

**SERVIÇO PÚBLICO FEDERAL**

**MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO**

**SECRETARIA DE EDUCAÇÃO TÉCNICA E TECNOLÓGICA**

**INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DE MATO GROSSO**

**CAMPUS PRIMAVERA DO LESTE**

**TERMO DE REFERÊNCIA**

1 – DO OBJETO

1.1. Concessão onerosa de uso de 01(um) espaço do imóvel sem benfeitorias (área externa), de propriedade do IFMT – Campus Primavera do Leste, destinado à instalação de cantina/lanchonete móvel (tipo *trailer/contêiner*), com no mínimo 10 (dez) mesas e 60 (sessenta) cadeiras, em área externa do IFMT - PDL, localizado no Município de Primavera do Leste - MT, à Av. Dom Aquino, nº. 1.500, bairro: Pq. Eldorado, Primavera do Leste-MT - CEP 78.850.00.

1.2. O espaço público a ser concedido de forma onerosa compreende 30m² de área privativa disponível para funcionamento da cantina/lanchonete, sendo que os estudantes e servidores terá um ambiente escolar coberto de até 100m² de área de circulação.

2 – DA JUSTIFICATIVA

2.1. O IFMT, *Campus* PRIMAVERA DO LESTE, tem como meta principal trabalhar o desenvolvimento científico e tecnológico por meio da oferta de cursos e ações que preparem o egresso para o exercício da cidadania e para atuar profissionalmente, oferecendo cursos de curta, média e longa duração, nas modalidades: Técnico Integrado ao Ensino Médio; Técnico Subsequente; Superior Bacharelado e Cursos de Formação Inicial e Continuada (curta e média duração).

2.2. Os focos de atuação do *Campus* são efetivamente em Tecnologia Eletroeletrônica de Produção/Controle e transferência de tecnologia e Tecnologia da Informação; Qualidade e processos da produção, voltada para o Agronegócio;

2.3. O Instituto Federal de Mato Grosso – Campus PRIMAVERA DO LESTE possui atualmente 19 (quinze) funcionários contratados terceirizados, 05 (cinco) estagiários e 101 (cento e um) servidores entre docentes e técnicos administrativos e, 1.138 (um mil, cento e trinta e oito estudantes) alunos matriculados. As atividades são desenvolvidas em três turnos durante 200 (duzentos) dias letivos. As perspectivas para 2020 é o preenchimento total das 1200 vagas.

2.4. Como o Campus PRIMAVERA DO LESTE encontra-se em fase de expansão e instalação em sua sede própria, a qual fica localizada numa região da cidade que atualmente não conta com infraestrutura comercial e de prestação de serviços no ramo alimentício, tanto alunos quanto servidores teria que se locomover à distâncias razoáveis para fazer suas refeições, o que agrava esta situação é que atualmente também não há transporte público regular que atenda essa região. Ressaltasse ainda que existem alunos que por suas condições financeiras ficam impossibilitados de se deslocar para suas casas no horário do almoço e jantar, permanecendo na estrutura do campus durante o período de intervalo para as refeições.

2.5. Assim, considerando a existência de infraestrutura para funcionamento de lanchonete/cantina no IFMT/PDL, composta de espaço físico, e a necessidade de oferecer produtos de qualidade e refeições com cardápio diversificado, com opções de lanches rápidos para os alunos e servidores sem que haja necessidade de se deslocarem para outros locais, tornou mister a contratação de particular a fim de ofertar tais serviços.

2.6. O cardápio sugerido procura garantir uma alimentação saudável, com opção para alimentos “in natura” e restrição a frituras e proibição de uso de gordura hidrogenada. Com isto, a concessão desses espaços para oferta de alimentos a comunidade universitária procura suprir uma carência verificada nessa área, com impacto positivo para todos.

2.7. A forma de contratação proposta é através da concessão onerosa de uso, para fins comerciais, a qual consiste em um contrato Administrativo onde o poder público atribui a utilização exclusiva de um bem de seu domínio a particulares, para que o explore segundo a sua destinação específica, a qual encontra amparo na alínea “f”, inciso I, do artigo 17, combinado com o Inciso I, artigo 22 da Lei nº 8.666/93, parágrafo 3º do artigo 23, bem como o disposto na Lei nº 6.120/74 e no Art. 95 do Decreto-Lei nº 9.760/46.

2.8. Assim, a propositura da efetivação de processo licitatório para contratação de particular com a concessão de direito real de uso dos referidos espaços disponíveis, em conformidade com os parâmetros contratuais previamente definidos, visa viabilizar o fornecimento diário de lanches aos nossos alunos, bem como aos servidores.

2.9. A partir dessas considerações justifica-se a efetivação do processo licitatório para contratação dos serviços de Lanchonete/cantina, visando um atendimento de qualidade e preços acessíveis a comunidade escolar desta Instituição de Ensino. Ressalta-se ainda que essa contratação se constitui uma forma de arrecadação de recursos pela administração para a manutenção de programas institucionais.

3 – DA FUNDAMENTAÇÃO LEGAL

3.1. Dado a característica de concessão de espaço público poderá ocorrer mediante competente procedimento licitatório com fundamento na alínea “f”, inciso I, do artigo 17, combinado com I, do artigo 22 e no § 3º do artigo 23 da Lei nº 8.666/93, bem como o disposto na Lei n.º 6.120/74 e no Art. 95 do Decreto-Lei nº 9.760/46.

4 – DO LOCAL DA PRESTAÇÃO DOS SERVIÇOS:

4.1. A lanchonete/cantina ((tipo *trailer/contêiner*) deverá ser instalada entre os blocos Administrativo e Pedagógico, para facilitar o acesso aos usuários, na área correspondente a 4m de largura x 10m de comprimento, conforme demonstra na figura abaixo. Figura - Área disponível para colocação do trailer/contêiner.

4.2. A área apresenta topografia plana, de fácil acesso e solo coberto com piso e ladeado com cascalho e grama. Tem área total de 10 x 15 m. Não será necessário a construção de banheiros, pois os mesmos deverão ser utilizados nos Blocos citados. Portanto, não será necessário a adequação da área para instalação do *trailer/contêiner*.

5 – DAS INSTALAÇÕES:

5.1. A lanchonete/cantina deve conter, na parte interna, todos os equipamentos necessários ao armazenamento, preparo e fornecimento de alimentação, lanches e bebidas, tais como: forno elétrico, forno micro-ondas, máquina de café expresso, máquina de café comum (coador), aquecedor de salsichas, estufa quente e refrigerador horizontal, além de uma pequena pia, para lavagem das mãos e utensílios entre outros necessários ao bom atendimento dos usuários.

5.2. A estrutura da lanchonete/cantina deverá ser caracterizada por instalação de trailer/contêiner, que deve conter as dimensões de no mínimo 2.60m de largura x 6.10m de comprimento. Além disso, deve apresentar as seguintes características, conforme Figura abaixo:

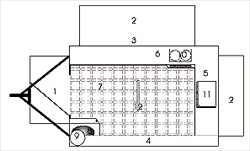
**a)** Estrutura em aço galvanizado com aprovação da Vigilância Sanitária.

**b)** Porta de acesso e serviço e janela de atendimento e circulação de ar.

**c)** Balcão externo de atendimento (p/ uso do freguês).

**d)** Sistema hidráulico interno do trailer/contêiner: de responsabilidade do contratado. Reservatório d'água de 100 litros. Tubos e Conexão em material PVC, com sistema de descarte de água servida (Construção de fossa séptica ou descarte na rede de esgoto por conta do IFMT/PDL).

**e)** Sistema elétrico: cedido e de responsabilidade do IFMT/PDL, que servirá das instalações da rede comum do prédio.



**Modelo de referência Trailer/Contêiner. Onde: 1 - Porta de acesso e serviço e janela de atendimento e circulação de ar; 2 - Janelas de atendimento e circulação de ar (basculante). 3 - Balcão externo de atendimento. 4 - Prateleira aérea. 5 - Balcão interno. 6 - Balcão interno. 7 - Piso com revestimento cerâmico. 8 - Pia com cuba em inox. 9 - Barril d'água. 10 - Salsicheira. 11 - Chapa para lanches. 12 – Luminária. (pintado nas cores Padrão do IFMT/PDL).**

6 – DOS REQUISITOS PARA PARTICIPAÇÃO NA LICITAÇÃO

6.1. Poderão participar desta Concorrência quaisquer licitantes que comprovem possuir os requisitos mínimos de qualificação exigidos para habilitação (estará prevista no Edital), e que tenham especificado, como objetivo social da empresa, expresso no estatuto ou contrato social, atividade pertinente e compatível com o objeto desta Concorrência.

6.2. O cadastramento e a habilitação parcial da licitante no Sistema de Cadastramento Unificado de Fornecedores – SICAF são válidos como parte dos requisitos mínimos das CONDIÇÕES PARA HABILITAÇÃO;

6.3. O cadastramento e a habilitação parcial no SICAF poderão ser realizados em qualquer unidade dos órgãos/entidades que integram o Sistema de Serviços Gerais – SIASG, localizados nas Unidades da Federação até 3 (três) dias antes da data prevista para recebimento e abertura dos envelopes “documentação” e “proposta”.

6.4. Os interessados em participar desta licitação deverão visitar o local onde os serviços vão ser executados, com antecedência de 48 horas, da hora prevista para a abertura dos envelopes, assinando Termo de Vistoria / Visita do local (Anexo III).

6.5. É vedada a participação de licitantes:

a) apresentados na condição de subcontratados;

b) que por qualquer motivo, estejam declarados, inidôneos ou punidos com suspensão do direito de licitar ou contratar com a Administração Pública;

c) que estiverem em regime de falência, concurso de credores, dissolução ou liquidação;

d) cujo ramo de atividade não seja compatível com o objeto a ser licitado;

e) estrangeiros não autorizados a funcionar no país.

7 – DAS CONDIÇÕES DE PRESTAÇÃO DOS SERVIÇOS

7.1. A cantina deverá funcionar de segunda as sextas-feiras, das 7h:00 até às 22h:00, e aos sábados letivos, das 7h:00 até às 12h:00. O atendimento será realizado para ± 1.130 alunos, servidores, terceirizados e demais frequentadores do Campus PDL/IFMT.

**7.2.** O disposto neste item pode ser alterado, expressamente pela Direção Geral do Campus, para melhor atender aos usuários da Instituição.

7.3. A critério da Administração do IFMT/PDL, os horários de atendimentos poderão ser alterados a fim de atenderem aos casos excepcionais;

7.4. As sugestões para o lanche poderão sofrer alterações levando-se em conta o comportamento dos usuários frente à alimentação servida;

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

a) Bebidas (não alcoólicas)

Suco de frutas, Vitaminas, Refrigerantes, Água Mineral, Café, Leite, Iogurtes e/ou achocolatados.

b) Comidas

Sanduíches naturais (frios ou quentes), Salgados Assados, biscoitos variados, Frutas variadas, Tortas doces e/ou salgadas, Sorvete / picolé.

7.6. Os sucos naturais, vitaminas, refrigerantes, leite, café e outros devem ser servidos em recipientes descartáveis (ex. Copos e saquinhos plásticos);

7.7. Os alimentos devem ser servidos em condições sadias, preparados com gêneros de primeira qualidade, com ótima apresentação e sabor agradável, dentro das exigências de higiene e técnicas culinárias;

7.8. Os variados tipos de sobremesas e/ou lanches frios, devem ser acondicionados em locais refrigerado;

7.9. Os alimentos deverão chegar à lanchonete semiprontos, não ocorrendo manipulação nas dependências do IFMT/PDL. Ao serem servidos, deverão ser apenas aquecidos e fornecidos ao público.

7.10. A Concessionária poderá oferecer qualquer outro serviço, relacionado com a atividade-fim, desde que seja comunicado previamente a Administração do Campus e por este autorizado;

7.11. O IFMT/PDL poderá cancelar a venda de toda e qualquer mercadoria ou produto, quando julgar inconveniente, ao interesse público e a sua imagem;

7.12. A Concessionária deve utilizar as instalações cedidas pelo IFMT/PDL exclusivamente no cumprimento do objeto pactuado, correndo às suas expensas a conservação, guarda e manutenção;

7.13 A Lanchonete se destinará, unicamente, de forma contínua e ininterrupta, ao desempenho das atividades previstas no Contrato de Concessão Onerosa de Uso, sendo que qualquer outra atividade deverá ser autorizada pelo IFMT/PDL;

7.14. Na Lanchonete são expressamente vedadas:

a) A utilização de alto-falante e/ou congênere que produzam som ou ruídos, prejudicial ao andamento das aulas;

b) A guarda ou depósito de produtos inflamáveis, explosivos, corrosivos, tóxicos ou de forte odor.

c) A comercialização de bebidas alcoólicas;

d) A comercialização de cigarros e quaisquer produtos tóxicos;

e) A comercialização de produtos relacionados a quaisquer tipos de jogos de azar;

f) Preparação de lanches para comercialização em locais que não sejam o IFMT/PDL;

g) Instalação de equipamentos industriais de grande porte;

7.15. O preço cobrado pelos serviços e produtos vendidos na cantina será definido pela concessionária, com aprovação prévia do IFMT/PDL ou por tabelamento estipulado por órgão competente, se houver.

7.15.1. Os preços dos alimentos serão apresentados ao fiscal e definidos anteriormente ao início das atividades, o qual não poderá alterá-los sem prévia autorização da fiscalização do Contrato.

7.15.2. Os preços poderão ser revistos somente no início de cada semestre letivo, desde que devidamente autorizados pela fiscalização do contrato.

7.15.3. Para alteração dos preços a concessionária deverá fazer um requerimento indicando quais alimentos sofrerá alteração nos preços, sendo que a fiscalização terá o prazo de 30 dias para efetuar a pesquisa de preços para verificar a compatibilidade de preço com a região e assim fornecer a autorização, ou não, da alteração.

7.16. Os preços dos alimentos e bebidas deverão estar devidamente afixados em quadro em local visível.

7.17. Os valores dos produtos a serem comercializados, não poderão exceder aos de mesmo peso, tamanho e qualidade, aos praticados nos estabelecimentos similares das proximidades do IFMT/PDL, bem como aqueles praticados pelo mercado.

7.18. Se houver interesse da concessionária, poderão ocorrer vendas a crédito (Para alunos menores de idade desde que haja autorização por escrito dos pais), sob seu controle, eximindo-se a concedente de qualquer responsabilidade por inadimplência dos credores.

7.19. Não será permitida a inclusão de taxas, tais como comissões e gorjetas, nos preços da tabela, nem a sua cobrança à parte.

7.20. Todos os funcionários da cantina deverão ser credenciados junto ao IFMT/PDL, o qual só permitirá a entrada de funcionários devidamente credenciados.

7.21. Deverão ser mantidos nos locais de trabalho somente empregados que tenham a idade permitida por lei para o exercício da atividade e que gozem de boa saúde física e mental.

7.22. O pessoal necessário à execução dos serviços, objeto da presente concessão, será de exclusiva responsabilidade da concessionária, observando-se a legislação trabalhista e as normas de Segurança e Higiene do Trabalho.

7.23. Não empregar, sob qualquer regime ou alegação, pessoas que mantenham vínculo empregatício com o IFMT/PDL.

7.24. O empregado que trabalhar no caixa não poderá servir ou manipular alimentos.

7.25. Durante o período de recesso escolar (férias, greve ou outro tipo de paralisação das atividades da Instituição), será obrigatório o funcionamento da lanchonete/cantina, por período mínimo de 2 (duas) horas, em cada expediente, podendo esta condição ser modificada em acordo com a Administração do IFMT/PDL se convier.

7.26. Caberá a Concessionária proporcionar atendimento compatível com a demanda.

7.27. Todas as despesas decorrentes da instalação da lanchonete, assim como toda a logística e os equipamentos necessários ao funcionamento serão de responsabilidade da empresa proponente.

8 – DAS OBRIGAÇÕES DA CONCESSIONÁRIA

8.1. Responsabilizar-se integralmente pelos serviços contratados, nos termos da legislação vigente; sendo vedada a terceirização ou quarteirização. Não sendo permitido o uso das instalações da lanchonete/cantina para preparação de qualquer atividade que não esteja ligada ao IFMT/PDL.

8.2. Na prestação dos serviços, a empresa CONCESSIONÁRIA deverá executá-los, observando-se rigorosamente as disposições deste Projeto Básico;

8.3. A CONCESSIONÁRIA compromete-se integralmente a cumprir com as exigências deste Projeto Básico no que concerne à especificação detalhada do serviço.

8.4. A CONCESSIONÁRIA é a única responsável por todos os impostos, taxas e encargos de natureza social, trabalhista, fiscal e previdenciária decorrente da execução dos serviços contratados.

8.5. Responsabilizar-se exclusivamente pelas despesas de salário, transporte, cesta básica, taxas, impostos, seguros e outros encargos pertinentes, bem como por acidentes que venham a ser vítimas seus funcionários, quando em serviço, e por tudo quanto às Leis Trabalhistas, Fiscais e Previdências lhes assegurem, respeitando rigorosamente as datas estabelecidas para a efetivação destes pagamentos, bem como, os acordos coletivos de categoria;

**8.5.1.** Será de responsabilidade do contratado em solicitar a instalação de rede hidráulica para seu uso. Reservatório d'água de 120 litros. Tubos e Conexão em material PVC, com sistema de descarte de água servida (Construção de fossa séptica ou descarte na rede de esgoto se tiver).

8.6. Manter-se, durante toda a execução do Contrato, em compatibilidade com as obrigações por ele assumidas, todas as condições de habilitação e qualificação exigidas na licitação, em como nas legislações municipal, estadual e federal.

8.7. Manter critérios especiais e privilegiados para aquisição de produtos e equipamentos que apresentem eficiência energética e redução de consumo; realizar verificações e, se for o caso, manutenções periódicas nos seus aparelhos elétricos, extensões, filtros, e evitar ao máximo o uso de extensões elétricas;

8.8. Efetuar o abastecimento dos gêneros alimentícios somente pelas garagens existentes no Campus;

8.9. Manter o padrão de qualidade dos produtos e de atendimento pessoal, desde o primeiro até o último dia de vigência do contrato;

8.10. Credenciar, por escrito, junto ao IFMT/PDL, um preposto idôneo, com experiência no ramo e com poderes para representar a empresa em tudo que relacione à execução dos serviços, inclusive sua supervisão;

8.11. A CONCESSIONÁRIA deverá indicar um representante legal (com procuração reconhecida em cartório) que possa ser encontrado diariamente ou mediante contato telefônico durante o horário comercial, com competência para tomar decisões em nome da CONCESSIONÁRIA em assuntos relacionados à execução do contrato, especialmente no cumprimento das cláusulas contratuais e determinações do fiscal do contrato.

8.12. Prover de suficiente retaguarda de troco para atender prontamente aos consumidores, evitando a emissão de vale troco;

8.13. Responsabilizar pelo cumprimento fiel ao que estabelece as cláusulas e condições do Contrato, de forma que os serviços a serem executados mantenham alto nível de qualidade;

8.14. Manter, durante a execução do contrato, todas as condições de higiene, qualidade e validade dos alimentos, exigidas na licitação, disponibilizando todo o ferramental necessário para a execução dos serviços, apresentando, sempre que solicitado pelo IFMT/PDL, documentos que comprovem a procedência dos alimentos e utensílios utilizados;

8.15. Respeitar as normas e procedimentos do IFMT/PDL, quanto à segurança interna (entrada e saída de pessoal e material), ficando o acesso dos empregados da empresa, restrito às dependências da Lanchonete, responsabilizando-se pelas consequências que advier de qualquer transgressão das normas em vigor;

8.16. Receber as instalações em perfeito estado de funcionamento, declarando esta condição em termo próprio;

8.17. Fornecer todo o material necessário ao perfeito funcionamento da Lanchonete, os quais deverão ser novos, especialmente: talheres, pratos, xícaras, copos de vidros diversos, jarras de água, panelas, garrafas térmicas, bandejas, travessas, toalhas de mesa além do material descartável (toalhas e guardanapos). Equipamentos e materiais mínimos: Dispenser de álcool em gel para limpeza de mãos, Geladeira, freezer, estufa de salgados e lanches, mesas e cadeiras, liquidificador, sanduicheiras, fogão, exaustor, forno, bem como, todo o equipamento que se fizer necessário para o pleno cumprimento deste Instrumento, observando sempre as disposições legais quanto à segurança e higiene. E ainda, fornecer o mobiliário necessário para acomodação da comunidade escolar do IFMT/PDL; responsabilizar-se pela guarda de seu material.

8.18. CONCEDENTE não se responsabilizará por eventuais danos, furtos ou roubos ocorridos, tanto na área aberta como na área fechada, fora ou dentro do horário de expediente;

8.19. Sujeitar a mais ampla e irrestrita fiscalização por parte da autoridade encarregada de acompanhar a execução dos serviços, prestando todos os esclarecimentos solicitados e atendendo às reclamações formulada da direção do IFMT/PDL;

8.20. Cumprir todas as normas regulamentares sobre higiene, medicina e segurança do trabalho, responsabilizando-se por quaisquer acidentes que venham a serem vítimas seus empregados quando em serviços, por tudo quanto às leis trabalhistas e previdenciárias lhes assegurem, e pela observância das demais exigências legais para o exercício da atividade;

8.21. Facilitar a fiscalização de órgãos de vigilância sanitária, no cumprimento de normas, cientificando o IFMT/PDL do resultado das inspeções;

8.22. Atender, prioritariamente, os alunos e funcionários do IFMT, oferecendo aos mesmos, serviços eficientes e tratamento cortês;

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

8.24. Corrigir, no prazo determinado, as eventuais imperfeições no curso de execução dos serviços, a partir da ocorrência verificada pelo gestor do Contrato;

8.25. Fornecer notas fiscais ou documentos equivalentes, a todos os consumidores dos seus produtos;

8.26. Não veicular publicidade acerca do Contrato, sem a anuência do IFMT/PDL, assim como considerar terminantemente proibida a execução e comercialização de alimentos que não sejam para consumo interno dos servidores, alunos e visitantes do IFMT;

8.27. Manter, durante toda execução do contrato, todas as condições de habilitação e qualificação exigidas assegurando que os empregados cumpram as regras de higiene e identificação, substituindo aquele cuja conduta, a juízo do IFMT/PDL se evidencie inconveniente ou inadequada à perfeita execução dos serviços;

8.28. Ter e cumprir o Manual de Boas Práticas de Manipulação para serviços de alimentação;

8.29. Permitir a fiscalização e acompanhamento da Comissão designada pelo IFMT/PDL;

8.30. Responder pela manutenção das instalações da lanchonete, inclusive efetuando, diariamente, a higienização, limpeza e conservação de pisos, paredes, mesas, equipamentos e todas as dependências e áreas adjacentes, por sua inteira responsabilidade;

8.31. Manter, por sua exclusiva conta os funcionários em serviço, devidamente uniformizados, os quais deverão apresentar-se permanentemente limpos e asseados, quer no aspecto pessoal, quer no vestuário e calçado, substituindo-se imediatamente, por solicitação do IFMT/PDL, aquele que não preencher esta exigência. Todos os empregados deverão portar cartão de identificação, do qual deverá constar seu nome e função;

8.32. Manter quadro de funcionários, com número compatível, às atividades prestadas;

8.33. Contratar e manter mais funcionários em caso do número apresentado ser insuficiente para o serviço;

8.34. Contratar funcionários extras com a finalidade de substituir os que se encontrarem de férias;

8.35. Utilizar para a execução do serviço, profissionais devidamente qualificados;

8.36. Garantir a utilização de matéria-prima adequada, dentro das condições padrões quanto a critérios organolépticos, higiênico-sanitários e nutricionais;

8.37. Serão de responsabilidade da contratada todas e quaisquer despesas decorrentes do uso de gás de cozinha;

8.38. Todos os equipamentos devem ser submetidos à manutenção preventiva por empresa especializada a cada 06 meses;

8.39. Manter, conservar e reparar a rede hidráulica nos ambientes, objeto da concessão;

8.40. No armazenamento das matérias-primas/alimento deverão ser realizados separadamente respeitando-se as devidas categorias:

a) Alimentos secos ou não-perecíveis;

b) Frutas;

c) Alimentos congelados (Salgados);

d) Leites, derivados e sobremesas a base de leite;

8.41. Produtos de limpeza devem ser armazenados separadamente dos alimentos;

8.42. Todas as latas amassadas ou enferrujadas, alimentos infestados ou fora do prazo de validade devem ser rejeitados;

8.43. Substituir as borrachas das portas dos freezers e geladeiras sempre que não estiverem em perfeito estado;

8.44. A Concessionária deverá ter uma edição impressa do Código de Defesa do Consumidor para apresentar aos seus consumidores em acordo da Lei 12.291/2010.

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

8.46. Caberá a CONCESSIONÁRIA responsabilizar-se por quaisquer danos materiais e morais causados, dolosamente ou culposamente, à CONCEDENTE ou a terceiros, por ação ou omissão de seus empregados, trabalhadores, prepostos ou representante, bem como os causados aos consumidores de alimentos quando comprovada inobservância das condições previstas no instrumento Edilício, legislação demais normas do Ministério da Saúde, Vigilância Sanitária e outros;

8.47. Responsabilizar-se ainda em restituir o imóvel, ao término do prazo de vigência contratual ou determinado findo prematuramente, na forma como o recebeu, salvo os desgastes normais da ação do tempo e uso.

9 – DAS OBRIGAÇÕES DA CONCEDENTE

Comunicar à empresa toda e qualquer ocorrência relacionada com a execução dos serviços prestados, devendo ainda;

9.1. Designar um fiscal, para acompanhar e fiscalizar a execução contratual;

9.2. Fiscalizar o fornecimento da alimentação objeto deste Projeto, podendo sustar, recusar, mandar fazer ou desfazer qualquer serviço que não esteja de acordo com as condições e exigências especificadas no projeto básico, no edital e nas legislações vigentes;

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

9.4. Disponibilizar à Concessionária o espaço destinado à instalação da cantina;

9.5. Exigir o cumprimento das normas higiênicas e sanitárias estabelecidas, assim como o cumprimento das normas trabalhistas e previdenciárias de seus empregados;

9.6. Proporcionar todas as facilidades para que a empresa possa desempenhar seus serviços, dentro das normas do futuro Concessão, prestando as informações e os esclarecimentos solicitados pela empresa;

9.7. A Concedente mantém 02 postos de vigilância armado período noturno escala 12x36. Entretanto, a ocorrência de eventuais furtos, danos ou sinistros à Cantina não impõe à Concedente qualquer ônus ou responsabilidade, ocorrendo tais riscos ou consequência por conta exclusiva da CONCESSIONÁRIA;

9.8. Efetuar o recebimento das faturas, observando se a empresa encontra-se em dia com o SICAF;

9.9. Notificar, por escrito, à CONCESSIONÁRIA, ocorrência de eventuais imperfeições no curso de prestação do serviço, fixando prazo para a sua correção;

9.10. Examinar a quantidade e a qualidade das refeições preparadas pela empresa;

9.11. Verificar diariamente as condições e higiene, limpeza e asseio dos equipamentos, do ambiente e dos funcionários onde são preparados os alimentos, bem como de todas as instalações;

9.12. Exigir, a qualquer tempo, a comprovação das condições da empresa que ensejaram sua contratação, notadamente no tocante a qualificação econômico-financeira;

9.13. Exigir o imediato afastamento e substituição de qualquer empregado ou preposto que adotar postura inconveniente ou incompatível no exercício das suas funções ou que produza complicações para a fiscalização;

9.14. Realizar semestralmente, pesquisa de opinião junto à clientela do restaurante e da lanchonete, para avaliar o grau de satisfação dos mesmos, quanto à qualidade e o atendimento dos serviços. Caso o resultado da pesquisa demonstre insatisfação em mais de 50% dos consumidores, será considerado motivo de rescisão do contrato.

10 – DAS ESPECIFICAÇÕES GERAIS PARA LANCHONETE

10.1. Os alimentos deverão chegar à lanchonete semiprontos, não ocorrendo manipulação nas dependências do IFMT/PDL-MT. Ao serem servidos, deverão ser apenas aquecidos e fornecidos ao público.

10.2. Os lanches deverão ser preparados por pessoas capacitadas, cuja operação de preparo deverá ser efetuada obrigatoriamente, no dia correspondente a venda destes produtos aos usuários, e, seguindo rigorosamente o padrão de higiene, qualidade e conservação.

10.3. Deverá o fornecimento dos gêneros e produtos alimentícios, materiais de consumo em geral (utensílios, louças, descartáveis, materiais de higiene e limpeza, entre outros), mão de obra especializada, operacional e administrativa, estar em quantidades suficientes, para desenvolver todas as atividades previstas, que serão de responsabilidade da CONCESSIONÁRIA, observadas as normas vigentes de vigilância sanitária e outros preceitos legais.

10.4. Os deveres dos funcionários quanto à ética profissional deverão observar os seguintes detalhes não exaustivos:

a) Conhecer e cumprir o regulamento da empresa;

b) Acatar ordens e seguir a rotina de serviço;

c) Colaborar com os colegas para o bom andamento dos trabalhos;

d) Cuidar da higiene e apresentação pessoal;

e) Cuidar dos equipamentos com os quais trabalha;

f) Procurar manter um ambiente de harmonia e amizade no local de trabalho

10.5. A Prevenção de Acidentes de Trabalho deverá ser observada por todos os funcionários através das seguintes ações:

a) Para prevenir quedas e distensões procure:

\* Usar sempre os sapatos antiderrapantes fornecidos pela empresa;

\* Utilizar carrinhos para apoio e transporte de material pesado;

\* Ao levantar peso, pedir ajuda, se necessário;

\* Conservar o piso sempre seco;

\* Para atingir lugares altos, usar escada devidamente apoiada, e subir e descer com cuidado;

\* Sentar sempre em cadeiras ou bancos, nunca em mesas ou bancadas.

b) Para prevenir cortes:

\* Nunca colocar facas no bolso;

\* Não andar com facas pela cozinha e tomar cuidado ao manuseá-las;

\* Ao enxugar facas, a lâmina deve ficar para cima;

\* Não colocar facas em pias cheias de água e sabão;

\* Embrulhar sempre as louças quebradas em papel grosso antes de jogá-las no lixo.

c) Para prevenir queimaduras:

\* Mantenha a necessária distância de fogões, caldeirões, chapas e fornos;

\* Use espátulas de cabo longo e luvas de proteção ao trabalhar na chapa e no forno;

\* Conserve os cabos de panelas e de caldeirões virados para dentro da borda do fogão;

\* Não transporte líquidos quentes pela cozinha;

\* Não fume dentro do ambiente;

\* Mantenha os líquidos inflamáveis distantes de fogões e fornos;

\* Conheça a localização e maneira de utilizar o extintor de incêndio.

d) Para prevenir choques elétricos:

\* Mantenha mãos e sapatos secos quando for manusear equipamentos elétricos;

\* Não utilize fios elétricos desencapados;

\* Não faça ligações elétricas de emergência;

\* Conheça a localização do quadro geral de eletricidade da cozinha.

10.6. Educação Sanitária

a) Higiene Pessoal

\* Banho diário;

\* Mãos e unhas limpas e bem cortadas;

\* Cabelos curtos e limpos;

\* Pés limpos e secos;

\* Escovação dos dentes sempre que se alimentar, e consultas regulares ao dentista;

\* Uso de desodorante sem perfume;

\* Rosto barbeado.

\* Vestir uniforme claro, limpo e bem passado;

\* Utilizar sapato fechado e proteção para os cabelos;

\* Guardar seus pertences de uso pessoal como anéis, relógios ou bijuterias porque acumulam resíduos e podem cair sobre os alimentos;

\* Lavar as mãos todas as vezes que se mudar de atividade durante o período de trabalho após utilização do banheiro, após pentear ou toucar os cabelos, ao entrar na área de preparação, após comer, fumar ou assoar o nariz e após manipular lixo ou restos de alimentos.

b) Higiene dos alimentos

\* Não pegar alimentos com as mãos;

\* Não tocar nos alimentos se as mãos estiverem feridas (pois qualquer tipo de ferimento na pele é lugar ideal para multiplicação das bactérias);

\* Lavar muito bem as frutas e higienizar com produto a base de cloro as que forem ser ingeridas cruas;

\* Conservar os alimentos sempre cobertos;

\* Não falar, tossir ou espirrar sobre os alimentos;

\* Não utilizar alimentos que apresentem sinais de deterioração ou com prazos de validade vencidos;

\* Alimentos prontos não devem ficar expostos à temperatura ambiente (colocá-los na geladeira ou servi-los imediatamente).

c) Higiene dos utensílios

\* Usar sempre utensílios bem lavados;

\* Lavar sempre os utensílios que caíram no chão;

\* Utilizar sempre espátula ou esponja de espuma para retirar restos de alimentos dos pratos sujos;

\* Retirar de uso pratos, travessas, copos lascados, trincados ou manchados;

\* Não deixar os utensílios expostos à poeira.

\* Higienizar os utensílios com água morna e detergente;

\* Os pratos e talheres devem também ser higienizados com álcool após a lavagem;

\* Ao manipular os utensílios de cozinha, é importante evitar o contato das mãos nas partes onde serão colocados os alimentos.

d) Higiene do local de trabalho

\* A limpeza total da lanchonete (cozinha, área de atendimento – interna e externa e equipamentos) deverá ser diária, sob a responsabilidade da CONCESSIONÁRIA, no mais rigoroso padrão de higiene, limpeza e arrumação.

\* Utilizar produtos de limpeza adequados à natureza dos serviços, devidamente registrados no órgão de vigilância sanitária competente, do Ministério da Saúde, tais como: detergente com alto poder bactericida, para se obter a ampla higienização do ambiente, equipamentos e utensílios de cozinha, bem como das mãos dos funcionários que manipulam alimentos;

\* Realizar periodicamente, até o último dia do prazo contratual, uma limpeza

geral nas caixas de gorduras localizadas nas áreas de serviços

\* Os latões contendo lixo deverão ser guardados o mais longe possível da cozinha, esvaziados em local apropriado e lavados diariamente. Para impedir o aparecimento de insetos e roedores é necessário conservar tudo muito limpo (sem restos de alimentos, papéis, sacos, caixas, vassouras ou baldes sujos).

\* Os inseticidas somente devem ser usados em áreas pequenas e nunca devem ser espalhados por toda a cozinha. Ao verificar mercadorias, verificar se as caixas e sacos estão livres de pestes; manter as portas e ralos fechados; vedar aberturas no chão e paredes, manter as áreas de trabalho sem restos de alimentos;

\* Conservar as latas de lixo limpas, tampadas e distantes das portas da lanchonete.

e) Manipulação dos Alimentos

e.1. Armazenamento

\* O correto armazenamento é fundamental para que se evite o apodrecimento dos produtos alimentícios, bolor ou infestação por insetos e roedores.

\* Os alimentos devem ser armazenados separadamente por categoria.

\* Os alimentos secos (como enlatados, açúcar, bolacha, café e outros produtos não perecíveis), devem ser mantidos em local limpo e desinfetado e armazenados em prateleiras a pelo menos 30 cm de altura do solo.

\* Qualquer produto derramado deve ser imediatamente limpo e a estrutura física deve ser completamente desinfetada semanalmente.

\* Todos os produtos alimentícios devem ser examinados, procurando-se por latas amassadas, enferrujadas, atacadas por infestação ou com o prazo de validade vencido.

\* Sempre que forem acrescentados novos itens ao armazenamento, os alimentos mais velhos devem ser trazidos para a parte da frente da prateleira para serem usados primeiramente (reduzindo-se, assim, o apodrecimento e desencorajando-se infestações por pragas).

\* Estes alimentos devem ser completamente isolados dos produtos de limpeza.

\* As frutas deverão ser adquiridas preferencialmente diariamente.

\* Deve-se fazer diariamente cuidadoso exame das condições dos mesmos para se evitar apodrecimento e contaminação de outros gêneros.

\* Algumas frutas, como morangos e tomates, necessitam de refrigeração em geladeiras destinadas exclusivamente a este fim. Estes devem ser armazenados em sacos plásticos limpos.

\* Os alimentos congelados exigem atenção especial. Certifique-se de que as borrachas de vedação de suas portas estejam em perfeito estado de conservação e com temperatura em torno de –18°C.

\* O descongelamento deve ser realizado em refrigerador 24h antes do preparo dos alimentos. O descongelamento nunca deverá se dar debaixo da água da torneira ou em temperatura ambiente.

\* Os alimentos de alto risco (derivados do leite e ovos) devem ser armazenados em refrigerador, para evitar sua contaminação por bactérias prejudiciais à saúde. A refrigeração deve ser dar a temperatura abaixo de 4oC para retardar o desenvolvimento das bactérias mais comumente responsáveis pela intoxicação por alimentos.

\* Todos os produtos perecíveis devem ser retirados de sua embalagem original (caixotes,caixas de papelão, etc.) imediatamente após a conferência e o recebimento.

\* Os sacos de leite devem ser lavados em água corrente e levados imediatamente à câmara frigorífica em recipientes limpos.

\* Semanalmente os congeladores e refrigeradores devem ser descongelados e limpos.

\* Não se deve armazenar os alimentos em latas abertas e todos os alimentos devem estar cobertos.

e.2. Pré-preparo preparo

\* Apenas a quantidade suficiente de matéria-prima que pode ser trabalhada por vez.

\* Evitar demasiada manipulação da matéria-prima.

\* Lavar as frutas em água corrente e higienizá-las em solução de hipoclorito próprio para alimentos por 15 minutos.

\* Higienizar as superfícies de trabalho, tábuas e utensílios antes e depois do preparo da matéria-prima.

\* Todos devem lavar, muito bem, as mãos com água, sabão e bactericida antes de tocar qualquer alimento. Após lavar as mãos, passar solução de álcool iodado 0,1% ou álcool 70%.

\* Não deixar os alimentos mais de ½ hora expostos em temperatura ambiente. Estes devem ficar em temperatura inferior a 4ºC ou superior a 70ºC.

\* Utilizar sempre os garfos, pegadores ou luvas descartáveis na manipulação dos alimentos prontos.

\* Nunca utilizar panos ou vasilhames destinados à manipulação ou armazenagem, cocção dos alimentos para processo de limpeza.

\* Após o preparo devem ser coletadas amostras de cada gênero alimentício, inclusive saladas, sobremesas e bebidas.

e.3. Distribuição

\* Distribuir alimentos com tempo próximo ao da preparação.

\* Os alimentos ou molhos nunca devem ser reaproveitados.

\* Retirar os alimentos dos balcões térmicos tão logo termine a distribuição.

\* Secar todos os utensílios com panos limpos.

11. - DA ESPECIFICAÇÃO DETALHADA DO FORNECIMENTO DE ALIMENTOS NA LANCHONETE

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

11.1. A tabela de produtos alimentícios mínimos a serem oferecido pela lanchonete/cantina do IFMT/PDL:

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **TABELA - CARDÁPIO SUGERIDO** | | | |
| **ITEM** | **ALIMENTOS E BEBIDAS** | **ITEM** | **ALIMENTOS E BEBIDAS** |
| **01** | Achocolatado Integral/Light/Diet | **02** | Água de coco |
| **03** | Água mineral copo | **04** | Água mineral garrafa plástica |
| **05** | Água mineral gasosa em garrafa plástica | **06** | Barra de Cereal Integral/Light/Diet |
| **07** | Barras de cereais com e sem açúcar | **08** | Biscoito norma/Integral/Light/Diet |
| **09** | Bolo (fatia) fubá, cenoura, chocolate, integral, e outros | **10** | Cachorro-quente (preparadas no momento do consumo) |
| **11** | Café com leite (leite desnatado/(açúcar ou adoçante) | **12** | Café tradicional açúcar ou adoçante |
| **13** | Chás: de camomila, mate, preto, erva cidreira, hortelã, maçã etc. | **14** | Empadas diversas |
| **15** | Enrolado com presunto | **16** | Enrolado com salsicha |
| **17** | Esfirra de carne bovina | **18** | Esfirra de Frango |
| **19** | Salgado Assado Recheado com Hambúrguer e Queijo muçarela | **20** | Pizza pedaço diverso sabores |
| **21** | Frutas (maçã, pêra, banana, mamão, etc.) | **22** | Leite (frio e quente) (leite integral, desnatado, com açúcar ou adoçante) |
| **23** | Leite com chocolate (leite integral, desnatado, com açúcar ou adoçante) (preparadas no momento do consumo) | **24** | Misto quente (preparadas no momento do consumo) |
| **25** | Pão com manteiga (preparadas no momento do consumo) | **26** | Pão com ovo (preparadas no momento do consumo) |
| **27** | Pão com presunto (preparadas no momento do consumo) | **28** | Pão com queijo (preparadas no momento do consumo) |
| **29** | Pão com requeijão (preparadas no momento do consumo) | **30** | Pão de queijo |
| **31** | Picolé de frutas e ao leite | **32** | Refrescos de diversos tipos preparados a partir da polpa da fruta |
| **33** | Refrigerantes em lata ou acondicionados em saquinhos (norma/diet/light) | **34** | Refrigerantes servidos em copos de 300 ml / 400 ml, 500 ml e 700 ml, desde que haja existência de máquina específica para o seu preparo e armazenamento |
| **35** | Salada de frutas | **36** | Frutas variadas |
| **37** | Sanduíche tipo (Integral, hambúrguer, cheeseburguer, cheeseburguer, salada, eggsburguer, peito de frango, com pão normal ou integral (preparadas no momento do consumo) | **38** | Sanduíches naturais (composição variadas com frango desfiado, cenoura, saladas, atum, ovos, ricota, ameixa, peito de peru defumado, presunto, salame e queijos variados) (preparadas no momento do consumo) |
| **39** | Sucos naturais: laranja, abacaxi, maracujá, limão, acerola, manga etc. (com açúcar ou adoçante) com leite integral, desnatado e sem (preparadas no momento do consumo) | **40** | Tapioca simples e recheada |
| **41** | Torta (pedaço) | **42** | Vitaminas: mamão, banana, maça etc. (leite integral, desnatado, com açúcar ou adoçante) (preparadas no momento do consumo) |

OBSERVAÇÃO:

– O CARDÁPIO ACIMA PODERÁ SER MODIFICADO, DESDE QUE A MODIFICAÇÃO SEJA EM FUNÇÃO DAS ESPECIFICIDADES REGIONAIS E MEDIANTE AUTORIZAÇÃO DA ADMINISTRAÇÃO/FISCALIZAÇÃO DO REFERIDO CAMPUS.

11.2. Os alimentos deverão chegar à lanchonete semiprontos, cuja operação de preparo deverá ser efetuada, obrigatoriamente, no dia correspondente a venda destes produtos aos usuários e seguindo rigorosamente o padrão de higiene, qualidade e conservação, devendo-se acondicionar em sacos plásticos apropriados ou envolvidos em embalagens especiais ou servidos em prato;

11.3. Os lanches deverão ser preparados com ingredientes de primeira qualidade, devendo, após o preparo, ser servidos aos usuários em materiais descartáveis, tais como: copo, talheres, prato, canudo etc.

11.4. Os sanduíches preparados com queijo/presunto deverão conter no mínimo 50g de cada ingrediente (sanduíches de queijo, presunto e misto quente);

11.5. A lanchonete também deverá conter itens alimentícios para celíacos, diabéticos, hipertensos, intolerantes à lactose, alergia ao glúten e vegetarianos conforme solicitação da administração do Núcleo Avançado de Campo Verde.

11.6. Ofertar, no mínimo, 02 (dois) lanches casados a preços promocionais;

11.7. Entende-se por lanche casado a combinação de um lanche sólido e um líquido, por exemplo: salgado + refrigerante, salgado + suco, suco + bolo, refrigerante + bolo etc.

12 – DA INFRAESTRUTURA

12.1. É de inteira responsabilidade única e exclusiva da CONCESSIONÁRIA prover os móveis, equipamentos, máquinas, vasilhames e utensílios necessários para a prestação dos serviços, em quantidade suficiente a proporcionar um bom atendimento;

12.2. A Concessionária deve declarar, expressamente, em termo próprio, o recebimento do espaço físico de propriedade do IFMT/PDL, através do Termo de Vistoria Técnica (Anexos VIII e IX), antes do início das atividades.

12.3. A CONCESSIONÁRIA deverá fornecer lixeiras com tampa móvel acionadas por pedal e sacos de plásticos no interior, para toda’ área do estabelecimento e de acordo com as normas de coleta seletiva, ou conforme determinado pela Diretoria do Campus;

12.4. A CONCESSIONÁRIA deverá disponibilizar mesas e cadeiras para acomodação dos clientes, sendo proibida a utilização de móveis com propaganda de bebida alcoólica e/ou cigarro.

12.5. Das Condições de Utilização do espaço físico para instalação da cantina:

a) A licitante vencedora receberá o espaço físico para a instalação do objeto desta concorrência, sendo de sua inteira responsabilidade as despesas com as adequações necessárias à execução dos serviços;

b) Deverão ser observadas as regras internas de funcionamento da CONCEDENTE, sobre a utilização das dependências e horários estipulados.

c) As atividades exercidas pela CONCESSIONÁRIA não poderão prejudicar as atividades afim ou o funcionamento da CONCEDENTE;

d) Fica vedado à licitante vencedora a sublocação dos serviços objeto desta licitação;

e) A CONCESSIONÁRIA deverá responsabilizar-se totalmente pela aquisição e instalação, controle e estoque do gás GLP, caso seja consumido, no atendimento do objeto desta licitação;

f) A licitante vencedora deverá manter as instalações destinadas à operacionalização das atividades, em perfeitas condições de uso, higiene e limpeza, de acordo com as legislações vigentes.

12.6. Utilizar as instalações fornecidas pelo IFMT/PDL, exclusivamente no cumprimento do objeto pactuado, correndo às suas expensas, seu asseio, conservação, guarda e manutenção, está sempre realizada por firma especializada, mediante aprovação do IFMT;

12.7. Aceitar que, por conveniência administrativa, o IFMT/PDL possa alterar a qualquer época a localização das instalações, aumentar ou diminuir a área ocupada, desde que, comunicando a empresa, com antecedência mínima de 30 (trinta) dias;

12.8. A diminuição da área ocupada deverá ser feita mediante acordo entre as partes, ou por parte do IFMT/PDL de se for justificado o interesse público, diminuindo também, proporcionalmente, o valor pago pela concessionária.

13 – DA CONCESSÃO ONEROSA DE USO

13.1. A Concessão Onerosa de Uso será outorgada pelo IFMT/PDL, mediante contrato de concessão onerosa de uso assinado pela Direção Geral do Campus, ou quem detiver delegação expressa e especial competência, e a Concessionária.

13.2. Não serão permitidos ceder ou transferir a terceiros, a qualquer título, a Concessão Onerosa de Uso, nem emprestar ou sublocar cantina, no todo ou em parte, ou sob qualquer forma de permitir a terceiros o uso desta, ainda que tenha a mesma finalidade.

13.3. O prazo de início da concessão onerosa de uso será de 05 (cinco) dias, contados da data da assinatura do contrato.

13.4. O prazo estabelecido no item 13.3, somente será prorrogado mediante justificativa devidamente fundamentada apresentada pela Concessionária e aprovada pela fiscalização do contrato perante ao IFMT/PDL.

14 – DO PAGAMENTO MINIMO PELA CONCESSÃO DE USO

14.1. CONCESSIONÁRIA pagará no mínimo ao IFMT/PDL, pela concessão de uso da cantina/lanchonete a importância de R$ 822,84 (OITOCENTOS VINTE E DOIS REAIS E OITENTA E QUATRO CENTAVOS) relativos aos 30m2, conforme avaliação imobiliária realizada pela comissão de fiscalização de obras da Reitoria do IFMT anexo a este projeto básico, sendo que os valores das taxas de energia elétrica estão inclusas no valor da concessão conforme cálculos da página 70 do referido processo. Atualmente o Campus/PDL conta com abastecimento de água via poço artesiano.

14.2. A avaliação foi realizada pela comissão de fiscalização de obras da Reitoria do IFMT, haja vista possuir engenheiro habilitado para tal atividade e considerando o princípio da economicidade o qual teríamos que arcar com o custo da Contratação junto à Caixa Econômica Federal para realizar esta avaliação.

14.3. Nos períodos de férias escolares e paralisações (greves gerais) das atividades de ensino e administrativas do campus PDL iguais ou superiores a 15 (quinze) dias, que porventura ocorrerem, o valor mensal da concessão sofrerá redução de 70% (setenta por cento);

14.4. O valor da concessão de uso será reajustado anualmente com base no IGP-M (FGV) do mês de aniversário do contrato;

14.5. As cobranças referentes às contas de consumo ficam assim estabelecidas:

a) O pagamento de seguros, impostos, taxas de serviços, encargos sociais e trabalhistas e quaisquer despesas referentes à exploração da lanchonete, são de responsabilidade da concessionaria.

b) Não será fornecido serviço de telefonia e rede Cabeada de Internet da Instituição para a Lanchonete do Campus.

14.6. Os valores mensais a serem pagos pela CONCESSIONÁRIA, referentes à concessão de uso, deverão ser recolhidos através de Guia de Recolhimento da União - GRU retirada junto ao Gestor de Contratos deste IFMT – Campus Primavera do Leste até o 5º dia útil do mês subsequente ao vencido;

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

14.8. O não pagamento após 30 (trinta) dias contados do vencimento do prazo, sem motivo justificado e aceito pelo IFMT/PDL será aplicada às sanções previstas no artigo 87 da Lei 8.666/93.

14.9. Se o atraso no pagamento por parte da Concessionária for superior a 60 (sessenta) dias, a Concedente procederá à rescisão contratual.

14.10. Em caso de rescisão será observado o princípio do contraditório e ampla defesa.

15 – DA GARANTIA

15.1. Não será solicitado garantia para esta contratação pela simplicidade do objeto de caráter meramente comercial, não envolvendo mão de obra exclusiva, objetivando fomentar a concorrência e o atendimento da comunidade escolar.

16 – DA VIGÊNCIA

16.1. Contrato para prestação dos serviços objeto desta licitação terá um período de vigência inicial de 12 (doze) meses, a partir da assinatura do contrato, podendo ser prorrogado no interesse da Administração até o limite de 60 (sessenta) meses, nos termos do inciso II, artigo 57, da Lei n° 8.666/93 e em acordo inciso XXVIII do artigo 1º da Portaria 1.481 de 23 de novembro de 2011 do IFMT.

17 – DA VISITA TÉCNICA

17.1. Visitas técnicas para conhecimento das condições físicas do local de instalação da cantina é FACULTATIVA e se realizarão em dias e horários previamente agendados com o Departamento de Administração do Campus PDL, pelo telefone (66) 3500-2918, os licitantes deverão levar duas vias do atestado de vistoria, disponibilizado no anexo III do Edital em epígrafe.

17.2. Recomendamos a visita técnica à área a ser concedida, para que o licitante tenha ciência das condições e grau de dificuldade existente, assim terá o conhecimento pleno dos locais e das condições em que deverá ser executado o serviço.

18 – DA FISCALIZAÇÃO

18.1. Os serviços ora contratados serão acompanhados, fiscalizados, supervisionados e atestados pelo fiscal do contrato indicado por esta Administração, observando-se o exato cumprimento de todas as cláusulas e condições decorrentes deste instrumento, anotando inclusive em registro próprio todas as ocorrências relacionadas com a execução do mesmo, determinando o que for necessário à regularização das falhas como prevê o art. 67 da Lei nº 8.666/93, com observância do disposto na Instrução Normativa nº 05/2017. As decisões e providências que ultrapassem a competência do fiscal do contrato deverão ser solicitadas ao Diretor-Geral do Campus em tempo hábil, para adoção das medidas convenientes.

18.2. A CONCESSIONÁRIA deverá indicar um representante legal (com procuração reconhecida em cartório) que possa ser encontrado diariamente ou mediante contato telefônico durante o horário comercial, com competência para tomar decisões em nome da CONCESSIONÁRIA em assuntos relacionados à execução do contrato, especialmente no cumprimento das cláusulas contratuais e determinações do fiscal do contrato.

18.3. A fiscalização dos serviços ficará a cargo de um(a) servidor(a) designado(a) pela Direção do IFMT/PDL, na qual se reserva o direito de, sem que, de que qualquer forma restrinja a plenitude à responsabilidade da CONCESSIONÁRIA, exercer a mais ampla e completa fiscalização sobre os serviços, diretamente ou por prepostos designados, podendo para isso:

a) Ordenar a imediata retirada do local, bem como, a substituição de empregado da CONCESSIONÁRIA que estiver sem uniforme ou crachá, que embaraçar ou dificultar a sua fiscalização ou cuja permanência na área, a seu exclusivo critério, julgar inconveniente;

b) Solicitar a CONCESSIONÁRIA a substituição e/ou correção de qualquer serviço que não atenda o objetivo proposto ou esteja em desacordo com o Projeto Básico e com a norma vigente.

19 – DAS DISPOSIÇÕES GERAIS

19.1. A Direção do IFMT/PDL designará um(a) servidor(a) para realizar a fiscalização e acompanhamento das atividades relacionadas à Lanchonete/cantina;

19.2. Os casos omissos e não contemplados neste documento serão regidos pela Comissão de Acompanhamento e Fiscalização do IFMT/PDL, levando o caso junto a Direção do Campus para providencias cabíveis e deliberação.

19.3. A Concedente poderá, sem ônus decorrente, aceitar modificações propostas pela Cessionária, com vistas ao aperfeiçoamento e exequibilidade do objeto licitado, no advento de algum fato novo ou qualquer imprevisto, as quais serão analisadas pela Administração.

Primavera do Leste - MT, 19 de agosto de 2019.

|  |
| --- |
| **Termo de referência elaborado por Comissão de Licitação designado pela Portaria/IFMT-PDL n. 106. De 25/06/2018:**  Aurya Dayanny Dias dos Santos Lucio Mario Costa  Membro Membro |
| **De Acordo:**  Em \_\_\_\_/\_\_\_\_\_/\_\_\_\_\_  Vanderlei da Silva  Diretor de Administração e Planejamento |
| Considerando a observância e cumprimento dos requisitos legais, bem como a necessidade da contratação desse serviço, aprovo o presente Projeto Básico, o qual deverá ser submetido à Procuradoria Federal junto ao IFMT para prosseguimento.  Em \_\_\_\_/\_\_\_\_\_/\_\_\_\_\_  Prof. Dimorvan Alencar Brescancim  Diretor Geral |