



SERVIÇO PÚBLICO FEDERAL
MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
SECRETARIA DE EDUCAÇÃO TÉCNICA E TECNOLÓGICA
INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DE MATO GROSSO
CAMPUS VÁRZEA GRANDE

ANEXO I

PROJETO BÁSICO

ITEM 01 – DO OBJETO

Concessão de uso do espaço físico destinado ao funcionamento da lanchonete do Instituto Federal, Ciência e Tecnologia do Mato Grosso, Campus Várzea Grande, para o fornecimento de lanches à comunidade acadêmica, no Prédio provisório do Campus Várzea Grande, situado à Avenida Tiradentes, S/N, Quadra 04, Lote 01, Bairro Jardim Manáira, Várzea Grande/MT, CEP 78.156-212.

1.1. O espaço público a ser concedido compreende uma área total de 17,64 m², disponível para funcionamento da lanchonete, não possuindo mobiliários e equipamentos.

ITEM 02 – DA JUSTIFICATIVA

O Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Mato Grosso – IFMT é uma instituição responsável pela Educação Profissional Técnica de Nível Médio e Ensino Superior. Na sociedade mato-grossense, o IFMT constitui-se uma referência em Educação Profissional e Tecnológica, principalmente no momento atual, em que o governo dá ênfase a essa Política Educacional, através do Plano de Expansão da Rede Federal de Educação Profissional e Tecnológica em todo o país, que tem como proposta a formação de profissionais para inserção no processo produtivo, na perspectiva de inclusão social das populações carentes. Diante disso, este Instituto torna-se um atrativo para pessoas, deste e de outros municípios, ou até de outros Estados, que buscam uma educação de qualidade.

O Campus Várzea Grande, funciona nos três turnos. De acordo com a estrutura dos cursos da Educação Profissional e do Ensino Superior, alguns funcionam em dois turnos, o que exige a permanência dos alunos na Instituição nos referidos



SERVIÇO PÚBLICO FEDERAL
MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
SECRETARIA DE EDUCAÇÃO TÉCNICA E TECNOLÓGICA
INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DE MATO GROSSO
CAMPUS VÁRZEA GRANDE

turnos. Há que se considerar que a maioria desses alunos mora em bairros distantes, ou até em outros municípios da região metropolitana, o que impossibilita seu deslocamento até sua residência para fazer as refeições. Além disso, muitos não dispõem de condições financeiras para arcar com esse deslocamento diário.

Desta forma observa-se há a necessidade de serviços de lanchonete para atender alunos, servidores e visitantes em geral, de forma ininterrupta, no período de funcionamento diário da Instituição, ou seja, das 7h às 21h. Daí a importância da existência de uma Lanchonete Escolar.

Considera-se que o Campus Várzea Grande do Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Mato Grosso possui atualmente 45 (Quarenta e Cinco) servidores e aproximadamente 500 (quinhentos) alunos matriculados (Cursos regulares e de Formação Inicial Continuada-FIC), além de 09 (nove) funcionários de empresas terceirizadas.

A partir dessas considerações justifica-se a efetivação do processo licitatório para contratação dos serviços de Lanchonete, visando um atendimento de qualidade e preços acessíveis a servidores e alunos desta Instituição de Ensino. Ressalta-se ainda que essa contratação constitui-se uma forma de arrecadação de recursos pela administração para a manutenção de programas institucionais, além de não deixar um espaço sem a utilidade para a qual foi criada.

Registra-se que este Procedimento Licitatório está ocorrendo em razão da empresa que atualmente esta como Concessionaria NÃO DEMONSTOU interesse em renovação do Contrato, sendo que o preço de referencia desta será o valor do Contrato para o ano de 2016 devidamente atualizados pelo índice IGP-M dos últimos 12 meses, conforme previsão contratual para renovação.

ITEM 03 – DA FUNDAMENTAÇÃO LEGAL

Dado a característica de concessão de espaço público poderá ocorrer mediante competente procedimento licitatório com fundamento na alínea “f”, inciso I, do



SERVIÇO PÚBLICO FEDERAL
MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
SECRETARIA DE EDUCAÇÃO TÉCNICA E TECNOLÓGICA
INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DE MATO GROSSO
CAMPUS VÁRZEA GRANDE

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.

ITEM 04 – DOS REQUISITOS PARA PARTICIPAÇÃO NA LICITAÇÃO

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.

4.1. 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;

4.2. 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”.

4.3. Os interessados em participar desta licitação deverão visitar o local onde os serviços vão ser executados, com antecedência de 24 horas, da hora prevista para a abertura dos envelopes, assinando Termo de Vistoria / Visita do local (Anexo III).

5.4. 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;



SERVIÇO PÚBLICO FEDERAL
MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
SECRETARIA DE EDUCAÇÃO TÉCNICA E TECNOLÓGICA
INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DE MATO GROSSO
CAMPUS VÁRZEA GRANDE

e) estrangeiros não autorizados a funcionar no país.

ITEM 05 – DAS CONDIÇÕES DE PRESTAÇÃO DOS SERVIÇOS

O atendimento aos usuários deverá ser realizado de segunda a sexta-feira, das 7h às 21 horas aos sábados letivos de 7h às 11:00 conforme o calendário escolar.

5.1. A critério da Administração do Campus Várzea Grande, os horários de atendimentos poderão ser alterados a fim de atenderem aos casos excepcionais;

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

5.3. 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.

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

5.5. 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;

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

5.7. 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;



SERVIÇO PÚBLICO FEDERAL
MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
SECRETARIA DE EDUCAÇÃO TÉCNICA E TECNOLÓGICA
INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DE MATO GROSSO
CAMPUS VÁRZEA GRANDE

5.8. O IFMT - Campus Várzea Grande poderá cancelar a venda de toda e qualquer mercadoria ou produto, quando julgar inconveniente, ao interesse público e a sua imagem;

5.9. A Concessionária deve utilizar as instalações cedidas pelo IFMT Campus Várzea Grande exclusivamente no cumprimento do objeto pactuado, correndo às suas expensas a conservação, guarda e manutenção;

5.10. 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 – Campus Várzea Grande;

5.11. Na Lanchonete são expressamente vedadas:

- a) A utilização de alto falante e/ou congêneres 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 chicletes;
- f) A comercialização de produtos relacionados a quaisquer tipos de jogos de azar;
- g) Preparação de lanches para comercialização em locais que não sejam o IFMT;
- h) Instalação de equipamentos industriais de grande porte;

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



SERVIÇO PÚBLICO FEDERAL
MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
SECRETARIA DE EDUCAÇÃO TÉCNICA E TECNOLÓGICA
INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DE MATO GROSSO
CAMPUS VÁRZEA GRANDE

5.12.1. 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.

5.12.2. Os preços poderão ser revisto somente no início de cada semestre letivo, desde que devidamente autorizados pela fiscalização.

5.12.3. 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.

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

5.14. 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 Campus Várzea Grande, bem como aqueles praticados pelo mercado.

5.15. 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.

5.16. Não serão permitidas a inclusão de taxas, tais como comissões e gorjetas, nos preços da tabela, nem a sua cobrança à parte.

5.17. Todos os funcionários da cantina deverão ser credenciados junto ao IFMT Campus Várzea Grande, o qual só permitirá a entrada de funcionários devidamente credenciados.



SERVIÇO PÚBLICO FEDERAL
MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
SECRETARIA DE EDUCAÇÃO TÉCNICA E TECNOLÓGICA
INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DE MATO GROSSO
CAMPUS VÁRZEA GRANDE

5.18. 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.

5.19. 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.

5.20. Não empregar, sob qualquer regime ou alegação, pessoas que mantenham vínculo empregatício com o IFMT Campus Várzea Grande.

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

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

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

ITEM 06 – DAS OBRIGAÇÕES DA CONCESSIONÁRIA

6.1. 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 para preparação de qualquer atividade que não esteja ligada ao IFMT - Campus Várzea Grande.

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



SERVIÇO PÚBLICO FEDERAL
MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
SECRETARIA DE EDUCAÇÃO TÉCNICA E TECNOLÓGICA
INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DE MATO GROSSO
CAMPUS VÁRZEA GRANDE

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

6.4. 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.

6.5. 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;

6.6. 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.

6.7. 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;

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

6.9. Manter o padrão de qualidade das refeições e de atendimento pessoal, desde o primeiro até o último dia de vigência do contrato;

6.10. Credenciar, por escrito, junto ao Campus Várzea Grande - IFMT, 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;



SERVIÇO PÚBLICO FEDERAL
MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
SECRETARIA DE EDUCAÇÃO TÉCNICA E TECNOLÓGICA
INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DE MATO GROSSO
CAMPUS VÁRZEA GRANDE

6.11. 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.

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

6.13. 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;

6.14. 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 Campus Várzea Grande - IFMT, documentos que comprovem a procedência dos alimentos e utensílios utilizados;

6.15. Respeitar as normas e procedimentos do Campus Várzea Grande - IFMT, 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;

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

6.17. 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, sopeiras, galheteiros, além do material descartável (toalhas e guardanapos). Equipamentos e materiais mínimos: Dispenser de álcool em gel para limpeza de



SERVIÇO PÚBLICO FEDERAL
MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
SECRETARIA DE EDUCAÇÃO TÉCNICA E TECNOLÓGICA
INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DE MATO GROSSO
CAMPUS VÁRZEA GRANDE

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;

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

6.18. 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 Campus Várzea Grande - IFMT;

6.19. 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;

6.20. Facilitar a fiscalização de órgãos de vigilância sanitária, no cumprimento de normas, cientificando o Campus Várzea Grande - IFMT do resultado das inspeções;

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

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

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



SERVIÇO PÚBLICO FEDERAL
MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
SECRETARIA DE EDUCAÇÃO TÉCNICA E TECNOLÓGICA
INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DE MATO GROSSO
CAMPUS VÁRZEA GRANDE

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

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

6.26. 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 Campus Várzea Grande - IFMT se evidencie inconveniente ou inadequada à perfeita execução dos serviços;

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

6.28. Permitir a fiscalização e acompanhamento da Comissão designada pelo Campus Várzea Grande - IFMT;

6.29. 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;

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

6.31. Manter, por sua exclusiva conta os funcionários em serviço, devidamente uniformizados, os quais deverão apresentar-se permanentemente limpos e



SERVIÇO PÚBLICO FEDERAL
MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
SECRETARIA DE EDUCAÇÃO TÉCNICA E TECNOLÓGICA
INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DE MATO GROSSO
CAMPUS VÁRZEA GRANDE

asseados, quer no aspecto pessoal, quer no vestuário e calçado, substituindo-se imediatamente, por solicitação do IFMT – Campus Várzea Grande, aquele que não preencher esta exigência. Todos os empregados deverão portar cartão de identificação, do qual deverá constar seu nome e função;

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

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

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

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

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

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

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

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

6.40. 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);



SERVIÇO PÚBLICO FEDERAL
MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
SECRETARIA DE EDUCAÇÃO TÉCNICA E TECNOLÓGICA
INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DE MATO GROSSO
CAMPUS VÁRZEA GRANDE

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

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

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

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

6.44. A Concessionária deverá ter o Código de Defesa do Consumidor para apresentar aos seus consumidores em acordo da Lei 12.291/2010.

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

6.46. 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 Edifício, legislação demais normas do Ministério da Saúde, Vigilância Sanitária e outros;

6.47. 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.

ITEM 07 – DAS OBRIGAÇÕES DA CONCEDENTE

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



SERVIÇO PÚBLICO FEDERAL
MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
SECRETARIA DE EDUCAÇÃO TÉCNICA E TECNOLÓGICA
INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DE MATO GROSSO
CAMPUS VÁRZEA GRANDE

- 7.1. Designar um fiscal, para acompanhar e fiscalizar a execução contratual;
- 7.2. 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;
- 7.3. Permitir o livre acesso dos empregados da Concessionária, na área objeto da permissão;
- 7.4. Disponibilizar à Concessionária o espaço destinado à instalação da cantina;
- 7.5. Exigir o cumprimento das normas higiênicas e sanitárias estabelecidas, assim como o cumprimento das normas trabalhistas e previdenciárias de seus empregados;
- 7.6. 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;
- 7.7. A Concedente mantém 01 posto de vigilância por turno no campus, 24 (vinte e quatro) horas por dia. 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;
- 7.8. Efetuar o pagamento das faturas, observando se a empresa encontra-se em dia com o SICAF;
- 7.9. Notificar, por escrito, à CONCESSIONÁRIA, ocorrência de eventuais imperfeições no curso de prestação do serviço, fixando prazo para a sua correção;
- 7.10. Examinar a quantidade e a qualidade das refeições preparadas pela empresa;



SERVIÇO PÚBLICO FEDERAL
MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
SECRETARIA DE EDUCAÇÃO TÉCNICA E TECNOLÓGICA
INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DE MATO GROSSO
CAMPUS VÁRZEA GRANDE

7.11. 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;

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

7.13. 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;

7.14. 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.

ITEM 08 – DAS ESPECIFICAÇÕES GERAIS PARA LANCHONETE

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.

8.1. 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.

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



SERVIÇO PÚBLICO FEDERAL
MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
SECRETARIA DE EDUCAÇÃO TÉCNICA E TECNOLÓGICA
INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DE MATO GROSSO
CAMPUS VÁRZEA GRANDE

- 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

8.3. 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, bancadas ou sacarias.

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:



SERVIÇO PÚBLICO FEDERAL
MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
SECRETARIA DE EDUCAÇÃO TÉCNICA E TECNOLÓGICA
INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DE MATO GROSSO
CAMPUS VÁRZEA GRANDE

- * 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.

8.4. 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 tocar 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;



SERVIÇO PÚBLICO FEDERAL
MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
SECRETARIA DE EDUCAÇÃO TÉCNICA E TECNOLÓGICA
INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DE MATO GROSSO
CAMPUS VÁRZEA GRANDE

- * 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.



SERVIÇO PÚBLICO FEDERAL
MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
SECRETARIA DE EDUCAÇÃO TÉCNICA E TECNOLÓGICA
INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DE MATO GROSSO
CAMPUS VÁRZEA GRANDE

- * 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 4°C 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.



SERVIÇO PÚBLICO FEDERAL
MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
SECRETARIA DE EDUCAÇÃO TÉCNICA E TECNOLÓGICA
INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DE MATO GROSSO
CAMPUS VÁRZEA GRANDE

- * 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 4° C 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.

ITEM 09 - 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;

9.1. A tabela de produtos alimentícios mínimos a serem oferecido pela lanchonete do Campus Várzea Grande - IFMT:

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



SERVIÇO PÚBLICO FEDERAL
MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
SECRETARIA DE EDUCAÇÃO TÉCNICA E TECNOLÓGICA
INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DE MATO GROSSO
CAMPUS VÁRZEA GRANDE

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 (maça, 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	Sanduiche tipo (Integral, hambúrguer, cheeseburger, cheeseburger, salada, eggshurger, peito de frango, com pão normal ou integral (preparadas no momento do consumo)	38	Sanduiches 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,



SERVIÇO PÚBLICO FEDERAL
MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
SECRETARIA DE EDUCAÇÃO TÉCNICA E TECNOLÓGICA
INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DE MATO GROSSO
CAMPUS VÁRZEA GRANDE

			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.

9.2. Os lanches serão preparados nas dependências da lanchonete 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, devendo-se acondicionar em sacos plásticos apropriados ou envolvidos em embalagens especiais ou servidos em prato;

9.3. 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.

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

9.5. A lanchonete também deverá conter itens alimentícios para celíacos, diabéticos, hipertensos, intolerantes à lactose, alergia ao glúten e vegetarianos conforme solicitação da administração do Campus Várzea Grande.

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

9.7. 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.

ITEM 10 – DA INFRAESTRUTURA

É de inteira responsabilidade única e exclusiva da CONCESSIONÁRIA prover os móveis, equipamentos, máquinas, vasilhames e utensílios necessários para a



SERVIÇO PÚBLICO FEDERAL
MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
SECRETARIA DE EDUCAÇÃO TÉCNICA E TECNOLÓGICA
INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DE MATO GROSSO
CAMPUS VÁRZEA GRANDE

prestação dos serviços, em quantidade suficiente a proporcionar um bom atendimento;

10.1. A área física objeto do edital é de 17,64 m²

10.2. A Concessionária deve declarar, expressamente, em termo próprio, o recebimento das instalações de propriedade do IFMT – Campus Várzea Grande, através do Termo de Vistoria **Técnica (Anexos VIII e IX)**, antes do início das atividades.

10.3. A CONCESSIONÁRIA deverá apresentar a lista de todos os materiais instalados no espaço reservado ao funcionamento da lanchonete ao responsável pelo patrimônio do Campus por ocasião da instalação dos mesmos;

10.4. 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;

10.5. A CONCEDENTE poderá ceder à CONCESSIONÁRIA, mediante inventário e Termo de Responsabilidade, o direito de uso de móveis, equipamentos e máquinas, que por acaso existam nas dependências da lanchonete;

10.6. 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.

10.7. Das Condições de Utilização das Instalações e Mobiliário

a) A licitante vencedora receberá as instalações, 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.



SERVIÇO PÚBLICO FEDERAL
MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
SECRETARIA DE EDUCAÇÃO TÉCNICA E TECNOLÓGICA
INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DE MATO GROSSO
CAMPUS VÁRZEA GRANDE

- 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.

10.8. Utilizar as instalações fornecidas pelo Campus Várzea Grande - IFMT, 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;

10.9. Aceitar que, por conveniência administrativa, o Campus Várzea Grande - IFMT 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;

10.9.1. A diminuição da área ocupada deverá ser feita mediante acordo entre as partes, ou por parte da Campus Várzea Grande se for justificado o interesse público, diminuindo também, proporcionalmente, o valor pago pela concessionária.

10.10. Qualquer alteração ou ampliação que implique em obras ou modificações do Espaço Físico, objeto da concessão, só deverá ser executada com a aprovação da CONCEDENTE.

ITEM 11 – DA MANUTENÇÃO E REPARO

Toda manutenção/reparo será de responsabilidade da CONCESSIONÁRIA, devendo ser mantidos os mesmos padrões de materiais e acabamentos, sendo que a



SERVIÇO PÚBLICO FEDERAL
MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
SECRETARIA DE EDUCAÇÃO TÉCNICA E TECNOLÓGICA
INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DE MATO GROSSO
CAMPUS VÁRZEA GRANDE

manutenção abrange os seguintes itens:

a) água/esgoto,

b) energia (eletrodutos e conexões, lâmpadas, disjuntores, reatores, interruptores, etc.)

c) GLP (válvulas, conexões, etc.).

11.1. As manutenções mencionadas, se decorrentes de tempo de uso ou de fatores externos, alheios ao uso incorreto, deverão ser avaliados pela Administração do Campus e promovidos pela CONCEDENTE.

11.2. Responsabilizar pela melhoria do sistema de exaustão da cozinha, bem como pela aquisição dos equipamentos e utensílios utilizados na Lanchonete, sem que isto acarrete, ônus para o Campus Várzea Grande - IFMT.

11.3. Responsabilizar pelo provimento de todo o material necessário a manutenção das instalações da Lanchonete;

11.4. Realizar as benfeitorias que julgar necessárias, somente mediante autorização do Campus Várzea Grande - IFMT, ficando incorporadas ao imóvel, sem que assista a empresa o direito de retenção ou indenização sob qualquer título, não podendo ser em padrão inferior ao já encontrado.

11.4.1. Os valores referentes aos gastos da concessionária para adequação do imóvel no que tange a benfeitoria úteis ou necessárias deverão ser descontadas do valor referente a utilização do espaço mediante acordo escrito a ser formalizado entre a concedente e a concessionária.

11.4.2. As benfeitorias voluptuárias não caberá qualquer espécie de compensação.

ITEM 12 – DA CONCESSÃO ONEROSA DE USO

A Concessão Onerosa de Uso será outorgada pelo IFMT - Campus Várzea Grande, mediante contrato de concessão onerosa de uso assinado pela Direção Geral do



SERVIÇO PÚBLICO FEDERAL
MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
SECRETARIA DE EDUCAÇÃO TÉCNICA E TECNOLÓGICA
INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DE MATO GROSSO
CAMPUS VÁRZEA GRANDE

Campus, ou quem detiver delegação expressa e especial competência, e a Concessionária.

12.1. 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.

12.2 O prazo de início da concessão onerosa de uso será de 15 (quinze) dias, contados da data da assinatura do contrato.

12.3. O prazo estabelecido no item 12.2, somente será prorrogado mediante justificativa devidamente fundamentada apresentada pela Concessionária e aprovada pelas Administrações do IFMT - Campus Várzea Grande.

ITEM 13 – DO PAGAMENTO MINIMO PELA CONCESSÃO DE USO

A CONCESSIONÁRIA pagará no mínimo ao IFMT – CAMPUS VÁRZEA GRANDE, pela concessão de uso da lanchonete a importância de R\$ 166,38 (cento e sessenta e seis reais e trinta e oito centavos), sendo que os valores das taxas de água, esgoto, energia elétrica não estão inclusas no valor da concessão.

13.1. O preço de referencia foi estabelecido a partir do valor do Contrato nº 01/2016 referente à Concessão da Cantina no ano de 2016 devidamente atualizados pelo índice IGP-M dos últimos 12 meses.

13.2. Nos períodos de férias escolares e paralisações (greves gerais) das atividades de ensino e administrativas do Campus Várzea Grande iguais ou superiores a 15 (quinze) dias, que porventura ocorrerem, o valor mensal da concessão sofrerá redução de 30% (trinta por cento);

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

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



SERVIÇO PÚBLICO FEDERAL
MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
SECRETARIA DE EDUCAÇÃO TÉCNICA E TECNOLÓGICA
INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DE MATO GROSSO
CAMPUS VÁRZEA GRANDE

a) As taxas a serem cobradas de água e esgoto terão um valor fixo de R\$ 30,00 (trinta reais) equivalente a 5% da média da conta de água do Campus.

b) A taxa referente à conta de energia elétrica será definida após a aferição do consumo da energia elétrica utilizada pelo restaurante, baseando-se pelo quantitativo fornecido em KWh, fornecimento 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 cessionária pela primeira vez até o 30 (trinta) dias após a análise, após esse procedimento, a cessionária 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.

13.5. 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 Várzea Grande até o 5º dia útil do mês subsequente ao vencido;

13.6. 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.

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

13.8. Se o atraso no pagamento por parte da Concessionária for superior a 90 (noventa) dias, a Concedente procederá à rescisão contratual.

13.9. Em caso de rescisão será observado o principio do contraditório e ampla defesa.



SERVIÇO PÚBLICO FEDERAL
MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
SECRETARIA DE EDUCAÇÃO TÉCNICA E TECNOLÓGICA
INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DE MATO GROSSO
CAMPUS VÁRZEA GRANDE

ITEM 14 – DA GARANTIA

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.

ITEM 15 – DA VIGÊNCIA

O 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 nº 8.666/93 e em acordo inciso XVIII do artigo 1º da Portaria 1.481 de 23 de novembro de 2011 do IFMT.

ITEM 16 – DA VISITA TÉCNICA

As visitas técnicas para conhecimento das condições físicas das cantinas são FACULTATIVAS e se realizarão em dias e horários previamente agendados com o Departamento de Administração do Campus Várzea Grande, pelo telefone (65) 3691-8001 / 8004, os licitantes deverão levar duas vias do atestado de vistoria, disponibilizado no anexo III do Edital em epígrafe.

8.1 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.

ITEM 17 – DA FISCALIZAÇÃO

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



SERVIÇO PÚBLICO FEDERAL
MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
SECRETARIA DE EDUCAÇÃO TÉCNICA E TECNOLÓGICA
INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DE MATO GROSSO
CAMPUS VÁRZEA GRANDE

do disposto na Instrução Normativa nº 02/2008. 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.

17.1. 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.

17.2. A fiscalização dos serviços ficará a carga de uma Comissão designada pela Direção do Campus Várzea Grande - IFMT, 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 com, 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.

ITEM 18 – DAS DISPOSIÇÕES GERAIS

A Direção do Campus Várzea Grande designará uma Comissão para realizar a fiscalização e acompanhamento das atividades relacionadas a Lanchonete;

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



SERVIÇO PÚBLICO FEDERAL
MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
SECRETARIA DE EDUCAÇÃO TÉCNICA E TECNOLÓGICA
INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DE MATO GROSSO
CAMPUS VÁRZEA GRANDE

18.2. 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.

Várzea Grande/MT, 08 de maio de 2017

Elaborado por:

RENAN POLIZEI
Chefe de Departamento de Administração
IFMT – Campus Várzea Grande

Aprovado por:

SANDRA MARIA DE LIMA
Diretora Geral “Pró-Tempore”
IFMT – Campus Várzea Grande