 Envelope contendo as propostas:

ENVELOPE N.º 1 (PROPOSTA DE PREÇOS)

CONCORRÊNCIA N.º 01/2017

EMPRESA :

CNPJ :

6.3 Envelope contendo os documentos de habilitação:

ENVELOPE N.º 2 (DOCUMENTOS DE HABILITAÇÃO)

CONCORRÊNCIA N.º 01/2017

EMPRESA :

CNPJ :

7. DA PROPOSTA DE PREÇOS

7.1. O envelope “Proposta de Preço” deverá conter a proposta, elaborada com base nos Projeto Básico e seus anexos e deverá atender aos seguintes requisitos:

- a) A proposta deverá ser digitada, rubricada em todas as folhas, e assinada na última pelo titular ou representante legal, sem rasuras, emendas, ressalvas ou entrelinhas, especificando o objeto de forma clara e inequívoca;
- b) Conter número da Concorrência, razão Social, CNPJ, nome, telefone, endereço e data de validade da proposta.
- c) Valor da proposta de preços, expresso em numeral e por extenso.

7.2. O valor mensal a ser pago proposto para o uso do espaço físico não deverá ser inferior a **R\$ 382,05 (Trezentos e oitenta e dois reais e cinco centavos)**, conforme apresentado no Projeto Básico.

7.3 A proposta deverá ser apresentada em 1 (uma) via, redigida em língua portuguesa, sem emendas, rasuras ou entrelinhas, datilografada ou digitada em papel timbrado da licitante, rubricadas e a última assinada pelo representante legal da Empresa, com a sua identificação, devendo ainda, constar o carimbo do CNPJ.

7.4 Da proposta deverá constar obrigatoriamente:

- a) O valor do objeto, em moeda corrente nacional, incluindo todas as despesas, impostos, taxas encargos trabalhistas, previdenciários, fiscais, comerciais, fretes, seguros e quaisquer outros que incidam ou venham a incidir sobre a execução dos serviços;
- b) Indicar a razão social da licitante, número do CNPJ, endereço completos;
- c) Prazo de validade da proposta não inferior a 60 (sessenta) dias da data marcada para recebimento da documentação e proposta;

7.5 Serão desclassificadas as propostas que não atenderem as condições estabelecidas neste Edital;

7.6 Não se considerará qualquer oferta de vantagem não prevista neste Edital, nem preço ou vantagem baseada nas ofertas das demais licitantes;

7.7 Ocorrendo discordância entre os valores expressos em algarismos e por extenso, serão considerados estes últimos.

7.8 Todos os valores numéricos deverão ser calculados com duas casas decimais, desprezando-se a fração remanescente, sem arredondamento.

8. DA HABILITAÇÃO – DOCUMENTAÇÃO

8.1 A habilitação das licitantes está condicionada à constatação de que no ato da abertura dos envelopes de habilitação apresentem situação de regularidade, estabelecidos no item 4 e documentos mencionados neste item. **Todas as licitantes, inclusive as optantes pelo SICAF, deverão apresentar dentro do envelope nº 02 (Documentos para Habilitação), os seguintes documentos, que deverão ser entregues, preferencialmente, numerados na ordem a seguir indicada, a fim de conferir maior rapidez na conferência e exames correspondentes:**

- a) DECLARAÇÃO que não emprega menor de dezoito anos em trabalho noturno, perigoso ou insalubre e não emprega menor de dezesseis anos, conforme ANEXO IV;

b) DECLARAÇÃO, sob as penalidades cabíveis, de inexistência de fato superveniente impeditivo da habilitação e, ainda, de que não está impedida de participar de licitação em qualquer Órgão ou Entidade da Administração Pública, direta ou indireta, Federal, Estadual ou Municipal, e ciência da obrigatoriedade de declarar ocorrências posteriores, conforme Anexo V;

c) DECLARAÇÃO da empresa de que não possui, em seu quadro de pessoal, sócios, gerentes ou diretores que sejam cônjuges, companheiros ou parentes em linha reta, colateral ou por afinidade, até o terceiro grau, de membros do Instituto Federal de Mato Grosso ou que constituem sociedade em outras empresas participantes do certame, conforme Anexo VI – Declaração de Inexistência de Vínculo com o IFMT;

d) Regularidade Trabalhista: Certidão Negativa de Débitos Trabalhistas – CNDT ou Certidão Positiva de Débitos Trabalhistas (com efeitos da CNDT), de acordo com a Lei nº 12.440/2011.

e) CERTIDÕES de Regularidade com o INSS, FGTS e Fiscais com as Fazendas Federal, Estadual e Municipal, do domicílio ou sede do licitante (*dispensáveis caso o licitado for cadastrado no SICAF*);

f) Certidão negativa de falência ou concordata, expedida pelo distribuidor da sede da pessoa jurídica, dentro do seu prazo de validade (*dispensável caso o licitado for cadastrado no SICAF*);

g) DECLARAÇÃO de Pleno Conhecimento das Condições de Operacionalidade para Execução do Objeto da Licitação (ANEXO III) e apresentação de Termo de Vistoria e Responsabilidade das Instalações (ANEXO VI DO PROJETO BÁSICO);

h) DECLARAÇÃO de Elaboração Independente de Proposta, conforme modelo constante do ANEXO VII deste Edital;

i) COMPROVANTE de possuir índices contábeis de: Liquidez Geral (LG), Solvência Geral (SG) e Liquidez Corrente (LC), maiores que 1 (um), consultados ON LINE no SICAF, na forma da IN/MARE N.º 05/95. A licitante que possuir valor igual ou menor do que 1 (um), em qualquer dos índices contábeis acima, deverá comprovar que possui Patrimônio Líquido de no mínimo de 10% (Dez por cento) do valor total dos serviços cotados, tendo como base os valores máximos a serem pagos pela administração na data da apresentação dos documentos de habilitação. Tal comprovação dar-se-á pela apresentação do Balanço Patrimonial ou demonstrações contábeis do último exercício social, já exigíveis e apresentados na forma da Lei, ou seja, devidamente publicados no Diário Oficial, em jornal de grande circulação, ou por registro ou autenticação de cópia do original ou do Livro Diário (inclusive do Termo de abertura e do Termo de encerramento) na Junta Comercial, que comprovem a boa situação financeira da empresa, vedada a sua substituição por balancetes ou balanços provisórios, (serão aceitos os índices constantes no SICAF).

8.2 As licitantes cadastradas no SICAF poderão ter sua situação verificada *on line* no referido sistema.

8.3 Os documentos para habilitação poderão ser apresentados em original, por qualquer processo de cópia autenticada por cartório ou publicação em Órgão de Imprensa Oficial, ou por cópias não autenticadas, desde que sejam exibidos os originais para autenticação pela Comissão Permanente de Licitação.

8.4 Não serão aceitos documentos apresentados por meio de fitas, discos magnéticos, filmes ou cópias em fax símile, mesmo autenticadas, admitindo-se fotos, gravuras, desenhos ou gráficos apenas como forma de ilustração da proposta.

8.5 Não será aceito protocolo de entrega em substituição aos documentos requeridos no presente Edital.

8.6 As Licitantes que deixarem de apresentar quaisquer dos documentos exigidos para a habilitação na presente licitação, ou os apresentarem em desacordo com o estabelecido neste Edital ou com irregularidades, serão inabilitadas, não se admitindo complementação posterior, ressalvado o direito das Microempresas e Empresas de Pequeno Porte no que se refere as disposições da Lei Complementar 123/2006 e do Decreto 6.204/2007.

8.7 Sob pena de inabilitação, todos os documentos deverão estar:

- a) Em nome da licitante com o número do CNPJ e endereço respectivo;
- b) Se a licitante for a filial, todos os documentos deverão estar em nome da filial;
- c) Se a licitante for a matriz e a prestadora de serviços for a filial, os documentos deverão ser aparentados em nome da matriz e da filial, simultaneamente;
- d) Datados dos últimos 180 (cento e oitenta) dias até a data de abertura da licitação, quando não tiver prazo estabelecido pelo órgão competente expedidor;
- e) Não se enquadram na validade prevista acima, os documentos cuja validade seja indeterminada (exemplo: Certidões de capacidade técnica).

8.8 A administração reserva-se o direito de proceder a diligências junto aos órgãos emitentes das certidões e atestados, bem como solicitar esclarecimentos ou informações complementares relativas a quaisquer dos documentos apresentados.

8.9. Serão saneados pela Comissão Permanente de Licitação, através de informações ou diligenciamentos requeridos, quaisquer erros evidenciados como meramente formais tais como falta de data, rubricas, autenticação, CNPJ, endereço, observadas as demais disposições do edital.

9. DO CRITÉRIO DE JULGAMENTO DAS PROPOSTAS E PROCEDIMENTO DA LICITAÇÃO

9.1. O critério de julgamento, para a escolha de proposta vencedora neste procedimento licitatório, será o de **Maior Oferta**, pelo valor mensal da concessão onerosa de uso. No caso de empate entre as duas ou mais propostas, a classificação se fará, por sorteio, em ato público, para o qual todas as licitantes serão convocadas, de acordo com o parágrafo 2º do artigo 45, da Lei 8.666/93, vedado qualquer outro tipo de procedimento.

9.2. Nos termos do art. 18-A da Lei 8.987/1995, estabelece-se para este certame a “inversão das fases da licitação”.

9.3. O presente certame licitatório se desenvolverá do seguinte modo:

- I – O Presidente da Comissão Permanente de Licitação declarará abertos os trabalhos da Comissão;

II – Após abertos os trabalhos, as Licitantes deverão entregar os envelopes de n.º 01 e 02 à CPL, devidamente lacrados, na forma prevista no item 2 deste Edital.

III – Ato contínuo, serão abertos os envelopes de n.º 01, dando início à fase de “classificação das propostas”.

IV - Encerrada a fase de classificação das propostas, após realizada classificação decrescente (da maior oferta para a menor oferta) será aberto o invólucro com os documentos de habilitação do licitante mais bem classificado, para verificação do atendimento das condições fixadas no edital;

V - verificado o atendimento das exigências do edital, o licitante será declarado vencedor; inabilitado o licitante melhor classificado, serão analisados os documentos habilitatórios do licitante com a proposta classificada em segundo lugar, e assim sucessivamente, até que um licitante classificado atenda às condições fixadas no edital;

VI - Proclamado o resultado final do certame, o objeto será adjudicado ao vencedor nas condições técnicas e econômicas por ele ofertadas.

9.4. A Comissão Permanente de Licitação poderá solicitar às licitantes a composição dos preços, bem como os demais esclarecimentos que julgar necessários para melhor análise das propostas e salvaguarda dos interesses da Administração.

9.5. Serão desclassificadas as propostas:

a) Que não atenderem aos termos deste Edital e seus Anexos ou que apresentarem preços zero ou irrisórios para qualquer item, bem como aquelas que não contiverem elementos técnicos suficientes para sua apreciação.

b) Com valor total inferior ao preço de referência;

9.6. Quando todos os licitantes forem inabilitados, ou todas as propostas forem desclassificadas, a Comissão poderá fixar aos licitantes o prazo de 8 (oito) dias úteis para apresentação de nova documentação, ou de outras propostas, escoimadas do vício que lhe deu causa.

9.7. As propostas serão classificadas em ordem decrescente, adjudicando-se o objeto deste Edital à primeira classificada.

9.8. A Comissão Permanente de Licitação encaminhará à administração superior, para homologação de seu parecer o processo da licitação, composto de: aviso, edital, atas, pareceres técnicos e jurídicos, proposta vencedora e quadro comparativo das propostas e demais documentos pertinentes.

9.9. Compete ao Ordenador de Despesas do IFMT/Campus Barra do Garças a homologação e a adjudicação do procedimento licitatório, sendo-lhe ainda facultado a anulação ou revogação da licitação, sem que caiba a qualquer dos interessados o direito a qualquer reembolso ou indenização.

9.10. As comunicações e decisões que forem adotadas serão publicadas no endereço eletrônico www.bag.ifmt.edu.br.

10. DOS RECURSOS ADMINISTRATIVOS

10.1. Às Licitantes é facultado o direito de recorrer das decisões da Comissão Permanente de Licitação, dirigindo o recurso ao Ordenador de Despesas do IFMT/Campus Barra do Garças, no prazo de (05) cinco dias úteis, contados da intimação do Ato ou da Lavratura da Ata.

10.2. Excluída a hipótese de recurso que envolva habilitação ou inabilitação, bem como o julgamento da Proposta da licitante, os demais serão recebidos sem efeito suspensivo, ressalvada a faculdade do Ordenador de Despesas do IFMT/Campus Barra do Garças conferi-lo, presentes as razões de interesse público.

10.3. A interposição de recursos será comunicada às demais licitantes, que poderão impugná-los no prazo de 05 (cinco) dias úteis.

10.4. O recurso poderá ser protocolado no horário comercial das 7:00 às 18:00 nos dias úteis, na sede do IFMT/Campus Barra do Garças, no Protocolo Geral, Estrada de Acesso a BR 158, Radial José Maurício Zampa, Setor Industrial, CEP 78.600-000, município de Barra do Garças, Estado de Mato Grosso, ou ser interposto via e-mail: cpl@bag.ifmt.edu.br.

10.5. A solicitação de esclarecimentos de dúvidas a respeito de condições deste Edital e de outros assuntos relacionados a presente licitação, deverá ser efetuada pelas empresas interessadas em participar do certame até o 2º (segundo) dia útil que anteceder a data estabelecida no preâmbulo deste instrumento convocatório, em dias de expediente, no horário das 07 às 18 horas, no endereço constante do preâmbulo deste edital, pelos telefones (066) 3402-0100/0129.

10.6. Os esclarecimentos de natureza técnica deverão ser requeridos formalmente, via protocolo geral, ou eletronicamente no endereço anteriormente citado.

10.7. As respostas às solicitações de esclarecimentos de dúvidas a respeito das condições deste Edital, bem como as explicações aos questionamentos de natureza técnica, que forem requeridos por escrito, serão divulgadas mediante publicação no site “IFMT” (<http://www.bag.ifmt.edu.br>), ficando as empresas interessadas em participar do certame obrigadas a acessá-lo.

11. HOMOLOGAÇÃO E ADJUDICAÇÃO

11.1. Decorrido o prazo legal, sem a interposição de recurso ou decididos aqueles interpostos, ou ainda, tendo todas as licitantes declinado de seu direito de interpor recurso contra o ato de julgamento das propostas, será homologado e adjudicado o objeto desta licitação, pelo Ordenador de Despesas do IFMT/Campus Barra do Garças, à licitante classificada em primeiro lugar.

11.2. O ato de homologação e adjudicação será publicado no Diário Oficial da União, jornal local de grande circulação e no endereço eletrônico “IFMT” (<http://www.bag.ifmt.edu.br>).

12. DA CONTRATAÇÃO

12.1. As obrigações decorrentes da presente licitação serão formalizadas por termo de

contrato, celebrado entre o IFMT/Campus Barra do Garças, representado por seu Ordenador de Despesas (doravante denominado concedente), e a licitante vencedora do certame (doravante denominada concessionária), que observará os termos da Lei n.º 8.666/93, deste Edital e demais normas pertinentes, cuja minuta foi submetida a exame prévio da Procuradoria Federal que oficia junto ao Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia de Mato Grosso.

12.2. A licitante vencedora será convocada para, no prazo de (05) cinco dias úteis contados da ciência da convocação, celebrar o referido contrato, do qual farão parte deste Edital e a respectiva proposta.

12.3. Se a licitante vencedora não assinar o termo de contrato no prazo estabelecido, é facultado ao IFMT: 1. convocar as licitantes remanescentes, na ordem de classificação, para em igual prazo dado ao vencedor apresentar proposta nas mesmas condições já apresentadas pelo primeiro classificado, inclusive quanto aos preços; 2. Revogar a licitação, independentemente das cominações no que se refere a sanções previstas neste Instrumento convocatório.

12.4. No ato de assinatura do contrato a licitante vencedora deverá apresentar, obrigatoriamente, os seguintes documentos:

a) Cópia autenticada do estatuto/contrato social da empresa, bem como eventuais alterações que envolvam sua representação legal, desde que não tenham sido juntados na licitação.

b) Procuração pública ou por instrumento particular, com empresa reconhecida, outorgando poderes ao signatário da contratação, quando não se tratar de sócio ou diretor autorizado através do contrato social.

c) Termo de vistoria técnica – Anexo VI do Projeto Básico.

12.5. Os referidos documentos deverão ser apresentados em original ou por cópia autenticada.

12.6. A recusa da adjudicatária em assinar o contrato, aceitar ou retirar o instrumento ou em entregar, na íntegra e no prazo estabelecido, os documentos solicitados pelo IFMT, caracteriza o descumprimento **total** da obrigação assumida, nos termos do artigo 81 da Lei nº 8.666/93.

12.7. A contratação decorrente desta **Concorrência** estará sujeita a alterações, nas hipóteses previstas nos artigos 57, 58 e 65 da Lei nº 8.666/93.

13. DAS OBRIGAÇÕES DAS PARTES

13.1 As obrigações das partes, dentre outras relacionadas neste Edital, são aquelas estabelecidas no Anexo I – Projeto Básico e na Cláusula Sexta da Minuta do Contrato, deste Edital.

14. DA FISCALIZAÇÃO

14.1. A fiscalização do contrato obedecerá aos termos do Projeto Básico anexo a este Edital e à legislação correlata vigente.

15. DO PREÇO E DO PAGAMENTO

15.1. O valor mensal da concessão onerosa será o maior valor ofertado na licitação e será pago nos termos do item 11 do Projeto Básico, anexo a este Edital.

16. DO REAJUSTAMENTO, REVISÃO E ALTERAÇÃO DO CONTRATO

16.1. Ao termino da vigência contratual de 12 (doze) meses e havendo prorrogação do Contrato, o valor mensal contratado será reajustado anualmente, nos termos do subitem 11.4 do Projeto Básico.

16.2. Qualquer 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 Direção-Geral do IFMT, manifestando concordância ou não com o solicitado.

16.3. O Contrato poderá ser alterado, com as devidas justificativas, nos casos disciplinados no art. 65 da Lei nº 8.666/93.

17. DAS SANÇÕES

17.1. Pela inexecução total ou parcial do contrato e demais documentos vinculados, o IFMT – *Campus* Barra do Garças poderá, garantida prévia defesa, aplicar ao CONCESSIONÁRIO, as seguintes sanções:

I – Advertência por:

- a. Deixar de fixar em local visível o alvará de funcionamento e o alvará sanitário;
- b. Deixar de fixar em local visível cartaz com o contato do fiscal para o registro de reclamações.

II – Multa:

- a) Pelo atraso injustificado no pagamento da taxa de ocupação do imóvel poderão ser aplicados os seguintes percentuais:
 - 1) **5%** (cinco por cento) sobre o valor a ser pago – pelo atraso de 01 até 15 dias.
 - 2) **10%** (sete por cento) sobre o valor a ser pago pelo atraso injustificado no pagamento da taxa de ocupação do imóvel – atrasos de 16 a 30 dias.
 - 3) **20%** (vinte por cento) sobre o valor a ser pago pelo atraso injustificado no pagamento da taxa de ocupação do imóvel ou – atrasos de 31 a 60 dias.
 - 4) **30%** (trinta por cento) sobre o valor a ser pago pelo atraso injustificado no pagamento da taxa de ocupação do imóvel – atrasos de 61 ou mais / não pagamento.
- b) **10%** (dez por cento) por **ocorrência**, incidente sobre o **valor mensal da taxa de ocupação** pelo descumprimento de qualquer outra condição ajustada no contrato que não tenha previsão específica;
- c) **15%** (quinze por cento) **por ocorrência**, incidente sobre o **valor mensal da taxa de ocupação**, nos seguintes casos:
 - 1) Dificultar as atividades de fiscalização do contrato não respondendo ou respondendo parcialmente os esclarecimentos que forem solicitados, inclusive quanto às

- documentações probatórias de regularidade da legislação vigente e inspeção da área de concessão;
- 2) Dificultar/barrar a fiscalização de órgãos de vigilância sanitária, no cumprimento da legislação vigente.
 - d) **20%** (vinte por cento) **por ocorrência**, incidente sobre o **valor mensal da taxa de ocupação**, nos seguintes casos:
 - 1) Depositar lixo nas imediações da cantina ou ainda em local diferente do determinado pela Prefeitura do *Campus*;
 - 2) Deixar de acondicionar o lixo orgânico em sacos plásticos resistentes e lacrados para a destinação.
 - e) **3%** (três por cento) do **valor global do contrato** por:
 - 1) Ceder ou transferir a terceiros, a qualquer título, a área concedida, emprestar ou sublocar o espaço, no todo ou em parte, ou sob qualquer forma de permitir que terceiros faça uso desta, ainda que tenha a mesma finalidade.
 - 2) Realizar modificações (benfeitorias) no espaço concedido, sem a aprovação da CONCEDENTE.
 - 3) Comercializar produtos vedados no contrato;
 - f) **5%** (cinco por cento) do **valor global da proposta** pela recusa injustificada em assinar o contrato dentro do prazo estabelecido, sem prejuízo de indenizar a CONCEDENTE em perdas e danos;

III - Suspensão temporária de participar de processos licitatórios e impedimento de contratar com a administração, com o consequente descredenciamento no SICAF, por um prazo não superior a 02 (dois) anos;

IV - Declaração de inidoneidade para licitar e/ou contratar com a Administração Pública enquanto perdurarem os motivos da punição ou até que seja promovida a reabilitação perante a própria Autoridade que aplicou a penalidade.

- a) As penalidades previstas nos incisos I, III e IV poderão ser aplicadas juntamente com a prevista no inciso II, facultada a defesa prévia do fornecedor, com regular processo administrativo, no prazo de 05 (cinco) dias úteis, a contar da notificação;
- b) As penalidades serão obrigatoriamente registradas no SICAF, e no caso de suspensão de licitar, o licitante/contratado deverá ser descredenciado por igual período, sem prejuízo da multa aqui prevista e das demais cominações legais;
- c) No caso de não recolhimento do valor da multa dentro de 05 (cinco) dias úteis a contar da data da intimação para o pagamento, a importância será descontada automaticamente dos pagamentos devidos pela Administração, ou em não havendo créditos da contratada, encaminhada para a inscrição na dívida ativa;
- d) As sanções aqui previstas são independentes entre si, podendo ser aplicadas isoladas ou cumulativamente, sem prejuízo de outras medidas cabíveis;
- e) A aplicação de qualquer das penalidades previstas, realizar-se-á em processo administrativo que assegurará o contraditório e a ampla defesa, observando-se o procedimento previsto na Lei nº 8.666/93 e subsidiariamente na Lei nº 9.784/99.

18. DA RESCISÃO CONTRATUAL

18.1 O CONTRATANTE se reserva o direito de rescindir, unilateralmente, independente de notificação ou interpelação judicial ou extrajudicial, o presente contrato, na ocorrência de qualquer situação prevista na cláusula anterior, bem como pelos motivos relacionados no art. 78, incisos I, XII, art. 79, I e art. 80 e seus respectivos incisos e parágrafos, todos da Lei nº. 8.666/93.

18.1.1. Poderá, ainda, ser rescindido o presente contrato por acordo entre as partes ou judicialmente, nos termos do art. 79, incisos II e III da Lei nº. 8.666/93.

18.2. A inexecução total ou parcial do Contrato ensejará a sua rescisão que ocorrerá de pleno direito e independentemente de interpelação judicial ou extrajudicial, constituindo motivos que dispõe o art. 78 da lei 8.666/93, ou quando:

- a) Paralisação na prestação dos serviços sem justa causa e prévia comunicação ao IFMT for superior a 10 (dez) dias consecutivos;
- b) Quando as queixas da comunidade tiverem comprovação concreta e substanciada por sindicância administrativa;
- c) Utilização diversa do espaço daquela estipulada neste Edital;
- d) Dissolução, falência ou concordata da concessionária;
- e) Atraso no pagamento superior a 3 (três) meses;
- f) Prática de preço acima do mercado e sem a prévia autorização da Diretoria;
- g) Qualquer descumprimento contratual previsto em lei;

18.3. Após 30 (trinta) dias corridos da assinatura do contrato e/ou após decorrido o prazo estipulado pelo IFMT, e tendo a concessionária não iniciado os trabalhos da cantina, poderá a Instituição, neste caso, chamar o segundo classificado pelo preço cotado pelo primeiro, resguardada a ampla defesa do adjudicatária.

18.4. Na ocorrência de rescisão por conveniência administrativa, a Concessionária será regularmente notificada, na forma da lei.

19. DA REVERSÃO/DEVOLUÇÃO DOS BENS MÓVEIS E IMÓVEIS

19.1. A reversão da área concedida se dará nos termos do subitem 11.6 do Projeto Básico, anexo a este Edital.

20. DAS DISPOSIÇÕES GERAIS

20.1 O presente Edital e seus Anexos, bem como a proposta do licitante vencedor farão parte integrante do Contrato ou instrumento equivalente, independentemente de transcrição.

20.2 O proponente, ao participar da presente licitação, expressa automaticamente concordância aos termos deste Edital.

20.3 Os envelopes das propostas de preços das empresas licitantes que forem inabilitadas serão devolvidos na própria sessão pública, devidamente lacrados;

20.4 É facultada à autoridade superior, em qualquer fase da licitação, a promoção de diligência destinada a esclarecer ou complementar a instrução do Processo, sendo vedada a

inclusão posterior de documento ou informação que já deveria constar no ato da sessão pública.

20.5 Fica assegurado ao Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia de Mato Grosso - IFMT, direito de, no interesse da Administração, revogar a qualquer tempo, no todo ou em parte, a presente licitação, dando ciência aos participantes, na forma da legislação vigente.

20.6 Incumbe à Concedente providenciar a publicação do extrato do Contrato ou instrumento equivalente no Diário Oficial, conforme dispõe a legislação vigente.

20.7 O proponente é responsável pela fidelidade e legitimidade das informações e/ou documentos apresentados em qualquer fase da licitação.

20.8 Após apresentação da proposta, não cabe desistência, da mesma.

20.9 Se alguma data marcada ou de fim de contagem de prazo coincidir com decretação de feriado ou outro fato superveniente de caráter público que impeça a realização de qualquer procedimento, este será automaticamente prorrogado até o primeiro dia útil subsequente.

20.10 Na contagem dos prazos estabelecidos neste Edital e seus Anexos, excluir-se-á o dia do início e incluir-se-á o do vencimento, em ambos os casos, só se iniciam e vencem os prazos em dias de expediente no Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia de Mato Grosso – IFMT.

20.11 Qualquer pedido de esclarecimento em relação a eventuais dúvidas na interpretação do presente Edital e seus Anexos deverá ser encaminhado, por escrito, para Comissão Permanente de Licitação do Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia de Mato Grosso – IFMT através do e-mail: cpl@bag.ifmt.edu.br.

20.12. A homologação do resultado desta licitação não implicará em direito à contratação.

20.13 Qualquer alteração de prazo será comunicada por escrito, às empresas que retiraram o Edital.

20.14 O Contrato tratado neste Edital só terá eficácia a partir da publicação do seu extrato no Diário Oficial da União, nos termos do parágrafo único do art. 61, da Lei nº. 8.666/93.

20.15 A concessionária se responsabilizará pela regularização fiscal do empreendimento da cantina e responderá integralmente pelo cumprimento das obrigações fiscais perante o fisco Federal, Estadual, Municipal e outras obrigações legais, e ainda, deverá manter todas as condições iniciais de habilitação durante toda a vigência do contrato.

20.16 A ação de fiscalização não exonera a contratada de suas responsabilidades contratuais.

20.17 É expressamente proibida a contratação de servidor pertencente ao Quadro de Pessoal do Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia de Mato Grosso durante a vigência do

contrato.

20.18 A Licitante enquadrada na situação jurídica de “Microempresa” ou “Empresa de Pequeno Porte” que quiser utilizar-se dos benefícios concedidos pela Lei complementar nº 123/2006 e Decreto 6.204/2007 deverá comprovar tal condição em observância a todas as regras contidas na Instrução Normativa n.º 103, do Departamento Nacional de Registro Comercial, de 30 de Abril de 2007.

20.18 Os licitantes deverão realizar vistoria para averiguação do local onde será prestado o serviço da cantina, devendo inicialmente agendá-las com a Direção Geral do Campus BARRA DO GARÇAS, situado em Barra do Garças - MT, estrada de acesso à BR-158, Radial José Mauricio Zampa, Setor Industrial, nos horários de 08:30 às 11:30 e de 14:30 às 17:00 horas, através do telefone (66) 3402-0100.

20.18.1 Os interessados serão acompanhados por servidor indicado pelo Campus BARRA DO GARÇAS, oportunidade em que será fornecida aos presentes o Declaração de Vistoria Prévia (Anexo V do Projeto Básico).

20.19 As questões decorrentes do presente instrumento, que não possam ser dirimidas administrativamente, serão processadas e julgadas na Justiça Federal, no Foro da cidade de Cuiabá/MT, Seção Judiciária de Mato Grosso, com exclusão de qualquer outro, por mais privilegiado que seja.

20.20 São partes integrantes deste Edital:

ANEXO I: Projeto Básico

ANEXO I DO PROJETO BÁSICO: Recomendações sobre boas práticas em estabelecimentos alimentícios

ANEXO II DO PROJETO BÁSICO: Fiscalização – Modelo de Formulário de Avaliação da Cantina

ANEXO III DO PROJETO BÁSICO: Cálculo de Atualização do Valor Mínimo do Aluguel – IGP-M

ANEXO IV DO PROJETO BÁSICO: Cálculo do Valor de Ressarcimento de Água e Esgoto

ANEXO V DO PROJETO BÁSICO: Modelo de Declaração de Vistoria Prévia

ANEXO VI DO PROJETO BÁSICO: Termo de Vistoria e Responsabilidade das Instalações

ANEXO VII DO PROJETO BÁSICO: Relação do Material a ser Disponibilizado;

ANEXO II: Modelo de Proposta

ANEXO III: Declaração de Pleno Conhecimento das Condições de Operacionalidade do Estabelecimento

ANEXO IV: Declaração de não empregabilidade de menores de idade;

ANEXO V: Declaração de Inexistência de Fatos Supervenientes Impeditivos de Habilitação;

ANEXO VI: Declaração de Inexistência de Vínculo com o IFMT

ANEXO VII: Declaração de elaboração de proposta independente.

ANEXO VIII: Recibo de retirada de edital.

ANEXO IX: Minuta do Contrato.

Barra do Garças-MT, 09 de novembro de 2017.

COMISSÃO PERMANENTE DE LICITAÇÃO



**SERVIÇO PÚBLICO FEDERAL
MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
SECRETARIA DE EDUCAÇÃO PROFISSIONAL E TECNOLÓGICA
INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DE MATO
GROSSO**

ANEXO I - PROJETO BÁSICO

1. OBJETO

1.1 Este Projeto Básico tem por objeto a concessão onerosa de uso do espaço físico destinado à implantação e exploração comercial da lanchonete no Campus Barra do Garças 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 Barra do Garças, conforme especificações constantes neste Projeto Básico.

1.2 A ÁREA A SER UTILIZADA ABRANGE 18,55 m² DE ÁREA PRIVATIVA, forrada com PVC, contendo: balcão, pia, parede azulejada até o teto, situado no município de Barra do Garças, estrada de acesso à BR-158, Radial José Maurício Zampa, Setor Industrial, Barra do Garças-MT.

2. JUSTIFICATIVA

2.1 Essa contratação justifica-se pela necessidade de disponibilizar à comunidade acadêmica a oferta de lanches com qualidade, considerando o período dos cursos e o fluxo de alunos, servidores, colaboradores, participantes de eventos e visitantes eventuais.

2.2 O contrato atual encerra sua vigência em setembro de 2017, motivo pelo qual é do interesse da administração realizar uma nova contratação, com atualização das condições contratuais.

3. DO PÚBLICO ALVO POTENCIAL DAS CANTINAS

3.1 O público-alvo potencial serão os discentes, servidores do IFMT – *Campus* Barra do Garças e visitantes eventuais que se encontram em circulação no *campus*.

| | Total |
|------------------------------------|--------------|
| Alunos Matutino | 400 |
| > Alunos Vespertino (contraturno*) | 150 |
| Alunos Noturno | 248 |
| Total de servidores | 110 |
| TOTAL | 758 |

* Alunos do turno matutino que possuem aulas no turno vespertino em alguns dias da semana.

4. DOS DIAS E HORÁRIOS DE FUNCIONAMENTO

4.1 A concessionária deverá atender os horários de funcionamento conforme descrito no quadro abaixo:

| Dias | Horários |
|-----------------|-----------------|
| Segunda à Sexta | 07h às 21h |
| Sábados Letivos | 07h às 12h |

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

4.3 Durante o **recesso escolar, férias, período letivo especial** da CONCEDENTE, na ocorrência de **greve acadêmica** ou ainda na ocorrência de fatos que obstaculizem o funcionamento normal das atividades escolares, a concessionária deverá manter o atendimento mínimo de 3 horas por turno (matutino e vespertino).

5. DAS REGRAS PARA A EXPLORAÇÃO DE ATIVIDADE COMERCIAL

5.1 DOS MÓVEIS, EQUIPAMENTOS, UTENSÍLIOS E MATERIAIS DE CONSUMO

- a) É de responsabilidade única e exclusiva da CONCESSIONÁRIA prover o mobiliário, equipamentos, eletrodomésticos, vasilhames e utensílios necessários à prestação dos serviços.
- b) A CONCESSIONÁRIA deverá manter os itens acima descritos em quantidades compatíveis com a demanda, de forma a proporcionar um bom atendimento ao usuário.

5.2 DOS PRODUTOS A SEREM COMERCIALIZADOS

a) A licitante vencedora deverá ofertar no mínimo os seguintes produtos:

- I. Bebidas: chá, café, sucos (polpa e natural), achocolatado, leite, café com leite, refrigerantes em embalagens ks e pet (vedada a possibilidade de fracionamento);
- II. Salgados variados (fritos e assados);
- III. Sanduíches naturais;
- IV. Misto quente;
- V. Bomboniere: bala, chiclete, chocolate;
- VI. Salgadinhos industrializados;
- VII. Bolos caseiros fracionados;
- VIII. Refeições rápidas (pratos congelados).

b) Os salgados deverão ser fritos no turno em que forem disponibilizados para venda, sem reaproveitamento de óleo de um dia para o outro.

c) Entre os salgados assados deverá ser incluída uma opção sem carne e seus derivados para atendimento do público vegetariano.

5.3 DA QUALIDADE DOS PRODUTOS

A CONCESSIONÁRIA deverá observar os seguintes requisitos:

- a) A fiscalização do contrato poderá solicitar as notas fiscais de aquisição dos produtos a fim de verificar sua qualidade e procedência;
- b) Todos os itens comercializados deverão ser consumidos/oferecidos durante o prazo de validade do fabricante;
- c) 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;

- d) Os alimentos preparados para consumo deverão estar dispostos de modo que permaneçam organizados e adequados às condições higiênico/sanitárias de acordo com disposição na Portaria CVS 6/99, de 10 de março de 1999 e na Resolução RDC N° 216, de 15 de setembro de 2004, da Agência Nacional de Vigilância Sanitária – ANVISA e a toda a legislação pertinente;
- e) Os lanches frios e/ou pré preparados deverão ficar devidamente acondicionados sob refrigeração, em temperatura prevista em legislação, bem como, em casos de lanches quentes, em estufas ou outro equipamento de manutenção de calor que preserve as qualidades nutricionais e sensoriais dos alimentos;
- f) O óleo e o azeite serão sempre de origem vegetal, não poderá ser composto por outro tipo de óleo. A gordura utilizada para fazer frituras não poderá ser reutilizada, mantendo desta forma, o padrão de qualidade do óleo e do alimento frito;
- g) Os alimentos comercializados, previamente manipulados em outro local, deverão ser transportados em condições higiênico/sanitárias adequadas, conforme previsto em lei, para que se garanta a qualidade do alimento;
- h) Utilizar somente água filtrada no preparo das bebidas;
- i) Manter geladeiras e freezers permanentemente em condições adequadas de higiene e arrumação;
- j) Conservar adequadamente, por sua conta e risco, os estoques de gêneros alimentícios e materiais necessários ao fornecimento dos lanches;
- k) Não aproveitar qualquer dos gêneros preparados (assados, cozidos, etc.) e não servidos, para atendimentos futuros;
- l) A CONCEDENTE poderá, a qualquer tempo, solicitar análise microbiológica de amostras de lanches servidos na cantina, após comunicação expressa, ficando a CONCESSIONÁRIA obrigada a pagar o custo dos exames se for detectado o descumprimento de qualquer parâmetro sanitário previsto na legislação pertinente ao produto analisado;
- m) Utilizar somente utensílios de fácil higienização para manipular os alimentos;
- n) Utilizar somente produtos permitidos pela legislação vigente para a desinfecção dos alimentos.

5.4 DOS PREÇOS DOS PRODUTOS E DA FORMA DE PAGAMENTO

- a) A concessionária apresentará à concedente, quando do início do contrato ou da oferta de novo produto, a planilha de preços que pretende praticar, a qual deverá ser aprovada ou rejeitada pela Administração do IFMT – Campus Barra do Garças, com base em pesquisa de preços no mercado local com empresa do mesmo ramo.
- b) Os preços praticados poderão ser fiscalizados para a comparação com o mercado a fim de verificar possíveis discrepâncias.
 - I. A verificação deverá considerar somente os preços praticados em estabelecimentos comerciais, do mesmo ramo.
 - II. Caberá ao fiscal do contrato realizar a pesquisa de preços e notificar a concessionária das discrepâncias, concedendo o prazo de 05 (cinco) dias úteis para adequação ou apresentação de contestação.
- c) As alterações nos preços cobrados pelos produtos comercializados poderão ser realizadas mediante justificativa apresentada à concedente que demonstre alterações nos custos de

produção dos itens. A concedente poderá aceitar ou rejeitar o pedido, apresentando as devidas justificativas.

- d) O pagamento dos lanches será efetuado diretamente pelo usuário à CONCESSIONÁRIA, no caixa, em moeda corrente, cartão de débito ou crédito e, para o troco, a CONCESSIONÁRIA deverá manter dinheiro fracionado em quantidade suficiente. A venda dos produtos deverá ser realizada por intermédio de fichas.
- e) A CONCESSIONÁRIA deverá manter em local visível, nos termos do código do consumidor, uma tabela de preços dos produtos postos para comercialização, sendo vedada inclusão de taxas nos preços da tabela ou sua cobrança à parte.

6. DA EQUIPE DE TRABALHO

- a) A CONCESSIONÁRIA deverá manter os empregados devidamente registrados, com carteira de trabalho atualizada, qualificados e em quantidade suficiente para a prestação adequada e tempestiva dos serviços, se responsabilizando por todos os salários, impostos, taxas, encargos sociais e trabalhistas, e quaisquer outras exigências legais ou regulamentares que venham a incidir sobre a atividade;
- b) A CONCESSIONÁRIA deverá nos horários de pico reservar um atendente exclusivamente para o caixa;
- c) Apresentar, **no prazo de 10 (dez) dias úteis da entrega da área da concessão, e ainda sempre que solicitado ou mediante alteração do quadro funcional, a lista dos funcionários designados para os serviços nas dependências da cantina, bem como a cópia da Carteira de Saúde de cada um (original para conferência), na forma legal**, em conformidade com a Portaria nº 3.214, de 08 de junho de 1978 (NR-7), do Ministério do Trabalho, e demais normas de segurança e medicina do trabalho em vigor;
- d) Substituir o empregado que apresentar sinais de qualquer doença incompatível com a sua função;
- e) Os funcionários da CONCESSIONÁRIA devem se apresentar diariamente com uniformes completos de cor clara (calça e blusa), bem como calçado, avental, touca ou rede, máscaras e luvas descartáveis para manipulação, limpeza, etc., considerando as particularidades de cada função;
- f) Os uniformes deverão ser mantidos limpos e de acordo com as boas práticas de higienização;
- g) Os empregados da CONCESSIONÁRIA deverão apresentar-se sempre limpos, de cabelos e unhas aparadas e barbas raspadas, uniformizados e portando crachás de identificação contendo nome do empregado em destaque e nome da CONCESSIONÁRIA;
- h) Substituir sempre que solicitado pela CONCEDENTE e independente de justificativa por parte desta, qualquer empregado ou representante cuja atuação, permanência ou comportamento sejam julgados prejudiciais ou inconvenientes à Instituição ou ao interesse do Serviço Público;
- i) Responsabilizar-se, em caso de acidentes que venham a vitimar seus empregados quando em serviço, por tudo que as leis trabalhistas e previdenciárias lhes assegurem e pelas demais exigências legais para o exercício da função;
- j) Proporcionar treinamento continuado da equipe, visando aperfeiçoamento nas áreas de manipulação de alimentos, segurança alimentar, boas práticas e demais temas que sejam relevantes para o desempenho do objeto do contrato, conforme orientação da Resolução RDC nº 216/2004, da ANVISA.

7. DA LIMPEZA E ORGANIZAÇÃO DO ESPAÇO

7.1 Caberá a CONCESSIONÁRIA a limpeza e a organização de toda a área concedida.

- a) A CONCESSIONÁRIA deverá seguir a legislação sanitária em vigor, respondendo com exclusividade por todas e quaisquer multas ou interpelações das autoridades competentes, bem como por problemas causados aos usuários relativos aos alimentos fornecidos;
- b) O profissional responsável pela limpeza e conservação em hipótese alguma, sob nenhum pretexto ou alegação, poderá manipular alimentos e/ou distribuição dos mesmos no momento da limpeza;
- c) Utilizar produtos de limpeza adequados, tais como: produto com poder bactericida, ação fungicida e propriedade vermicida, de forma a se obter a ampla higienização do ambiente, equipamentos e utensílios de cozinha, bem como das mãos dos empregados que manipulem alimentos;
- d) Os produtos saneantes utilizados deverão estar regulamentados pelo Ministério da Saúde. A diluição, o tempo de contato e modo de uso/aplicação desses produtos deverá obedecer às instruções recomendadas pelo fabricante. Esses produtos deverão ser identificados e guardados em local reservado para essa finalidade, não mantendo, em hipótese alguma, contato com gêneros alimentícios;
- e) Os utensílios e equipamentos de higienização deverão ser próprios para a atividade e estar conservados, limpos, disponíveis em número suficiente e guardados em local reservado para essa finalidade;
- f) Deverá haver utensílios distintos para a higienização de instalações, para a higienização das partes dos equipamentos, e para aqueles que entram em contato com alimentos;
- g) As mesas deverão apresentar-se sempre corretamente dispostas, com apetrechos alinhados, sendo limpas ao término de cada ocupação;
- h) Os guardanapos, canudos, talheres plásticos e outros utensílios necessários ao serviço deverão estar dispostos de forma agrupada em locais de fácil acesso aos comensais. Estes itens deverão ser estar disponíveis durante todo o horário de funcionamento em quantidades suficientes aos usuários;
- i) Para que não falte nenhum dos itens da tabela de produtos, deverão ser mantidas quantidades suficientes de gêneros alimentícios durante o horário de funcionamento da cantina;
- j) Retirar da cozinha, diariamente, os lanches preparados e não servidos, acondicioná-los em sacos plásticos próprios;
- k) A Concessionária deverá impedir a presença de animais domésticos nas dependências da cantina e seguir um programa de controle integrado de pragas.

7.2 DO ACONDICIONAMENTO E RETIRADA DO LIXO

A Concessionária será responsável pelo acondicionamento e destinação dos resíduos gerados pela cantina, devendo obrigatoriamente seguir as seguintes regras:

- a) A Concessionária deverá providenciar a disponibilização de lixeiras com tampa na **área da concessão** para utilização pelos usuários de modo a manter a limpeza do local;
- b) O acondicionamento do lixo deve ser feito em sacos plásticos resistentes, que devem ser lacrados para a destinação;
- c) A remoção do lixo gerado pela cantina deve ser diária, quantas vezes forem necessárias para evitar qualquer acúmulo nas imediações da cantina;

- d) O Concessionário deverá depositar os sacos de lixo nos locais indicados pela prefeitura dos campi;
- e) O depósito de lixo nas imediações da cantina ou ainda em local diferente do determinado pela Prefeitura do *campus* poderá ensejar a aplicação de sanção administrativa;

7.3 DA DESINSETIZAÇÃO DA ÁREA CONCEDIDA

A Concessionária deverá manter um programa periódico, por sua conta, de desinsetização a cada 06 (seis) meses, ou menos, caso as instalações apresentem-se infestadas com insetos, ratos e/ou pragas. A desinsetização deverá ser feita sempre ao final do expediente da sexta-feira ou do sábado (se houver), sendo que a cozinha deverá sofrer faxina geral posteriormente. Para isso a concessionária deverá escalar número suficiente de funcionários.

8. DAS OBRIGAÇÕES DA CONCESSIONÁRIA

- a) Os móveis e equipamentos próprios acondicionados ou instalados na área da concessão deverão ser identificados com placas de propriedade da CONCESSIONÁRIA;
- b) Utilizar as instalações do IFMT – *Campus* Barra do Garças, exclusivamente no cumprimento do objeto pactuado, correndo às suas expensas a conservação, guarda e manutenção, durante a vigência do Contrato;
- c) Utilizar, sempre que possível equipamento com eficiência energética (PROCEL/INMETRO);
- d) Adotar procedimentos de economia de água, sem prejuízo da adequada higienização do ambiente;
- e) Custear e responsabilizar-se por quaisquer serviços de instalação ou montagem necessários para o funcionamento da atividade, nos horários e dias autorizados pela Direção Geral, no intuito de minimizar a interferência no funcionamento das unidades acadêmicas e administrativas;
- f) Realizar a limpeza na área da concessão utilizando produtos registrados na ANVISA, inclusive retirar e destinar adequadamente o lixo resultante de suas atividades, devidamente acondicionados em sacos plásticos indevassáveis;
- g) Manter o layout do espaço de modo a respeitar as legislações específicas aos portadores de necessidades especiais e plano de combate a incêndio;
- h) Manter, durante toda a execução do contrato, em compatibilidade com as obrigações por ele assumidas, todas as condições de habilitação e qualificação exigidas na licitação;
- i) Manter preposto aceito pela Administração, no local da concessão, para representá-lo na execução do contrato;
- j) Cumprir rigorosamente a legislação trabalhista e previdenciária, devendo registrar todos os funcionários;
- k) Fixar em local visível o alvará de funcionamento e o alvará sanitário;
- l) Fixar em local visível cartaz com o contato do fiscal para o registro de reclamações;
- m) Oferecer aos usuários produtos e serviços de boa qualidade, bem como manter o atendimento condizente com a demanda, observando o número de funcionários compatível com o atendimento;
- n) Manter seus funcionários identificados com crachá, uniformizados e equipados com EPI;
- o) Cumprir rigorosamente o Código de Defesa do Consumidor, em especial, manter a tabela de preços dos produtos comercializados externamente ao balcão de atendimento;

- p) 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 sua responsabilidade a fiscalização ou o acompanhamento pelo órgão interessado;
- q) Realizar as suas expensas análises laboratoriais dos alimentos vendidos, caso haja qualquer suspeita de má conservação, intoxicação alimentar ou inadequação ao consumo;
- r) Arcar com despesas médicas, em virtude de distúrbio alimentar, comprovados por exames médicos e laboratoriais, causados em usuários que, comprovadamente, tenham-se alimentado na cantina;
- s) Responsabilizar-se pelos encargos trabalhistas, previdenciários, fiscais e comerciais resultantes da execução do contrato;
- t) Instruir seus funcionários quanto à prevenção de incêndios;
- u) Facilitar todas as atividades de fiscalização do contrato que serão exercidos por servidores do IFMT – *Campus* Barra do Garças, prestando todos os esclarecimentos que forem solicitados, inclusive quanto às documentações probatórias de regularidade da legislação vigente e inspeção da área de concessão;
- v) Facilitar a fiscalização de órgãos de vigilância sanitária, no cumprimento de normas, cientificando o CONCEDENTE, do resultado das inspeções;
- w) Cumprir, além dos postulados legais vigentes de âmbito federal, estadual ou municipal, as normas de segurança do CONCEDENTE;
- x) Providenciar às suas expensas, a obtenção de licenças, autorizações, alvarás e outros, junto às autoridades competentes, necessários ao funcionamento da atividade dentro das normas legais vigentes, respondendo por eventuais infrações a estas normas;
- y) Pagar pontualmente pelas obrigações financeiras decorrentes da concessão, nos prazos e procedimentos ajustados;
- z) Zelar pela perfeita execução do contrato, devendo as falhas que por ventura venham a ocorrer, quando notificadas pela administração, ser sanadas oportunamente;
- aa) Responsabilizar-se pelas adequações dos espaços físicos, necessárias ao bom funcionamento das atividades a serem desenvolvidas, sem ônus para o IFMT – *Campus* Barra do Garças, as quais serão incorporadas ao patrimônio do CONCEDENTE, sem direito de qualquer indenização;
- ab) Toda manutenção e/ou reparo nas instalações físicas serão de responsabilidade da contratada, e nos serviços deverão ser mantidos os mesmo padrões de materiais e acabamentos, os quais deverão ser aprovados pela Direção Geral;
- ac) Manter na área da concessão, equipamentos de combate a incêndio de acordo com as normas vigente e definido pela Coordenação de Assistência a Saúde do Servidor - CASS;
- ad) Responsabilizar-se pelos seus empregados, no que se refere à observação das normas e procedimentos da CONCEDENTE, quanto à segurança interna (entrada e saída de material e pessoal), como também às normas de segurança do trabalho e de meio ambiente;
- ae) A CONCESSIONÁRIA deverá informar e treinar seus funcionários sobre os manuais e cartilhas de boas práticas para o serviço de alimentação, editadas pela ANVISA – Agência Nacional de Vigilância Sanitária;
- af) Responder pela manutenção diária das instalações (área interna e externa) mantendo toda a área concedida com o mais rigoroso padrão de higiene, limpeza e organização;
- ag) Executar os serviços de desinsetização e desratização na periodicidade recomendada pela ANVISA, mantendo afixado em local visível ao público a folha de controle;

- ah) Não transferir a outrem, no todo ou em parte, o contrato de Concessão Administrativa de uso de espaço físico interno para exploração de serviços de cantina/lanchonete;
- ai) Manter, em local visível e fácil acesso ao público, no mínimo 1 (um) exemplar do Código de Defesa do Consumidor, nos termos da Lei nº 12.291/2010.
- aj) Comprometer-se a devolver as instalações, tanto no caso de rescisão contratual como no caso de término do contrato, nas seguintes condições:
 - I. Pintura, parte elétrica e hidráulica em total funcionamento;
 - II. Áreas limpas e devidamente higienizadas.

9. DAS PROIBIÇÕES:

- a) É vedada a utilização de alto falante e/ou congêneres que produzam som ou ruídos, prejudiciais ao andamento das aulas;
- b) É vedada a guarda ou depósito de produtos inflamáveis, explosivos, corrosivos, tóxicos ou de forte odor;
- c) É vedado comercializar qualquer produto ou serviço estranho à finalidade licitada, em especial:
 - I. Bebidas alcoólicas;
 - II. Artigos de tabacaria;
 - III. Bilhetes lotéricos;
 - IV. Caça niqueis;
 - V. Jogos de azar;
 - VI. Cópias e impressões reprográficas;
 - VII. Substâncias que causem dependência física e/ou psíquica (Lei nº 6.368, de 21 de outubro de 1976 e suas alterações posteriores).
- d) Não será permitido ceder ou transferir a terceiros, a qualquer título, a área concedida, nem emprestar ou sublocar o espaço, no todo ou em parte, ou sob qualquer forma de permitir que terceiros faça uso desta, ainda que tenha a mesma finalidade;
- e) É vedada a divulgação de propagandas político-partidárias e congêneres, veiculação de anúncios e/ou textos discriminatórios, demais vedações legais e regulamentares e ainda propaganda de produtos diversos.

10. DAS OBRIGAÇÕES DA CONCEDENTE:

- a) Entregar a área concedida limpa e desimpedida para início das atividades, mediante termo de vistoria e registro fotográfico – Termo de Vistoria e Responsabilidade das Instalações ANEXO VI;
- b) Fornecer água e energia elétrica, mediante pagamento mensal a ser recolhido pela concedente;
- c) Notificar à CONCESSIONÁRIA por escrito toda e qualquer ocorrência que porventura venha existir durante a vigência do Contrato;
- d) Prestar as informações e os esclarecimentos que venham a ser solicitados pela CONCESSIONÁRIA;
- e) Acompanhar e fiscalizar a execução do contrato, através de representantes previamente designados, sendo permitida a contratação de terceiros para assisti-los e subsidiá-los de informações pertinentes a essa atribuição;

- f) 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;

11. DA CONCESSÃO ONEROSA DE USO DE ESPAÇO FÍSICO

11.1 DAS ALTERAÇÕES E BENFEITORIAS

A CONCESSIONÁRIA poderá fazer modificações que se fizerem necessárias para melhor adequar o espaço concedido, desde que apresente projeto técnico (arquitetônico, de interiores, elétrico, hidráulico e estrutural), incluindo a instalação de ar-condicionado e readequação de casa de gás, mediante análise e aprovação da Direção Geral e da CPFSSO (Comissão Permanente de Fiscalização de Serviços e Obras do IFMT):

- a) Os valores referentes aos gastos da concessionária para adequação do imóvel no que tange à benfeitorias úteis ou necessárias serão descontadas do valor referente à utilização do espaço mediante acordo escrito a ser formalizado entre a concedente e a concessionária.
- b) Em relação às benfeitorias voluptuárias não caberá qualquer espécie de compensação.
- c) As obras e serviços autorizados serão fiscalizados pelo IFMT – *Campus* Barra do Garças nos termos da legislação vigente;
- d) As benfeitorias úteis, necessárias e voluptuárias se classificam nos termos da legislação civil vigente.

11.1.1 DA PLACA DE IDENTIFICAÇÃO DA CANTINA

A CONCESSIONÁRIA poderá instalar placa de identificação da cantina, mediante análise e aprovação da Direção Geral.

- a) A Concessionária deverá formalizar seu pedido junto ao fiscal do contrato, informando o layout (impressão colorida) e medidas da placa, local de instalação (fotos);
- b) A placa de identificação não poderá ter propaganda de marca, empresa ou logomarca, que não seja a da CONCESSIONÁRIA;
- c) As despesas decorrentes da aquisição e instalação autorizadas correrão por conta da CONCESSIONÁRIA;
- d) Na devolução da área concedida (finalização ou rescisão contratual), a Concessionária deverá providenciar a retirada de quaisquer placas de identificação da cantina, providenciando os reparos e pintura nas paredes de modo a retornar às condições originais.

11.2 DAS MANUTENÇÕES

A CONCESSIONÁRIA será a responsável pela realização das manutenções preventivas e corretivas na área da concessão, decorrentes do tempo de uso ou de fatores externos.

- a) Todas as despesas decorrentes das manutenções correrão por conta da CONCESSIONÁRIA, e se incorporarão ao imóvel, sem que caiba qualquer indenização à mesma;
- b) A manutenção preventiva e corretiva englobará os seguintes itens: água, esgoto, tubos, conexões, equipamentos, válvulas, sifões, caixa de água, caixa de gordura, lâmpadas, tomadas, disjuntores, reatores, interruptores, soquetes, azulejos, pintura, dentre outros itens não estruturais e deverão manter os mesmos padrões de materiais e acabamentos.

11.3 DO PAGAMENTO DA TAXA DE OCUPAÇÃO DE IMÓVEL

A CONTRATADA deverá recolher mensalmente ao CONCEDENTE, mediante GRU, até o dia 10 do mês seguinte ao período do consumo (mês comercial), o valor mensal definido pela remuneração da concessão de uso do espaço físico acrescido das taxas de água e esgoto e energia elétrica, e deverá apresentar o comprovante ao fiscal do contrato.

- a) Para cálculo do valor do recolhimento do primeiro mês da concessão, será contada como data inicial a data da entrega da área concedida ao Concessionário mediante Termo de Vistoria e Responsabilidade das Instalações – Modelo do Anexo VI;
- b) Para cálculo do valor do recolhimento do último mês da concessão, será contada como data final, a data da devolução da área concedida ao CONCEDENTE, mediante Termo de Vistoria e Responsabilidade das Instalações – Modelo do Anexo VI;
- c) As cobranças referente às contas de consumo (água e esgoto e energia elétrica) ficam assim estabelecidas:
 - a. As taxas a serem cobradas de água e esgoto terão um valor fixo de **R\$ 14,70 (Quatorze reais e setenta centavos)** equivalente à média das unidades de consumo do IFMT – Campus Barra do Garças – Cálculo no Anexo IV. A taxa de água terá seu valor acrescentado à Guia de Recolhimento da União - GRU da taxa de ocupação do imóvel.
 - b. A taxa referente à conta de energia elétrica será definida após a aferição do consumo da energia elétrica utilizada pela cantina, baseando-se pelo quantitativo de consumo em KWh, fornecido por profissional técnico responsável com registro no CREA, com base em seus equipamentos e horas de uso nos estabelecimento, sendo o respectivo valor informado à concedente pela primeira vez até o 30 (trinta) dias após o início do contrato. Após esse procedimento, a concessionária receberá as Guias de Recolhimento da União mensalmente pelas mãos do fiscal do contrato.
 - c. Não será fornecido serviço de telefonia e rede Cabeada de Internet da Instituição para a Lanchonete do Campus.
- d) As Guias de Recolhimento da União – GRU poderão ser emitidas pelo site <http://www.tesouro.fazenda.gov.br>, UASG 158497, código de recolhimento nº 28804-7 (taxa de ocupação de imóvel), ou solicitados junto ao fiscal do contrato, de acordo com os valores informados pela CONCEDENTE;
- e) O atraso habitual no pagamento, sem motivo justificado e aceito pelo fiscal do contrato, poderá ensejar a aplicação das sanções previstas no artigo 87 da Lei 8.666/93;
- f) Se o atraso no pagamento por parte da CONCESSIONÁRIA for superior a **60 (sessenta)** dias, a CONCEDENTE poderá proceder à rescisão contratual e executará a cobrança judicial ou extrajudicial dos valores devidos, podendo inclusive promover a inscrição na Dívida Ativa da União.

11.4 DOS REAJUSTES DA TAXA DE OCUPAÇÃO DO IMÓVEL

- a) Respeitado o princípio da anualidade, o valor mensal **pago a título de taxa de ocupação de imóvel poderá ser reajustado**, para mais ou para menos, de acordo com a variação do Índice Nacional de Preços ao Consumidor Amplo – IPCA acumulado do período;
- b) No caso do primeiro reajuste, a contagem do interregno de 01 (um) ano terá como referência a data limite da apresentação da proposta, e os demais, a data do último reajuste;
- c) Para fins do cálculo do reajuste anual, será sempre utilizado o índice (IPCA);

- d) Caso o índice estabelecido para reajustamento venha a ser extinto ou de qualquer forma não possa mais ser utilizado, será adotado em substituição o que vier a ser determinado pela legislação então em vigor;
- e) Na ausência de previsão legal quanto ao índice substituto, as partes elegerão novo índice oficial, para reajustamento do preço do valor remanescente.

11.5 DOS DESCONTOS

Durante o **recesso escolar, férias, período letivo especial** da CONCEDENTE, na ocorrência de **greve acadêmica** ou ainda na ocorrência de fatos que obstaculizem o funcionamento normal das atividades escolares, o valor dos recolhimentos mensais da **taxa de ocupação de imóvel** poderá sofrer descontos proporcionais ao número de dias prejudicados, sendo o **limite mínimo de recolhimento de 10%** (dez por cento) do valor contratual normal.

- a) Para fins de aplicação do desconto, no caso de férias escolares, recessos acadêmicos ou períodos letivos especiais, somente serão considerados os períodos informados no calendário oficial do IFMT – *Campus Barra do Garças*.
- b) Nos demais casos, caberá a CONTRATADA, encaminhar a solicitação ao fiscal do contrato de redução dos valores e a comprovação dos fatos obstaculizadores.
- c) A solicitação do desconto não exonerará o Concessionário do pagamento no prazo contratual, devendo o mesmo cumprir com suas obrigações nos valores determinados, e havendo o deferimento do pedido, concedido o desconto em parcelas futuras.
- d) Para o cálculo do valor referente ao recolhimento mensal, nas ocorrências citadas acima, será considerado o mês com 30 (trinta) dias e será utilizada a seguinte metodologia:

$$\frac{\text{Valor recolhimento total mensal}}{30 \text{ dias}} = \text{R\$ (recolhimento diário)}$$

$$\text{R\$ (recolhimento diário)} \times \text{nº dias funcionamento normal} = \text{Recolhimento mensal c/ desconto}$$

11.6 DA REVERSÃO DA ÁREA CONCEDIDA

Findo o prazo contratual ou na ocorrência de rescisão contratual fica extinta a concessão e será obrigatoriamente devolvido o imóvel, nas mesmas condições de recebimento.

- a) A área da concessão deverá ser entregue limpa, com as paredes internas pintadas na cor branca e desimpedida para uso no prazo de **10 (dez) dias, contados do prazo da extinção da concessão**. Havendo justificativa técnica, o prazo poderá ser prorrogado por igual período;
- b) A devolução deverá ser realizada junto ao fiscal do contrato que deverá vistoriar o espaço e emitir seu posicionamento, mediante termo de vistoria e registro fotográfico das condições de recebimento da área concedida.

12. DA VIGÊNCIA CONTRATUAL

12.1 A vigência do contrato será de 12 (doze) meses, contados a partir da data de sua assinatura ou data posterior registrada no contrato, e poderá ser prorrogado, mediante termo aditivo por igual período, até o limite de 60 (sessenta) meses, observado o interesse público e a critério da CONCEDENTE.

13. DA GARANTIA CONTRATUAL

13.1 O CONCESSIONÁRIO deverá apresentar à Administração da CONCEDENTE, no prazo máximo de **07 (sete) dias úteis**, contados da data de início da vigência do contrato, comprovante de prestação de garantia correspondente ao percentual de 5% (cinco por cento) do valor anual atualizado do contrato, podendo optar pelas seguintes modalidades:

- I. Caução em dinheiro ou títulos da dívida pública
 - II. Seguro – garantia
 - III. Fiança bancária
-
- a) No caso de caução em dinheiro, o depósito deverá ser efetuado em conta vinculada a Contratante, mediante depósito;
 - b) Caso a opção seja por utilizar título da dívida pública como garantia, este deverá conter valor de mercado correspondente ao valor garantido e ser reconhecido pelo Governo Federal, constando entre aqueles previstos em legislação específica. Além disso, deverá estar devidamente escriturado em sistema centralizado de liquidação e custódia, nos termos do art. 61 da Lei Complementar nº 101, de 04 de maio de 2000, podendo o IFMT – *Campus* Barra do Garças, recusar o título ofertado, caso verifique a ausência desses requisitos;
 - c) A garantia, se prestada na forma de fiança bancária ou seguro-garantia, deverá ter validade mínima de 30 (trinta) dias após o término da vigência contratual (total de 13 meses), sem restrição de utilização para a cobertura de multas contratuais;
 - d) No caso de garantia na modalidade de carta de fiança, deverá constar da mesma expressa renúncia, pelo fiador, aos benefícios do art. 827 do Código Civil;
 - e) O garantidor não é parte interessada para figurar em processo administrativo instaurado pelo CONCEDENTE com o objetivo de apurar prejuízos e/ou aplicar sanções ao CONTRATADO;
 - f) Se o valor da garantia for utilizado, total ou parcialmente pela CONCEDENTE, em pagamento de multa que lhe tenha sido aplicada, a CONCESSIONÁRIA deverá proceder à respectiva reposição no prazo de 05 (cinco) dias úteis contados da data em que tiver sido notificada da imposição de tal sanção;
 - g) A CONCESSIONÁRIA terá sua garantia liberada ou restituída após o cumprimento integral de todas as obrigações contratuais assumidas;
 - h) A qualquer tempo, mediante comunicação à CONCEDENTE, poderá ser admitida a substituição da garantia, observadas as modalidades aqui previstas;
 - i) A garantia deverá ser renovada a cada prorrogação contratual ou complementada nos casos de alterações contratuais que ensejarem a majoração do valor global do contrato.

14. DA FISCALIZAÇÃO DO CONTRATO

14.1 A execução do CONTRATO será objeto de acompanhamento, controle, fiscalização e avaliação por representante da CONCEDENTE, com atribuições específicas, nos termos art. 67 da Lei nº 8.666/93.

- a) A CONCEDENTE designará servidor para acompanhamento e fiscalização da execução do contrato, que registrará em relatório todas as ocorrências relacionadas com a execução do contrato, estabelecendo prazo para regularização das falhas ou defeitos observados;

- b) As decisões e providências que ultrapassem a competência da Fiscal do Contrato serão submetidas à apreciação da autoridade competente da CONCEDENTE, para adoção das medidas cabíveis, consoante disposto no art.67, §§ 1º e 2º, da Lei 8.666/93;
- c) Os esclarecimentos solicitados pela fiscalização deverão ser prestados imediatamente, salvo quando implicarem indagações de caráter técnico, hipótese em que serão respondidos no prazo máximo de 24 (vinte e quatro) horas;
- d) Quaisquer exigências da Fiscalização, inerente ao objeto do Contrato, deverão se prontamente atendidas pela CONCESSIONÁRIA sem ônus para a CONCEDENTE;
- e) A fiscalização exercida no interesse da Administração não exclui nem reduz a responsabilidade da CONCESSIONÁRIA, inclusive perante terceiros, por qualquer irregularidade, e, na sua ocorrência, não implica corresponsabilidade do Poder Público ou de seus agentes e prepostos;
- f) Em especial, caberá ao fiscal do contrato realizar as seguintes atividades:
 - I. Realizar a vistoria de entrega e devolução da área concedida mediante termo de vistoria e registro fotográfico;
 - II. Encaminhar subsídios quando necessário, para abertura de processo administrativo para aplicação de sanções administrativas;
 - III. Fiscalizar as condições higiênico-sanitárias dos funcionários, as instalações físicas de produção/distribuição, equipamentos e utensílios;
 - IV. Realizar pesquisa de preços para comparativo com o preço praticado na área da concessão notificando a CONCESSIONÁRIA de possíveis discrepâncias;
 - V. Fornecer as Guias de Recolhimento da União aos Concessionários;
 - VI. Monitorar o pagamento das taxas de ocupação de imóveis;
 - VII. Manter registro formal de todas as ocorrências relacionadas com a execução do contrato.

15. DAS SANÇÕES ADMINISTRATIVAS

15.1 Pela inexecução total ou parcial do contrato e demais documentos vinculados, o IFMT – *Campus* Barra do Garças poderá, garantida prévia defesa, aplicar ao CONCESSIONÁRIO, as seguintes sanções:

I – Advertência por:

- c. Deixar de fixar em local visível o alvará de funcionamento e o alvará sanitário;
- d. Deixar de fixar em local visível cartaz com o contato do fiscal para o registro de reclamações.

II – Multa:

- g) Pelo atraso injustificado no pagamento da taxa de ocupação do imóvel poderão ser aplicados os seguintes percentuais:
 - 1) **5%** (cinco por cento) sobre o valor a ser pago – pelo atraso de 01 até 15 dias.
 - 2) **10%** (sete por cento) sobre o valor a ser pago pelo atraso injustificado no pagamento da taxa de ocupação do imóvel – atrasos de 16 a 30 dias.
 - 3) **20%** (vinte por cento) sobre o valor a ser pago pelo atraso injustificado no pagamento da taxa de ocupação do imóvel ou – atrasos de 31 a 60 dias.

- 4) **30%** (trinta por cento) sobre o valor a ser pago pelo atraso injustificado no pagamento da taxa de ocupação do imóvel – atrasos de 61 ou mais / não pagamento.
- h) **10%** (dez por cento) por **ocorrência**, incidente sobre o **valor mensal da taxa de ocupação** pelo descumprimento de qualquer outra condição ajustada no contrato que não tenha previsão específica;
- i) **15%** (quinze por cento) **por ocorrência**, incidente sobre o **valor mensal da taxa de ocupação**, nos seguintes casos:
 - 3) Dificultar as atividades de fiscalização do contrato não respondendo ou respondendo parcialmente os esclarecimentos que forem solicitados, inclusive quanto às documentações probatórias de regularidade da legislação vigente e inspeção da área de concessão;
 - 4) Dificultar/barrar a fiscalização de órgãos de vigilância sanitária, no cumprimento da legislação vigente.
- j) **20%** (vinte por cento) **por ocorrência**, incidente sobre o **valor mensal da taxa de ocupação**, nos seguintes casos:
 - 1) Depositar lixo nas imediações da cantina ou ainda em local diferente do determinado pela Prefeitura do *Campus*;
 - 2) Deixar de acondicionar o lixo orgânico em sacos plásticos resistentes e lacrados para a destinação.
- k) **3%** (três por cento) do **valor global do contrato** por:
 - 1) Ceder ou transferir a terceiros, a qualquer título, a área concedida, emprestar ou sublocar o espaço, no todo ou em parte, ou sob qualquer forma de permitir que terceiros faça uso desta, ainda que tenha a mesma finalidade.
 - 2) Realizar modificações (benfeitorias) no espaço concedido, sem a aprovação da CONCEDENTE.
 - 3) Comercializar produtos vedados no contrato;
- l) **5%** (cinco por cento) do **valor global da proposta** pela recusa injustificada em assinar o contrato dentro do prazo estabelecido, sem prejuízo de indenizar a CONCEDENTE em perdas e danos;

III - Suspensão temporária de participar de processos licitatórios e impedimento de contratar com a administração, com o consequente descredenciamento no SICAF, por um prazo não superior a 02 (dois) anos;

IV - Declaração de inidoneidade para licitar e/ou contratar com a Administração Pública enquanto perdurarem os motivos da punição ou até que seja promovida a reabilitação perante a própria Autoridade que aplicou a penalidade.

- f) As penalidades previstas nos incisos I, III e IV poderão ser aplicadas juntamente com a prevista no inciso II, facultada a defesa prévia do fornecedor, com regular processo administrativo, no prazo de 05 (cinco) dias úteis, a contar da notificação;
- g) As penalidades serão obrigatoriamente registradas no SICAF, e no caso de suspensão de licitar, o licitante/contratado deverá ser descredenciado por igual período, sem prejuízo da multa aqui prevista e das demais cominações legais;

- h) No caso de não recolhimento do valor da multa dentro de 05 (cinco) dias úteis a contar da data da intimação para o pagamento, a importância será descontada automaticamente dos pagamentos devidos pela Administração, ou em não havendo créditos da contratada, encaminhada para a inscrição na dívida ativa;
- i) As sanções aqui previstas são independentes entre si, podendo ser aplicadas isoladas ou cumulativamente, sem prejuízo de outras medidas cabíveis;
- j) A aplicação de qualquer das penalidades previstas, realizar-se-á em processo administrativo que assegurará o contraditório e a ampla defesa, observando-se o procedimento previsto na Lei nº 8.666/93 e subsidiariamente na Lei nº 9.784/99.

16. DA RESCISÃO DO CONTRATO:

16.1 O Contrato poderá ser rescindido nos casos previstos nos Arts. 77 e 78 da Lei 8.666/93 e das formas previstas no Art. 79 da mesma lei, com as consequências contratuais e as previstas no art. 80 da mesma lei.

- a) A rescisão do Contrato ocorrerá sem prejuízo da exigibilidade de débito anterior da CONTRATADA, inclusive por multas impostas e de condições estabelecidas neste instrumento, além das perdas e danos decorrentes;
- b) O Contrato poderá ainda ser rescindido por conveniência administrativa da CONCEDENTE, mediante comunicação escrita, entregue diretamente ou por via postal, com antecedência mínima de 30 (trinta) dias corridos;
- c) Pela rescisão, de que trata o parágrafo segundo do art. 79 da Lei 8.666/93, a CONTRATADA terá o direito de receber pelos serviços já executados e aceitos pela CONCEDENTE até a data de encerramento do presente contrato;
- d) Conforme o disposto no Inciso IX, do artigo 55, da Lei 8666/93, a CONTRATADA reconhece os direitos da CONCEDENTE, em caso de rescisão administrativa prevista no artigo 77, do referido Diploma Legal;
- e) 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;
- f) A rescisão administrativa ou amigável será precedida de autorização escrita e fundamentada da autoridade competente.

17. DO PROCEDIMENTO LICITATÓRIO

17.1 DOS VALORES MÍNIMOS PARA A TAXA DE OCUPAÇÃO DOS IMÓVEIS – ANEXO III

| Nº IT E M | Campus | Local | Tamanho | Valor do Contrato Anterior | Índice de correção IGP-M últimos 12 meses | Taxa mínima mensal | Valor global mínimo estimado |
|-----------|-----------------|------------------------|----------------------|----------------------------|---|--------------------|------------------------------|
| 01 | Barra do Garças | IFMT – Barra do Garças | 18,55 m ² | R\$ 386,35 | 0,9888583 | R\$382,05 | R\$4.584,60 |

17.2 DA VISTORIA

Será facultativo às licitantes realizar vistoria na área concedida para a exploração de cantinas.

- a) A vistoria deverá ser marcada com um representante do IFMT – *Campus Barra do Garças*, indicado pelo Departamento de Administração e Planejamento, com antecedência mínima de 48 (quarenta e oito) horas da data marcada de encerramento do prazo para o recebimento dos envelopes e abertura da documentação.
- b) A vistoria deverá ser realizada pelo responsável da empresa, que inspecionará o local de modo a obter, para sua própria utilização e por sua exclusiva responsabilidade, toda a informação necessária à elaboração da proposta. Todos os custos associados à visita e à inspeção serão de inteira responsabilidade do licitante;
- c) Esta vistoria é considerada suficiente para que o licitante conheça todos os aspectos pertinentes à formulação de sua proposta;
- d) A vistoria é uma faculdade do licitante não cabendo posteriormente nenhum questionamento contra a CONCEDENTE em razão de sua não realização, nem tão pouco eximir-se de qualquer obrigação assumida ou revisão dos termos do contrato que vier a firmar.
- e) A Administração dará Declaração de Vistoria Prévia (ANEXO V) ao licitante que optar pela vistoria, nos termos deste tópico.

18. DO PRAZO DE INÍCIO DAS ATIVIDADES

18.1 A CONCESSIONÁRIA **deverá iniciar suas atividades em até 10 (dez) dias úteis**, contados do recebimento da área da concessão, mediante Termo de Vistoria e Responsabilidade das Instalações – Modelo do Anexo VI.

- a) A Concessionária, após a assinatura do contrato, será convocada para receber oficialmente a área da concessão devendo encaminhar seu representante para comparecer no local e no horário agendado pelo Fiscal do contrato, sob pena de incorrer em atraso na execução do contrato sujeitando-se à aplicação de multa e rescisão contratual;
- b) A Concessionária declarará, expressamente, no TERMO DE VISTORIA E RESPONSABILIDADE DAS INSTALAÇÕES – ANEXO VI, as condições do recebimento das instalações de propriedade da CONCEDENTE;
- c) Complementarmente ao registro do termo de vistoria, o fiscal do contrato deverá proceder ao registro fotográfico das condições da área concedida;
- d) Sempre que solicitada pelo fiscal de contrato, a CONTRATADA deverá apresentar ao fiscal do contrato os seguintes documentos:
 - I. Alvará Sanitário;
 - II. Alvará de funcionamento;
 - III. Seguro para o imóvel concedido;
 - IV. Seguro de vida para os seus funcionários;
 - V. **Lista dos funcionários designados para os serviços nas dependências da cantina, bem como a cópia da Carteira de Saúde de saúde de cada um (original para conferência), na forma legal**, em conformidade com a Portaria nº 3.214, de 08 de junho de 1978 (NR-7), do Ministério do Trabalho, e demais normas de segurança e medicina do trabalho em vigor.
 - VI. A concessionária pessoa física deverá comprovar seu registro público de empresa mercantil nos termos do Art. 966 e 967 do Código Civil.

Art. 966. Considera-se empresário quem exerce profissionalmente atividade econômica organizada para a produção ou a circulação de bens ou de serviços.

Parágrafo único. Não se considera empresário quem exerce profissão intelectual, de natureza científica, literária ou artística, ainda com o concurso de auxiliares ou colaboradores, salvo se o exercício da profissão constituir elemento de empresa.

Art. 967. É obrigatória a inscrição do empresário no Registro Público de Empresas Mercantis da respectiva sede, antes do início de sua atividade.

19. DAS NORMAS E REGULARIZAÇÃO DA LANCHONETE

19.1 Por ocasião da assinatura do contrato a empresa deverá obter todos os alvarás de funcionamento, especialmente o sanitário.

19.2 A concessionária deverá realizar quaisquer adaptações necessárias à obtenção dos alvarás, sem ônus para o Concedente.

19.3. A concessionária deverá obedecer todas as leis e normas vigentes, em especial:

- a) Lei nº 6.437, de 20 de agosto de 1977;
- b) Lei nº 6.514 de 22 de dezembro de 1977;
- c) Decreto-lei nº 986, de 21 de outubro de 1969;
- d) Ministério da Saúde – Portaria MS nº 1.428 de 26/11/93 (DOU de 02/12/93);
- e) Portaria nº. 58, Ministério da Saúde, Secretaria de Vigilância Sanitária, de 17 de maio de 1993;
- f) Resolução RDC nº 175, de 08 de julho de 2003, ANVISA - Agência Nacional de Vigilância Sanitária;
- g) Portaria nº 326, de 30 de julho de 1997, SVS/MS - Ministério da Saúde. Secretaria de Vigilância Sanitária;
- h) Resolução nº 12 de 1978, CNNPA - Comissão Nacional de Normas e Padrões para Alimentos;
- i) Resolução RDC nº 216, ANVISA, de 15 de setembro de 2004;
- j) Portaria nº 518, de 25 de março de 2004, Ministério de Estado da Saúde;
- l) Portaria nº 3.214 de 1978, Ministério do Trabalho;
- m) Portaria nº 24 de 29/12/94 – PCMSO – nova redação dada pela NR-7, Secretaria de Segurança e Medicina do Trabalho.

19.4. 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.

ANEXO I DO PROJETO BÁSICO - RECOMENDAÇÕES SOBRE BOAS PRÁTICAS EM ESTABELECIMENTOS ALIMENTÍCIOS

Físicos - Piso, parede e teto devem possuir revestimento liso, impermeável e lavável.

Água e Esgoto- Abastecimento de água corrente e de conexões com rede de esgoto. Quando presentes os ralos, esses devem possuir dispositivos que permitam seu fechamento.

Iluminação- As luminárias localizadas sobre a área de preparação dos alimentos devem ser apropriadas e estar protegidas contra explosão e quedas acidentais.

Instalações elétricas - Devem estar embutidas ou protegidas em tubulações externas e íntegras de tal forma a permitir a higienização dos ambientes.

Ventilação - Deve garantir a renovação do ar e a manutenção do ambiente livre de fungos, gases, fumaça, pó, partículas em suspensão, condensação de vapores. Não pode haver comprometimento da qualidade higiênico-sanitária do alimento.

Equipamentos e filtros para climatização - Devem estar limpos e conservados.

Lavatórios exclusivos para a higiene das mãos - Prever a instalação dos mesmos em condições higiênicas.

Móveis e utensílios que entram em contato com os alimentos - Devem ser de materiais que não transmitam substâncias tóxicas, odores, nem sabores aos mesmos.

Alimentos preparados - Cozidos (mantidos quentes e expostos ao consumo) Cozidos (mantidos refrigerados, congelados ou à temperatura ambiente que necessitem ou não de aquecimento antes do consumo) Crus (mantidos refrigerados ou à temperatura ambiente, expostos ao consumo).

Antissepsia - Visa à redução de micro-organismos durante e após a lavagem das mãos.

Contaminantes - Substâncias ou agentes de origem biológica, química ou física, estranhos ao alimento, considerados nocivos à saúde humana ou que comprometam a sua integralidade.

Controle integrado de vetores e pragas urbanas - Ações preventivas e corretivas destinadas a impedir a atração, o abrigo, o acesso e/ou a proliferação de vetores e pragas urbanas que comprometam a qualidade higiênico-sanitária do alimento.

Higienização - Limpeza e desinfecção do alimento.

Manipulação de alimentos - Envolve as etapas de preparação, embalagem, armazenamento.

Resíduos - Materiais a serem descartados oriundos da área de preparação e das demais áreas de serviço de alimentação.

OUTRAS PRÁTICAS:

- a) Adotar redutores de vazão em torneiras (arejadores), pois são dispositivos que contribuem para a economia de água, em torno de 25%;
- b) Utilizar bocais de torneira com chuveiros dispersantes, que aumentam a área de contato dos legumes, frutas e, principalmente, das folhosas, diminuindo assim o desperdício;
- c) Não encher os utensílios de água para ensaboar, usar pouca água e somente a quantidade necessária de detergente;
- d) Não utilizar água para descongelar alimentos;
- e) Ao limpar os utensílios: panelas, pratos, assadeiras, etc., utilizar espátula para remoção a crosta e escova não abrasiva;
- f) Jogar os restos ao lixo.

EFICIÊNCIA ENERGÉTICA – RECOMENDA-SE:

- a) A aquisição de equipamentos consumidores de energia poderá ser realizada de modo que o bem a ser adquirido apresente o melhor desempenho sob o ponto de vista de eficiência energética (artigo 8º do Decreto 45.765, de 20/04/2001);
- b) Verificar na aquisição dos equipamentos, quando possível, o selo PROCEL – Programa Nacional de Conservação de Energia Elétrica “A” e o selo INMETRO - Instituto Nacional de Metrologia, Normalização e Qualidade Industrial;
- c) Toda instalação (elétrica, gás, vapor, etc.) realizada nas dependências da CONCESSIONÁRIA deve seguir as normas INMETRO - Instituto Nacional de Metrologia, Normalização e Qualidade Industrial e os padrões internos estabelecidos para seu adequado funcionamento;
- d) Verificar periodicamente os sistemas de aquecimento e refrigeração. A formação de chamas amareladas, fuligem nos recipientes e gelo podem ser sinais de mau funcionamento dos equipamentos, manutenção inadequada ou utilização de combustível de má qualidade;
- e) Verificar para que haja boa dissipação de calor e economia de energia elétrica, ventilação no local de instalação e a inexistência de sujeira no condensador do sistema de refrigeração;
- f) Verificar o local da instalação dos sistemas de aquecimento para que correntes de ar não apaguem as chamas;
- g) Manter critérios especiais e privilegiados para aquisição de produtos e equipamentos que apresentem eficiência energética e redução de consumo;

- h) Desligar as luzes dos ambientes não ocupados e acender apenas as luzes necessárias;
- i) Efetuar manutenção dos equipamentos com mau funcionamento ou danificados como lâmpadas queimadas ou piscando, zumbido excessivo em reatores de luminárias e mau funcionamento de instalações energizadas;
- j) Realizar verificações e, se for o caso, manutenções periódicas nos seus aparelhos elétricos, extensões etc. Evitar ao máximo o uso de extensões elétricas;
- k) Desenvolver junto a seus empregados programas de racionalização do uso de energia.

DESTINAÇÃO FINAL DE RESÍDUOS DE ÓLEOS UTILIZADOS EM FRITURAS

Em conformidade com a Lei Estadual 8.798, de 01.01.2008 e objetivando minimizar impactos negativos ocasionados pela deposição de resíduo de óleo comestível, utilizado em frituras, diretamente na rede de esgotos, a CONTRATADA deverá implantar e manter programas voltados à reciclagem de óleo comestível, tais como destinação a entidades e/ou organizações assistenciais que comprovadamente efetivem o reaproveitamento do óleo para a produção de sabão, ou outra destinação congênere, etc.

ANEXO II DO PROJETO BÁSICO – FISCALIZAÇÃO - MODELO DE AVALIAÇÃO DA CANTINA

Assinale com X a sua opção para cada item

1 = Muito Insatisfeito, 2 = Insatisfeito, 3 = Pouco Satisfeito, 4 = Satisfeito e 5 = Muito Satisfeito.

| 1.Geral | | | | | | Registre aqui as suas sugestões de melhoria |
|---|--------------------|---|---|---|---|---|
| Satisfação com... | Grau de Satisfação | | | | | |
| | 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | |
| Acesso adequado | | | | | | |
| Qualidade das instalações | | | | | | |
| Higiene e Segurança das Instalações | | | | | | |
| Climatização das instalações | | | | | | |
| Horário de funcionamento | | | | | | |
| Local para aquisição de senhas | | | | | | |
| Variedade do menu | | | | | | |
| Qualidade nutritiva dos lanches | | | | | | |
| Temperatura dos lanches | | | | | | |
| Apresentação dos lanches | | | | | | |
| Higiene e segurança alimentar | | | | | | |
| Visibilidade dos materiais informativos | | | | | | |
| Relação preço/qualidade | | | | | | |
| Rapidez e eficácia dos funcionários | | | | | | |
| Simpatia dos funcionários | | | | | | |
| Apresentação dos funcionários | | | | | | |
| SATISFAÇÃO GLOBAL COM OS SERVIÇOS PRESTADOS (somatória de todos os quesitos) | | | | | | |
| Outras observações | | | | | | |

GERAL

Assinale com X a sua situação:

Estudante

Servidor

Funcionário Terceirizado

Comunidade

Muito obrigado pela sua colaboração

ANEXO III DO PROJETO BÁSICO – CÁLCULO DE ATUALIZAÇÃO DO VALOR MÍNIMO DO ALUGUEL IGP-M

09/11/2017

BCB - Calculadora do cidadão



Calculadora do cidadão

Acesso público
09/11/2017 - 17:33

Início → Calculadora do cidadão → Correção de valores

[CALFW0302]

Resultado da Correção pelo IGP-M (FGV)

Dados básicos da correção pelo IGP-M (FGV)

Dados informados

| | |
|---------------|---------------------|
| Data inicial | 08/2016 |
| Data final | 09/2017 |
| Valor nominal | R\$ 386,35 (REAL) |

Dados calculados

| | |
|---------------------------------|---------------------|
| Índice de correção no período | 0,9888583 |
| Valor percentual correspondente | -1,1141700 % |
| Valor corrigido na data final | R\$ 382,05 (REAL) |

ANEXO IV DO PROJETO BÁSICO – CÁLCULO DO VALOR DE RESSARCIMENTO DE ÁGUA E ESGOTO

Média do consumo de água e esgoto do IFMT – Campus Barra do Garças

Últimos 12 (doze) meses

| Mês de Referência | Valor | Média Anual |
|-------------------|---------------|---------------------|
| 11/2016 | R\$ 933,96 | |
| 12/2016 | R\$ 808,93 | |
| 01/2017 | R\$ 1.096,66 | |
| 02/2017 | R\$ 662,66 | |
| 03/2017 | R\$ 687,19 | |
| 04/2017 | R\$ 523,47 | |
| 05/2017 | R\$ 605,33 | |
| 06/2017 | R\$ 2.846,18 | |
| 07/2017 | R\$ 1.761,56 | |
| 08/2017 | R\$ 1.802,49 | |
| 09/2017 | R\$ 1.853,65 | |
| 10/2017 | R\$ 1.239,72 | |
| | R\$ 14.821,80 | R\$ 1.235,15 |

| | |
|---|---------------------|
| Quantidade total de unidades de consumo de água e esgoto do IFMT – Campus Barra do Garças | 84 |
| Quantidade total de unidades de consumo de água e esgoto da área concedida | 1 |
| Média do consumo de água e esgoto do IFMT – Campus Barra do Garças | R\$ 1.235,15 |
| Valor mensal do ressarcimento de água e esgoto a ser pago pela concessionária | R\$ 14,70 |

**ANEXO V DO PROJETO BÁSICO - MODELO DE DECLARAÇÃO DE VISTORIA
PRÉVIA**

A empresa _____, inscrita no CNPJ nº _____, por intermédio de seu representante legal o(a) Sr(a) _____, portador(a) da Carteira de Identidade nº _____ e do CPF nº _____, **DECLARA**, para todos os efeitos legais, que tem conhecimento de todas as condições da área concedida, objeto da Concorrência nº. ____/2017, realizado pelo IFMT – *Campus* Barra do Garças, e que fez a vistoria, não cabendo posteriormente nenhum questionamento contra a CONCEDENTE em razão disto, nem tão pouco eximir-se de qualquer obrigação assumida ou revisão dos termos do contrato que vier a firmar.

Barra do Garças - MT, ___ de _____ de 2017.

Razão social da licitante
Nome do representante legal/signatário
Cargo/função do representante legal/signatário

**ANEXO VI DO PROJETO BÁSICO - TERMO DE VISTORIA E
RESPONSABILIDADE DAS INSTALAÇÕES**

Campus Barra do Garças/IFMT

Endereço: Estrada de acesso à BR-158, Radial José Maurício Zampa, Setor Industrial, município de Barra do Garças.

Local: Lanchonete do IFMT – Campus Barra do Garças – MT

| | |
|--|--|
| Área do Terreno | 18,55 m ² de área privativa |
| Número de pavimentos | 01 |
| Janelas/Basculantes Quantidade: _____ | Funcionamento: () Bom () Regular () Ruim |
| | Pintura: () Bom () Regular () Ruim |
| | Ferrolhos/Puxadores: () Bom () Regular () Ruim |
| | Vidros: () Bom () Regular () Ruim |
| Portas Quantidade: _____ | Estado geral: () Bom () Regular () Ruim |
| | Pintura: () Bom () Regular () Ruim |
| | Fechadura/Dobradiças: () Bom () Regular () Ruim |
| Paredes | Estado de conservação: () Bom () Regular () Ruim |
| | Pintura: () Bom () Regular () Ruim |
| | Infiltrações/ trincas: () Bom () Regular () Ruim |
| Pisos | () Bom () Regular () Ruim |
| Teto/Forro PVC | () Bom () Regular () Ruim |
| Telhado | () Bom () Regular () Ruim |
| Instalações hidráulicas | |
| Pia da cozinha – Qnt: _____ | () Bom () Regular () Ruim () Com defeito () Não tem |
| Torneiras – Qnt: _____ | () Bom () Regular () Ruim () Com defeito () Não tem |
| Canos e instalações | () Bom () Regular () Ruim () Com defeito () Não tem |
| Instalações Elétricas | |
| Interruptores – Qnt: _____ | () Bom () Regular () Ruim () Com defeito () Não tem |
| Tomadas – Qnt: _____ | () Bom () Regular () Ruim () Com defeito () Não tem |
| Luzes/Globos/Luminárias – Qnt: _____ | () Bom () Regular () Ruim () Com defeito () Não tem |
| OBSERVAÇÕES | |
| | |

| | | |
|--------------------------|------------------------------|--|
| | | |
| Situação Geral do Imóvel | <input type="checkbox"/> Bom | <input type="checkbox"/> Regular <input type="checkbox"/> Ruim |

Aos _____ dias do mês de _____ do ano de _____, o vistoriador abaixo assinado, apresenta sua vistoria do imóvel, especificada no presente Termo, e o ocupante, na pessoa abaixo qualificada, reconhecendo a exatidão do termo de vistoria e responsabilidade, **DECLARA** estar de acordo com o seu teor, assumindo a responsabilidade pelas alterações ocorridas durante a sua ocupação do imóvel, bem como aquelas estipuladas no contrato de concessão onerosa de uso.

VISTORIADOR/CAMPUS

OCUPANTE/CONTRATADA

**ANEXO VII DO PROJETO BÁSICO - RELAÇÃO DO MATERIAL A SER
DISPONIBILIZADO**

| Item | Descrição | Unid. | Quant. |
|------|---|-------|--------|
| 01 | Torneira de aço inox | Unid | 01 |
| 02 | Pia de cozinha em fibra 1m | Unid. | 01 |
| 03 | Lâmpadas fluorescentes econômicas palito | Unid. | 04 |



**SERVIÇO PÚBLICO FEDERAL
MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
SECRETARIA DE EDUCAÇÃO PROFISSIONAL E TECNOLÓGICA
INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DE MATO
GROSSO**

ANEXO II - MODELO DE PROPOSTA

1. OBJETO: Concessão onerosa de uso do espaço físico destinado à implantação e exploração comercial da lanchonete no Campus Barra do Garças 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 Barra do Garças, conforme especificações constantes neste Projeto Básico.

1.1. A ÁREA A SER UTILIZADA ABRANGE 18,55 m² DE ÁREA PRIVATIVA, forrada com PVC, contendo: balcão, pia, situada no município de Barra do Garças, estrada de acesso à BR-158, Radial José Maurício Zampa, Setor Industrial, Barra do Garças-MT.

| Tipo | Descrição | Valor |
|--------------------|--|-------|
| Taxa de Utilização | Concessão onerosa de uso do espaço físico destinado à implantação e exploração comercial da lanchonete no Campus Barra do Garças do Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia de Mato Grosso – IFMT. | R\$ |

Declaro, para todos os fins, que:

- a) tomei conhecimento pleno de todas as exigências previstas no Edital e seus anexos e que as cumprirei fielmente;
- b) que no preço ofertado estão incluídos todos os custos, encargos, impostos, despesas diretas e indiretas incidentes, ou que venham a incidir, sobre o objeto;
- c) que o preço se encontra compatível com o de mercado.

VALIDADE DA PROPOSTA ATÉ ____ / ____ / 2.017 (90 DIAS NO MÍNIMO).

IDENTIFICAÇÃO DA PROPONENTE:

EMPRESA (razão social): _____

CNPJ N°.: _____

ENDEREÇO: _____

FONE/FAX P/CONTATO: _____

E-MAIL: _____

BANCO: _____ AGÊNCIA: _____ C/C: _____

Barra do Garças-MT, ____/____/2017

Nome e assinatura do Representante Legal
Cargo/Função – CPF



SERVIÇO PÚBLICO FEDERAL
MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
SECRETARIA DE EDUCAÇÃO PROFISSIONAL E TECNOLÓGICA
INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DE MATO
GROSSO

**ANEXO III - DECLARAÇÃO PLENO CONHECIMENTO DAS CONDIÇÕES DE
OPERACIONALIDADE DO ESTABELECIMENTO**

CONCORRÊNCIA Nº. 01/2017
PROCESSO Nº. 23189.023807.2017-11

A empresa _____,
inscrita no CNPJ nº. _____, com endereço
_____, por intermédio de seu representante legal o(a) Sr.(a)
_____, portador(a) do documento de Identidade
nº. _____ e CPF nº. _____, em cumprimento ao Edital de Concorrência
nº. 01/2017, **DECLARA:**

**1. TER PLENO CONHECIMENTO DAS CONDIÇÕES DE OPERACIONALIDADE
DA EXECUÇÃO DOS SERVIÇOS NO ESPAÇO PÚBLICO DA
LANCHONETE/CANTINA NA SEDE DO CAMPUS BARRA DO GARÇAS
DECORRENTE DO OBJETO DA CONCORRÊNCIA Nº. 01/2017 (Concessão Onerosa de
Uso de espaço público);**

**2. QUE NÃO ALEGARÁ NENHUM TIPO DE DESCONHECIMENTO NO QUE SE
REFERE AS CONDIÇÕES PROPICIADAS À EXPLORAÇÃO DA ATIVIDADE
ECONÔMICA, CASO SEJA VENCEDORA NO CERTAME, , SOLICITANDO À
ADMINISTRAÇÃO QUALQUER ESPÉCIE DE REPACTUAÇÃO/REAJUSTE DO
VALOR OFERTADO QUANDO DA APRESENTAÇÃO DA PROPOSTA NESTA
CONCORRÊNCIA.**

Aos _____ dias do mês de _____ do ano de _____, a empresa
_____, inscrita no CNPJ sob nº.
_____ abaixo assinado, apresenta sua vistoria do equipamento,
especificada no presente Termo, e o ocupante, na pessoa abaixo qualificada, reconhecendo a
exatidão do termo de vistoria e responsabilidade, **DECLARA** estar de acordo com o seu teor,
assumindo a responsabilidade pelas alterações ocorridas durante a sua ocupação do imóvel,
bem como aquelas estipuladas no contrato de concessão onerosa de uso.

VISTORIADOR/CAMPUS BARRA DO GARÇAS /IFMT

OCUPANTE/CONTRATADA

BARRA DO GARÇAS-MT _____ de _____ de _____

Nome e assinatura do representante legal



**SERVIÇO PÚBLICO FEDERAL
MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
SECRETARIA DE EDUCAÇÃO PROFISSIONAL E TECNOLÓGICA
INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DE MATO
GROSSO**

**ANEXO IV – DECLARAÇÃO DE NÃO EMPREGABILIDADE DE MENORES DE
IDADE**

Ref.: Edital Concorrência Pública nº 01/2017

A empresa (nome da empresa), inscrita no CNPJ/MF N°. (nº do CNPJ), sediada em (endereço completo), por intermédio de seu representante legal o(a) Sr.(a). (nome do representante), portador(a) da Carteira de Identidade nº (nº da CI) e do CPF nº (nº do CPF), **DECLARA**, para fins do disposto no inciso V do art. 27 da Lei nº 8.666, de 21 de junho de 1993, acrescido pela Lei nº 9.854, de 27 de outubro de 1999, que não emprega menor de dezoito anos em trabalho noturno, perigoso ou insalubre e não emprega menor de dezesseis anos.

() Ressalva: emprega menor, a partir de quatorze ano, na condição de aprendiz.*

(Local e Data)

(Nome e assinatura do representante legal e carimbo de CNPJ da empresa)

* Observação: em caso afirmativo, assinalar a ressalva acima.



**SERVIÇO PÚBLICO FEDERAL
MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
SECRETARIA DE EDUCAÇÃO PROFISSIONAL E TECNOLÓGICA
INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DE MATO
GROSSO**

**ANEXO V – DECLARAÇÃO DE INEXISTÊNCIA DE FATOS SUPERVENIENTES
IMPEDITIVOS DE HABILITAÇÃO**

Ref.: Edital Concorrência Pública nº 01/2017

A empresa (nome da empresa), inscrita no CNPJ/MF N°. (nº do CNPJ), sediada em (endereço completo), por intermédio de seu representante legal o(a) Sr.(a). (nome do representante), portador(a) da Carteira de Identidade nº (nº da CI) e do CPF nº (nº do CPF), **DECLARA**, sob às penas da Lei, que até a presente data, inexistem fatos supervenientes impeditivos para sua habilitação no presente processo licitatório, ciente da obrigatoriedade de declarar ocorrências posteriores.

(Local e Data)

(Nome e assinatura do representante legal e carimbo de CNPJ da empresa)



**SERVIÇO PÚBLICO FEDERAL
MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
SECRETARIA DE EDUCAÇÃO PROFISSIONAL E TECNOLÓGICA
INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DE MATO
GROSSO**

ANEXO VI – DECLARAÇÃO DE INEXISTÊNCIA DE VÍNCULO COM O IFMT

Ref.: Edital Concorrência Pública nº 01/2017

A empresa (nome da empresa), inscrita no CNPJ/MF N°. (nº do CNPJ), sediada em (endereço completo), por intermédio de seu representante legal o(a) Sr.(a). (nome do representante), portador(a) da Carteira de Identidade nº (nº da CI) e do CPF nº (nº do CPF), **DECLARA**, sob às penas da Lei, que os sócios desta empresa, bem como seus gerentes e diretores não são cônjuges, companheiro(as) ou parentes, até o terceiro grau, de membros, ou de servidores ocupantes de cargos de direção do Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia de Mato Grosso ou da Comissão Permanente de Licitação.

(Local e Data)

(Nome e assinatura do representante legal e carimbo de CNPJ da empresa)



**SERVIÇO PÚBLICO FEDERAL
MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
SECRETARIA DE EDUCAÇÃO PROFISSIONAL E TECNOLÓGICA
INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DE MATO
GROSSO**

ANEXO VII – DECLARAÇÃO DE ELABORAÇÃO INDEPENDENTE DE PROPOSTA

Ref.: Edital Concorrência Pública nº 01/2017

(Identificação completa do representante da licitante), como representante devidamente constituído de (Identificação completa da licitante ou do Consórcio) doravante denominado (Licitante/Consórcio), para fins do disposto no item (completar) do Edital (completar com identificação do edital), declara, sob as penas da lei, em especial o art. 299 do Código Penal Brasileiro, que:

(a) a proposta apresentada para participar da (identificação da licitação) foi elaborada de maneira independente (pelo Licitante/Consórcio), e o conteúdo da proposta não foi, no todo ou em parte, direta ou indiretamente, informado, discutido ou recebido de qualquer outro participante potencial ou de fato da (identificação da licitação), por qualquer meio ou por qualquer pessoa;

(b) a intenção de apresentar a proposta elaborada para participar da (identificação da licitação) não foi informada, discutida ou recebida de qualquer outro participante potencial ou de fato da (identificação da licitação), por qualquer meio ou por qualquer pessoa;

(c) que não tentou, por qualquer meio ou por qualquer pessoa, influir na decisão de qualquer outro participante potencial ou de fato da (identificação da licitação) quanto a participar ou não da referida licitação;

(d) que o conteúdo da proposta apresentada para participar da (identificação da licitação) não será, no todo ou em parte, direta ou indiretamente, comunicado ou discutido com qualquer outro participante potencial ou de fato da (identificação da licitação) antes da adjudicação do objeto da referida licitação;

(e) que o conteúdo da proposta apresentada para participar da (identificação da licitação) não foi, no todo ou em parte, direta ou indiretamente, informado, discutido ou recebido de qualquer integrante de (órgão licitante) antes da abertura oficial das propostas; e

(f) que está plenamente ciente do teor e da extensão desta declaração e que detém plenos poderes e informações para firmá-la.

_____, em ____ de _____ de _____



**SERVIÇO PÚBLICO FEDERAL
MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
SECRETARIA DE EDUCAÇÃO PROFISSIONAL E TECNOLÓGICA
INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DE MATO
GROSSO**

ANEXO VIII - RECIBO DE RETIRADA DE EDITAL

A empresa _____, inscrita no CNPJ/MF N.º _____,
, sediada em _____
_____, por intermédio de seu representante legal
o(a) Sr.(a) _____, portador(a) da Carteira de Identidade n.º _____
e do CPF n.º _____ em declara que retirou o Edital
de Concorrência n.º 01/2017 e dele teve conhecimento de todos os seus termos.

Barra do Garças- MT, ____/____/2017.

Nome e assinatura do representante _____

Telefone e fax _____



**SERVIÇO PÚBLICO FEDERAL
MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
SECRETARIA DE EDUCAÇÃO PROFISSIONAL E TECNOLÓGICA
INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DE MATO
GROSSO**

ANEXO IX - MINUTA DO CONTRATO

**CONTRATO DE CONCESSÃO
ONEROSA DE USO N.º. ____/2017,
DESTINADA A IMPLANTAÇÃO E
EXPLORAÇÃO COMERCIAL DA
CANTINA DO IFMT/CAMPUS BARRA DO
GARÇAS, QUE ENTRE SI CELEBRAM O
INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO,
CIÊNCIA E TECNOLOGIA DE MATO
GROSSO – CAMPUS BARRA DO
GARÇAS E A EMPRESA**

O INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DE MATO GROSSO – Campus BARRA DO GARÇAS, com sede na _____, inscrito no CNPJ n.º. _____, neste ato representado por seu Ordenador de Despesas, Sr(a). _____, CPF n.º....., RG n.º. no pleno exercício de suas atribuições legais conferida pela Portaria _____, publicada no DOU de _____, doravante denominado simplesmente **CONCEDENTE** e, de outro lado a Empresa _____, CNPJ _____, estabelecida na cidade de _____, na rua _____, n.º. _____, que apresentou os documentos exigidos por lei, neste ato representado pelo (a) seu (sua) _____, Sr. (a), _____ cargo..... CPF N.º. _____, RG n.º. em conformidade com (indicar os instrumentos que dão á pessoa poderes para representar a empresa) e daqui por diante, denominada simplesmente **CONCESSIONÁRIA**, tendo em vista o que consta no Processo n.º. 23189.023807.2017-11 do IFMT, resolvem celebrar o presente Contrato, da qual serão partes integrantes o Edital relativo à Concorrência n.º. 01/2017 e seus anexos, sujeitando-se as partes contratantes às normas disciplinares da Lei n.º 8.666/93, com suas alterações e demais legislações pertinentes, bem como pelo Decreto Lei n. 9.760 de 05/09/46 e a Lei n. 9.636 de 15/05/98, e também, pelas cláusulas e condições a seguir enunciadas:

CLÁUSULA PRIMEIRA – DO OBJETO

O presente contrato tem por objeto a **CONCESSÃO ONEROSA DE USO DO ESPAÇO FÍSICO DESTINADO À IMPLANTAÇÃO E EXPLORAÇÃO DA LANCHONETE/CANTINA NA SEDE DO CAMPUS BARRA DO GARÇAS, COM ÁREA TOTAL DE 18,55 m², SENDO 18.55 m² DE ÁREA PRIVATIVA**, situada Estrada de Acesso a BR 158, Radial José Maurício Zampa, Setor Industrial, CEP 78.600-000, município

de Barra do Garças, Estado de Mato Grosso, visando o atendimento aos estudantes e servidores do IFMT/Campus Barra do Garças.

CLAUSULA SEGUNDA – DO CUMPRIMENTO DAS METAS E DA VINCULAÇÃO AO ATO CONVOCATÓRIO E À PROPOSTA DA CONCESSIONÁRIA

Este Contrato se vincula aos termos do ato convocatório da **CONCORRÊNCIA nº 01/2017**, e, também, à proposta da CONTRATADA, constantes do Processo de nº 23189.023807.2017-11, independente de suas transcrições.

CLÁUSULA TERCEIRA – DOS SERVIÇOS

A Concessionária deverá manter um cardápio mínimo obrigatório, composto de:

- a) Bebidas: chá, café, sucos (polpa e natural), achocolatado, leite, café com leite, refrigerantes em embalagens ks e pet (vedada a possibilidade de fracionamento);
- b) Salgados variados (fritos e assados);
- c) Sanduíches naturais;
- d) Misto quente;
- e) Bomboniere: bala, chiclete, chocolate;
- f) Salgadinhos industrializados;
- g) Bolos caseiros fracionados;
- h) Refeições rápidas (pratos congelados).**

Os salgados deverão ser fritos no turno em que forem disponibilizados para venda, sem reaproveitamento de óleo de um dia para o outro.

Entre os salgados assados deverá ser incluída uma opção sem carne e seus derivados para atendimento do público vegetariano.

PARÁGRAFO ÚNICO – DAS PROIBIÇÕES

- a) É vedada a utilização de alto falante e/ou congênere que produzam som ou ruídos, prejudiciais ao andamento das aulas;
- b) É vedada a guarda ou depósito de produtos inflamáveis, explosivos, corrosivos, tóxicos ou de forte odor;
- c) É vedado comercializar qualquer produto ou serviço estranho à finalidade licitada, em especial:
 - I - Bebidas alcoólicas;
 - II - Artigos de tabacaria;
 - III - Bilhetes lotéricos;
 - IV - Caça níqueis;
 - V - Jogos de azar;
 - VI - Cópias e impressões reprográficas;
 - VII - Substâncias que causem dependência física e/ou psíquica (Lei nº 6.368, de 21 de outubro de 1976 e suas alterações posteriores).

d) Não será permitido ceder ou transferir a terceiros, a qualquer título, a área concedida, nem emprestar ou sublocar o espaço, no todo ou em parte, ou sob qualquer forma de permitir que terceiros faça uso desta, ainda que tenha a mesma finalidade;

e) É vedada a divulgação de propagandas político-partidárias e congêneres, veiculação de anúncios e/ou textos discriminatórios, demais vedações legais e regulamentares e ainda propaganda de produtos diversos.

CLÁUSULA QUARTA - DO HORÁRIO DE FUNCIONAMENTO E ATENDIMENTO

A concessionária deverá atender os horários de funcionamento conforme descrito no quadro abaixo:

| Dias | Horários |
|-----------------|------------|
| Segunda à Sexta | 07h às 21h |
| Sábados Letivos | 07h às 12h |

PARÁGRAFO PRIMEIRO

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

PARÁGRAFO SEGUNDO

Durante o recesso escolar, férias, período letivo especial da CONCEDENTE, na ocorrência de greve acadêmica ou ainda na ocorrência de fatos que obstaculizem o funcionamento normal das atividades escolares, a concessionária deverá manter o atendimento mínimo de 3 horas por turno (matutino e vespertino).

CLÁUSULA QUINTA – DOS PREÇOS DOS PRODUTOS E DA FORMA DE PAGAMENTO

Os preços praticados poderão ser fiscalizados para a comparação com o mercado a fim de verificar possíveis discrepâncias.

- I. A verificação deverá considerar somente os preços praticados em estabelecimentos comerciais, do mesmo ramo.
- II. Caberá ao fiscal do contrato realizar a pesquisa de preços e notificar a concessionária das discrepâncias, concedendo o prazo de 05 (cinco) dias úteis para adequação ou apresentação de contestação.

PARÁGRAFO PRIMEIRO

O pagamento dos lanches será efetuado diretamente pelo usuário à CONCESSIONÁRIA, no caixa, em moeda corrente, cartão de débito ou crédito e, para o troco, a CONCESSIONÁRIA deverá manter dinheiro fracionado em quantidade suficiente. A venda dos produtos deverá ser realizada por intermédio de fichas.

PARÁGRAFO SEGUNDO

A CONCESSIONÁRIA deverá manter em local visível, nos termos do código do consumidor, uma tabela de preços dos produtos postos para comercialização, sendo vedada inclusão de taxas nos preços da tabela ou sua cobrança à parte.

CLÁUSULA SEXTA – DAS OBRIGAÇÕES

DA CONCESSIONÁRIA

As obrigações da CONCESSIONÁRIA estão previstas no item 8 do Projeto Básico.

DA CONCEDENTE

As obrigações da CONCEDENTE estão previstas no item 10 do Projeto Básico.

CLÁUSULA SÉTIMA – DAS ALTERAÇÕES E BENFEITORIAS

A CONCESSIONÁRIA poderá fazer modificações que se fizerem necessárias para melhor adequar o espaço concedido, desde que apresente projeto técnico (arquitetônico, de interiores, elétrico, hidráulico e estrutural), incluindo a instalação de ar-condicionado e readequação de casa de gás, mediante análise e aprovação da Direção Geral e da CPFSSO (Comissão Permanente de Fiscalização de Serviços e Obras do IFMT):

- a) Todas as despesas decorrentes das modificações autorizadas correrão por conta da CONCESSIONÁRIA, e se incorporarão ao imóvel, sem que caiba qualquer indenização à mesma;
- b) As obras e serviços autorizados serão fiscalizados pelo IFMT – *Campus* Barra do Garças nos termos da legislação vigente;
- c) Classificar-se-á como benfeitoria todas as alterações necessárias à obtenção de licenças, autorizações, alvarás e outros, junto às autoridades competentes, necessários ao funcionamento da cantina dentro das normas legais vigentes, respondendo por eventuais infrações a estas normas;
- d) Serão também consideradas benfeitorias alterações arquitetônicas, elétricas, hidráulicas, instalação de rede lógica, rede telefônica, com exceção dos equipamentos utilizados.

PARÁGRAFO PRIMEIRO

A CONCESSIONÁRIA será a responsável pela realização das manutenções preventivas e corretivas na área da concessão, decorrentes do tempo de uso ou de fatores externos.

- a) Todas as despesas decorrentes das manutenções correrão por conta da CONCESSIONÁRIA, e se incorporarão ao imóvel, sem que caiba qualquer indenização à mesma;
- b) A manutenção preventiva e corretiva englobará os seguintes itens: água, esgoto, tubos, conexões, equipamentos, válvulas, sifões, caixa de água, caixa de gordura, lâmpadas, tomadas, disjuntores, reatores, interruptores, soquetes, azulejos, pintura, dentre outros itens não estruturais e deverão manter os mesmos padrões de materiais e acabamentos.

CLÁUSULA OITAVA – DA REVERSÃO/DEVOLUÇÃO DO IMÓVEL

Findo o prazo contratual ou na ocorrência de rescisão contratual fica extinta a concessão e será obrigatoriamente devolvido o imóvel, nas mesmas condições de recebimento.

a) A área da concessão deverá ser entregue limpa, com as paredes internas pintadas na cor branca e desimpedida para uso no prazo de **10 (dez) dias, contados do prazo da extinção da concessão**. Havendo justificativa técnica, o prazo poderá ser prorrogado por igual período;

b) A devolução deverá ser realizada junto ao fiscal do contrato que deverá vistoriar o espaço e emitir seu posicionamento, mediante Termo de Vistoria e Responsabilidade das Instalações (Modelo do Anexo VI do Projeto Básico) e registro fotográfico das condições de recebimento da área concedida.

CLÁUSULA NONA – DA VIGÊNCIA

A vigência do contrato será de 12 (doze) meses, contados a partir da data de sua assinatura ou data posterior registrada no contrato, e poderá ser prorrogado, mediante termo aditivo por igual período, até o limite de 60 (sessenta) meses, observado o interesse público e a critério da CONCEDENTE.

CLÁUSULA DÉCIMA – DO VALOR DA CONCESSÃO

O valor mensal a ser pago pela Concessionária, objeto da Concessão Onerosa de Uso de parte do imóvel destinado à instalação da Cantina será de **R\$ XXX (XXX)**.

CLÁUSULA DÉCIMA PRIMEIRA – DO PAGAMENTO

A CONTRATADA deverá recolher mensalmente ao CONCEDENTE, mediante GRU, até o dia 10 do mês seguinte ao período do consumo (mês comercial), o valor mensal definido pela remuneração da concessão de uso do espaço físico, e deverá apresentar o comprovante ao fiscal do contrato.

a) Para cálculo do valor do recolhimento do primeiro mês da concessão, será contada como data inicial a data da entrega da área concedida ao Concessionário mediante Termo de Vistoria e Responsabilidade das Instalações – Modelo do Anexo VI do Projeto Básico;

b) Para cálculo do valor do recolhimento do último mês da concessão, será contada como data final, a data da devolução da área concedida ao CONCEDENTE, Termo de Vistoria e Responsabilidade das Instalações – Modelo do Anexo VI do Projeto Básico;

c) A Guia de Recolhimento da União – GRU poderá ser emitida pelo site <http://www.tesouro.fazenda.gov.br>, UASG 158497, código de recolhimento nº 28804-7 (taxa de ocupação de imóvel), ou solicitados junto ao fiscal do contrato, de acordo com os valores informados pela CONCEDENTE;

d) O atraso habitual no pagamento, sem motivo justificado e aceito pelo fiscal do contrato, poderá ensejar a aplicação das sanções previstas no artigo 87 da Lei 8.666/93;

e) Se o atraso no pagamento por parte da CONCESSIONÁRIA for superior a **60 (sessenta)** dias, a CONCEDENTE poderá proceder à rescisão contratual e executará a cobrança judicial ou extrajudicial dos valores devidos, podendo inclusive promover a inscrição na Dívida Ativa da União.

CLÁUSULA DÉCIMA SEGUNDA – DO REAJUSTE

Respeitado o princípio da anualidade, o valor mensal **pago a título de taxa de ocupação de imóvel poderá ser reajustado**, para mais ou para menos, de acordo com a variação do Índice Nacional de Preços ao Consumidor Amplo – IPCA acumulado do período;

a) No caso do primeiro reajuste, a contagem do interregno de 01 (um) ano terá como referência a data limite da apresentação da proposta, e os demais, a data do último reajuste;

b) Para fins do cálculo do reajuste anual, será sempre utilizado o índice (IPCA);

c) Caso o índice estabelecido para reajustamento venha a ser extinto ou de qualquer forma não possa mais ser utilizado, será adotado em substituição o que vier a ser determinado pela legislação então em vigor;

d) Na ausência de previsão legal quanto ao índice substituto, as partes elegerão novo índice oficial, para reajustamento do preço do valor remanescente.

CLÁUSULA DÉCIMA TERCEIRA – DOS DESCONTOS

Durante o **recesso escolar, férias, período letivo especial** da CONCEDENTE, na ocorrência de **greve acadêmica** ou ainda na ocorrência de fatos que obstaculizem o funcionamento normal das atividades escolares, o valor dos recolhimentos mensais da **taxa de ocupação de imóvel** poderá sofrer descontos proporcionais ao número de dias prejudicados, sendo o **limite mínimo de recolhimento de 10%** (dez por cento) do valor contratual normal.

a) Para fins de aplicação do desconto, no caso de férias escolares, recessos acadêmicos ou períodos letivos especiais, somente serão considerados os períodos informados no calendário oficial do IFMT – *Campus Barra do Garças*.

b) Nos demais casos, caberá a CONTRATADA, encaminhar a solicitação ao fiscal do contrato de redução dos valores e a comprovação dos fatos obstaculizadores.

c) A solicitação do desconto não exonerará o Concessionário do pagamento no prazo contratual, devendo o mesmo cumprir com suas obrigações nos valores determinados, e havendo o deferimento do pedido, concedido o desconto em parcelas futuras.

d) Para o cálculo do valor referente ao recolhimento mensal, nas ocorrências citadas acima, será considerado o mês com 30 (trinta) dias e será utilizada a seguinte metodologia:

Valor recolhimento total mensal = R\$ (recolhimento diário)
30 dias

R\$(recolhimento diário) x n° dias funcionamento normal = **Recolhimento mensal c/ desconto**

CLÁUSULA DÉCIMA QUARTA – DA GARANTIA

O CONCESSIONÁRIO deverá apresentar à Administração da CONCEDENTE, no prazo máximo de **07 (sete) dias úteis**, contados da data de início da vigência do contrato, comprovante de prestação de garantia correspondente ao percentual de 5% (cinco por cento) do valor anual atualizado do contrato, podendo optar pelas seguintes modalidades:

I. Caução em dinheiro ou títulos da dívida pública

- II. Seguro – garantia
- III. Fiança bancária

- a) No caso de caução em dinheiro, o depósito deverá ser efetuado em conta vinculada a Contratante, mediante depósito;
- b) Caso a opção seja por utilizar título da dívida pública como garantia, este deverá conter valor de mercado correspondente ao valor garantido e ser reconhecido pelo Governo Federal, constando entre aqueles previstos em legislação específica. Além disso, deverá estar devidamente escriturado em sistema centralizado de liquidação e custódia, nos termos do art. 61 da Lei Complementar nº 101, de 04 de maio de 2000, podendo o IFMT – *Campus* Barra do Garças, recusar o título ofertado, caso verifique a ausência desses requisitos;
- c) A garantia, se prestada na forma de fiança bancária ou seguro-garantia, deverá ter validade mínima de 30 (trinta) dias após o término da vigência contratual (total de 13 meses), sem restrição de utilização para a cobertura de multas contratuais;
- d) No caso de garantia na modalidade de carta de fiança, deverá constar da mesma expressa renúncia, pelo fiador, aos benefícios do art. 827 do Código Civil;
- e) O garantidor não é parte interessada para figurar em processo administrativo instaurado pelo CONCEDENTE com o objetivo de apurar prejuízos e/ou aplicar sanções ao CONTRATADO;
- f) Se o valor da garantia for utilizado, total ou parcialmente pela CONCEDENTE, em pagamento de multa que lhe tenha sido aplicada, a CONCESSIONÁRIA deverá proceder à respectiva reposição no prazo de 05 (cinco) dias úteis contados da data em que tiver sido notificada da imposição de tal sanção;
- g) A CONCESSIONÁRIA terá sua garantia liberada ou restituída após o cumprimento integral de todas as obrigações contratuais assumidas;
- h) A qualquer tempo, mediante comunicação à CONCEDENTE, poderá ser admitida a substituição da garantia, observadas as modalidades aqui previstas;
- i) A garantia deverá ser renovada a cada prorrogação contratual ou complementada nos casos de alterações contratuais que ensejarem a majoração do valor global do contrato.

CLÁUSULA DÉCIMA QUINTA – DAS SANÇÕES ADMINISTRATIVAS

Pela inexecução total ou parcial do contrato e demais documentos vinculados, o IFMT – *Campus* Barra do Garças poderá, garantida prévia defesa, aplicar ao CONCESSIONÁRIO, as seguintes sanções:

I – Advertência por:

- a) Deixar de fixar em local visível o alvará de funcionamento e o alvará sanitário;

b) Deixar de fixar em local visível cartaz com o contato do fiscal para o registro de reclamações.

II – Multa:

a) Pelo atraso injustificado no pagamento da taxa de ocupação do imóvel poderão ser aplicados os seguintes percentuais:

- 1) **5%** (cinco por cento) sobre o valor a ser pago – pelo atraso de 01 até 15 dias.
- 2) **10%** (sete por cento) sobre o valor a ser pago pelo atraso injustificado no pagamento da taxa de ocupação do imóvel – atrasos de 16 a 30 dias.
- 3) **20%** (vinte por cento) sobre o valor a ser pago pelo atraso injustificado no pagamento da taxa de ocupação do imóvel ou – atrasos de 31 a 60 dias.
- 4) **30%** (trinta por cento) sobre o valor a ser pago pelo atraso injustificado no pagamento da taxa de ocupação do imóvel – atrasos de 61 ou mais / não pagamento.

b) 10% (dez por cento) por **ocorrência**, incidente sobre o **valor mensal da taxa de ocupação** pelo descumprimento de qualquer outra condição ajustada no contrato que não tenha previsão específica;

c) 15% (quinze por cento) **por ocorrência**, incidente sobre o **valor mensal da taxa de ocupação**, nos seguintes casos:

- 1) Dificultar as atividades de fiscalização do contrato não respondendo ou respondendo parcialmente os esclarecimentos que forem solicitados, inclusive quanto às documentações probatórias de regularidade da legislação vigente e inspeção da área de concessão;
- 2) Dificultar/barrar a fiscalização de órgãos de vigilância sanitária, no cumprimento da legislação vigente.

d) 20% (vinte por cento) **por ocorrência**, incidente sobre o **valor mensal da taxa de ocupação**, nos seguintes casos:

- 1) Depositar lixo nas imediações da cantina ou ainda em local diferente do determinado pela Prefeitura do *Campus*;
- 2) Deixar de acondicionar o lixo orgânico em sacos plásticos resistentes e lacrados para a destinação.

e) 3% (três por cento) do **valor global do contrato** por:

- 1) Ceder ou transferir a terceiros, a qualquer título, a área concedida, emprestar ou sublocar o espaço, no todo ou em parte, ou sob qualquer forma de permitir que terceiros faça uso desta, ainda que tenha a mesma finalidade.
- 2) Realizar modificações (benfeitorias) no espaço concedido, sem a aprovação da CONCEDENTE.
- 3) Comercializar produtos vedados no contrato;

f) 5% (cinco por cento) do **valor global da proposta** pela recusa injustificada em assinar o contrato dentro do prazo estabelecido, sem prejuízo de indenizar a CONCEDENTE em perdas e danos;

III - Suspensão temporária de participar de processos licitatórios e impedimento de contratar com a administração, com o consequente descredenciamento no SICAF, por um prazo não superior a 02 (dois) anos;

IV - Declaração de inidoneidade para licitar e/ou contratar com a Administração Pública enquanto perdurarem os motivos da punição ou até que seja promovida a reabilitação perante a própria Autoridade que aplicou a penalidade.

a) As penalidades previstas nos incisos I, III e IV poderão ser aplicadas juntamente com a prevista no inciso II, facultada a defesa prévia do fornecedor, com regular processo administrativo, no prazo de 05 (cinco) dias úteis, a contar da notificação;

b) As penalidades serão obrigatoriamente registradas no SICAF, e no caso de suspensão de licitar, o licitante/contratado deverá ser descredenciado por igual período, sem prejuízo da multa aqui prevista e das demais cominações legais;

c) No caso de não recolhimento do valor da multa dentro de 05 (cinco) dias úteis a contar da data da intimação para o pagamento, a importância será descontada automaticamente dos pagamentos devidos pela Administração, ou em não havendo créditos da contratada, encaminhada para a inscrição na dívida ativa;

d) As sanções aqui previstas são independentes entre si, podendo ser aplicadas isoladas ou cumulativamente, sem prejuízo de outras medidas cabíveis;

e) A aplicação de qualquer das penalidades previstas, realizar-se-á em processo administrativo que assegurará o contraditório e a ampla defesa, observando-se o procedimento previsto na Lei nº 8.666/93 e subsidiariamente na Lei nº 9.784/99.

CLÁUSULA DÉCIMA SEXTA – DA RESCISÃO

O Contrato poderá ser rescindido nos casos previstos nos Arts. 77 e 78 da Lei 8.666/93 e das formas previstas no Art. 79 da mesma lei, com as consequências contratuais e as previstas no art. 80 da mesma lei.

a) A rescisão do Contrato ocorrerá sem prejuízo da exigibilidade de débito anterior da CONTRATADA, inclusive por multas impostas e de condições estabelecidas neste instrumento, além das perdas e danos decorrentes;

b) O Contrato poderá ainda ser rescindido por conveniência administrativa da CONCEDENTE, mediante comunicação escrita, entregue diretamente ou por via postal, com antecedência mínima de 30 (trinta) dias corridos;

c) Pela rescisão, de que trata o parágrafo segundo do art. 79 da Lei 8.666/93, a CONTRATADA terá o direito de receber pelos serviços já executados e aceitos pela CONCEDENTE até a data de encerramento do presente contrato;

d) Conforme o disposto no Inciso IX, do artigo 55, da Lei 8666/93, a CONTRATADA reconhece os direitos da CONCEDENTE, em caso de rescisão administrativa prevista no artigo 77, do referido Diploma Legal;

e) 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;

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

CLÁUSULA DÉCIMA SÉTIMA - DO FORO

Para dirimir quaisquer questões oriundas do presente Contrato, fica eleito o foro da Justiça Federal em Cuiabá, Capital de Mato Grosso.

E por estarem de acordo, depois de lido e achado conforme, foi o presente Contrato lavrado em três vias de igual teor e forma, assinados pelas partes e pelas testemunhas abaixo nomeadas:

Barra do Garças – MT, _____ de _____ de 2017.

CONCEDENTE

CONCESSIONÁRIA

IFMT /Campus BARRA DO GARÇAS
Ordenador de despesas

Nome
CPF/CNPJ

TESTEMUNHAS:

Nome
CPF:
RG n° : SSP/

Nome
CPF:
RG n° : SSP/