

EDITAL DE LICITAÇÃO

CONCORRÊNCIA PUBLICA Nº 01/2016

IFMT - CAMPUS AVANÇADO DIAMANTINO

PROCESSO Nº 23188.006683.2016-39

MODALIDADE: CONCORRÊNCIA PÚBLICA

TIPO DE LICITAÇÃO: MAIOR OFERTA REGIME DE EXECUÇÃO: INDIRETA

Torna-se público, para conhecimento dos interessados, que o **Instituto Federal de Educação**, **Ciência e Tecnologia de Mato Grosso – IFMT Campus Avançado Diamantino**, por meio do PROAD – Pró – Reitoria de Administração, sediado na Avenida Senador Filinto Muller, 953 – CEP: 78043-400, Cuiabá – MT, inscrito no CNPJ n. 10.784.782/0001-50, realizará licitação, na modalidade **CONCORRÊNCIA PÚBLICA, DO TIPO MAIOR OFERTA, REGIME DE EXECUÇÃO INDIRETA**, oriunda do processo nº 23188.006683.2016-39, tudo em conformidade com a Lei 8.666 de 21/06/93 e suas alterações subsequentes, Lei Complementar n.º 123 de 14/12/2006 regulamentada pelo Decreto n.º 6.204, de 05/07/2007 no que couberem pelo Decreto n.º 4.485, de 25/11/2002, Decreto 3.722, de 09/01/2011, Lei Complementar nº 147/2014, Constituição Federal/1988, Lei 6.120/74 e legislação correlata, de acordo com as demais exigências deste Edital.

Data da sessão: 22/12/2016

Horário: 09:00

Local: IFMT - Rodovia Roberto Campos - Novo Diamantino, CEP: 78400-970 -

Diamantino/MT.

ITEM 01 - HORÁRIO, DATA E LOCAL PARA A ENTREGA DOS ENVELOPES CONTENDO A DOCUMENTAÇÃO E PROPOSTAS:

Até às 08:45 horas, do dia 22 de dezembro de 2016, no IFMT – Campus Avançado Diamantino – Sala de Reuniões – localizado na Rodovia Roberto Campos – Novo Diamantino, CEP: 78400-970 – Diamantino/MT, para entrega dos Envelopes n. 01, com os documentos de habilitação, e n. 02, com a proposta, além das declarações complementares.



ITEM 02 - HORÁRIO, DATA E LOCAL PARA INÍCIO DA SESSÃO PÚBLICA

- 2.1. Às 09:00 horas, do dia 22 de dezembro de 2016, na Sala reunião localizado na Rodovia Roberto Campos Novo Diamantino, CEP: 78400-970 Diamantino/MT, terá início a sessão, prosseguindo-se com o credenciamento dos participantes e a abertura dos envelopes contendo a documentação de habilitação e a realização de consulta "on line" ao SICAF.
- 2.2. Os conjuntos de documentos relativos à habilitação e à proposta de preços deverão ser entregues separadamente, em envelopes fechados e lacrados, rubricados no fecho e identificados com o nome do licitante e contendo em suas partes externas e frontais, em caracteres destacados, os seguintes dizeres:

ENVELOPE № 1

DOCUMENTOS DE HABILITAÇÃO

IFMT – CAMPUS AVANÇADO DIAMANTINO

CONCORRÊNCIA № 01/2016

(RAZÃO SOCIAL DO PROPONENTE)

(CNPJ)

ENVELOPE № 2

PROPOSTA

IFMT – CAMPUS AVANÇADO DIAMANTINO

CONCORRÊNCIA № 01/2016

(RAZÃO SOCIAL DO PROPONENTE)

(CNPJ)

2.3. Os licitantes interessados em participar do certame não necessitam encaminhar seus representantes legais para entregar os envelopes com a documentação e as propostas, podendo, inclusive, encaminhá-los via Correio ou



outro meio similar de entrega, atentando para as datas e horários finais para recebimento dos mesmos, constantes neste Edital. A correspondência deverá ser endereçada com aviso de recebimento para a Comissão de Licitação no endereço indicado no Item 01 deste Edital e conter os dois envelopes acima mencionados, além das declarações complementares, com antecedência mínima de 15 (quinze) minutos do momento marcado para abertura da sessão pública.

ITEM 03 - DO REPRESENTANTE E DO CREDENCIAMENTO

- 3.1. Os licitantes que desejarem manifestar-se durante as fases do procedimento licitatório deverão estar devidamente representados por:
- 3.1.1. Titular da empresa licitante, devendo apresentar cédula de identidade ou outro documento de identificação oficial, acompanhado de: registro comercial no caso de empresa individual, contrato social ou estatuto em vigor, no caso de sociedades comerciais e, no caso de sociedades por ações, dos documentos de eleição de seus administradores; inscrição do ato constitutivo, no caso de sociedades civis, acompanhada de prova de diretoria em exercício; e ata de fundação e estatuto social em vigor, com a ata da assembleia que o aprovou, devidamente arquivado na Junta Comercial ou inscrito no Registro Civil das Pessoas Jurídicas da respectiva sede, no caso de sociedades cooperativas; sendo que em tais documentos devem constar expressos poderes para exercerem direitos e assumir obrigações em decorrência de tal investidura;
- 3.1.2. Representante designado pela empresa licitante, que deverá apresentar instrumento particular de procuração ou documento equivalente, com poderes para se manifestar em nome da empresa licitante em qualquer fase da licitação, acompanhado de documento de identificação oficial e do registro comercial, no caso de empresa individual; contrato social ou estatuto em vigor no caso de sociedades comerciais e no caso de sociedades por ações, acompanhado, neste último, de documentos de eleição de seus administradores; inscrição do ato constitutivo, no caso de sociedades civis, acompanhada de prova de diretoria em exercício; e ata de fundação e estatuto social em vigor, com a ata da assembleia que o aprovou,



SECRETARIA DE EDUCAÇÃO TÉCNICA E TECNOLÓGICA INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DE MATO GROSSO

devidamente arquivado na Junta Comercial ou inscrito no Registro Civil das Pessoas Jurídicas da respectiva sede, no caso de sociedades cooperativas;

3.2. Cada representante legal/credenciado deverá representar apenas uma empresa licitante.

ITEM 04 - DO OBJETO

Constitui objeto da presente Concorrência Pública, a Concessão de uso do espaço físico destinado ao funcionamento da lanchonete do Instituto Federal, Ciência e Tecnologia do Mato Grosso, Campus Avançado Diamantino, para o fornecimento de lanches à comunidade acadêmica, no Prédio do Campus Avançado Diamantino, situado à Rodovia Roberto Campos – Novo Diamantino, CEP: 78400-970 – Diamantino/MT, de acordo com as especificações técnicas constantes do Anexo I – Projeto Básico deste Edital.

4.1. O espaço público a ser concedido compreende uma área total de 24,00 m², disponível para funcionamento da lanchonete, não possuindo mobiliários e equipamentos.

4.2. Constitui Anexo deste Edital:

- a) ANEXO I: Projeto Básico
- b) ANEXO II: Modelo de Proposta
- c) ANEXO III: Termo de Vistoria / Visita do Local
- d) ANEXO IV: Declaração de conhecimento de informações e condições do local.
- e) ANEXO V: Declaração de cumprimento à CF, Art. 7°, XXXIII
- f) ANEXO VI: Declaração de atendimento ao §2°, Art. 32, da Lei 8.666/93
- g) ANEXO VII: Declaração de opção para verificação de Documentação através do SICAF.
- h) ANEXO VIII: Termo de Vistoria e Responsabilidade das Instalações
- i) ANEXO IX Termo Vistoria e Responsabilidade de Equipamentos e Materiais.
- j) ANEXO X Declaração de Elaboração Independente de Proposta.
- k) ANEXO XI Minuta do Contrato

ITEM 05 - DO RECURSO ORÇAMENTÁRIO



As receitas oriundas desta licitação ficarão disponíveis no orçamento do IFMT Campus Avançado de Diamantino, e o recolhimento se dará via GRU- Guia de Recolhimento a União, seguindo a classificação e informações a seguir:

Gestão/Unidade: 26414/158144

Fonte: 0250026414

Código de recolhimento GRU: 28804-7

Descrição do Código de recolhimento: Taxa de ocupação de Imóveis.

ITEM 06 - DA VIGÊNCIA DA CONCESSÃO

O contrato de concessão de uso terá vigência de 12 (doze) meses, a partir da data da assinatura, podendo ser prorrogado por iguais e sucessivos períodos, com vantagens para a administração, até o limite de 60 (Sessenta) meses em acordo com a 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 07 – DAS CONDIÇÕES DE PARTICIPAÇÃO NA LICITAÇÃO

Poderão participar da licitação quaisquer licitantes interessados que comprovem possuir os requisitos mínimos de qualificação e cujo objeto social da empresa, expresso no estatuto ou contrato social, especifique ramo de atividade de prestação de serviços pertinentes e compatível com o objeto da Concorrência, inclusive as que se enquadrem como microempresas e empresas de pequeno porte, na forma do artigo 3º e 4º da Lei Complementar nº 123, de 14 de dezembro de 2006, que atenderem a todas as condições exigidas para credenciamento (artigos 27 a 31 da Lei 8.666/93) e que preencham ainda os demais requisitos enumerados neste

edital.

7.1. O cadastramento e a habilitação parcial da licitante no Sistema de Cadastramento Unificado de Fornecedores - SICAF são válidos como parte dos

requisitos mínimos DA DOCUMENTAÇÃO DE HABILITAÇÃO;

7.2. 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".

p. 5



- 7.3. Os interessados em participar desta licitação poderão visitar o local onde os serviços vão ser executados (VISITA FACULTATIVA), com antecedência de 24 horas, da hora prevista para a abertura dos envelopes, assinando Termo de Vistoria / Visita do local (Anexo III).
- 7.4. Não poderão participar da licitação:
- a) Interessados proibidos de participar de licitações e celebrar contratos administrativos na forma da legislação vigente;
- b) Interessados suspensos de participar de licitações e impedidos de contratar com o IFMT, conforme art. 87, inciso III, da Lei 8.666/93;
- c) Interessados declarados inidôneo para licitar ou contratar com a Administração Pública, enquanto perdurarem os motivos determinantes da punição ou até que seja promovida sua reabilitação;
- d) Entidades Estrangeiras que não tenham representação legal no Brasil com poderes expressos para receber citação e responder administrativamente ou judicialmente;
- e) Interessados que estejam sob falência, em recuperação judicial ou extrajudicial, concurso de credores, concordata ou insolvência, em processo de dissolução ou liquidação;
- f) Autor do projeto básico ou executivo, pessoa física ou jurídica;
- g) Servidor ou Dirigente do IFMT;
- h) Entidades empresariais que estejam reunidas em consórcio;
- i) Empresas que tenham sócio administrador parente até 3° grau ou esposa de servidor envolvido diretamente com o processo licitatório.

ITEM 08 – DA DOCUMENTAÇÃO DE HABILITAÇÃO - ENVELOPE Nº 01

Para se habilitarem na presente Concorrência Pública, os interessados deverão, através de seus representantes, no local, data e horário indicados apresentar O



ENVELOPE nº 1 (um) contendo em original ou em qualquer processo de cópia autenticada por Cartório competente ou em cópias simples desde que acompanhadas dos originais para que após a conferência sejam autenticados pelo Presidente da Comissão, ou ainda por publicação em Órgão de Imprensa Oficial, os seguintes documentos:

8.1. Documentação relativa à HABILITAÇÃO JURÍDICA:

- a) Registro Comercial, no caso de empresa individual;
- b) Ato constitutivo, estatuto ou contrato social em vigor, devidamente registrado, em se tratando de sociedades comerciais, e, no caso de sociedades por ações, acompanhado de documentos de eleição de seus administradores. Os documentos referidos nesta alínea deverão estar acompanhados de todas as alterações ou da consolidação respectiva;
- c) Inscrição do ato constitutivo, no caso de sociedades simples, acompanhada de prova de diretoria em exercício;
- d) Decreto de autorização, em se tratando de empresa ou sociedade estrangeira em funcionamento no País, e ato de registro ou autorização para funcionamento expedido pelo Órgão competente, quando a atividade assim o exigir.

8.2. Documentação relativa à **REGULARIDADE FISCAL e TRABALHISTA:**

- a) Prova de inscrição no Cadastro Nacional de Pessoas Jurídicas (CNPJ);
- b) Prova de inscrição no cadastro de contribuinte municipal, relativo ao domicílio ou sede da licitante, pertinente ao seu ramo de atividade e compatível com o objeto do contrato social;
- c) Prova de inscrição no cadastro de contribuintes estadual, se houver, relativo ao domicílio ou sede da licitante, pertinente ao seu ramo de atividade e compatível com o objeto do contrato social;



- d) Prova de regularidade para com a Fazenda Federal (Certidão Negativa de Débitos de Tributos e Contribuições Federais e Certidão Quanto à Dívida Ativa da União) ou outra equivalente, na forma da lei;
- e) Prova de regularidade para com a Fazenda Estadual do domicílio ou sede da licitante ou outra equivalente, na forma da lei;
- f) Prova de regularidade para com a Fazenda Municipal do domicílio ou sede da licitante ou outra equivalente, na forma da lei;
- g) Prova de regularidade relativa à Seguridade Social (CND), demonstrando situação regular no cumprimento dos encargos sociais instituídos por lei;
- h) Prova de regularidade relativa ao Fundo de Garantia por Tempo de Serviço (FGTS), demonstrando situação regular no cumprimento dos encargos sociais instituídos por lei;
- i) Prova de inexistência de débitos inadimplidos perante a Justiça do Trabalho, mediante a apresentação de Certidão Negativa de Débitos Trabalhistas CNDT, nos termos do Título VII-A da Consolidação das Leis do Trabalho, aprovada pelo Decreto-Lei no 5.452, de 1o de maio de 1943.
- 8.3. Documentação relativa à **QUALIFICAÇÃO TÉCNICA:**
- a) Registro do licitante no órgão de vigilância sanitária;
- b) Comprovação através de atestado de capacidade técnica, fornecido por pessoa jurídica de direto público ou privado, que demonstre ter executado serviços de fornecimento de alimentação humana compatível com as especificações estabelecidas nesta licitação;
- c) Declaração de que tomou conhecimento de todas as informações e das condições locais para o cumprimento das obrigações objeto da licitação (Anexo IV);
- d) Declaração de que não possui em seu quadro de pessoal empregado (s) com menos de 18 (dezoito) anos em trabalho noturno, perigoso ou insalubre, e de 16 (dezesseis) anos em qualquer trabalho, salvo na condição de aprendiz a partir dos



14 (quatorze) anos, nos termos do inciso XXXIII, do art. 7º da Constituição Federal e Lei nº 9.854/99. (Anexo V deste Edital).

e) Declaração de que até a presente data não existem fatos impeditivos, comprometendo-se em não tê-los, para sua habilitação no presente processo licitatório (Art. 32, § 2° da Lei n° 8.666/93), assinada por sócio, dirigente, proprietário ou procurador da licitante, com o número da identidade do declarante (Anexo VI deste Edital);

8.4. Documentação relativa à QUALIFICAÇÃO ECONÔMICO FINANCEIRA:

- a) balanço patrimonial e demonstrações contábeis do último exercício social, já exigíveis e apresentados na forma da lei, que comprovem a boa situação financeira da empresa, vedada a sua substituição por balancetes ou balanços provisórios, podendo ser atualizados por índices oficiais quando encerrado há mais de 3 (três) meses da data de apresentação da proposta;
- b) certidão negativa de falência ou concordata expedida pelo distribuidor da sede da pessoa jurídica;
- 8.5. A licitante, ainda, poderá OPTAR por serem verificados os documentos exigidos nos itens 8.1, 8.2 e 8.4, pelo cadastramento e habilitação parcial no SICAF, devendo, neste caso, apresentar dentro do ENVELOPE nº 01, DECLARAÇÃO DE OPÇÃO DE DOCUMENTAÇÃO ATRAVÉS DO SICAF, conforme modelo apresentado no Anexo VII.
- 8.6. Para as empresas que OPTAREM pela verificação da regularidade junto ao SICAF, a habilitação jurídica, a regularidade fiscal e trabalhista e a qualificação econômico-financeira, serão examinadas por meio de consulta on-line no Sistema de Cadastro Unificado de Fornecedores, nos termos do Decreto n.º 3.722, de 09/01/2001, do Decreto n.º 4.485, de 25/11/2002, e da Instrução Normativa n.º 02, de 11/10/2010.
- 8.7. A Opção de verificação da habilitação jurídica, regularidade fiscal e trabalhista e a qualificação econômico-financeira através do SICAF, não exime as licitantes de apresentar no ENVELOPE nº 01 (DOCUMENTAÇÃO), os documentos referentes a



qualificação técnica, relacionados no subitem 8.3, a Certidão Negativa de Débitos Trabalhistas – CNDT e as Declarações especificadas no item 8.2.

- 8.8. Os documentos necessários à habilitação poderão ser apresentados em original, por qualquer processo de cópia, autenticada por cartório competente ou por servidor da Administração, ou publicação em órgão da imprensa oficial.
- 8.9. Para as licitantes cadastradas no SICAF que, por ocasião da consulta, apresentem documentos com prazo de validade expirado no ato da habilitação, não será permitida a regularização junto à CPL. A regularização deve ser providenciada em conformidade com o que estabelece a IN nº 02 de 11/10/2010, ou seja, dentro do prazo estabelecido e junto à Unidade Cadastradora que a habilitou no SICAF, ressalvando-se unicamente as hipóteses em que restar comprovado:
- a) que a entrega dos respectivos documentos junto à Unidade Cadastradora, caracterizada exclusivamente pelo Recibo de Solicitação de Serviço, foi feita no prazo regulamentar; ou
- b) que a regularização não se efetivou em função de greve, calamidade pública, fato de natureza grave ou problema com linha de transmissão de dados que inviabilize o acesso ao sistema.
- 8.9.1. Antes da assinatura do Termo de Contrato, a Administração realizará consulta "on line" ao SICAF e ao Cadastro Informativo de Créditos não Quitados CADIN, cujos resultados serão anexados aos autos do processo. Tão-somente a inscrição no CADIN não determina a impossibilidade de contratar.
- 8.9.1.1. Na hipótese de irregularidade do registro no SICAF, o contratado deverá regularizar a sua situação perante o cadastro no prazo de até 05 (cinco) dias, sob pena de aplicação das penalidades previstas no edital e anexos.
- 8.10. Solicita-se que os interessados façam constar em suas propostas a indicação dos números telefônicos e o nome da pessoa para contato, bem como, se disponível, o endereço de e-mail.
- 8.11. Serão inabilitadas as licitantes:



a) cujo cadastro junto ao SICAF, por ocasião da consulta, apresente-se na condição

de "inativo";

b) que não atenderem às condições deste Edital ou hajam sido declaradas inidôneas

por qualquer órgão público.

8.12. Caso exista algum fato que impeça a participação de qualquer licitante, ou o

mesmo tenha sido declarado inidôneo para licitar ou contratar com a Administração

Pública, este fica desde já impedido de participar da presente licitação.

8.13. No momento da assinatura do instrumento de contrato, e o proponente

homologado não estiver inscrito no SICAF, o seu cadastramento deverá ser feito

pela Administração sem ônus para o proponente, antes da contratação, com base

no reexame da documentação apresentada para habilitação, devidamente

atualizada.

ITEM 09 - DA DOCUMENTAÇÃO DA PROPOSTA DE PREÇOS - ENVELOPE Nº 02

A Proposta (ENVELOPE n.º 2) deverá ser impressa em papel timbrado do licitante,

sem emendas, rasuras ou entrelinhas, rubricada em todas as folhas, datada e

assinada, em 2 (duas) vias, em envelope fechado, com indicação do conteúdo na

forma do item 2.2, devendo conter obrigatoriamente, sob pena de desclassificação:

a) Preço do objeto, em moeda corrente nacional, incluindo todas as despesas,

impostos, taxas encargos trabalhistas, previdenciários, fiscais, comerciais, fretes,

seguros e quaisquer outros que incidam ou venham a incidir sobre a execução dos

serviços;

b) Indicar Razão Social, endereço e CNPJ ou CPF do licitante;

c) Prazo de validade da proposta, não inferior a 60 (sessenta) dias, a contar da data

de abertura das propostas, caso a mesma não contenha a validade esta será

entendida como de 60 (sessenta) dias;

9.1. A Proposta deverá estar de acordo com as especificações e condições

constantes do Anexo I.



9.2. Serão desclassificadas as propostas que não atenderem as condições

estabelecidas neste Edital;

9.3. Não se considerará qualquer oferta de vantagem não prevista neste Edital, nem

preço ou vantagem baseada nas ofertas das demais licitantes;

9.4. Ocorrendo discordância entre os valores expressos em algarismos e por

extenso, serão considerados estes últimos.

9.5. Todos os valores numéricos deverão ser calculados com duas casas decimais,

desprezando-se a fração remanescente, sem arredondamento.

9.6. Podendo utilizar o modelo do Anexo II deste Edital.

ITEM 10 - DA ABERTURA DOS ENVELOPES

10.1. No dia, hora e local designados neste Edital, em ato público, na presença dos

licitantes, a Comissão Permanente de Licitação receberá, de uma só vez, os

Envelopes nº 01 e nº 02, bem como as declarações complementares, e procederá à

abertura da licitação.

10.1.1. Os atos públicos poderão ser assistidos por qualquer pessoa, mas somente

deles participarão ativamente os licitantes ou representantes credenciados, não

sendo permitida a intercomunicação entre eles, nem atitudes desrespeitosas ou que

causem tumultos e perturbem o bom andamento dos trabalhos.

10.1.2. As declarações complementares deverão ser entregues separadamente dos

envelopes acima mencionados e consistem nos seguintes documentos:

10.1.2.1. Declaração de que a proposta foi elaborada de forma independente, nos

termos da Instrução Normativa SLTI/MPOG nº 02/09, conforme modelo Anexo X a

este edital.

10.1.2.1.1. A ausência do documento mencionado no subitem anterior implicará a

desclassificação da proposta.



- 10.2. Depois de ultrapassado o horário para recebimento dos envelopes, nenhum outro será recebido, nem tampouco serão permitidos quaisquer adendos ou esclarecimentos relativos à documentação ou proposta de preços apresentadas.
- 10.3. A seguir, serão identificados os licitantes e proceder-se-á à abertura dos Envelopes $n^{\rm o}$ 01 Documentos de Habilitação.
- 10.3.1. O conteúdo dos envelopes será rubricado pelos membros da Comissão e pelos licitantes presentes ou por seus representantes, e consultado o SICAF, se for o caso.
- 10.4. Como condição prévia ao exame da documentação de habilitação do licitante, a Comissão verificará o eventual descumprimento das condições de participação, especialmente quanto à existência de sanção que impeça a participação no certame ou a futura contratação, mediante a consulta aos seguintes cadastros:

10.4.1. SICAF;

- 10.4.2. Cadastro Nacional de Empresas Inidôneas e Suspensas CEIS, mantido pela Controladoria-Geral da União (www.portaldatransparencia.gov.br/ceis);
- 10.4.3. Cadastro Nacional de Condenações Cíveis por Atos de Improbidade Administrativa, mantido pelo Conselho Nacional de Justiça (www.cnj.jus.br/improbidade_adm/consultar_requerido.php).
- 10.5. A consulta aos cadastros será realizada em nome da empresa licitante e também de seu sócio majoritário, por força do artigo 12 da Lei nº 8.429, de 1992, que prevê, dentre as sanções impostas ao responsável pela prática de ato de improbidade administrativa, a proibição de contratar com o Poder Público, inclusive por intermédio de pessoa jurídica da qual seja sócio majoritário.
- 10.6. Constatada a existência de sanção, a Comissão reputará o licitante inabilitado, por falta de condição de participação.



10.6.1. Não ocorrendo a inabilitação por força das situações acima mencionadas, a documentação de habilitação dos licitantes então será verificada, conforme demais

exigências previstas neste instrumento convocatório.

10.6.2. Caso a Comissão julgue conveniente, poderá suspender a reunião para

analisar os documentos apresentados, marcando, na oportunidade, nova data e

horário em que voltará a reunir-se, informando os licitantes. Nessa hipótese, todos

os documentos de habilitação já rubricados e os Envelopes nº 02 - Proposta de

Preços, rubricados externamente por todos os licitantes e pelos membros da

Comissão, permanecerão em poder desta, até que seja concluída a fase de

habilitação.

10.7. Ao licitante inabilitado será devolvido o respectivo Envelope nº 02, sem ser

aberto, depois de transcorrido o prazo legal sem interposição de recurso ou de sua

desistência, ou da decisão desfavorável do recurso.

10.8. Após o procedimento de verificação da documentação de habilitação, os

Envelopes nº 02 - Proposta de Preços dos licitantes habilitados serão abertos, na

mesma sessão, desde que todos os licitantes tenham desistido expressamente do

direito de recorrer, ou em ato público especificamente marcado para este fim, após

o regular decurso da fase recursal.

10.8.1. Não ocorrendo a desistência expressa de todos os licitantes, quanto ao

direito de recorrer, os Envelopes nº 02 - Proposta de Preços serão rubricados pelos

licitantes presentes ao ato e mantidos invioláveis até a posterior abertura.

10.8.2. Ultrapassada a fase de habilitação e abertas as propostas, não cabe

desclassificar o licitante por motivo relacionado com a habilitação, salvo em razão

de fatos supervenientes ou só conhecidos após o julgamento.

10.9. As propostas de preços dos licitantes habilitados serão então julgadas,

conforme item próprio deste Edital.

10.10. É facultada à CPL ou à Autoridade Superior, em qualquer fase desta

concorrência, a promoção de diligencia destinada a esclarecer ou completar a



instrução do processo, vedada a inclusão posterior de documento ou informação que deveria constar originariamente nas propostas.

- 10.11. A critério da Comissão de Licitação poderão ser revelados erros ou omissões formais, de que não resultem prejuízos para o entendimento das propostas.
- 10.12. Para auxiliar na analise, avaliação e comparação das propostas, a Comissão de Licitação poderá solicitar aos licitantes os esclarecimentos que julgar necessário a respeito de suas propostas. A solicitação e a reposta deverão ser feitas por escrito.
- 10.13.Em todos os atos públicos, serão lavradas atas circunstanciadas, assinadas pelos membros da Comissão e pelos representantes credenciados e licitantes presentes.

ITEM 11 - DO JULGAMENTO DAS PROPOSTAS

O critério de julgamento, para a escolha de proposta vencedora neste procedimento licitatório, será o de MAIOR OFERTA, pelo valor mensal da concessão onerosa de uso.

- 11.1. No caso de empate entre as duas ou mais propostas, a classificação se fará, por sorteio, em ato público, para o qual todas as licitantes serão convocadas, de acordo com o parágrafo 2º do artigo 45, da Lei 8.666/93, vedado qualquer outro tipo de procedimento.
- 11.2 A Comissão Permanente de Licitação poderá solicitar às licitantes a composição dos preços, bem como os demais esclarecimentos que julgar necessários para melhor análise das propostas e salvaguarda dos interesses da Administração.
- 11.3 Serão desclassificadas as propostas:
- a) Que não atenderem aos termos deste Edital e seus anexos.
- b) Com valor total inferior ao orçado pelo Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia de Mato Gross – Campus Avançado Diamantino.



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

vício que lhe deu causa.

11.5 As propostas serão classificadas em ordem decrescente, adjudicando-se o

objeto deste Edital à primeira classificada.

11.6 A Comissão Permanente de Licitação encaminhará à administração superior,

para homologação de seu parecer o processo da licitação, composto de: aviso,

edital, atas, pareceres técnicos e jurídicos, proposta vencedora e quadro

comparativo das propostas e demais documentos pertinentes.

11.7 Compete à Direção Geral do Instituto Federal de Educação, Ciência e

Tecnologia de Mato Grosso - REITORIA a adjudicação e a homologação do

procedimento licitatório, sendo-lhe ainda facultado a anulação ou revogação da

licitação, desde que devidamente justificado, sem que caiba a qualquer dos

interessados o direito a qualquer reembolso ou indenização.

11.8 As comunicações e decisões que forem adotadas serão aplicadas no Diário

Oficial da União, bem como no endereço eletrônico www.ifmt.edu.br.

ITEM 12 – DA IMPUGNAÇÃO DO EDITAL

Decairá do direito de impugnar os termos deste Edital aquele que não o fizer até 05

(cinco) dias úteis antes da data designada para a realização da sessão da

Concorrência, apontando de forma clara e objetiva as falhas e/ou irregularidades

que entende viciarem o mesmo.

12.1. Caberá ao Presidente da CPL decidir, no prazo de 03 (três) dias úteis, sobre a

impugnação interposta.

12.2. Se procedente e acolhida a impugnação do Edital, seus vícios serão sanados

nova data será designada para a realização do certame.

12.3. As consultas serão respondidas através e-mail cpl@ifmt.edu.br.

p. 16



12.4. Solicitações de Impugnação do Edital deverão enviadas fisicamente para o Departamento de Administração do IFMT – Reitoria, localizado na Avenida Senador Filinto Müller, 953, 4º Andar, Bairro Duque de Caxias, CEP: 78.043-400, Cuiabá-MT e/ou no e-mail cpl@ifmt.edu.br.

ITEM 13 - DOS RECURSOS

O recurso poderá ser protocolado no horário comercial das 8:00 às 12:00 e 13:00 as 17:00 nos dias úteis, no Departamento de Administração do IFMT/Campus Avançado Diamantino, ou ser interposto via e-mail: cpl@ifmt.edu.br.

- 13.1. A interposição de recurso referente à habilitação ou inabilitação de licitantes e julgamento das propostas observará o disposto no art. 109, § 4°, da Lei 8.666, de 1993.
- 13.2. Após cada fase da licitação, os autos do processo ficarão com vista franqueada aos interessados, pelo prazo necessário à interposição de recursos.
- 13.3. O recurso da decisão que habilitar ou inabilitar licitantes e que julgar as propostas terá efeito suspensivo, podendo a autoridade competente, motivadamente e presentes razões de interesse público, atribuir aos demais recursos interpostos, eficácia suspensiva.
- 13.4. O recurso será dirigido à (especificar a autoridade superior), por intermédio do Presidente da Comissão de Licitação, a qual poderá reconsiderar sua decisão, no prazo de 5 (cinco) dias úteis, ou, nesse mesmo prazo, fazê-lo subir, devidamente informado, devendo, neste caso, a decisão ser proferida dentro do prazo de 5 (cinco) dias úteis, contado do recebimento do recurso, sob pena de responsabilidade.
- 13.5. Os recursos interpostos fora do prazo não serão conhecidos.

ITEM 14 - DO PRAZO PARA ASSINATURA DO CONTRATO

Após homologado o resultado desta licitação, o IFMT – Reitoria convocará a empresa adjudicatária para a assinatura do instrumento contratual correspondente.



14.1. A convocação deverá ser atendida no prazo máximo de 5 (cinco) dias úteis,

sob pena de decair o direito à contratação, sem prejuízo das sanções previstas no

artigo 81, da Lei nº 8.666/93.

14.1.1. O prazo de convocação poderá ser prorrogado uma vez, por igual período,

quando solicitado pela parte durante o seu transcurso e desde que ocorra motivo

justificado aceito pela Administração.

14.2. Se a licitante vencedora não assinar o termo de contrato no prazo

estabelecido, é facultado ao Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia

Mato Grosso - Reitoria, convocar as licitantes remanescentes, na ordem de

classificação, para fazê-lo em igual prazo e nas mesmas condições propostas pelo

primeiro classificado, inclusive quanto aos preços ou revogar a licitação,

independentemente da cominação prevista neste Edital.

ITEM 15 - DAS OBRIGAÇÕES DA CONCESSIONÁRIA E DA CONCEDENTE

As condições e obrigações das partes estão incluídas respectivamente no Item 06 e

07 do Projeto Básico (Anexo I), que faz parte integrante deste Edital para todos os

efeitos, sem prejuízo de outras obrigações decorrentes das legislações aplicáveis à

concessão de uso em tela.

ITEM 16 - DA FISCALIZAÇÃO

As regras e normativas a respeitos da fiscalização estão previstos no Item 17 do

Projeto Básico (Anexo I), que faz parte integrante deste Edital para todos os efeitos.

ITEM 17 – DO PRAZO DE INSTALAÇÃO

O prazo para a instalação e início das atividades, objeto dessa concessão, será de

até 15 dias úteis, após a assinatura do contrato.

ITEM 18 - DO PAGAMENTO

O valor mensal a ser pago pela Contratada, objeto da Concessão Onerosa de Uso de

parte do imóvel destinado à instalação da lanchonete será o de maior valor ofertado

pelas interessadas.

p. 18



18.1. Demais normativas com relação ao pagamento estão incluídas no ITEM 13 do Projeto Básico (Anexo I), que faz parte integrante deste Edital para todos os efeitos.

ITEM 19 - DAS SANÇÕES ADMINISTRATIVAS

Garantido o direito à ampla defesa, o licitante ficará impedido de licitar e contratar com a Administração e será descredenciado no SICAF, pelo prazo de até 5 (cinco) anos, sem prejuízo das multas previstas no edital e no contrato e das demais cominações legais:

- a) não assinar o contrato dentro do prazo de validade de sua proposta;
- b) deixar de entregar a documentação exigida no edital;
- c) apresentar documento ou declaração falsa;
- d) ensejar retardamento da execução de seu objeto;
- e) não mantiver a proposta;
- f) falhar ou fraudar na execução do contrato;
- g) comportar-se de modo inidôneo;
- h) cometer fraude fiscal ou fraude na execução do CONTRATO.
- 19.1. Pela inexecução total ou parcial do contrato, por erro ou atraso na execução, execução imperfeita, inadimplemento contratual ou quaisquer outras irregularidades a Administração poderá, garantida a prévia defesa, aplicar ao contratado as seguintes sanções previstas no art. 86 e 87 da Lei 8.666/93:
- 19.1.1 Advertência;
- 19.1.2 Multa de 0,5% (cinco décimos por cento), ao dia, sobre o valor mensal, da contratação observado o limite de 30% (trinta por cento), se a concessionária não cumprir as obrigações assumidas ou cumpri-las em desacordo com o estabelecido neste procedimento licitatório, salvo se advier de caso fortuito ou motivo de força maior, devidamente comprovado e acatado pela administração.



19.1.3. Multa de 0,5% (meio por cento) do valor contratual por dia de atraso na entrega/devolução do estabelecimento quando encerrado ou rescindido o contrato.

19.1.4. Suspensão temporária de participar de licitações e impedimento de contratar com o Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia de Mato Grosso – Campus Avançado Diamantino, pelo prazo de até 2 (dois) anos;

19.1.5. Declaração de inidoneidade para licitar ou contratar com a Administração Pública, enquanto perdurarem os motivos determinantes da punição ou até que seja promovida a reabilitação perante a própria autoridade que aplicou a penalidade, que será concedida sempre que o contratado ressarcir a Administração do Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia de Mato Grosso – Campus Avançado Diamantino pelos prejuízos resultantes e depois de decorrido o prazo da sanção aplicada com base no subitem anterior.

19.2. As penalidades serão obrigatoriamente registradas no SICAF e, no caso de suspensão de licitar, o licitante deverá ser descredenciado por igual período, sem prejuízo das multas previstas no Edital, no Contrato e das demais cominações legais.

19.3. As penalidades previstas no presente Edital e seus anexos poderão ser relevadas, no todo ou em parte, quando o atraso na execução do serviço for devidamente justificado e comprovado pela licitante a ser contratada, por escrito, no prazo máximo de 05 (cinco) dias úteis da ocorrência, em caso fortuito ou motivo de força maior.

19.4. Os valores das multas aplicadas deverão ser recolhidos à conta da Única do Tesouro Nacional, através de Guia de Recolhimento, fornecida pela Coordenação Geral de Administração e Finanças do Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia de Mato Grosso – Campus Avançado Diamantino, no prazo de 05 (cinco) dias a contar da data da notificação, podendo a administração do Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia de Mato Grosso – Campus Avançado Diamantino, cobrá-las judicialmente, segundo a lei 6.830/80, com os encargos correspondentes.



19.4.1. A multa será aplicada sobre o valor do Contrato, e poderá ser cobrada

juntamente com os pagamentos mensais da concessão de uso.

19.5. As penalidades referidas no caput do artigo 81 da Lei 8.666/93 e suas

alterações não se aplicam às demais licitantes que forem convocadas, conforme a

ordem de classificação das propostas, que não aceitarem a contratação.

19.6. A aplicação de penalidades será feita, mediante processo administrativo

específico.

19.7. A Administração deverá comunicar ao Licitante ou Contratado sua intenção

de lhe aplicar as penalidades previstas no Edital ou Contrato, quando entender

configurada a hipótese de aplicação da sanção, assegurando-lhe o direito ao

contraditório e à prévia defesa, no prazo de 5 (cinco) dias úteis, contados a partir do

recebimento da comunicação.

19.7.1. Esta comunicação deverá ser feita por meio de Notificação (oficio ou

qualquer outro expediente administrativo), a qual deverá ser entregue

pessoalmente, ou pela via postal com Aviso de Recebimento, no endereço

cadastrado no SICAF, do Licitante ou do Contratado que ficará sujeito à penalidade

a partir do decurso do prazo para apresentar as razões de defesa;

19.7.2. Em caso de não conseguir localizar o Licitante ou Contratado, o mesmo

deverá ser notificado por edital, publicado em jornal de circulação local, por um

período de 3 (três) dias.

19.8. As sanções previstas nos subitens 17.1, poderão ser aplicadas às empresas

ou aos profissionais que, em razão dos contratos regidos pela Lei nº 8.666/93,

tenham:

a) Sofrido condenação definitiva por praticarem, por meios dolosos, fraude fiscal no

recolhimento de quaisquer tributos;

b) Praticado atos ilícitos visando a frustrar os objetivos da licitação;



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

19.9 As penalidades previstas neste edital podem ser aplicadas, a juízo da Administração, em caráter alternativo, sucessivo ou cumulativo, na proporção do bem jurídico administrativo lesado ou exposto a risco pela conduta omissiva ou comissiva da empresa vencedora da licitação, mediante formalização de processo no qual é assegurado o direito ao contraditório e à ampla defesa, atendidas, subsidiariamente, às disposições da lei nº 8.666/93.

19.10 A empresa terá direito a recursos administrativos, nos termos da Lei 8666/93 e 9784/99 e regras contidas no Edital.

ITEM 20 - DA RESCISÃO DO CONTRATO DE CONCESSÃO DE USO

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

- 20.1. Poderá, ainda, se rescindido o presente contrato por acordo entre as partes ou judicialmente, nos termos do art. 79, incisos II e III da Lei nº. 8.666/93.
- 20.2. A inexecução total ou parcial do Contrato ensejará a sua rescisão que ocorrerá de pleno direito e independentemente de interpelação judicial ou extrajudicial, constituindo motivos que dispõe o art. 78 da lei 8.666/93, ou quando:
- a) Paralisação na prestação dos serviços sem justa causa e prévia comunicação ao IFMT por período superior a 10 (dez) dias consecutivos;
- b) Quando as queixas da comunidade tiverem comprovação concreta e substanciada por sindicância administrativa;
- c) Utilização diversa do espaço daquela estipulada neste Edital;
- d) Dissolução, falência ou concordata da concessionária;
- e) Atraso no pagamento superior a 3 (três) meses;



f) Qualquer descumprimento contratual previsto em lei;

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

cotado pelo primeiro, resguardada a ampla defesa do adjudicatária no que se refere.

20.4. Na ocorrência de rescisão por conveniência administrativa, a Concessionária

será regularmente notificada, na forma da lei.

20.5. Conforme o disposto no Inciso IX, do art. 55, da Lei 8.666/93, a

CONCESSIONÁRIA reconhece os direitos da CONCEDENTE, em caso de rescisão

administrativa prevista no art. 77, do referido diploma legal.

20.6. Os casos de rescisão contratual serão formalmente motivados nos autos do

processo, facultada a defesa prévia do interessado e assegurados o contraditório e a

ampla defesa.

20.7. A rescisão administrativa ou amigável será precedida de autorização escrita e

fundamentada por autoridade competente.

ITEM 21 – DA REVERSÃO/DEVOLUÇÃO DOS BENS MÓVEIS E IMÓVEIS

Findada ou revogada a qualquer título ou tempo, a concessão onerosa de uso,

deverá a concessionária reverter o espaço em perfeitas condições de uso,

conservação e higiene, reparando, às suas custas, qualquer dano ou defeito

ocorrido, ou indenizar a concedente, o valor correspondente em dinheiro, a ser

recolhido através da Guia de Recolhimento da União, ressalvado o desgaste

decorrente do uso normal e em razão do decurso do tempo.

21.1. Terminada a concessão onerosa de uso ou verificado o abandono do seu

objeto, por prazo superior a 10 (dez) dias, poderá o concedente promover a imediata

remoção compulsória de quaisquer bens que não tenham sido espontaneamente

retirados do local, quer pela concessionária, quer por seus empregados,

subordinados, prepostos, contratantes ou terceiros.



21.2. Os bens poderão ser removidos pela concedente para qualquer local, não ficando responsável, em qualquer hipótese, por quaisquer danos que a eles sejam causados antes, durante ou depois da remoção, nem pela sua guarda e conservação.

21.3. Se os bens removidos não forem retirados do local para onde venham a ser transferidos, dentro do prazo de 30 (trinta) dias, poderá a Concedente, a seu exclusivo critério:

a) Doá-los a qualquer instituição beneficente, ou, quando de valor expressivo, deles dispor livremente;

b) Aliená-los, devendo, nesta hipótese, dar ingresso da quantia apurada na receita própria da concedente.

<u> ITEM 22 – DAS DISPOSIÇÕES GERAIS</u>

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

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

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

22.3. É facultada à autoridade superior, em qualquer fase da licitação, a promoção de diligência destinada a esclarecer ou complementar a instrução do Processo, sendo vedada a inclusão posterior de documento ou informação que já deveria constar no ato da sessão pública.

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



- 22.5. Incumbe à Concedente providenciar a publicação do extrato do Contrato ou instrumento equivalente no Diário Oficial, conforme dispõe a legislação vigente.
- 22.6. O proponente é responsável pela fidelidade e legitimidade das informações e/ou documentos apresentados em qualquer fase da licitação.
- 22.7. Após apresentação da proposta, não cabe desistência, da mesma.
- 22.8. Se alguma data marcada ou de fim de contagem de prazo coincidir com decretação de feriado ou outro fato superveniente de caráter público que impeça a realização de qualquer procedimento, este será automaticamente prorrogado até o primeiro dia útil subsequente.
- 22.9. Na contagem dos prazos estabelecidos neste Edital e seus Anexos, excluir-se-á o dia do início e incluir-se-á o do vencimento, em ambos os casos, só se iniciam e vencem os prazos em dias de expediente no Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia de Mato Grosso IFMT Reitoria.
- 22.10. Qualquer pedido de esclarecimento em relação a eventuais dúvidas na interpretação do presente Edital e seus Anexos deverá ser encaminhado, por escrito, para Comissão Permanente de Licitação do Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia de Mato Grosso Reitoria localizada na Avenida Senador Filinto Muller, 953 CEP: 78043-400, Cuiabá MT e/ou no e-mail cpl@ifmt.edu.br.
- 22.11. A homologação do resultado desta licitação não implicará em direito à contratação.
- 22.12. Qualquer alteração de prazo será comunicada por escrito, às empresas que retiraram o Edital.
- 22.13. O Contrato tratado neste Edital só terá eficácia a partir da publicação do seu extrato no Diário Oficial da União, nos termos do parágrafo único do art. 61, da Lei nº. 8.666/93.
- 22.14. A concessionária se responsabilizará pela regularização fiscal do empreendimento da cantina e responderá integralmente pelo cumprimento das

obrigações fiscais perante o fisco Federal, Estadual, Municipal e outras obrigações

legais, e ainda, deverá manter todas as condições iniciais de habilitação durante

toda a vigência do contrato.

22.15. A ação de fiscalização não exonera a contratada de suas responsabilidades

contratuais.

22.16. É expressamente proibida a contratação de servidor pertencente ao Quadro

de Pessoal do Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia de Mato Grosso

durante a vigência do contrato.

22.17. A Licitante enquadrada na situação jurídica de "Microempresa" ou "Empresa

de Pequeno Porte" que quiser utilizar-se dos beneficios concedidos pela Lei

complementar nº 123/2006 e Decreto 6.204/2007 deverá comprovar tal condição

em observância a todas as regras contidas na Instrução Normativa n.º 103, do

Departamento Nacional de Registro Comercial, de 30 de Abril de 2007.

22.18. Os licitantes poderão vistoriar para averiguação do local onde será prestado

o serviço da cantina, devendo inicialmente agendar as visita técnicas com o

Departamento de Administração do Campus Avançado Diamantino, na Rodovia

Roberto Campos - Novo Diamantino, CEP: 78400-970 - Diamantino/MT, nos

horários de 08:00 às 13:00, através do telefone (65) 3337-1005, que serão

acompanhados por servidor indicado pelo Campus Avançado Diamantino,

oportunidade em que será fornecida aos presentes o Termo Vistoria / Visita do

Local (Anexos III do Edital).

22.19. As questões decorrentes do presente instrumento, que não possam ser

dirimidas administrativamente, serão processadas e julgadas na Justiça Federal, no

Foro da cidade de Cuiabá/MT, Seção Judiciária de Mato Grosso, com exclusão de

qualquer outro, por mais privilegiado que seja.

Cuiabá, 22 de novembro de 2016

Elaborado por:

Augusto Cézar D'Arruda

p. 26



Membro da Comissão de Licitação/ PROAD/ IFMT

Aprovo o presente Edital:

Cuiabá, 22 de novembro de 2016.

JOSÉ BISPO BARBOSA

Reitor do Instituto Federal de Mato Grosso – IFMT



SECRETARIA DE EDUCAÇÃO TÉCNICA E TECNOLÓGICA INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DE MATO GROSSO

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 Avançado Diamantino, para o fornecimento de lanches à comunidade acadêmica, no Prédio do Campus Avançado Diamantino, situado à Rodovia Roberto Campos – Novo Diamantino, CEP: 78400-970 – Diamantino/MT.

1.1. O espaço público a ser concedido compreende uma área total de 24,00 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 Diamantino 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 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 Avançado de Diamantino do Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Mato Grosso possui atualmente 24 (vinte e quatro) servidores e aproximadamente 320 (trezentos e vinte) alunos matriculados (Cursos regulares e de Formação Inicial Continuada-FIC), além de 11 (sete) 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.

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 artigo 17, combinado com I, do artigo 22 e no § 3° do artigo 23 da Lei n° 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 previsto 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;
- 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 <u>letivos</u> de 7h às 11:00 conforme o calendário escolar.

5.1. A critério da Administração do Campus Avançado Diamantino, 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, Iorgutes 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;
- 5.8. O IFMT Campus Avançado Diamantino poderá cancelar a venda de toda e qualquer mercadoria ou produto, quando julgar inconveniente a mercadoria;
- 5.9. A Concessionária deve utilizar as instalações cedidas pelo IFMT Campus Avançado Diamantino 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,



SECRETARIA DE EDUCAÇÃO TÉCNICA E TECNOLÓGICA INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DE MATO GROSSO

sendo que qualquer outra atividade deverá ser autorizada pelo IFMT – Campus Avançado Diamantino;

- 5.11. 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 balas e 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 Avançado Diamantino, ou por tabelamento estipulado por órgão competente, se houver.
- 5.12.1. Os preços dos alimentos serão apresentados ao fiscal do contrato e definidos anteriormente ao inicio 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 inicio 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 Avançado Diamantino, 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 será permitida 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 Avançado Diamantino, o qual só permitirá a entrada de funcionários

devidamente credenciados.

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 Avançado Diamantino.

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 Avançado Diamantino, se convier.
- 5.23. Caberá a Concessionária proporcionar atendimento compatível com a demanda.

ITEM 06 - DAS OBRIGAÇÕES DA CONCESSIONÁRIA

- 6.1. Responsabilizar 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 Avançado Diamantino.
- 6.2. Na prestação dos serviços, a empresa CONCESSIONÁRIA deverá executá-los, observando-se rigorosamente as disposições deste Projeto Básico;
- 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, 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 Avançado Diamantino 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;
- 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 Avançado Diamantino - IFMT, documentos que comprovem a procedência dos alimentos e utensílios utilizados;

- 6.15. Respeitar as normas e procedimentos do Campus Avançado Diamantino 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 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 Avançado Diamantino 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 Avançado Diamantino 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;
- 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 Avançado Diamantino 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 Avançado Diamantino 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 Avançado Diamantino - 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

asseados, quer no aspecto pessoal, quer no vestuário e calçado, substituindo-se

imediatamente, por solicitação do IFMT - Campus Avançado Diamantino, 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);
- 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 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:



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 Edilício, 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;

- 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;

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:
- 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:
- * 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 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 4º 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 Avançado Diamantino - 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	06	Barra de Cereal				
	plástica		Integral/Light/Diet				
07	Barras de cereais com e sem	08	Biscoito				
	açúcar		norma/Integral/Light/Diet				
09	Bolo (fatia) fubá, cenoura,	10	Cachorro-quente (preparadas no				
	chocolate, integral, e outros		momento do consumo)				
11	Café com leite (leite	12	Café tradicional açúcar ou				
	desnatado/(açúcar ou adoçante)		adoçante				
13	Chás: de camomila, mate, preto,	14	Empadas diversas				
	erva cidreira, hortelã, maçã etc.						
15	Enrolado com presunto	16	Enrolado com salsicha				
17	Esfirra de carne bovina	18	Esfirra de Frango				
19	Salgado Assado Recheado com	20	Pizza pedaço diverso sabores				
	Hambúrguer e Queijo muçarela						
21	Frutas (maça, pêra, banana,	22	Leite (frio e quente) (leite integral,				
	mamão, etc.)		desnatado, com açúcar ou				
		0.4	adoçante)				
23	Leite com chocolate (leite	24	Misto quente (preparadas no				
	integral, desnatado, com açúcar		momento do consumo)				
	ou adoçante) (preparadas no momento do consumo)						
25	Pão com manteiga (preparadas	26	Pão com ovo (preparadas no				
20	no momento do consumo)	20	momento do consumo)				
27	Pão com presunto (preparadas	28	Pão com queijo (preparadas no				
	no momento do consumo)		momento do consumo)				
29	Pão com requeijão (preparadas	30	Pão de queijo				
	no momento do consumo)		1 J.				
31	Picolé de frutas e ao leite	32	Refrescos de diversos tipos				
			preparados a partir da polpa da				
			fruta				
33	Refrigerantes em lata ou	34	Refrigerantes servidos em copos				
	acondicionados em saquinhos		de 300 ml / 400 ml, 500 ml e				
	(norma/diet/light)		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,	38	Sanduíches naturais (composição				
	hambúrguer, cheeseburguer,		variadas com frango desfiado,				
	cheeseburguer, salada,		cenoura, saladas, atum, ovos,				



	eggsburguer, peito de frango, com pão normal ou integral		ricota, ameixa, peito de peru defumado, presunto, salame e
	(preparadas no momento do		queijos variados) (preparadas no
	consumo)		momento do consumo)
39	Sucos naturais: laranja, abacaxi,	40	Tapioca simples e recheada
	maracujá, limão, acerola, manga		
	etc. (com açúcar ou adoçante)		
	com leite integral, desnatado e		
	sem (preparadas no momento do		
	consumo)		
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.
- 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 Avançado Diamantino.

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

prestação dos serviços, em quantidade suficiente a proporcionar um bom

atendimento;

10.1. A área física objeto do edital é de 24,00 m2

10.2. A Concessionária deve declarar, expressamente, em termo próprio, o

recebimento das instalações de propriedade do IFMT - Campus Avançado

Diamantino, 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.

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 Avançado Diamantino - 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 Avançado Diamantino 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 Avançado Diamantino se for justificado o interesse publico, diminuindo também, proporcionalmente, o valor pago pela concessionaria.
- 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.

<u>ITEM 11 – DA MANUTENÇÃO E REPARO</u>

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

Diamantino, mediante contrato de concessão onerosa de uso assinado pela Direção

Geral do 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 Avançado Diamantino.

ITEM 13 - DO PAGAMENTO MINIMO PELA CONCESSÃO DE USO

A CONCESSIONÁRIA pagará no mínimo ao IFMT - CAMPUS AVANÇADO

DIAMANTINO, pela concessão de uso da lanchonete a importância de R\$ 604,80



(seiscentos e quatro reais e oitenta centavos), 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 agua, esgoto, energia elétrica não estão inclusas no valor da concessão.

- 13.1. 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 principio da economicidade o qual teríamos que arcar com o custo da Contratação junto a Caixa Econômica Federal para realizar esta avaliação.
- 13.2. Nos períodos de férias escolares e paralisações (greves gerais) das atividades de ensino e administrativas do Campus Avançado Diamantino 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:
- a) As taxas a serem cobradas de água e esgoto estão embutidos no valor do aluguel.
- 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 do IFMT - Campus Avançado

Diamantino até o 5° 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 Avançado Diamantino 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.

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

p. 54



Departamento de Administração do Campus Avançado Diamantino, pelo telefone (65) 3337-1005, 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.

<u>ITEM 17 – DA FISCALIZAÇÃO</u>

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 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 Avançado Diamantino IFMT, na qual se reserva o direito sem que, de qualquer forma restrinja a plenitude da 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.

<u>ITEM 18 – DAS DISPOSIÇÕES GERAIS</u>

A Direção do Campus Avançado Diamantino 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 Avançado

Diamantino/IFMT, levando o caso junto a Direção do Campus para providencias

cabíveis e deliberação.

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.



ANEXO II

MODELO DE PROPOSTA

À Comissão Permanente de Licitação do Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia de Mato Grosso.

Serve o presente para encaminhamento da nossa proposta de preços relativa à concorrência em referência, conforme especificado abaixo:

"Concessão onerosa de uso do espaço físico destinado à implantação e exploração da Lanchonete/Cantina na sede do Campus Avançado Diamantino, com a área total de 24,00 m² de área privativa."

Declaramos ter pleno conhecimento de todas as condições de execução dos serviços e termos do Edital e seus anexos, inclusive, sobre espaço físico e condições para a execução do Contrato, caso sejamos vencedores deste certame e, portanto, propomos:

para

aluguel:

R\$

a)

Valor

mensal

proposto

extenso);	(míniı	no	:	men	sal
estipulado R\$ 604,80), lanchonete, conf	orme dispos	sto no	Caput	do	item	13	do
Projeto Básico.							
b) Prazo de validade da proposta:	dias (n	nínimo	60 dias)			
IDENTIFICAÇÃO DA PROPONENTE:							
RAZÃO SOCIAL:						-	
CNPJ N°. :	-						
ENDEREÇO :							
FONE/FAX P/CONTATO:							
E-MAIL :							
,//2016.							

Nome e assinatura do Representante Legal

(por



ANEXO III

TERMO DE VISTORIA / VISITA DO LOCAL

Atestamos	em atendimento à	condi	ção pr	evista 1	no subi t	tem 7.3	3 , do	Edital	da
Licitação	Concorrência	n°	01	/20	16,	que	0	Sen	hor,
						, port	ador (a	a) do	CPF
n°			Rep	resentar	nte	da		emp	resa
estabelecid	a no		(a)					,	
				,	compa	receu	pera	ante	O
representai	nte do Instituto Fe	deral d	le Edu	ıcação,	Ciência	e Tecr	ologia	do N	/Iato
Grosso -	IFMT e vistorio	u o	local	objeto	desta	licitaçã	io sit	uado	na
, Mun	icípio de					,	tomar	ıdo p	—— lena
ciência das	condições e peculia	ıridades	s existe	entes.					
Local e data	a								
Representa	nte do IFMT								
Assinatura (Representa	e carimbo ante da empresa)								



ANEXO IV

DECLARAÇÃO CONHECIMENTO DE INFORMAÇÕES E CONDIÇÕES DO LOCAL

A empresa (nome da empresa), inscrita no CNPJ/MF N°. (n° do CNPJ), sediada em (endereço completo), por intermédio de seu representante legal o(a) Sr.(a). (nome do representante), portador(a) da Carteira de Identidade n° (n° da CI) e do CPF n° (n° do CPF), DECLARA, que tomou conhecimento de todas as informações e das condições locais para o cumprimento das obrigações objeto da licitação.

(Local e Data)

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



ANEXO V

DECLARAÇÃO NOS TERMOS DO INCISO XXXIII, DO ART. 7° DA CF/88 (MODELO)

A (Razão Social da empresa) com endereço à, DECLARA, para fins do disposto no inciso V do art. 27 da Lei nº 8.666/93, acrescido pela Lei nº 9.854/99, que não emprega menor de dezoito anos em trabalho noturno, perigoso ou insalubre e não emprega menor de dezesseis anos.

emprega menor de dezesseis anos.
() Ressalva: emprega menor, a partir de quatorze anos, na condição de aprendiz.
Local e data:
(assinatura):
(nome do representante legal pela empresa)
(n.º do RG do signatário ou outro documento equivalente)
(n.º CPF do signatário)

Observação:

EM CASO AFIRMATIVO, ASSINALAR A RESSALVA ACIMA



ANEXO VI

DECLARAÇÃO DE ATENDIMENTO AO §2°, ART. 32 DA LEI N° 8.666/93

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

(Local e Data)

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



ANEXO VII

DECLARAÇÃO PARA VERIFICAÇÃO DE DOCUMENTAÇÃO ATRAVÉS DO SICAF

Declaramos em atendimento ao previsto no item 07 do edital da Concorrência Pública nº 01/2016, que as informações constantes dos documentos exigidos nos subitens 7.1 e 7.2 e 7.4, deverão ser verificados pela Comissão de Licitação, através do Cadastramento e Habilitação Parcial da Empresa no SICAF.

Local e data

Assinatura e carimbo

(representante legal)



ANEXO VIII

TERMO DE VISTORIA E RESPONSABILIDADE DAS INSTALAÇÕES

Aos dia	as do mês	de	do	ano de j	, 0	vistoriador ab	oaixo	
assinado, apres	senta sua	vistoria do imó						
ocupante, na pessoa abaixo qualificada, reconhecendo a exatidão do termo do								
vistoria e responsabilidade, DECLARA estar de acordo com o seu teor, assumindo a								
_								
responsabilidad	ie peias ai	terações ocorrid	as dura	inte a su	a ocupaç	ção do imovel,	bem	
como aquelas e	stipuladas	s no contrato de	conces	são onerc	osa de us	80.		
Campus	Diamantino							
Endereço	Rodovia Robe	rto Campos – Novo Dia	mantino,	CEP: 78400-9	970 – Diama	antino/MT		
Local	Lanchonete					,		
Área do Terreno	24,00 m2 de área	a privativa						
Subáreas	sanitários e Circ	ulação Geral						
Número de Pavimentos	1	T .						
ITEM	QUANTIDADE	CRITÉRIO		1	AVALIAÇÃO			
		Funcionamento	() Bom	()Regular	() Ruim	() Não Tem		
Janelas Basculantes		Pintura	() Bom	()Regular	() Ruim	() Não Tem		
		Ferrolhos/Puxadores	() Bom	()Regular	() Ruim	() Não Tem		
		Vidros	() Bom	()Regular	() Ruim	() Não Tem		
		Estado Geral	() Bom	()Regular	() Ruim	() Não Tem		
Portas		Pintura	() Bom	()Regular	() Ruim	() Não Tem		
		Fechaduras/Dobradiças	() Bom	()Regular	() Ruim	() Não Tem		
Davida.		Estado de Conservação	() Bom	()Regular	() Ruim	() Não Tem		
Paredes		Pintura	() Bom	()Regular	() Ruim	() Não Tem		
Azuloias		Infiltrações/Trincas	() Bom	()Regular	() Ruim	() Não Tem		
Azulejos Pisos		Estado de Conservação Estado de Conservação	() Bom	()Regular ()Regular	() Ruim () Ruim	() Não Tem () Não Tem		
Teto/Forro		Estado de Conservação	() Bom () Bom	()Regular	() Ruim	() Não Tem		
Telhado		Estado de Conservação	() Bom	()Regular	() Ruim	() Não Tem		
Temado		Instalações hid	1, ,	()//cgului	() Kullii	() Nuo Telli		
Pia de Cozinha		Estado de Conservação	() Bom	()Regular	() Ruim	() Não Tem		
Torneiras		Estado de Conservação	() Bom	()Regular	() Ruim	() Não Tem		
Tanque		Estado de Conservação	() Bom	()Regular	() Ruim	() Não Tem		
Ralos		Estado de Conservação	() Bom	()Regular	() Ruim	() Não Tem		
Canos e Instalações		Estado de Conservação	() Bom	()Regular	() Ruim	() Não Tem		
		Instalações hidrául			10 / 2			
Interruptores		Estado de Conservação	() Bom	()Regular	() Ruim	() Não Tem		
Tomadas		Estado de Conservação	() Bom	()Regular	() Ruim	() Não Tem		
Luzes/Globos/Luminárias		Estado de Conservação	() Bom	()Regular	() Ruim	() Não Tem		
		Observaçi	ŏes					
Situ	uação Geral do Im	nóvel	() Bom	()Regular	() Ruim			
	Campus A	vançado Diamar	 itino		Ocupa	ante/Contratac	 da	



ANEXO IX

TERMO VISTORIA E RESPONSABILIDADE DE EQUIPAMENTOS E MATERIAIS

Aos _	dias do	mês de		d scrita	o ano de no CN	, a emp PJ sob	resa nº.		
		abai				oria dos materi			
equipamentos, especificada no presente Termo, e o ocupante, na pessoa abaixo									
	icada, reconhece		_		_	-			
	ARA estar de ac								
	ções ocorridas o				_	_			
	iladas no contrato					•			
I									
	Diamantino								
	Rodovia Roberto Campo	s – Novo Diar	nantino, CEP	: 78400-970 – D	Diamantino/MT				
Local	Lanchonete								
ITEM	DESCRIÇÃO			AVALIAÇÃO DOS I	MATERIAIS				
1	1 Unidade - Extintor CO2	() Funciona	() Funciona Parcialmente	() NãoFunciona	()Impróprio para uso	() Outros. Espcificar no Campo de Observação			
2	02 Unidades - Lâmpada	() Funciona	() Funciona Parcialmente	() Não Funciona	()Impróprio para uso	() Outros. Espcificar no Campo de Observação			

Vistoriador/Campus Avançado Diamantino Ocupante/Contratada



ANEXO X

DECLARAÇÃO DE ELABORAÇÃO INDEPENDENTE DE PROPOSTA

CONFORME ANEXO I DA INSTRUÇÃO NORMATIVA Nº 2, DE 16 DE SETEMBRO DE 2009, DA SECRETARIA DE LOGÍSTICA E TECNOLOGIA DA INFORMAÇÃO DO MINISTÉRIO DO PLANEJAMENTO, ORÇAMENTO E GESTÃO

CONCORRÊNCIA N° 01/2016

(rep	resentante do licitante), portador
da Cédula de Identidade RG nº e	do CPF nº, como
representante devidamente constituído de	(identificação
do licitante ou do Consórcio), inscrita no CN	PJ nº, doravante
denominado (Licitante / Consórcio), para fins d	o disposto no Edital da presente
Licitação, declara, sob as penas da lei, em espec	tial o art. 299 do Código Penal
Brasileiro, que:	
(a) a proposta apresentada para participar da pre	sente Licitação foi elaborada de
maneira independente (pelo \square Licitante / \square Consó	rcio), e o conteúdo da proposta
não foi, no todo ou em parte, direta ou indireta	mente, informado, discutido ou
recebido de qualquer	
outro participante potencial ou de fato da presente	Licitação, por qualquer meio ou
por qualquer pessoa;	
(b) a intenção de apresentar a proposta elabora	da para participar da presente
Licitação não foi informada, discutida ou recebida	de qualquer outro participante
potencial ou de fato da presente Licitação, por o	qualquer meio ou por qualquer
pessoa;	
(c) que não tentou, por qualquer meio ou por qualq	uer pessoa, influir na decisão de
qualquer outro participante potencial ou de fato	da presente Licitação quanto a
participar ou não da referida licitação;	



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

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

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

Município de	, em _	de	de
(assinatura da	renresentante legal	do □ Licite	——— ante / □ Consórcio)



ANEXO XI

MINUTA DO CONTRATO Nº /2016

TERMO DE CONTRATO DE CONCESSÃO **ONEROSA** DE USO N°. **DESTINADA** Α **IMPLANTAÇÃO** \mathbf{E} **EXPLORAÇÃO COMERCIAL** DA LANCHONETE **CANTINA** DO IFMT/CAMPUS AVANÇADO DIAMANTINO, QUE ENTRE SI CELEBRAM O INSTITUTO **FEDERAL** EDUCAÇÃO, CIÊNCIA DE **TECNOLOGIA** MATO **GROSSO** DE REITORIA \mathbf{E} A **EMPRESA**

A União, por intermédio do INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DE MATO GROSSO com sede na Av. Senador Filinto Muller, nº. 953, Bairro Duque de Caxias II, CEP: 78043-400, Bairro Duque de Caxias II, na cidade de Cuiabá/MT, inscrito(a) no CNPJ sob o nº 10.784.782/0001-50, neste ato representado(a) pelo(a) Magnifico Reitor, nomeado(a) pela Portaria nº, de de de 20..., publicada no DOU de de de, inscrito(a) no CPF n°, portador(a) da Carteira de Identidade n° doravante denominada CEDENTE e, de outro lado a Empresa ______, com sede na ______, inscrito(a) no CNPJ sob o nº _____, neste ato representado por seu Sócio Proprietário o Sr(a). ______, inscrito(a) no CPF nº _____, portador(a) da Carteira de Identidade nº _ ____, em conformidade com _ daqui por diante, denominada simplesmente CONCESSIONÁRIA, tendo em vista o que consta no Processo nº 23188.006683.2016-39 do IFMT, resolvem celebrar o presente Contrato, da qual serão partes integrantes o Edital relativo à Concorrência nº. 01/2016 e seus anexos, sujeitando-se as partes contratantes às normas disciplinares da Lei n.º 8.666/93, com suas alterações e demais legislações pertinentes, bem como pelo Decreto Lei n. 9.760 de 05/09/46 e a Lei n. 9.636 de 15/05/98, e também, pelas cláusulas e condições a seguir enunciadas:

CLAUSULA PRIMEIRA - DO OBJETO

Concessão de uso do espaço físico destinado ao funcionamento da lanchonete do Instituto Federal, Ciência e Tecnologia do Mato Grosso, Campus Avançado Diamantino, para o fornecimento de lanches à comunidade acadêmica, no Prédio do Campus Avançado Diamantino, situado à Avenida Senador Filinto Muller, 953 – CEP: 78043-400, Cuiabá – MT.



PARAGRAFO UNICO

O espaço público a ser concedido compreende uma área total de 24,00 m², disponível para funcionamento da lanchonete, não possuindo mobiliários e equipamentos.

CLAUSULA SEGUNDA - DAS CONDIÇÕES PARA ASSINATURA DO CONTRATO

O Contrato será assinado, pela CONCESSIONÁRIA, no prazo máximo de 5 (cinco) dias contados a partir da convocação para a assinatura do mesmo, onde a mesma deverá está em situação regular junto ao SICAF, como também será indispensável a assinatura dos Termos de Responsabilidade dos bens do IFMT – Campus Avançado Diamantino. Que vão ficar sobre sua responsabilidade.

PARAGRAFO ÚNICO

Vincula-se ao presente Contrato, o disposto no instrumento editalício e seus anexos, bem como a proposta e documentação apresentada pela CONCESSIONÁRIA.

CLAUSULA TERCEIRA - DO PRAZO DE VIGÊNCIA DO CONTRATO

O presente Contrato terá validade de 12 (doze) meses, com início a partir da data de sua assinatura, podendo ser renovado por igual período, até o limite de 60 (sessenta) meses estabelecido na Lei nº 8.666/93 e alterações posteriores.

PARAGRAFO ÚNICO

Na hipótese de não haver interesse na prorrogação do Contrato, comunicar a CONCEDENTE com antecedência mínima de 45 dias sob pena de sanção administrativa caso não faca.

CLAUSULA QUARTA - DA PRESTAÇÃO DOS SERVIÇOS

Os serviços a serem prestados no espaço, objeto desta concessão, será o fornecimento de lanches conforme Projeto Básico, anexo do Edital.

CLAUSULA QUINTA - DO VALOR E PAGAMENTO

A CONCESSIONÁRIA pagará ao IFMT – CAMPUS AVANÇADO DIAMANTINO, pela concessão de uso da lanchonete a importância de R\$ _____ (_____), conforme resultado da Concorrência nº 01/2016.

PARAGRAFO PRIMEIRO

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

PARAGRAFO SEGUNDO



Demais normativas com relação ao pagamento estão incluídas no ITEM 13 do Projeto Básico (Anexo I), que faz parte integrante deste Edital para todos os efeitos.

<u>CLAUSULA SEXTA - DAS OBRIGAÇÕES DA CONCESSIONÁRIA E DA CONCEDENTE</u>

As condições e obrigações das partes estão incluídas respectivamente no Item 06 e 07 do Projeto Básico (Anexo I), que faz parte integrante deste Edital para todos os efeitos, sem prejuízo de outras obrigações decorrentes das legislações aplicáveis à concessão de uso em tela.

CLAUSULA SÉTIMA - DAS SANÇÕES

As sanções relacionadas à execução do contrato são aquelas previstas no Item 19 do presente Edital.

CLÁUSULA SÉTIMA - DAS INSTALAÇÕES E BENFEITORIAS

As regras a estabelecidas a cerca das instalações e benfeitorias estão incluídas nos Itens 10 e 11 do Projeto Básico (Anexo I), que faz parte integrante do Edital para todos os efeitos, sem prejuízo de outras obrigações decorrentes das legislações aplicáveis à concessão de uso em tela.

<u>CLAUSULA OITAVA – DA REVERSÃO/DEVOLUÇÃO DOS BENS MÓVEIS E IMÓVEIS</u>

As regras estabelecidas quanto à reversão/devolução dos bens móveis e imóveis são aquelas previstas no Item 21 do Edital de Concorrência Pública nº 01/2016.

CLAUSULA NONA – DA RESCISÃO CONTRATUAL

As regras estabelecidas quanto à rescisão contratual são aquelas previstas no Item 20 do presente Edital de Concorrência Pública nº 01/2016.

CLÁUSULA DÉCIMA - DA ALTERAÇÃO

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

CLÁUSULA DÉCIMA PRIMEIRA - DA FISCALIZAÇÃO

As regras e normativas a respeitos da fiscalização estão previstos no Item 17 do Projeto Básico (Anexo I), que faz parte integrante deste Edital para todos os efeitos.

CLÁUSULA DÉCIMA TERCEIRA - DA PUBLICAÇÃO

Incumbirá à concedente providenciar a publicação do extrato deste Contrato no DOU que é condição indispensável para sua eficácia, que será providenciada até o



5° dia útil do mês seguinte ao da sua assinatura, para ocorrer no prazo de 20 (vinte) dias, daquela data, nos termos do Parágrafo Único, do Art. 61 da Lei n°. 8.666/93.

CLÁUSULA DÉCIMA QUARTA - DA VINCULAÇÃO

Este Contrato está vinculado ao Edital de Licitação da Concorrência nº 01/2016, seus anexos e à proposta do licitante vencedor.

<u>CLÁUSULA DÉCIMA QUINTA - DOS CASOS OMISSOS E LEGISLAÇÃO</u> APLICÁVEL

Os casos omissos ou excepcionais, não previstos neste Contrato, deverão ser submetidos, com brevidade e por escrito, à apreciação das partes e serão resolvidos de acordo com a Lei n.º 8.666/93, e demais normas aplicáveis na espécie.

CLÁUSULA DÉCIMA QUINTA - DO FORO

RG n°:_____/____

Fica eleito o foro da Justiça Federal, no Foro da Cidade de Cuiabá, Seção Judiciária de Mato Grosso, para dirimir quaisquer dúvidas decorrentes do presente Contrato, com renúncia de qualquer outro. E, por estarem de acordo, lavrou-se o presente termo em 03 (três) vias de igual teor e forma, as quais foram lidas, aceitas e assinadas pelas partes contratantes, na presença das testemunhas abaixo.

Cuiabá/MT, ____ de _____ de 2016.

RG n°:_____/____

CONCEDENTE

JOSÉ BISPO BARBOSA
REITOR
IFMT – REITORIA

TESTEMUNHAS:

Nome:

Nome:

CPF:______

CPF:_____

CPF:_____