



MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO  
SECRETARIA DE EDUCAÇÃO PROFISSIONAL E TECNOLÓGICA  
INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DE  
MATO GROSSO - CAMPUS SÃO VICENTE – GABINETE DA DIREÇÃO



## ANEXO I

### TERMO DE REFERÊNCIA

Processo Administrativo nº. 23197.034996.2017-59

#### 1. DO OBJETO

**1.1.** A presente licitação tem por objeto a **CONCESSÃO ONEROSA DE USO DO ESPAÇO FÍSICO DESTINADO À IMPLANTAÇÃO E EXPLORAÇÃO DA LANCHONETE/CANTINA NA SEDE DO INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DE MATO GROSSO - CAMPUS SÃO VICENTE, COM ÁREA TOTAL DE 87,50m<sup>2</sup>**, situado as margens da BR 364 – KM 329, vila de São Vicente, Cuiabá, Mato Grosso, CEP 78106-000, a 90KM de Cuiabá- sentido a Rondonópolis-MT, (endereço postal: rua Pau Brasil, nº 183, Caixa Postal nº 3108, Agência Coxipó da Ponte, Bairro Jardim das Palmeiras - CEP: 78080-970 - Cuiabá/MT - Fone: (65) 3341-2133 E-mail: [gabinete@svc.ifmt.edu.br](mailto:gabinete@svc.ifmt.edu.br)); visando ao atendimento dos estudantes e servidores do IFMT Campus São Vicente e ao público em geral.

**1.2** A área objeto desta licitação destina-se exclusivamente para o fim específico a que foi proposta, sendo expressamente vedado o seu uso por terceiros, a qualquer título ou forma, ou pela CONCESSIONÁRIA, para outras finalidades.

**1.3** Para fins de referência, o valor mínimo a ser cobrado pela concessão do espaço físico objeto deste termo de referência é de R\$ 820,40 (oitocentos e vinte reais e quarenta centavos) mensais, cuja estimativa para 12 meses é de R\$ 9.844,80 (nove mil, oitocentos e quarenta e quatro reais e oitenta centavos), de acordo com o quadro abaixo:

ITEM	Descrição	Unidade de medida	Quant.	Valor estimado mensal	Valor estimado anual	Total Geral
001	Concessão de área física 87,50m <sup>2</sup> para prestação de serviços de lanchonete/cantina.	Serviço/ Mês	12	R\$ 820,40	R\$ 9.844,80	R\$ 9.844,80

**1.4** O valor de referência foi obtido por meio da avaliação de imóvel para aluguel, elaborado pelo Departamento de Engenharia e Planejamento Estrutural do IFMT, anexo.

**1.5** Ao valor mensal ofertado pela CONCESSIONÁRIA serão acrescidos gastos com o consumo de energia elétrica e taxa de consumo de água, durante o mês de referência, não sendo permitida a concessão de “subsídios indevidos” aos ocupantes do espaço.

#### 2. JUSTIFICATIVA E OBJETIVO DA CONTRATAÇÃO

**2.1.** Atualmente, o IFMT - Campus São Vicente conta com 447 (quatrocentos e quarenta e sete) alunos, com previsão de entrada de mais 205 para o ano 2018, deses 300 alunos são internos e 352 semi-internos totalizando 652 (seiscentos e cinquenta e dois) alunos matriculados para o ano letivo de 2018, nos cursos: Técnico em Agropecuária e Bacharelado em Zootecnia, tendo esses, aulas teóricas e práticas nos horários matutino, vespertino. Além disso, o Campus possui aproximadamente 150 (cento e cinquenta) servidores, bem como 47 (quarenta e sete) funcionários terceirizados.

**2.2.** Assim sendo, a concessão em questão pretende viabilizar o exercício de atividades de apoio, de modo a promover facilidades aos usuários dos serviços precípuos prestados pelo IFMT Campus São Vicente, sejam servidores da instituição, seja a comunidade acadêmica, ou mesmo, a comunidade em geral, os quais poderão gozar dos serviços ofertados, sem necessidade de deslocamentos. Considerando ainda, que o Campus São Vicente está localizado na zona rural, distante de tudo, não tendo nas proximidades qualquer restaurante, ou até mesmo transporte público para deslocamento.

**2.3.** Considerando que a concessão de uso se destina ao fornecimento de alimentos, se faz necessário que os produtos oferecidos sejam de qualidade, e o cardápio diversificado, com opções de lanches rápidos e refeições capazes de suprir dignamente as demandas de quem consumirá os produtos.

**2.4** Considerando a localização geográfica do Campus São Vicente e frente a ausência de fornecedores próximos à instituição, vislumbra-se, na concessão proposta, uma possibilidade de que os usuários dos serviços oferecidos pelo IFMT Campus São Vicente tenham um suporte logístico capaz de viabilizar a permanência dos discentes, servidores, prestadores de serviços e comunidade em geral no interior do Campus, sem que haja necessidade deslocamento para locais mais distantes.

### **3. CRITÉRIO DE JULGAMENTO**

**3.1.** Dada à natureza do objeto pretendido, que tem por foco a prestação dos serviços de apoio que se dará com a concessão do uso de espaço físico, propõe-se a modalidade de **PREGÃO**, critério de julgamento **MAIOR OFERTA**, segundo as condições estabelecidas no Edital e nos seus anexos, cujos termos igualmente o integram, vislumbrando a garantia, de forma isonômica entre os candidatos, da escolha da proposta mais vantajosa.

### **4. LOCAIS E HORÁRIOS DE EXECUÇÃO DOS SERVIÇOS**

**4.1.** A área a ser concedida está localizada nas instalações do Instituto Federal de Mato Grosso Campus São Vicente, conforme demonstrado no parecer de avaliação de imóvel para aluguel elaborado pelo Departamento de Engenharia e Planejamento Estrutural do IFMT, anexo.

**4.2.** O serviço objeto desta concessão deverá ser realizado conforme definido abaixo, visando atender ao período de realização de suas atividades.

**4.2.1.** A Lanchonete/cantina deverá funcionar de segunda-feira a domingo, das 07h:00 às 22h:00 horas.

**4.3.** Os dias e o horário de funcionamento, incluindo o período de recesso escolar, sábado, domingo e feriados, podem ser alterados por interesse da CONCEDENTE e

devidamente comunicado à CONCESSIONÁRIA com antecedência mínima de 24h (vinte e quatro horas).

## **5. CUSTOS COM IMPOSTOS, TRIBUTOS, ACESSÓRIOS E OUTROS**

**5.1.** Os custos com os tributos, contribuições fiscais e parafiscais que incidam ou venham a incidir, direta e indiretamente, sobre os serviços, bem como as despesas com pessoal, manutenção e outros para execução do objeto, serão de responsabilidade única e exclusiva da empresa vencedora.

**5.2.** São custos da CONCESSIONÁRIA, todo e qualquer valor pertinente à aquisição de equipamentos, peças para substituição ou ainda para a prestação dos serviços como um todo, atendendo plenamente as necessidades da CONCEDENTE.

## **6. OBRIGAÇÕES DA CONCESSIONÁRIA**

**6.1.** Manter, durante a execução do contrato, todas as condições exigidas para a habilitação e qualificação nos termos da Lei 12.291/2010.

**6.2.** Atender a todas as determinações federais, estaduais e municipais, referentes ao objeto vinculado à concessão desta licitação.

**6.3.** Providenciar e manter atualizadas todas as licenças, alvarás e encargos tributários, civis e comerciais incidentes sobre as atividades a serem exercidas com base neste Termo de Referência.

**6.3.1.** A CONCESSIONÁRIA deve apresentar à CONCEDENTE, sempre que for solicitada, a documentação comprobatória citada neste item.

**6.3.2.** A não apresentação de qualquer certidão e/ou certificado exigidos neste documento constitui motivo para rescisão unilateral do contrato.

**6.4.** Apresentar à CONCEDENTE, no momento em que se iniciarem os serviços, nome completo e telefone do responsável pela CONCESSIONÁRIA, que será seu representante para sanar qualquer eventual dúvida durante a vigência contratual.

**6.5.** Indicar local para entrega de documento de qualquer natureza durante a vigência do contrato, ficando todos os empregados habilitados a recebê-lo.

**6.6.** Apresentar, por escrito, a tabela de todos os produtos que serão comercializados durante a vigência contratual com seus respectivos preços no momento da assinatura do contrato, para conferência e aprovação da CONCEDENTE, não sendo permitida qualquer inclusão de produtos após a assinatura do contrato sem prévia solicitação e autorização por escrito da CONCEDENTE.

**6.7.** Responsabilizar-se pelo recolhimento de tributos, obtenção de alvarás e quaisquer outros encargos tributários, civis ou comerciais incidentes sobre as atividades a serem exercidas com base neste termo de concessão.

**6.9.** Pagar mensalmente a contraprestação pecuniária decorrente da ocupação do espaço, até o 5º (quinto) dia útil após a emissão da Guia de Recolhimento da União - GRU pela CONCEDENTE, bem como, retirar mensalmente na CONCEDENTE, até o

5º (quinto) dia útil do mês, os boletos de contraprestação e proceder seu pagamento nas datas e condições definidas no presente instrumento.

**6.10.** Responsabilizar-se pela quitação de eventuais multas aplicadas por autoridade federal, estadual ou municipal relacionadas com os serviços prestados.

**6.11.** Exercer as atividades objeto desta concessão durante todo o período estipulado pela concedente para a realização de suas atividades.

**6.12.** Atender com a máxima polidez e presteza a comunidade acadêmica e todos aqueles que fizerem uso do ambiente objeto desta concessão.

**6.13.** Oferecer aos usuários produtos saudáveis e serviços de boa qualidade, observando as disposições da Lei nº. 11.346/06.

**6.14.** Fixar em local bem visível a tabela de preços previamente aprovada pela CONCEDENTE, obedecendo-a integralmente.

**6.15.** Observar a qualidade dos produtos e os preços indicados na tabela mencionada no item 6.14, submetendo previamente à aprovação da CONCEDENTE quaisquer modificações ou alterações dos produtos.

**6.16.** Zelar pela boa e completa execução dos serviços contratados, facilitando, por todos os meios ao seu alcance, a ampla ação fiscalizadora dos prepostos designados pela CONCEDENTE, atendendo prontamente às observações e exigências que lhe forem solicitadas.

**6.17.** Permitir a fiscalização da execução do contrato por seu fiscal ou por servidor designado pela CONCEDENTE.

**6.17.1** A contratante, através do fiscal reserva-se o direito de a qualquer tempo e hora, fazer inspeções locais para verificar as condições de higiene e limpeza do ambiente, podendo, para tanto, valer-se de profissionais de seu corpo técnico, bem como os das Secretarias de Saúde do Município ou do Estado.

**6.17.2** Além de se submeter à inspeção acima referida, a Concessionária fica obrigada facilitar o acesso dos servidores no exercício de suas atribuições e atendendo prontamente às exigências que lhe forem formuladas.

**6.18.** Corrigir imediatamente eventuais falhas observadas pelo fiscal do contrato ou pela CONCEDENTE.

**6.19.** Manter e conservar às suas expensas a área concedida, devolvendo-a à CONCEDENTE, quando do término ou da rescisão da presente concessão, desocupada e em perfeito estado de conservação, condições estas em que declara haver recebido o imóvel, incluindo pintura nova, nas mesmas cores, qualidade e padrão da original.

**6.20.** Assumir integral responsabilidade por todos e quaisquer danos, diretos ou indiretos, eventualmente causados à CONCEDENTE ou a terceiros, por si ou seus prepostos, em decorrência da execução do contrato.

**6.21.** Adquirir, instalar e manter às suas expensas, os equipamentos, móveis e utensílios necessários para o perfeito funcionamento desta concessão, devendo retirá-los do local quando do término ou rescisão do contrato, no prazo máximo de 3 (três) dias úteis após o encerramento contratual.

**6.22.** Sendo necessária a instalação de qualquer material ou equipamento, faz-se necessário que a CONCESSIONÁRIA obtenha a prévia aprovação da CONCEDENTE para instalá-lo na área concedida após a assinatura do presente instrumento.

**6.23.** Manter nas dependências da área concedida equipamentos de combate a incêndio de acordo com as normas vigentes.

**6.24.** Na hipótese de ser verificada a existência de cheiro e odor que possam gerar risco ou desconforto aos alunos, servidores e demais usuários do prédio, nas imediações da área concedida, caberá à CONCESSIONÁRIA elidir eventual risco ou desconforto, mediante instalação de exaustor ou equipamento equivalente.

**6.24.1** A instalação de qualquer equipamento, pela CONCESSIONÁRIA, deverá ser previamente apreciada e aprovada pela CONCEDENTE.

**6.25.** Manter, para a prestação dos serviços, inclusive no que tange a limpeza do local, empregados identificados, pelo menos com crachás de modo a demonstrar o vínculo com a CONCESSIONÁRIA, e que tenham condições e habilidades para executar suas tarefas.

**6.26.** Manter pessoal capaz de atender aos serviços sem interrupções, seja por motivo de férias, licença, falta ao serviço, demissão de empregados ou por qualquer outra razão, mantendo sempre o número de empregados necessários para a execução dos serviços.

**6.27.** Fornecer equipamentos de segurança, ferramentas e outros necessários para a devida prestação do serviço.

**6.28.** Assumir toda e qualquer obrigação trabalhista, previdenciária ou civil para com os empregados que exercerem suas atividades no local objeto desta concessão, devendo, antes do término do prazo do contrato, sanar possíveis pendências trabalhistas, relacionadas a salários, férias, aviso-prévio, recolhimento das contribuições trabalhistas e previdenciárias.

**6.28.1.** A inadimplência da CONCESSIONÁRIA com referência aos encargos estabelecidos não transfere a responsabilidade por seu pagamento à CONCEDENTE, nem poderá onerar o objeto deste documento, razão pela qual a CONCESSIONÁRIA renúncia expressamente a qualquer vínculo de solidariedade, ativa ou passiva, para com a CONCEDENTE.

**6.29.** Cumprir rigorosamente as normas de Medicina e Segurança do Trabalho, observando as determinações da Lei n.º 6.514, de 22/12/1977. Portaria n.º 3.214 de 8/6/1978 do Ministério do Trabalho, publicada no Diário Oficial da União de 6/7/1988 e suas NR's (Normas Regulamentadoras), oferecendo a seus empregados as garantias e medidas indispensáveis de proteção, segurança e higiene do trabalho, mediante o uso de meios de proteção na execução dos serviços.

- 6.30.** Assumir as despesas decorrentes de serviços e materiais de limpeza, energia elétrica, taxa do consumo de água da área ocupada/concedida.
- 6.31.** Providenciar, caso queira, sob as custas da Concessionária, a instalação e manutenção de gerador de energia elétrica.
- 6.32.** Providenciar, caso queira, sob as custas da Concessionária, a instalação de reservatório de água potável, com capacidade que atende as necessidades do objeto desta licitação, por até 3 dias consecutivos.
- 6.33.** Providenciar, caso queira, sob as custas da Concessionária, a segurança do local, sendo que a Concedente não se responsabilizará pelos arrombamentos e furtos no local do objeto desta licitação.
- 6.34.** Organizar o espaço da cantina em comum acordo com as orientações da Direção do IFMT Campus São Vicente, respeitando a convivialidade dos frequentadores, provendo mesas e cadeiras, e não instalando aparelhos de som, sendo permitidos apenas televisores em volume baixo.
- 6.35.** Providenciar a dedetização do espaço interno e adjacências externas periodicamente e quando do aparecimento de insetos que torne prejudicial a saúde do público consumidor.
- 6.36.** Realizar a manutenção frequente do espaço.
- 6.37.** Fica proibido à CONCESSIONÁRIA:
- 6.37.1.** Dar outro uso às dependências objeto desta concessão que não aquele definido pelo contrato.
  - 6.37.2.** Comercializar produtos e/ou serviços diferentes dos especificados no contrato.
  - 6.37.3** Comercializar bebidas alcoólicas, cigarros e drogas lícitas e ilícitas de qualquer natureza.
  - 6.37.4.** Veicular publicidade em mesas, cadeiras, placas sem a prévia e expressa autorização da CONCEDENTE.
  - 6.37.5.** Alterar a cor das paredes das áreas ocupadas sem a expressa autorização da CONCEDENTE.
  - 6.37.6.** Não permitir a realização de festas, comemorações, algazarras no local.
  - 6.37.7.** Não permitir a entrada no local de pessoas sem camisa ou trajes inadequados.
  - 6.37.8.** Não permitir a entrada no local de qualquer espécie de animal doméstico ou silvestre.

## **7. OBRIGAÇÕES DA CONCEDENTE**



**7.1.** Colocar à disposição da CONCESSIONÁRIA a área física objeto do contrato de concessão de uso, nos termos deste documento, do Edital e seus anexos.

**7.2.** Disponibilizar pontos de água e energia elétrica, não se responsabilizando, porém, por quaisquer consequências decorrentes de interrupções no fornecimento provocados pelos fornecedores ou não.

**7.3.** Acompanhar e fiscalizar, por meio de servidor ou outro preposto por ela indicada, o desenvolvimento das atividades e o cumprimento das responsabilidades assumidas pela CONCESSIONÁRIA no contrato de concessão de uso.

**7.4.** Exigir pontualidade no cumprimento dos horários fixados no contrato.

**7.5.** Exigir da CONCESSIONÁRIA, sempre que entender necessário, a comprovação da regularidade de sua situação para com o recolhimento do INSS e do FGTS de seus empregados.

**7.6.** Aprovar, emitir e fiscalizar a relação de produtos a serem comercializados, podendo exigir as modificações que se evidenciarem convenientes, principalmente com a finalidade de manter o padrão de qualidade aos serviços executados pela CONCESSIONÁRIA.

**7.7.** Realizar vistorias periódicas para exame das condições de conservação das instalações utilizadas e do estado de conservação e funcionamento dos equipamentos, mobiliário, aparelhos e instrumentos fornecidos pela CONCESSIONÁRIA, necessários à boa prestação dos serviços.

**7.8.** Aplicar as sanções registradas pela fiscalização do contrato a quaisquer fatos praticados pela CONCESSIONÁRIA, que afrontem o disposto no Edital e contrato, inclusive sugerindo penalidades.

**7.9.** Apresentar à CONCESSIONÁRIA a Guia de Recolhimento da União relativa ao valor da contraprestação, incluindo os valores relativos ao consumo de energia elétrica e taxa de consumo de água no mês correspondente, e respeitando o período de 05 (cinco) dias úteis à data do vencimento da GRU.

## **8. FORMA E DETALHAMENTOS DA PRESTAÇÃO DOS SERVIÇOS**

**8.1.** Os serviços serão executados conforme discriminado abaixo:

**8.1.1.** Será permitida a produção ou industrialização de alimentos no espaço objeto da Concessão, sendo assim, todos os produtos oferecidos poderão ser preparados no local.

**8.1.2.** Fica estabelecido que poderão ser oferecidos quaisquer outros produtos relacionados com os serviços propostos, desde que previamente comunicados ao IFMT Campus São Vicente e por este anuído.

**8.1.3.** O IFMT Campus São Vicente poderá determinar a suspensão da venda de toda e qualquer mercadoria ou produto, quando julgar inconveniente ou que comprometer a incolumidade da saúde ou contrariar o interesse público ou legislações vigentes ou

quando julgar inconveniente ao interesse público e à sua imagem, ato que deverá ser devidamente justificado pela CONCEDENTE.

**8.1.4. A CONCESSIONÁRIA** deve utilizar as instalações cedidas pelo IFMT Campus São Vicente exclusivamente para o cumprimento do objeto pactuado, correndo às suas expensas a conservação, guarda e manutenção do espaço e dos objetos que o guarnecem

**8.1.5.** O espaço físico se destinará, unicamente, de forma contínua e ininterrupta, ao desempenho das atividades previstas no **CONTRATO** sendo que qualquer outra atividade deverá ser autorizada pelo IFMT Campus São Vicente.

**8.1.6.** No espaço da cantina é expressamente vedado:

- a) Utilização de alto-falante e/ou congênere que produzam som ou ruídos, prejudicial ao andamento das aulas, exceto TV com som baixo;
- b) A guarda ou depósito de produtos inflamáveis, explosivos, corrosivos, tóxicos ou de forte odor;
- c) Comercialização de bebidas alcoólicas;
- d) Comercialização de cigarros e quaisquer produtos tóxicos;
- e) Comercialização de produtos relacionados a quaisquer tipos de jogos de azar.

**8.2.** A CONCESSIONÁRIA deverá manter um **cardápio mínimo obrigatório**, composto de:

<b>a) Bebidas (não alcoólicas)</b>
Suco de frutas
Vitaminas
Refrigerantes
Água Mineral
Chá
Café
Leite
Iogurtes e/ou achocolatados
<b>b) Comidas</b>
Sanduíches naturais (frios ou quentes)
Salgados variados
Biscoitos variados
Tortas doces e/ou salgadas
Bombons
Balas e doces diversos
Sobremesas variadas

**8.2.1.** Todos os gêneros, condimentos ou quaisquer componentes utilizados na elaboração dos lanches, bem como de seus acompanhamentos, deverão ser de primeira qualidade e apresentarem-se em perfeitas condições de preservação, garantindo o bem-estar da comunidade e deverão ter seus recebimentos programados dentro do expediente administrativo da CONCEDENTE, podendo ser fiscalizado pelos Órgãos competentes da Saúde e da Vigilância Sanitária.

**8.2.2** Utilizar materiais novos, limpos e descartáveis, quando for o caso.



**8.2.3** Utilizar sempre garfos, pegadores de alimentos e guardanapos de papel para manusear os alimentos.

**8.2.4** Os ingredientes necessários para o preparo dos alimentos deverão ser de boa qualidade, de procedência conhecida e dentro do prazo de validade.

**8.2.5** Os alimentos deverão ser frescos e com boa aparência, dando especial atenção e preferência, para a comercialização de alimentos de baixo teor de gordura e açúcar.

**8.2.6** Os sucos naturais, vitaminas, refrigerantes, leite, café e outros devem ser servidos em copos descartáveis ou, se solicitado pelo usuário, em copos de vidro ou xícaras de igual capacidade.

**8.2.7.** Os alimentos devem ser servidos em condições sadias, preparados com gêneros de primeira qualidade, com ótima apresentação e sabor agradável, dentro das exigências de higiene e técnicas culinárias, inclusive, em vasilhames/recipientes adequados, com a disponibilização de talheres, guardanapos, palito de dente, e outros itens que se fizerem necessários ao conforto dos usuários dos serviços oferecidos pela CONCESSIONÁRIA.

**8.2.8** Os variados tipos de sobremesas e/ou lanches frios, devem ser colocados em balcão frigorífico refrigerado, assim como os variados tipos de lanches quentes, devem ser colocados em estufas, e deverão permanecer ligados ininterruptamente enquanto houver demanda para sua utilização.

**8.2.9 Deverá haver oferta regular de ao menos 2 (dois) tipos de salgado e um tipo de doce para cada grupo de alimentos demonstrados na tabela do item 8.2.**

**8.2.10** A venda de produtos industrializados, como balas, biscoitos, salgados, chips e equivalentes, e sua exposição, não deverão ser realizadas em prejuízo dos alimentos não industrializados.

**8.2.11** As bebidas (como suco de frutas) e demais preparações, cuja adição de açúcar é opcional, devem ser oferecidas segundo a preferência do consumidor, disponibilizando aos frequentadores adoçantes e congêneres.

**8.2.12.** O cardápio poderá sofrer alterações, levando-se em conta o comportamento do público usuário frente ao cardápio oferecido.

**8.3. A CONCESSIONÁRIA não poderá vender seus produtos por preços acima dos abaixo listados:**

<b>Produto</b>	<b>Valor (R\$)</b>
SALGADO ASSADO, RECHEADO, TIPO EMPADA DE FRANGO (100g)	4,00
SALGADO ASSADO, RECHEADO, TIPO ESFIRRA DE FRANGO (150g)	4,00
SALGADO ASSADO, RECHEADO, TIPO ESFIRRA DE CARNE (150g)	4,00
SALGADO ASSADO, RECHEADO, TIPO AMERICANO (queijo, presunto e tomate) (150g)	4,00

TORTA DE FRANGO (200g)	4,83
PÃO DE QUEIJO (80 a 100g)	2,50
ENROLADINHO DE QUEIJO (80 a 100g)	4,00
BOLO SIMPLES (80 a 100g)	3,50
BOLO DE CHOCOLATE (80 a 100g)	4,00
QUEIJO QUENTE (pão com queijo) (150g)	4,00
MISTO QUENTE (pão, queijo, presunto e tomate) (200g)	6,50
CAFÉ SEM AÇÚCAR (50ml) – açúcar e adoçante a parte	1,00
CAFÉ COM LEITE (200ml)	2,00
CHOCOLATE QUENTE (200ml)	3,00
CAPPUCCINO (200ml)	5,00
SUCO NATURAL DE LARANJA (300ml)	3,00
SUCO A BASE DE POLPA (300ml)	4,33
VITAMINA DE FRUTA COM LEITE (300ml)	6,00
ÁGUA MINERAL EM GARRAFA S/GÁS (500ml)	2,00
ÁGUA MINERAL EM GARRAFA C/GÁS (500ml)	2,50
MOUSSE DE MARACUJÁ (100g)	4,50
MOUSSE DE CHOCOLATE (100g)	4,50
SALADA DE FRUTA (200g)	4,50
PUDIM DE LEITE CONDENSADO (100g)	4,00
SANDUÍCHE NATURAL (200g)	4,50

**8.3.1** O valor máximo dos produtos foi obtido por meio de pesquisa de preços, realizada pelo IFMT – Campus São Vicente, em cantinas, lanchonetes, restaurantes no entorno dos 10KM da localização do Campus São Vicente, bem como na sede do município de Campo Verde-MT.

**8.3.2** Os preços cobrados pelos serviços e produtos vendidos na cantina não poderão ultrapassar os preços máximos definidos pela **CONCESSIONÁRIA**, e estarão sujeitos à aprovação prévia do IFMT Campus São Vicente, que poderá questioná-los mediante estudo de mercado que demonstre abusividade na cobrança ou que contrarie tabelamento estipulado por órgão competente, se houver.

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

**8.3.4** Os valores dos produtos a serem comercializados, não poderão exceder aos de mesmo peso, tamanho e qualidade, aos praticados nos estabelecimentos similares no entorno dos 10KM da localização do Campus São Vicente, bem como aqueles praticados pelo mercado.

**8.3.4** Se houver interesse da **CONCESSIONÁRIA**, poderão ocorrer vendas a crédito, sob seu controle, eximindo-se a **CONCEDENTE** de qualquer responsabilidade por inadimplência dos credores, e sem que haja acréscimo nos valores dos produtos, decorrente desta modalidade de negociação.

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

**8.3.6** Anualmente, será permitido reajuste do valor dos produtos de acordo com IPC-A (Índice Nacional de Preços ao Consumidor Amplo), divulgado pelo

Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística (IBGE), mediante solicitação e desde que observado o interregno mínimo de **1 (um) ano contado da data da apresentação da proposta ou da última concessão do reajuste**, salvo caso fortuito ou força maior, ou desequilíbrio nos preços praticados para mais ou para menor.

**8.4.** A CONCESSIONÁRIA deverá utilizar tantos profissionais quantos forem necessários para que o serviço seja prestado com presteza e agilidade, de modo a evitar a formação de longas filas em qualquer momento, e também usar sistema de senhas para maior comodidade daqueles que se utilizarem dos serviços.

**8.4.1.** Caberá à CONCESSIONÁRIA promover, sem ônus para a CONCEDENTE, cursos de treinamento geral e específico por área de atuação, conforme determina a legislação pertinente.

**8.4.2.** Preferencialmente deverá ser alocado para trabalhar um empregado exclusivamente no caixa, o qual, no momento em que estiver desempenhando a referida função, não poderá manipular objetos, instrumentos e utensílios que entrarão em contato com alimentos e ainda, deverá evitar transitar nas dependências da cozinha e na área interna do balcão de atendimento ao cliente.

**8.5.** A CONCEDENTE não fornecerá quaisquer equipamentos, mesas e cadeiras, sendo esses de responsabilidade da CONCESSIONÁRIA.

**8.5.1** A CONCESSIONÁRIA deverá providenciar as ferramentas, maquinário, transporte, serviços complementares, aparelhamento e recursos adequados e necessários ao perfeito andamento e boa execução dos serviços ligados ao objeto desta concessão, não cabendo à CONCEDENTE qualquer responsabilidade na condução, apoio ou serviços indiretos motivados pelo objeto desta licitação.

**8.6.** Quanto à limpeza e às boas condições de higiene, a CONCESSIONÁRIA terá as seguintes responsabilidades:

**8.6.1** Observar rigorosamente a legislação sanitária.

**a)** A CONCESSIONÁRIA ficará sujeita à fiscalização dos Conselhos competentes e dos órgãos governamentais de saúde pública, obrigando-se a prestar todos os esclarecimentos que lhe forem solicitados.

**b)** Em caso de interdição das instalações ou paralisação temporária do serviço, e em decorrência de auto de infração, o contrato poderá ser rescindido de pleno direito, adotando-se imediatamente as demais providências cabíveis.

**8.6.2.** A CONCESSIONÁRIA deverá providenciar na área objeto da concessão:

**a)** Varrição constante de áreas de ocupação e circulação externas e internas e limpeza geral com água e material de limpeza, inclusive os banheiros;

**a.1) Manter os banheiros/sanitários do prédio deste objeto (área interna e externa) em funcionamento total, limpos, organizados, com abastecimento de sabonete líquido, álcool em gel, papel para secar as mãos e papel higiênico.**

- b)** Limpeza geral e sanitização dos equipamentos e utensílios;
- c)** Limpeza e sanitização adequada dos recipientes e locais de acondicionamento do lixo;
- d)** Lavagem constante de paredes, pisos, vidros, portas, janelas (inclusive das áreas externas e sanitários/banheiros), coifas, câmaras, freezers, equipamentos, sistema de exaustão, ventiladores, entre outros;
- e)** Limpeza constante dos balcões de distribuição, mesas e cadeiras para que permaneçam livres de resíduos de alimentos;
- f)** Cuidar da separação, acondicionamento selecionado e entrega em local previamente determinado dos resíduos inaproveitáveis gerados pelo estabelecimento;
- g)** Responsabilizar-se pelo controle e destinação ambiental dos resíduos dos serviços prestados e de acordo com a legislação vigente;
- h)** Instruir os empregados acerca da forma de coleta do lixo, de acordo com os procedimentos estabelecidos pela CONCEDENTE;
- i)** Dar a destinação adequada aos resíduos oriundos da limpeza e da produção dos alimentos, sendo de sua inteira responsabilidade o seu transporte e destinação;

**8.6.3** Apresentar procedimentos adequados para perfeita recepção e armazenamento dos produtos perecíveis e não perecíveis, obedecendo aos critérios que garantam a manutenção da qualidade dos produtos, tais como:

- a)** Adquirir todos os produtos alimentícios com nota fiscal, para saber a procedência e origem;
- b)** Data de produção e prazo de validade, etiquetagem, temperatura de acordo com o gênero.
- c)** Disposição dos diferentes grupos de matérias-primas conforme suas características.
- d)** Monitoramento de temperaturas para manutenção dos produtos em estoque.
- e)** Recusa dos alimentos que estejam com prazo de validade vencido e aqueles impróprios para o consumo devido a possíveis alterações ocorridas.

**8.7** Sempre que ocorrerem indícios formais de irregularidades relacionadas com alimentos comercializados pela CONCESSIONÁRIA, a CONCEDENTE solicitará de laboratório especializado, a realização de análises microbiológicas de amostras coletadas, cujo custo deverá ser ressarcido pela CONCESSIONÁRIA no prazo de até 30 (trinta) dias.

**8.8.** Todos os materiais, equipamentos e utensílios para prestação dos serviços devem estar em perfeito estado de funcionamento.

**8.9.** Relativamente ao disposto no Edital, aplica-se também, subsidiariamente, no que couberem, as disposições do Código de Defesa do Consumidor, instituído pela Lei nº. 8.078, de 11 de setembro de 1990.

## **9. INFORMAÇÕES RELEVANTES PARA O DIMENSIONAMENTO DA PROPOSTA**

**9.1. A CONCESSIONÁRIA** deverá dispor de equipamentos, utensílios, maquinários, mobiliários, tais como mesas, cadeiras e armários e demais peças necessárias às atividades a serem desenvolvidas, bem como de eletrodomésticos de cozinha e cantina, além de outros que se fizerem necessários ao perfeito funcionamento da cantina e ao pleno cumprimento do objeto da contratação.

**9.2.** A CONCEDENTE não subsidiará despesas com energia, água, ou quaisquer outros serviços que gerem qualquer impacto nas atividades a serem desenvolvidas pela **CONCESSIONÁRIA**.

## **10. GESTÃO E FISCALIZAÇÃO**

**10.1.** A gestão do contrato ficará a cargo do setor de Contratos e Convênios, do IFMT Campus São Vicente.

**10.1.1.** É responsabilidade do gestor de contrato, com subsídios dados pela fiscalização do contrato, tomar decisões em prol da boa execução dos serviços por parte da **CONCESSIONÁRIA**, entre elas a aplicação das penalidades em conformidade com o presente documento.

**10.2.** O acompanhamento e a fiscalização da execução do contrato consistem na verificação da conformidade da prestação dos serviços e da alocação dos recursos necessários, de forma a assegurar o perfeito cumprimento do ajuste, devendo ser exercidos por um ou mais representantes da Contratante, especialmente designados, na forma dos arts. 67 e 73 da Lei nº 8.666, de 1993, e do art. 6º do Decreto nº 2.271, de 1997.

**10.2.1** A verificação da adequação da prestação do serviço deverá ser realizada com base nos critérios previstos neste Termo de Referência.

**10.3.** A fiscalização do contrato será exercida por servidor devidamente indicado pelo gestor do contrato e devidamente nomeado por portaria, ao qual competirá dirimir as dúvidas que surgirem no curso da prestação dos serviços e de tudo dar ciência à Administração, conforme art. 67 da Lei nº 8.666/93.

**10.3.1.** Cabe ao fiscal acompanhar a execução do contrato, registrando em relatório todas as ocorrências relacionadas com a sua execução, determinando o que for necessário à regularização das falhas ou defeitos observados.

**10.3.2.** Cabe ao fiscal relatar ao gestor do contrato eventuais irregularidades cometidas pela **CONCESSIONÁRIA** no cumprimento de seu contrato.

**10.3.3.** As notificações das irregularidades constatadas na execução do

contrato serão encaminhadas por escrito à CONCESSIONÁRIA, estipulando prazo para as devidas correções, e sempre garantindo à mesma o contraditório.

**10.3.4.** Os esclarecimentos solicitados pelo fiscal do contrato deverão ser prestados imediatamente, salvo quando implicarem em indagações de caráter técnico, hipótese em que serão respondidas no prazo máximo de até 24 horas.

**10.3.5.** Vencido o prazo dado pela fiscalização para a correção de eventuais falhas, se estas não forem sanadas, a CONCEDENTE aplicará as devidas penalidades.

**10.4.** A fiscalização não exclui nem reduz a responsabilidade da CONCESSIONÁRIA, inclusive perante terceiros, por qualquer irregularidade, ainda que resultante de imperfeições técnicas, vícios redibitórios ou emprego de material inadequado ou de qualidade inferior e, na ocorrência desta, não implica em corresponsabilidade da CONCEDENTE ou de seus agentes e prepostos, de conformidade com o art. 70 da Lei n.º 8.666/93.

**10.4.1** A ação ou omissão, total ou parcial, da fiscalização da CONCEDENTE sobre a CONCESSIONÁRIA não eximirá esta de total responsabilidade quanto à execução dos referidos serviços.

**10.5.** A CONCESSIONÁRIA deverá permitir aos representantes da CONCEDENTE livre acesso às instalações da concessão, em qualquer época, sem qualquer aviso prévio, para fiscalização, em cumprimento ao que dispõem as determinações legais.

**10.6.** O fiscal ou gestor do contrato, ao verificar que houve subdimensionamento ou superdimensionamento da produtividade pactuada, sem perda da qualidade na execução do serviço, deverá comunicar à autoridade responsável para que esta promova a adequação contratual à produtividade efetivamente realizada, respeitando-se os limites de alteração dos valores contratuais previstos no § 1º do artigo 65 da Lei nº 8.666, de 1993.

**10.7.** O representante da Contratante deverá promover o registro das ocorrências verificadas, adotando as providências necessárias ao fiel cumprimento das cláusulas contratuais, conforme o disposto nos §§ 1º e 2º do art. 67 da Lei nº 8.666, de 1993.

## **11. OS TRAJES**

**11.1** Eventuais trajes ou uniformes fornecidos pela CONCESSIONÁRIA a seus empregados deverão ser condizentes com a atividade a ser desempenhada junto ao órgão CONCEDENTE.

**11.1.1.** Dado à atividade que será desenvolvida pela CONCESSIONÁRIA no espaço do CONCEDENTE, aquela deverá exigir que seus funcionários, ao manipularem alimentações, utilizem:

**11.1.1.2.** Touca, luva para manuseio dos alimentos, vestes preferencialmente fechadas e demais acessórios necessários para a execução dos serviços.



**11.2.** Os empregados que manipularem alimentos deverão usar roupas apropriadas, em perfeitas condições de higiene, preferencialmente na cor branca ou em cores claras, gorros, sapatos/tênis e outros que se fizerem necessários.

**11.3.** As peças devem ser confeccionadas com tecido e material de qualidade.

## **12. OBRAS E BENFEITORIAS**

**12.1.** As obras necessárias ao imóvel objeto do contrato que importarem na segurança ou solidez do prédio serão executadas pela CONCEDENTE. As demais serão executadas pela CONCESSIONÁRIA, às suas exclusivas expensas, sem direito a retenção ou indenização, sempre com prévia e expressa autorização da CONCEDENTE.

**12.1.1** Os valores referentes aos gastos da concessionária para a adequação do imóvel no que tange a benfeitorias úteis ou necessárias deverão ser descontados do valor referente à utilização do espaço, mediante acordo escrito a ser formalizado entre a concedente e a concessionária.

**12.1.2** Às benfeitorias voluptuárias não caberá qualquer espécie de compensação.

**12.2.** Para toda e qualquer benfeitoria a ser introduzida na área concedida, ainda que necessária, será indispensável prévia e expressa autorização por escrito da CONCEDENTE e ela passará a constar como parte integrante do patrimônio da CONCEDENTE, independentemente de indenização, exceto as benfeitorias úteis ou necessárias.

**12.3.** Finda a concessão de uso, a CONCEDENTE poderá, justificadamente, exigir que as benfeitorias ou modificações introduzidas sejam retiradas às expensas da CONCESSIONÁRIA, que, neste caso, ficará obrigada a pagar a concessão mensal devida até que a área objeto do ajuste seja efetivamente restituída à CONCEDENTE.

**12.4.** A CONCESSIONÁRIA responsabilizar-se-á pelas redes de instalações internas (elétricas, hidráulicas e rede de gás, se houver) da área concedida, devendo mantê-las em perfeitas condições de uso e funcionamento, devendo para isso:

**12.4.1.** Comunicar por escrito à CONCEDENTE qualquer dano ou avaria às instalações, ficando obrigada ao ressarcimento dos prejuízos causados.

**12.4.2.** Providenciar imediatamente o reparo das instalações ou mesmo a substituição por outra(s) nova(s), em caso de danos, avarias ou prejuízos causados, inclusive, por seus empregados ou prepostos, no desempenho de suas tarefas ou em conexão com elas.

**12.5.** Toda a manutenção efetuada nas instalações, preventiva ou corretiva, no âmbito do objeto do contrato será de responsabilidade da CONCESSIONÁRIA, que arcará com o ônus advindo dessa ação.

**12.6.** Ao início da vigência do contrato, a CONCEDENTE entregará à CONCESSIONÁRIA, acompanhado das chaves da área concedida, relatório informando as condições da área, que deverá ser entregue nas mesmas condições ao final da vigência contratual.

**12.7.** Caso haja qualquer divergência entre as condições iniciais da área concedida e as condições no final da vigência contratual, a CONCESSIONÁRIA obriga-se a executar as obras necessárias aos reparos. Caso o período necessário para a execução dos reparos ultrapasse a vigência contratual, a CONCESSIONÁRIA obriga-se a efetuar o pagamento da contraprestação até a data da efetiva desocupação.

## **14. PAGAMENTOS**

**14.1.** O valor de uso da área de concessão será reajustado anualmente, depois de decorridos 12(doze) meses contados da apresentação da proposta da empresa vencedora, ou da última concessão do reajuste, de acordo com a variação do Índice Geral de Preços do Mercado - IGP-M do período.

**14.2** Ao valor mensal ofertado pela CONCESSIONÁRIA serão acrescidos dos gastos com o consumo de energia elétrica e taxa do consumo de água durante o respectivo mês de referência.

**14.2.1** O cálculo da demanda mensal do consumo de energia elétrica, será realizado com base nos equipamentos elétricos, utensílios domésticos elétricos, aparelhos eletrônicos e lâmpadas, constantes na lanchonete/cantina, sendo este levantamento feito mensal através do simulador de consumo de energia elétrica, que consta disponível no site da concessionária de energia elétrica do Mato Grosso – Energisa, acrescido da taxa de consumo de água mensal no valor de R\$ 20,00 (vinte reais).

**14.2.2** O ressarcimento acima referenciado é relativo ao consumo de energia elétrica do espaço concedido e deve ser paga através da Guia de Recolhimento da União – GRU.

**14.2.3** A contraprestação deverá ser paga pela CONCESSIONÁRIA até 05 (cinco) dias após a emissão da Guia de Recolhimento da União – GRU, emitido pela CONCEDENTE.

**14.2.4** Caso a concessionária opte por instalar medidores de energia elétrica na cantina, desde que devidamente aprovada pela Administração, o ressarcimento referido no item 14.2 será de acordo com o consumo apresentado nas respectivas faturas, mais a taxa do consumo de água mensal, no importe de R\$ 20,00 (vinte reais).

**14.3** As importâncias previstas nos itens 14.1 e 14.2 serão pagas através da Guia de Recolhimento da União – GRU, que deverá ser retirada no Departamento de Administração e Planejamento, ou emitida diretamente pelo site <http://www.tesouro.fazenda.gov.br>, até o 5º (quinto) dia útil do mês.

**14.3.1** O atraso no cumprimento desta obrigação acarretará para a Concessionária multa de 2% (dois por cento) ao mês sobre o valor a ser pago, acrescido de juros de mora de 0,5% (cinco décimos por cento) ao dia, a ser contabilizado no período correspondente ao atraso.

**14.3.2** O não pagamento após 30 (trinta) dias contados do vencimento do prazo, sem motivo justificado e aceito pelo IFMT – Campus São Vicente, será aplicado às sanções previstas neste Termo.

**14.4.** Caso a CONCESSIONÁRIA seja impedida, pela CONCEDENTE, ou em razão de caso fortuito ou força maior, devidamente justificado, de executar seus serviços nos horários definidos por este documento, será descontado da contraprestação mensal o valor proporcional ao período em que suas atividades estiverem paralisadas.

**14.4.1.** Qualquer desconto que venha a ser concedido à CONCESSIONÁRIA será aplicado sobre a contraprestação, na data de vencimento subsequente à data de comprovação do direito ao referido desconto.

**14.5** Qualquer solicitação de alteração nos valores relativos aos itens 14.1 e 14.2 por parte da Concessionária, somente será feita através de cálculos demonstrativos e justificativas devidamente fundamentadas, os quais serão analisados pelo IFMT - Campus São Vicente, manifestando a concordância ou não com o solicitado.

**14.6** Nos períodos de férias, recessos escolares ou outras paralisações iguais ou superiores a 15(quinze) dias, a concessionária pagará à concedente 50%(cinquenta por cento) do valor mensal da concessão de uso, devendo manter a execução do serviço.

**14.7.** Depois de realizado o pagamento, e sempre que solicitado, a CONCESSIONÁRIA deverá fornecer cópia desse comprovante à CONCEDENTE.

## **15. REQUISITOS DE QUALIFICAÇÃO TÉCNICA**

**15.1. Prova de capacidade técnica da empresa,** mediante a apresentação de atestado(s) de capacidade técnica, fornecido por pessoa jurídica de direito público ou privado, que comprove a aptidão do licitante para o desempenho de alguma das atividades do tipo: lanchonetes, bares, restaurantes, confeitarias, padarias, rotisseries e/ou congêneres, atuantes com a comercialização, fornecimento e/ou preparo de gêneros alimentícios em geral.

**15.1.1.** O licitante disponibilizará, **somente quando solicitado pelo Pregoeiro, na forma de diligência,** todas as informações necessárias à comprovação da legitimidade dos atestados apresentados na fase de habilitação, cópia(s) do(s) contrato(s) que deu(ram) suporte à contratação e suas alterações, endereço atual da CONCEDENTE e local em que foram prestados os serviços, bem como quaisquer outros documentos que julgar necessários, de modo a sustentar sua análise e julgamento.

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

**15.2.1.** A visita técnica é facultativa, podendo o licitante realizá-la por intermédio de representante legal.

## **16. GARANTIA DO CONTRATO**

**16.1.** A CONCESSIONÁRIA deverá prestar garantia para assegurar o fiel cumprimento

das obrigações assumidas, no percentual de 5% (cinco por cento) do valor total contratado, apresentando ao CONCEDENTE, até 5º (quinto) dia útil após a assinatura do contrato, comprovante de uma das modalidades de garantia prevista no art. 56 da Lei 8.666/93.

**16.2.** O valor da garantia será liberado pela CONCEDENTE, no prazo de até 30 (trinta) dias, a partir do término do contrato, se cumpridas todas as obrigações devidas pela CONCESSIONÁRIA, inclusive recolhimento de multas e satisfação de prejuízos que tenham sido causados à CONCEDENTE na execução do objeto do contrato, respeitando-se o disposto sobre o assunto no Decreto-lei 1.737/79, que disciplina os depósitos de interesse da administração pública efetuados na Caixa Econômica Federal, e no artigo 82 do Decreto 93.872/86.

**16.3.** No caso de rescisão do contrato motivada por sua inexecução total ou parcial por parte da CONCESSIONÁRIA, a garantia será executada para ressarcimento à CONCEDENTE dos valores das multas e indenizações devidos, além de se sujeitar a CONCESSIONÁRIA a outras penalidades previstas na legislação pertinente.

**16.4.** No caso de interesse das partes na prorrogação do contrato, a CONCESSIONÁRIA deve renovar a garantia, na forma do caput desta cláusula.

## **17. INFRAÇÕES E SANÇÕES ADMINISTRATIVAS**

**17.1.** Pela inexecução total ou parcial do contrato a Administração poderá, observado o devido processo legal e garantido contraditório, aplicar à CONCESSIONÁRIA as seguintes sanções:

**17.1.1.** Advertência.

**17.1.2.** Multa:

**a)** Compensatória no percentual de 5%, calculada sobre o valor total do serviço contratado, pela recusa em assinar o contrato no prazo máximo de cinco dias úteis após regularmente convocada, sem prejuízo da aplicação de outras sanções previstas.

**b)** Moratória no percentual correspondente a 0,5%, calculada sobre o valor total do serviço contratado, por dia de inadimplência, até o limite máximo de 10%, ou seja, por vinte dias, o que poderá ensejar a rescisão do contrato.

**c)** Moratória no percentual de 10%, calculada sobre o valor total do serviço contratado, pela inadimplência além do prazo acima, o que poderá ensejar a rescisão do contrato.

**17.1.3.** Suspensão temporária de participação em licitação e impedimento de contratar com a Administração, por prazo não superior a dois anos.

**17.1.4.** 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 pelos prejuízos resultantes e após decorrido o prazo da sanção aplicada com base na alínea anterior.

**17.2.** Se a multa aplicada for superior ao valor da garantia prestada, além da perda desta, responderá o contratado pela sua diferença, que será descontada dos pagamentos eventualmente devidos pela Administração ou cobrada judicialmente.

**17.3.** As sanções previstas nos itens “17.1.1”, “17.1.3” e “17.1.4” poderão ser aplicadas simultaneamente com o item “17.1.2”, facultada a defesa prévia do interessado, no respectivo processo, no prazo de cinco dias úteis.

**17.4.** A sanção estabelecida no item “17.1.4” é de competência exclusiva do Ministro de Estado, facultada a defesa do interessado no respectivo processo, no prazo de dez dias da abertura de vista, podendo a reabilitação ser requerida após dois anos de sua aplicação.

**17.5** As multas deverão ser recolhidas no prazo máximo de dez dias corridos, a contar da data do recebimento da notificação enviada pela CONCEDENTE.

**17.6.** O valor das multas poderá ser descontado da garantia ou do crédito existente na CONCEDENTE em relação à CONCESSIONÁRIA. Caso o valor da multa seja superior ao crédito existente, a diferença será cobrada na forma da lei.

**17.7.** As multas e outras sanções aplicadas só poderão ser relevadas, motivadamente e por conveniência administrativa, mediante ato da Administração, devidamente justificado.

**17.8.** As penalidades serão obrigatoriamente registradas no SICAF e, no caso da aplicação da penalidade descrita no item “17.1.4.”, a licitante deverá ser descredenciada por igual período, sem prejuízo das multas previstas neste Termo e das demais cominações legais.

**17.9.** As sanções aqui previstas são independentes entre si, podendo ser aplicadas isoladas ou cumulativamente, sem prejuízo de outras medidas cabíveis.

**17.10.** Em qualquer hipótese de aplicação de sanções, o contraditório e a ampla defesa serão assegurados.

## **18. DO PRAZO DE VIGÊNCIA DO CONTRATO**

**18.1** O contrato terá vigência por 12 meses, contado da emissão da ordem de serviço pelo IFMT – Campus São Vicente, podendo ser prorrogado no interesse da CONCEDENTE, por até 60 meses, com prazo iguais e sucessivos, conforme estabelece a legislação vigente

## **19. INÍCIO DA EXECUÇÃO DOS SERVIÇOS**

**19.1.** A execução dos serviços será iniciada após a emissão da Ordem de Serviço, emitida pelo fiscal de contrato.

São Vicente-MT, em 28 de fevereiro de 2018.

---

Francielly Karokine Aires Carlini  
Diretora de Administração e Planejamento  
Portaria nº 132 - VIII de 31/01/2013.

**Ordenador de Despesas**

Aprovo o presente Termo de referência, desde que observadas todas as exigências legais.

---

Prof. Dr. Lívio dos Santos Vogel  
Diretor Geral  
Portaria nº 861-II de 19/04/2017  
IFMT – Campus São Vicente