



MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DE MATO GROSSO
Campus Campo Novo do Parecis
Departamento de Administração

TERMO DE REFERÊNCIA - LEI 14.133/21

Processo Administrativo nº 23192.001432.2023-28

Campo Novo do Parecis-MT, 21 de dezembro de 2023

1. CONDIÇÕES GERAIS DA CONTRATAÇÃO

1.1. Concessão Administrativa de Uso de Espaço Físico, a título oneroso, para empresa especializada na exploração de serviços de Cantina/Lanchonete, voltada ao fornecimento de lanches e refeições, nas dependências do IFMT Campus Campo Novo do Parecis, nos termos da tabela abaixo, conforme condições e exigências estabelecidas neste instrumento.

ITEM	ESPECIFICAÇÃO	CATSER/CATMAT	UNIDADE DE MEDIDA	QUANTIDADE	VALOR TOTAL	PERCENTUAL DE DESCONTO
01	CONCESSÃO ADMINISTRATIVA DE USO DE ESPAÇO FÍSICO, A TÍTULO ONEROSO, PARA EMPRESA ESPECIALIZADA NA EXPLORAÇÃO DE SERVIÇOS DE CANTINA/LANCHONETE, VOLTADA AO FORNECIMENTO DE LANCHES E REFEIÇÕES, NAS DEPENDÊNCIAS DO IFMT CAMPUS CAMPO NOVO DO PARECIS	15210	Serv.	1	R\$ 83,13	%
VALOR TOTAL DOS CUSTOS					R\$ 83,13	

1.2. O(s) serviço(s) objeto desta contratação são caracterizados como comum(ns), conforme justificativa constante do Estudo Técnico Preliminar.

1.3. O valor de R\$ 83,13 se refere ao valor total da tabela mínima de alimentos, descrita no item 5.1 deste Termo de Referência, sobre a qual incidirá o desconto oferecido pelo licitante vencedor da licitação.

1.4. Os valores de cada item da tabela mínima de alimentos contidos na proposta do licitante vencedor permanecerão fixos durante toda a vigência do contrato, sendo eventualmente reajustados pelo Índice IPCA, conforme item 5.2.31. deste Termo de Referência.

1.5. O vencedor da licitação firmará junto ao Campus Campo Novo do Parecis Contrato de Concessão Administrativa de Uso, e deverá pagar mensalmente, a título de arrendamento de espaço, um valor de **R\$ 1.676,12** (mil seiscentos e setenta e seis reais e doze centavos).

1.6. O prazo de vigência da contratação é de 12 (doze) meses contados da data de assinatura do Termo de Contrato, prorrogável por até 05 (cinco) anos, na forma dos artigos 106 e 107 da Lei nº 14.133, de 2021.

1.7. Estimativa de público interno: 791 pessoas.

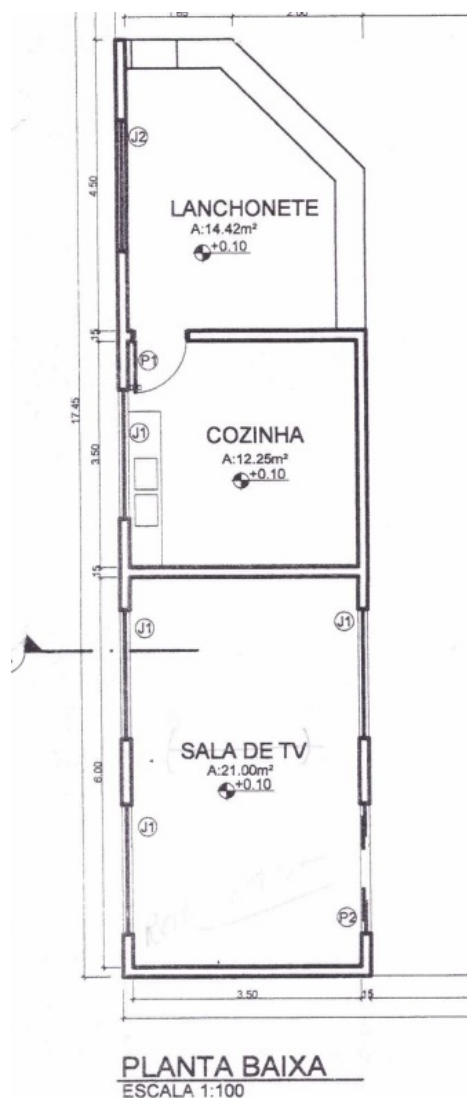
1.8. Vistoria:

1.8.1. Para o correto dimensionamento e elaboração de sua proposta, o licitante poderá realizar vistoria nas instalações do local de execução dos serviços, acompanhado por servidor designado para esse fim, de segunda à sexta-feira em horário a ser previamente agendado.

1.8.2. A não realização da vistoria não poderá embasar posteriores alegações de desconhecimento das instalações, devendo o contratado assumir os ônus dos serviços decorrentes.

1.8.3. O atestado de vistoria poderá ser substituído por declaração emitida pelo licitante em que conste, alternativamente, ou que conhece as condições locais para execução do objeto; ou que tem pleno conhecimento das condições e peculiaridades inerentes à natureza do trabalho, assume total responsabilidade por este fato e não utilizará deste para quaisquer questionamentos futuros que ensejem desavenças técnicas ou financeiras com a contratante (Declaração de conhecimento das condições locais para execução do objeto, caso opte pela não realização de vistoria)

1.9. Área 47,67 m²:



2. FUNDAMENTAÇÃO E DESCRIÇÃO DA NECESSIDADE DA CONTRATAÇÃO

2.1. O IFMT Campus Campo Novo do Parecis fica situado a aproximadamente 12 km do município de Campo Novo do Parecis. O Campus também conta com cursos de ensino médio integrado. Ou seja, boa parte dos discentes e servidores ficam integralmente no campus, mesmo o campus possuindo restaurante que fornece almoço e lanches (voltados prioritariamente aos discentes), a comunidade acadêmica fica sem acesso a outros pontos de refeições próximos, o que gera a necessidade de outra opção para refeições durante o período de funcionamento.

2.2. A concessão trata do uso de espaço físico de 47,67 m² destinado exclusivamente aos serviços de cantina/lancheonete, para atendimento aos servidores, alunos, terceirizados e público em geral, sem que tenham a necessariamente deslocar-se para fora do Campus durante as jornadas de estudo ou trabalho, o que proporciona maior controle de entrada e saída, evita riscos de deslocamentos e otimiza o uso do tempo.

3. DISCRICÃO DA SOLUÇÃO COMO UM TODO CONSIDERADO O CICLO DE VIDA DO OBJETO

3.1. A descrição da solução como um todo encontra-se pormenorizada em tópico específico dos Estudos Técnicos Preliminares, apêndice deste Termo de Referência.

4. REQUISITOS DA CONTRATAÇÃO

4.1. Devem ser atendidos os seguintes requisitos, que se baseiam no Guia Nacional de Contratações Sustentáveis:

4.1.1. O contratado deverá cumprir, sempre que possível, as práticas de sustentabilidade estabelecidas no art. 6º e seus incisos da Instrução Normativa SLTI/MP nº 01, de 19 de janeiro de 2010, bem como os critérios e práticas sustentáveis elencados no art. 4º do Decreto nº 7.746/2012, alterado pelo Decreto nº 9.178/2017.

4.1.2. A contratada observará a Resolução RDC ANVISA 216, de 2004 (Dispõe sobre Regulamento Técnico de Boas Práticas para Serviços de Alimentação), alterada pela RDC 52/2014, e a Resolução RDC ANVISA 182, de 2017, alterada pela RDC 331/2019 (Dispõe sobre os padrões microbiológicos de alimentos e sua aplicação), bem como legislação e/ou normas de órgãos de vigilância sanitária estaduais, distrital e municipais e demais instrumentos normativos aplicáveis.

4.1.3. A Concessionária deverá responsabilizar-se pelo acondicionamento interno e externo dos resíduos, até que sejam coletados.

4.1.4. O lixo deverá ser disposto adequadamente em recipientes de fácil limpeza, providos com tampas acionadas por pedal, e em sacos

plásticos. A retirada do lixo bem como o encaminhamento e destino para coleta em dias específicos são de responsabilidade da Concessionária.

Subcontratação

4.2. Não é admitida a subcontratação do objeto contratual.

5. MODELO DE EXECUÇÃO DO OBJETO

5.1. Tabela obrigatória de produtos a serem disponibilizados durante a vigência do contrato:

Tabela de valores dos alimentos obrigatórios				
Item	Produto	Descrição	Quantidade	Preço Médio Unitário (R\$)
1	Água mineral sem gás	Garrafa pet	500ml	R\$ 3,36
2	Água mineral com gás	Garrafa pet	500ml	R\$ 3,99
3	Café comum	Copo	100ml	R\$ 1,75
4	Café com leite	Copo	200ml	R\$ 2,92
5	Fruta <i>in natura</i>	No mínimo 2 opções diferentes por dia	1 unidade	R\$ 3,92
6	Suco natural de frutas	Copo	300ml	R\$ 6,89
7	Suco de polpa de frutas	Copo	300ml	R\$ 5,59
8	Sanduíche natural	Mínimo de 2 opções de recheio por dia – peso mínimo de 200g	1 unidade	R\$ 6,98
9	Misto quente	Queijo e presunto – peso mínimo de 100g	1 unidade	R\$ 7,25
10	Ovos mexidos ou omelete	2 ovos e demais ingredientes	1 porção	R\$ 12,14
11	Pão de queijo	Peso mínimo de 100g	1 unidade	R\$ 5,84
12	Salgado assado	Mínimo de 2 opções de recheio por dia – peso mínimo de 120g	1 unidade	R\$ 7,00
13	Tapioca recheada	Mínimo de 2 opções de recheio por dia – peso mínimo de 200g	1 unidade	R\$ 15,50
Valor Global				R\$ 83,13

5.2. A execução do objeto seguirá a seguinte dinâmica:

5.2.1. A efetivação da concessão dar-se-á após assinatura do contrato.

5.2.2. A concessionária deverá recolher mensalmente até o 5º (quinto) dia útil do mês o valor referente a taxa de ocupação, conforme estabelecido neste Termo de Referência.

5.2.3. Ao receber o contrato assinado no endereço de e-mail indicado na Proposta Comercial, a concessionária deverá, imediatamente, acusar o recebimento e indicar o Preposto.

5.2.4. O Concedente designará formalmente representante para acompanhamento e fiscalização da execução do contrato.

5.2.5. Os serviços terão sua execução iniciada no prazo de 30 (trinta) dias corridos, contados da assinatura do contrato.

5.2.6. Na hipótese de sobrevirem fatos retardadores da execução, o prazo de conclusão estabelecido no caput poderá ser prorrogado, a critério do concedente, mediante solicitação formal motivada encaminhada pelo Preposto da Concessionária.

5.2.7. A execução dos serviços deverá ser realizada em dias e horários de expediente no órgão, salvo em caso de autorização expressa do concedente.

5.2.8. O Preposto da Concessionária deverá, durante o período da execução do contrato, estar em condições de realizar vistoria diária do local a fim de dirigir os trabalhos, verificar a ocorrências, receber dos fornecedores os insumos adquiridos, tomar conhecimento imediato de eventuais fatos que prejudiquem a execução do contrato, dentre outras ações gerenciais necessárias.

5.2.9. Na ocorrência de irregularidades durante a execução do objeto, serão aplicadas as Sanções Administrativas previstas no Termo de Referência.

5.2.10. A concessionária deverá possuir e manter valido e fixado em local visível alvará da vigilância sanitária durante toda a vigência do contrato.

5.2.11. A concessionária deverá manter cardápio mínimo, conforme estabelecido em Termo de Referência.

5.2.12. Qualquer produto não listado no cardápio mínimo deverá ser submetido à avaliação do IFMT – Campus Campo Novo do Parecis antes de ser comercializado.

5.2.13. Os cardápios deverão ser sempre apresentados ao consumidor juntamente às especificações dos ingredientes que compõe cada item de lanche oferecido.

5.2.14. Durante o pré-preparo, preparo e comercialização dos alimentos e bebidas, a concessionária deverá atender aos regulamentos específicos publicados pela Agência de Vigilância Sanitária (ANVISA) que estabelecem as Boas Práticas de Fabricação de Alimentos (BPF). A legislação mais geral e abrangente que deverá ser observada é a Resolução RDC nº 216, de 15 de setembro de 2004, não excluindo a necessidade de atender a outras legislações e normativas vigentes.

5.2.15. Os lanches e refeições deverão ser preparados levando em consideração os padrões de qualidade exigidos em legislação, nesse instrumento e no termo de referência.

5.2.16. O armazenamento da matéria prima utilizada para preparação dos lanches e refeições, bem como utensílios e descartáveis devem seguir os padrões estabelecidos na legislação e normativos vigentes.

5.2.17. Para a perfeita execução dos serviços, a Concessionária deverá disponibilizar todos os materiais, equipamentos, ferramentas e utensílios necessários à prestação do serviço, nas quantidades suficientes ao público usuário, promovendo sua substituição quando necessário.

5.2.18. Os equipamentos, móveis e utensílios da cantina deverão atender às exigências das legislações e normativas vigentes.

5.2.19. Os funcionários da concessionária deverão apresentar-se em condições que atendam às legislações e normativos vigentes.

5.2.20. A manutenção diária das instalações, tais como: higienização, limpeza e conservação de pisos, paredes, mesas, equipamentos e de toda dependência, é de inteira responsabilidade da Concessionária.

5.2.21. A manutenção, conservação e reparos da rede hidráulica e elétrica no ambiente objeto da concessão é de responsabilidade da Concessionária.

5.2.22. A Concessionária deverá responsabilizar-se pelo acondicionamento interno e externo dos resíduos, até que sejam coletados.

5.2.23. O lixo deverá ser disposto adequadamente em recipientes de fácil limpeza, providos com tampas acionadas por pedal, e em sacos plásticos. A retirada do lixo bem como o encaminhamento e destino para coleta em dias específicos são de responsabilidade da Concessionária.

5.2.24. Refeições leves são opcionais. Caso sejam vendidas, devem ser confeccionadas no mesmo dia, como, por exemplo, saladas cruas e cozidas (desde que atendidas as normas de desinfecção), carnes grelhadas (carne vermelha, frango, peixe, etc.), arroz ou massas, feijão, guarnições, atendendo às exigências estabelecidas na legislação e normativos vigentes.

5.2.25. Poderá ser fornecido lanches em embalagens descartáveis para transporte, com opção de talheres e guardanapos descartáveis quando necessário.

5.2.26. Qualquer substância alimentícia não poderá ser exposta à venda a não ser que devidamente protegida contra poeira, insetos e outras formas de deterioração. No acondicionamento ou embalagem não poderá haver contato direto dos alimentos com jornais, papéis coloridos ou filmes plásticos usados ou qualquer invólucro que possa transferir ao alimento substâncias contaminantes.

5.2.27. A concessionária deverá possibilitar aos clientes formas diversas de pagamento, no mínimo em dinheiro, PIX, e nos cartões de débito e crédito.

5.2.27.1 Os preços dos produtos referente a tabela obrigatória, após homologação do certame, poderão ser arredondados para baixo a critério da Concessionária a fim de facilitar a execução do objeto.

5.2.28. A concessionária deverá realizar a comercialização de salgados assados e lanches naturais, água, cafés, sucos naturais, sorvetes e picolés, entre outros, com preços compatíveis com o de mercado.

5.2.29. Nos preços cotados deverão estar incluídas todas as despesas diretas e indiretas relacionadas com a prestação dos serviços, tais como: custos com aquisição de matéria prima (alimentos) e pagamento de mão-de-obra, incluídos os encargos sociais e trabalhistas; depreciação dos equipamentos, instrumentos, ferramentas e máquinas necessárias ao desenvolvimento dos trabalhos; impostos; taxas e quaisquer outras despesas necessárias à realização dos serviços. O lucro da licitante, da mesma forma, deverá estar considerado nos preços unitários.

5.2.30. A tabela de preços dos lanches e demais produtos, devidamente aprovada pela Concedente, deverá ser afixada em lugar visível, com os preços atualizados. Não será permitida a inclusão de taxas, tais como comissões e gorjetas, nos preços da tabela, nem a sua cobrança à parte.

5.2.31. É admitido o REAJUSTE dos preços dos alimentos, desde que seja observado o interregno mínimo de um ano, contado a partir da data de apresentação da proposta no Pregão Eletrônico. Será utilizado como parâmetro para cálculo do reajuste dos alimentos o Índice Nacional de Preços ao Consumidor Amplo (IPCA) - Índice geral - divulgado pelo Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística (IBGE).

5.2.32. Caberá à Concessionária a solicitação do reajuste, que deverá vir acompanhada da justificativa, assim como do cálculo dos valores a serem reajustados, de acordo com o IPCA, conforme descrito no subitem anterior.

5.2.33. A solicitação será analisada pelo concedente, que aprovará a mesma, caso esteja de acordo, ou solicitará correções, se for o caso.

5.2.34. As alterações decorrentes de Reajustes do contrato serão formalizadas por meio de apostilamento.

5.2.35. Durante o período de recesso escolar (férias, greve ou outro tipo de paralisação das atividades da Instituição), será opcional o funcionamento da cantina/lanchonete, por período mínimo de 2 (duas) horas por dia, podendo esta condição ser modificada em acordo com a fiscalização do IFMT *Campus* Campo Novo do Parecis.

5.2.36. O Campus Campo Novo do Parecis poderá solicitar o funcionamento da Cantina fora do horário de atendimento normal, em caráter excepcional, durante eventos realizados aos sábados, domingos e/ou feriados (como formaturas), onde será solicitado funcionamento da Cantina mediante solicitação do Gestor do Contrato, com no mínimo 24 horas de antecedência.

5.2.37. Não será permitida colocação de propagandas comerciais por parte da contratada nas paredes ou na área de consumo. A

concessionária poderá fixar cartazes no ambiente da cantina, desde que autorizado pela assessoria de comunicação da contratante e nos locais que essa determinar, por intermédio do fiscal de contrato do IFMT *Campus* Campo Novo do Parecis.

5.2.38. É vedado o fornecimento dos seguintes produtos na Lanchonete:

- a) todo e qualquer tipo de bebida alcoólica;
- b) todo e qualquer tipo de tabaco;
- c) todo e qualquer tipo de medicamento ou produto químico farmacêutico;
- d) todo e qualquer tipo de produto que não seja destinado a alimentação e bebida (chaveiros, canetas, roupas, bijuterias, cosméticos e produtos similares).

5.2.39. Na cantina é expressamente vedado:

- a) Utilização de alto-falante e/ou congêneres que produzam som ou ruídos, prejudicial ao andamento das aulas;
- b) A guarda ou depósito de produtos inflamáveis, explosivos corrosivos, tóxicos ou de forte odor;
- c) Comercialização e publicidade de bebidas alcoólicas;
- d) Comercialização e publicidade de cigarros e quaisquer produtos tóxicos;
- e) Comercialização e publicidade de todo e qualquer tipo de medicamento;
- f) Publicidade e propaganda de alimentos que não estejam na lista de cardápio mínimo, sem prévia autorização da Contratante;
- g) Comercialização de produtos relacionados a quaisquer tipos de jogos de azar;
- h) Permanência de animais de qualquer espécie.

5.2.40. É proibido no interior da Cantina:

- a) Fumar;
- b) Permitir a entrada ou a permanência de quaisquer animais;
- c) Ter em depósito, substâncias nocivas à saúde ou que possam alterar, adulterar, fraudar ou falsificar alimentos (saneantes, desinfetantes e produtos similares).

6. MODELO DE GESTÃO DO CONTRATO

6.1. O contrato deverá ser executado fielmente pelas partes, de acordo com as cláusulas avençadas e as normas da Lei nº 14.133, de 2021, e cada parte responderá pelas consequências de sua inexecução total ou parcial.

6.2. Em caso de impedimento, ordem de paralisação ou suspensão do contrato, o período de execução será prorrogado automaticamente pelo tempo correspondente, anotadas tais circunstâncias mediante simples apostila.

6.3. As comunicações entre o órgão ou entidade e a contratada devem ser realizadas por escrito sempre que o ato exigir tal formalidade, admitindo-se o uso de mensagem eletrônica para esse fim.

6.4. O órgão ou entidade poderá convocar representante da empresa para adoção de providências que devam ser cumpridas de imediato.

6.5. A execução do contrato deverá ser acompanhada e fiscalizada pelo(s) fiscal(is) do contrato, ou pelos respectivos substitutos (Lei nº 14.133, de 2021, art. 117, caput).

6.6. O fiscal técnico do contrato acompanhará a execução do contrato, para que sejam cumpridas todas as condições estabelecidas no contrato, de modo a assegurar os melhores resultados para a Administração (Decreto nº 11.246, de 2022, art. 22, VI). Além disso, caberá ao fiscal técnico estabelecer os controles necessários sobre os itens:

a) Alimentos/cardápio:

I) Aprovar a relação de produtos a serem comercializados, podendo introduzir as modificações que se evidenciarem convenientes, observando o padrão de qualidade.

II) Acompanhar a elaboração dos alimentos, exigindo da Concessionária a correção na execução dos serviços, com base nos preceitos de qualidade, prestação e higiene.

III) Fiscalizar a distribuição dos alimentos e lanches, visando o atendimento, a todos os usuários com correção, satisfação e cortesia.

IV) Impugnar os gêneros, condimentos e demais ingredientes utilizados no preparo das refeições/ lanches, quando de qualidade inferior ou em mau estado, bem como controlar a qualidade dos alimentos e lanches.

V) Verificar a assepsia dos equipamentos, dos utensílios e vasilhames, bem como a higiene das instalações, salões de distribuição, cozinha (almoxarifado, banheiros, etc.) e equipamentos;

b) Funcionários:

I) Solicitar o imediato afastamento ou substituição de qualquer empregado da Concessionária, inclusive dos que embarçarem ou dificultarem sua ação, fiscalização, ou cuja permanência seja considerada inconveniente;

II) Exigir a alteração do número mínimo de funcionários, em função do volume de serviço sem que haja alteração dos preços dos pactuados.

c) Cumprimento Contratual:

I) Notificar, por escrito, a Concessionária, por quaisquer irregularidades constatadas na execução do Termo de Concessão de uso, solicitando providências para regularização das mesmas;

II) Fiscalizar rigorosamente o acondicionamento e a conservação dos alimentos;

III) Aprovar a relação de produtos a serem comercializados.

6.6.1. O fiscal técnico do contrato anotará no histórico de gerenciamento do contrato todas as ocorrências relacionadas à execução do contrato, com a descrição do que for necessário para a regularização das faltas ou dos defeitos observados. (Lei nº 14.133, de 2021, art. 117, §1º, e Decreto nº 11.246, de 2022, art. 22, II);

6.6.2. Identificada qualquer inexecução ou irregularidade, o fiscal técnico do contrato emitirá notificações para a correção da execução do contrato, determinando prazo para a correção. (Decreto nº 11.246, de 2022, art. 22, III);

6.6.3. O fiscal técnico do contrato informará ao gestor do contrato, em tempo hábil, a situação que demandar decisão ou adoção de medidas que ultrapassem sua competência, para que adote as medidas necessárias e saneadoras, se for o caso. (Decreto nº 11.246, de 2022, art. 22, IV);

6.6.4. No caso de ocorrências que possam inviabilizar a execução do contrato nas datas aprazadas, o fiscal técnico do contrato comunicará o fato imediatamente ao gestor do contrato. (Decreto nº 11.246, de 2022, art. 22, V);

6.6.5. O fiscal técnico do contrato comunicará ao gestor do contrato, em tempo hábil, o término do contrato sob sua responsabilidade, com vistas à tempestiva renovação ou à prorrogação contratual (Decreto nº 11.246, de 2022, art. 22, VII).

6.6.6. O gestor do contrato acompanhará os registros realizados pelos fiscais do contrato, de todas as ocorrências relacionadas à execução do contrato e as medidas adotadas, informando, se for o caso, à autoridade superior àquelas que ultrapassem a sua competência. (Decreto nº 11.246, de 2022, art. 21, II).

6.6.6.1. A fiscalização patrimonial e de pagamento de encargos financeiros (TAXA ÚNICA DE CONCESSÃO) será feita pelo Gestor do Contrato.

6.7. O fiscal administrativo do contrato verificará a manutenção das condições de habilitação da contratada, e a formalização de apostilamento e termos aditivos, solicitando quaisquer documentos comprobatórios pertinentes, caso necessário (Art. 23, I e II, do Decreto nº 11.246, de 2022).

6.7.1. Caso ocorram descumprimento das obrigações contratuais, o fiscal administrativo do contrato atuará tempestivamente na solução do problema, reportando ao gestor do contrato para que tome as providências cabíveis, quando ultrapassar a sua competência; (Decreto nº 11.246, de 2022, art. 23, IV).

6.8. O gestor do contrato coordenará a atualização do processo de acompanhamento e fiscalização do contrato contendo todos os registros formais da execução no histórico de gerenciamento do contrato, a exemplo da ordem de serviço, do registro de ocorrências, das alterações e das prorrogações contratuais, elaborando relatório com vistas à verificação da necessidade de adequações do contrato para fins de atendimento da finalidade da administração. (Decreto nº 11.246, de 2022, art. 21, IV).

6.8.1. O gestor do contrato acompanhará os registros realizados pelos fiscais do contrato, de todas as ocorrências relacionadas à execução do contrato e as medidas adotadas, informando, se for o caso, à autoridade superior àquelas que ultrapassem a sua competência. (Decreto nº 11.246, de 2022, art. 21, II).

6.8.2. O gestor do contrato emitirá documento comprobatório da avaliação realizada pelos fiscais técnico, administrativo e setorial quanto ao cumprimento de obrigações assumidas pelo contratado, com menção ao seu desempenho na execução contratual, baseado nos indicadores objetivamente definidos e aferidos, e a eventuais penalidades aplicadas, devendo constar do cadastro de atesto de cumprimento de obrigações. (Decreto nº 11.246, de 2022, art. 21, VIII).

6.8.3. O gestor do contrato tomará providências para a formalização de processo administrativo de responsabilização para fins de aplicação de sanções, a ser conduzido pela comissão de que trata o art. 158 da Lei nº 14.133, de 2021, ou pelo agente ou pelo setor com competência para tal, conforme o caso. (Decreto nº 11.246, de 2022, art. 21, X).

6.9. O fiscal administrativo do contrato comunicará ao gestor do contrato, em tempo hábil, o término do contrato sob sua responsabilidade, com vistas à tempestiva renovação ou prorrogação contratual. (Decreto nº 11.246, de 2022, art. 22, VII).

6.10. O gestor do contrato deverá elaborar relatório final com informações sobre a consecução dos objetivos que tenham justificado a contratação e eventuais condutas a serem adotadas para o aprimoramento das atividades da Administração. (Decreto nº 11.246, de 2022, art. 21, VI).

6.11. Após a assinatura do contrato, o IFMT Campus Campo Novo do Parecis poderá convocar o representante da empresa contratada para reunião inicial para apresentação do plano de fiscalização, que conterá informações acerca das obrigações contratuais, dos mecanismos de fiscalização, das estratégias para execução do objeto, do plano complementar de execução da contratada, quando houver, do método de aferição dos resultados e das sanções aplicáveis, dentre outros.

7. TAXA ÚNICA DE CONCESSÃO DE USO DE ESPAÇO DA CANTINA

7.1. O valor da TAXA ÚNICA DE CONCESSÃO DE USO DE ESPAÇO DA CANTINA é composto pela soma da taxa de ocupação de imóvel e taxa de uso de energia elétrica, conforme o seguinte cálculo:

7.2. Taxa de Energia Elétrica:

7.2.1 Consumo últimos 12 meses: R\$ 330.704,63 (Trezentos e trinta mil setecentos e quatro reais e sessenta e três centavos), conforme cópias das faturas anexas ao processo de planejamento.

7.2.1.1. Consumo médio mensal: R\$ 27.558,71 (Vinte e sete mil quinhentos e cinquenta e oito reais e setenta e um centavos).

7.2.1.2. Percentual sobre o valor de energia: 1% (Um por cento).

7.3. Valor mensal referente consumo de energia: R\$ 275,58 (Duzentos e setenta e cinco reais e cinquenta e oito centavos).

7.4. A critério da gestão do Campus poderá ser instalado padrão para medição da energia elétrica utilizada no espaço, a ser comunicado previamente a concessionária.

7.5. Taxa de ocupação de imóvel: R\$ 1.400,54 (Mil e quatrocentos reais e cinquenta e quatro centavo), conforme consta no [PARECER Nº 46/2023 - RTR-EINFRA/RTR-DSPLAN/RTR/IFMT](#).

7.6. TAXA ÚNICA DE CONCESSÃO DE USO DE ESPAÇO DA CANTINA, somados os custos de energia elétrica e ocupação de imóvel, com reajuste anual a ser utilizado como índice do IGP-M.

7.7. **R\$ 1.676,12 (Mil seiscentos e setenta e seis reais e doze centavos).**

7.8. Estão inclusos no valor referente a taxa única de concessão a utilização de água e internet.

8. OBRIGAÇÕES DA CONCESSIONÁRIA

8.1. A Concessionária deve cumprir todas as obrigações constantes do Edital e seus anexos, assumindo como exclusivamente seus os riscos e as despesas decorrentes da boa e perfeita execução do objeto, observando, ainda, as obrigações a seguir dispostas:

8.1.1. Atender às determinações regulares emitidas pelo fiscal do contrato ou autoridade superior;

8.1.2. Alocar os empregados necessários ao perfeito cumprimento das cláusulas deste contrato, com habilitação e conhecimento adequados, fornecendo os materiais, equipamentos, ferramentas e utensílios demandados, cuja quantidade, qualidade e tecnologia deverão atender às recomendações de boa técnica e a legislação de regência;

8.1.3. Reparar, corrigir, remover, reconstruir ou substituir, às suas expensas, no total ou em parte, no prazo fixado pelo fiscal do contrato, os serviços nos quais se verificarem vícios, defeitos ou incorreções resultantes da execução ou dos materiais empregados;

8.1.4. Responsabilizar-se pelos vícios e danos decorrentes da execução do objeto, de acordo com o Código de Defesa do Consumidor (Lei nº 8.078, de 1990), bem como por todo e qualquer dano causado à Administração ou terceiros, não reduzindo essa responsabilidade a fiscalização ou o acompanhamento da execução contratual pelo Concedente, que ficará autorizado a descontar dos pagamentos devidos ou da garantia, caso exigida no edital, o valor correspondente aos danos sofridos;

8.1.5. Não contratar, durante a vigência do contrato, cônjuge, companheiro ou parente em linha reta, colateral ou por afinidade, até o terceiro grau, de dirigente do contratante ou do fiscal ou gestor do contrato, nos termos do artigo 48, parágrafo único, da Lei nº 14.133, de 2021;

8.1.6. Quando não for possível a verificação da regularidade no Sistema de Cadastro de Fornecedores – SICAF, o contratado deverá entregar ao setor responsável pela fiscalização do contrato, até o dia trinta do mês seguinte ao da prestação dos serviços, os seguintes documentos: 1) prova de regularidade relativa à Seguridade Social; 2) certidão conjunta relativa aos tributos federais e à Dívida Ativa da União; 3) certidões que comprovem a regularidade perante a Fazenda Municipal ou Distrital do domicílio ou sede do contratado; 4) Certidão de Regularidade do FGTS – CRF; e 5) Certidão Negativa de Débitos Trabalhistas – CNDT;

8.1.7. Responsabilizar-se pelo cumprimento das obrigações previstas em Acordo, Convenção, Dissídio Coletivo de Trabalho ou equivalentes das categorias abrangidas pelo contrato, por todas as obrigações trabalhistas, sociais, previdenciárias, tributárias e as demais previstas em legislação específica, cuja inadimplência não transfere a responsabilidade ao Contratante;

8.1.8. Comunicar ao Fiscal do contrato, no prazo de 24 (vinte e quatro) horas, qualquer ocorrência anormal ou acidente que se verifique no local dos serviços.

8.1.9. Prestar todo esclarecimento ou informação solicitada pelo Concedente ou por seus prepostos, garantindo-lhes o acesso, a qualquer tempo, ao local dos trabalhos, bem como aos documentos relativos à execução do empreendimento.

8.1.10. Paralisar, por determinação do Contratante, qualquer atividade que não esteja sendo executada de acordo com a boa técnica ou que ponha em risco a segurança de pessoas ou bens de terceiros.

8.1.11. Promover a guarda, manutenção e vigilância de materiais, ferramentas, e tudo o que for necessário à execução do objeto, durante a vigência do contrato.

8.1.12. Conduzir os trabalhos com estrita observância às normas da legislação pertinente, cumprindo as determinações dos Poderes Públicos, mantendo sempre limpo o local dos serviços e nas melhores condições de segurança, higiene e disciplina.

8.1.13. Submeter previamente, por escrito, ao Concedente, para análise e aprovação, quaisquer mudanças nos métodos executivos que fujam às especificações do memorial descritivo ou instrumento congênere.

8.1.14. Não permitir a utilização de qualquer trabalho do menor de dezoito anos, exceto na condição de aprendiz para os maiores de quatorze anos, nem permitir a utilização do trabalho do menor de dezoito anos em trabalho noturno, perigoso ou insalubre;

8.1.15. Manter durante toda a vigência do contrato, em compatibilidade com as obrigações assumidas, todas as condições exigidas para habilitação na licitação;

8.1.16. Guardar sigilo sobre todas as informações obtidas em decorrência do cumprimento do contrato;

8.1.17. Arcar com o ônus decorrente de eventual equívoco no dimensionamento dos quantitativos de sua proposta, inclusive quanto aos custos variáveis decorrentes de fatores futuros e incertos, devendo complementá-los, caso o previsto inicialmente em sua proposta não seja satisfatório para o atendimento do objeto da contratação, exceto quando ocorrer algum dos eventos arrolados no art. 124, II, d, da Lei nº 14.133, de 2021;

8.1.18. Cumprir, além dos postulados legais vigentes de âmbito federal, estadual ou municipal, as normas de segurança do Concedente;

8.1.19. Utilizar empregados habilitados e com conhecimentos básicos dos serviços a serem executados, em conformidade com as normas e determinações em vigor.

8.1.20. Apresentar os empregados devidamente uniformizados e identificados por meio de crachá, além de provê-los com os Equipamentos de Proteção Individual - EPI, quando for o caso.

8.1.21. Arcar com despesas decorrentes de infração seja qual for, desde que praticada por seus funcionários durante a execução dos serviços, ainda que no recinto do Campus.

8.1.22. Apresentar à Concedente, quando for o caso, a relação nominal dos empregados que adentrarão o órgão para a execução do serviço;

8.1.23. Atender as solicitações da Concedente quanto à substituição dos empregados alocados, no prazo fixado pelo fiscal do contrato, nos casos em que ficar constatado descumprimento das obrigações relativas à execução do serviço, conforme descrito neste Termo de Referência.

8.1.24. Instruir seus empregados quanto à necessidade de acatar as normas internas da Administração.

8.1.25. Instruir seus empregados a respeito das atividades a serem desempenhadas, os alertando a não executar atividades não abrangidas pelo contrato, devendo a Concessionária relatar à Concedente toda e qualquer ocorrência neste sentido, a fim de evitar desvio de função.

9. OBRIGAÇÕES DO IFMT CAMPUS CAMPO NOVO DO PARECIS

9.1. São obrigações do Concedente:

9.1.1. Exigir o cumprimento de todas as obrigações assumidas pela Concessionária, de acordo com o Termo de Referência e demais anexos do Edital;

9.1.2. Receber o objeto no prazo e condições estabelecidas no Termo de Referência;

9.1.3. Notificar a Concessionária, por escrito, sobre vícios, defeitos ou incorreções verificadas no objeto fornecido, para que seja por ele substituído, reparado ou corrigido, no total ou em parte, às suas expensas;

9.1.4. Acompanhar e fiscalizar a execução do contrato e o cumprimento das obrigações pelo Contratado;

9.1.5. Aplicar à Concessionária as sanções previstas na lei, neste Termo de Referência e no contrato;

9.1.6. Cientificar o órgão de representação judicial da Advocacia-Geral da União para adoção das medidas cabíveis quando do descumprimento de obrigações pelo Contratado;

9.1.7. Explicitamente emitir decisão sobre todas as solicitações e reclamações relacionadas à execução do Contrato, ressalvados os requerimentos manifestamente impertinentes, meramente protelatórios ou de nenhum interesse para a boa execução do ajuste.

9.1.7.1. A Administração terá o prazo de 1 (um) mês a contar da data do protocolo do requerimento para decidir, admitida a prorrogação motivada, por igual período.

9.1.8. Responder eventuais pedidos de reestabelecimento do equilíbrio econômico-financeiro feitos pelo contratado no prazo máximo de 1 (um) mês.

9.1.9. Notificar os emitentes das garantias quanto ao início de processo administrativo para apuração de descumprimento de cláusulas contratuais.

9.1.10. Comunicar a Concessionária na hipótese de posterior alteração do projeto pelo Concedente, no caso do art. 93, §2º, da Lei nº 14.133, de 2021.

9.2. A Administração não responderá por quaisquer compromissos assumidos pela Concessionária com terceiros, ainda que vinculados à execução do contrato, bem como por qualquer dano causado a terceiros em decorrência de ato da Concessionária, de seus empregados, prepostos ou subordinados.

10. INFRAÇÕES E SANÇÕES ADMINISTRATIVAS

10.1. Comete infração administrativa, nos termos da Lei nº 14.133, de 2021, o contratado que:

- a) der causa à inexecução parcial do contrato;
- b) der causa à inexecução parcial do contrato que cause grave dano à Administração ou ao funcionamento dos serviços públicos ou ao interesse coletivo;
- c) der causa à inexecução total do contrato;
- d) ensejar o retardamento da execução ou da entrega do objeto da contratação sem motivo justificado;
- e) apresentar documentação falsa ou prestar declaração falsa durante a execução do contrato;
- f) praticar ato fraudulento na execução do contrato;
- g) comportar-se de modo inidôneo ou cometer fraude de qualquer natureza;
- h) praticar ato lesivo previsto no art. 5º da Lei nº 12.846, de 1º de agosto de 2013.

10.2. Serão aplicadas ao contratado que incorrer nas infrações acima descritas as seguintes sanções:

I. Advertência, quando o contratado der causa à inexecução parcial do contrato, sempre que não se justificar a imposição de penalidade mais grave (art. 156, §2º, da Lei nº 14.133, de 2021);

II. Impedimento de licitar e contratar, quando praticadas as condutas descritas nas alíneas “b”, “c” e “d” do subitem acima deste

Contrato, sempre que não se justificar a imposição de penalidade mais grave (art. 156, § 4º, da Lei nº 14.133, de 2021);

III. Declaração de inidoneidade para licitar e contratar, quando praticadas as condutas descritas nas alíneas “e”, “f”, “g” e “h” do subitem acima deste Contrato, bem como nas alíneas “b”, “c” e “d”, que justifiquem a imposição de penalidade mais grave (art. 156, §5º, da Lei nº 14.133, de 2021).

IV. Multa:

1. moratória de 0,5% (cinco décimos por cento) por dia de atraso injustificado sobre o valor total do contrato, até o máximo de 10% (dez por cento), pela inobservância do prazo fixado para apresentação, suplementação ou reposição da garantia.

i. O atraso superior a 30 (trinta) dias autoriza a Administração a promover a extinção do contrato por descumprimento ou cumprimento irregular de suas cláusulas, conforme dispõe o inciso I do art. 137 da Lei n. 14.133, de 2021.

2. compensatória de 18% (dezoito por cento) sobre o valor total do contrato, no caso de inexecução total do objeto.

10.2.1. Além das penalidades mencionadas acima, a Administração também poderá, tendo como parâmetros o Registro de Reclamações (Anexo A) e a Lista de Verificação (CHECKLIST – Anexo B), aplicar as sanções administrativas descritas nos itens abaixo:

10.2.1.1. Caso a classificação da avaliação do Registro de Reclamações (Anexo A) seja o Grupo 3 (três), a CONCESSIONÁRIA será penalizada de acordo com a tabela abaixo:

- 10.2.1.1.1. GRUPO 1 – 0 a 3 (três) registros de reclamações;
- 10.2.1.1.2. GRUPO 2 – 4 (quatro) a 6 (seis) registros de reclamações;
- 10.2.1.1.3. GRUPO 3 – 7 (sete) ou mais registros de reclamações.

Incidência	Sanção Administrativa
1 mês	Advertência
2 meses (consecutivos ou não)	Multa de 10 % sobre o valor do arrendamento mensal
3 meses (consecutivos ou não)	Multa de 20 % sobre o valor do arrendamento mensal
4 meses (consecutivos ou não)	Multa de 30 % sobre o valor do arrendamento mensal
5 meses (consecutivos ou não)	Multa de 40 % sobre o valor do arrendamento mensal
6 meses (consecutivos ou não)	Multa de 50 % sobre o valor do arrendamento mensal
≥7 meses (consecutivos ou não)	Rescisão contratual e impedimento de licitar com a Administração por 2 (dois) anos

10.2.1.2. Caso, após a avaliação realizada através do CHECKLIST (Anexo B), pelo Fiscal do Contrato, a empresa seja classificada no Grupo 3 (três) do mesmo instrumento de avaliação, a CONCESSIONÁRIA será penalizada de acordo com a tabela abaixo:

Incidência	Sanção Administrativa
1 mês	Advertência
2 meses (consecutivos ou não)	Multa de 10 % sobre o valor do arrendamento mensal
3 meses (consecutivos ou não)	Multa de 20 % sobre o valor do arrendamento mensal
4 meses (consecutivos ou não)	Multa de 30 % sobre o valor do arrendamento mensal
5 meses (consecutivos ou não)	Multa de 40 % sobre o valor do arrendamento mensal
6 meses (consecutivos ou não)	Multa de 50 % sobre o valor do arrendamento mensal
≥7 meses (consecutivos ou não)	Rescisão contratual e impedimento de licitar com a Administração por 2 (dois) anos

10.2.2. As sanções relacionadas acima serão aplicadas concomitantemente, aplicando-se as correspondentes sanções.

10.2.2.1. Em relação ao subitem anterior, no caso de multas, serão somados os percentuais para fins de aplicação da sanção.

10.2.3. Todos os percentuais relativos à aplicação das multas, serão aplicados, para fins de cálculo das multas, sobre o valor do arrendamento mensal vigente à época da aplicação da sanção.

10.3. A aplicação das sanções previstas neste Termo de Referência não exclui, em hipótese alguma, a obrigação de reparação integral do dano causado ao Concedente (art. 156, §9º, da Lei nº 14.133, de 2021)

10.4. Todas as sanções previstas neste Termo de Referência poderão ser aplicadas cumulativamente com a multa (art. 156, §7º, da Lei nº 14.133, de 2021).

10.4.1. Antes da aplicação da multa será facultada a defesa do interessado no prazo de 05 (cinco) dias úteis, contado da data de sua intimação.

10.4.2. Se a multa aplicada e as indenizações cabíveis forem superiores ao valor do pagamento eventualmente devido pelo Concessionária ao Concedente, além da perda desse valor, a diferença será descontada da garantia prestada ou será cobrada judicialmente (art. 156, §8º, da Lei nº 14.133, de 2021).

10.4.3. Previamente ao encaminhamento à cobrança judicial, a multa poderá ser recolhida administrativamente no prazo máximo de 30 (trinta) dias, a contar da data do recebimento da comunicação enviada pela autoridade competente.

10.5. A aplicação das sanções realizar-se-á em processo administrativo que assegure o contraditório e a ampla defesa ao Contratado, observando-se o procedimento previsto no caput e parágrafos do art. 158 da Lei nº 14.133, de 2021, para as penalidades de impedimento de licitar e contratar e de declaração de inidoneidade para licitar ou contratar.

10.6. Na aplicação das sanções serão considerados (art. 156, §1º, da Lei nº 14.133, de 2021):

- a) a natureza e a gravidade da infração cometida;
- b) as peculiaridades do caso concreto;
- c) as circunstâncias agravantes ou atenuantes;
- d) os danos que dela provierem para o Contratante;
- e) a implantação ou o aperfeiçoamento de programa de integridade, conforme normas e orientações dos órgãos de controle.

10.7. Os atos previstos como infrações administrativas na Lei nº 14.133, de 2021, ou em outras leis de licitações e contratos da Administração Pública que também sejam tipificados como atos lesivos na Lei nº 12.846, de 2013, serão apurados e julgados conjuntamente, nos mesmos autos, observados o rito procedimental e autoridade competente definidos na referida Lei (art. 159).

10.8. A personalidade jurídica do Contratado poderá ser desconsiderada sempre que utilizada com abuso do direito para facilitar, encobrir ou dissimular a prática dos atos ilícitos previstos neste Contrato ou para provocar confusão patrimonial, e, nesse caso, todos os efeitos das sanções aplicadas à pessoa jurídica serão estendidos aos seus administradores e sócios com poderes de administração, à pessoa jurídica sucessora ou à empresa do mesmo ramo com relação de coligação ou controle, de fato ou de direito, com o Contratado, observados, em todos os casos, o contraditório, a ampla defesa e a obrigatoriedade de análise jurídica prévia (art. 160, da Lei nº 14.133, de 2021).

10.9. O Concedente deverá, no prazo máximo 15 (quinze) dias úteis, contado da data de aplicação da sanção, informar e manter atualizados os dados relativos às sanções por ela aplicadas, para fins de publicidade no Cadastro Nacional de Empresas Inidôneas e Suspensas (Ceis) e no Cadastro Nacional de Empresas Punidas (Cnep), instituídos no âmbito do Poder Executivo Federal. (Art. 161, da Lei nº 14.133, de 2021).

10.10. As sanções de impedimento de licitar e contratar e declaração de inidoneidade para licitar ou contratar são passíveis de reabilitação na forma do art. 163 da Lei nº 14.133/21.

10.11. Os débitos da concessionária para com a Administração, resultantes de multa administrativa e/ou indenizações, não inscritos em dívida ativa, poderão ser compensados, total ou parcialmente, com os créditos devidos pelo referido órgão decorrentes deste mesmo contrato ou de outros contratos administrativos que o contratado possua com o mesmo órgão ora contratante, na forma da Instrução Normativa SEGES/ME nº 26, de 13 de abril de 2022.

11. ESTIMATIVAS DE VALOR

11.1. R\$ 83,13 (Oitenta e três reais e treze centavos). Referente a Tabela obrigatória de produto. Conforme pesquisa de preços e planilha estimativa, anexas ao processo de contratação.

12. DISPOSIÇÃO FINAL

12.1. O IFMT poderá, a seu critério, determinar à Concessionária que proceda a reposição dos bens e repare as instalações danificadas pela Concessionária, ou optar pela indenização dos mesmos, devendo ser atendido no prazo que estabelecer, sem prejuízo das demais penalidades previstas.

12.2. A Concessionária se responsabilizará por quaisquer danos e prejuízos causados na execução dos serviços ou a terceiros, devendo a mesma corrigir e recompor as partes atingidas, para que fiquem em perfeito estado de funcionamento como anteriormente encontrado, inclusive arcando com os custos de danos causados a terceiros.

12.3. É expressamente proibida, durante a execução dos serviços, a contratação de servidor pertencente ao quadro de pessoal do Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia de Mato Grosso – IFMT.

12.4. O Fiscal do Contrato fará o registro das ocorrências relacionadas com a execução do Contrato, determinando o que for necessário à regularização das falhas ou incorreções observadas.

12.5. É vedada toda e qualquer forma de transferência dos espaços destinados ao funcionamento da lanchonete, objeto desta concessão, para a exploração de terceiros.

12.6. As decisões e/ou providências que ultrapassem a competência dos Fiscais dos Contratos deverão ser solicitadas à Diretoria de Administração e Planejamento do Campus Campo Novo do Parecis, em tempo hábil, para a adoção das medidas convenientes e necessárias ao caso.

Responsabilidade pela elaboração do documento:

EQUIPE DE PLANEJAMENTO

JEFERSON DE JESUS NOVAES

Demandante - Presidente da Equipe de Planejamento

DEBORAH MILANI PAVAO

Membro Técnico da Equipe de Planejamento

ELVIRA DE AVILA DEL BARCO SANTOS

Membro Administrativo da Equipe de Planejamento

APROVAÇÃO DO DOCUMENTO PELO ORDENADOR DE DESPESAS DA UASG:

Aprovo a continuidade do processo para a presente contratação, conforme manifestação favorável da equipe de planejamento.

TIAGO ALQUAZ MATIAS

Direção-Geral

Ordenador de Despesas do Instituto Federal de Educação Ciência e Tecnologia de Mato Grosso - Campus Campo Novo Parecis

PORTARIA 3.201/2022 - RTR-SRDA/RTR-CG/RTR-GAB/RTR/IFMT

ANEXO A

REGISTRO DE RECLAMAÇÕES PELOS USUÁRIOS

Instrumento de avaliação da CONCEDENTE para avaliar a qualidade do serviço da CONCESSIONÁRIA.

Registro de Reclamações do serviço de fornecimento de lanches na cantina do IFMT Campus Campo Novo do Parecis.
Registro de reclamações
() ALUNO DO ENSINO MÉDIO () ALUNO DA GRADUAÇÃO () SERVIDOR
Data da ocorrência: __/__/__
Descreva a reclamação:

Os registros de reclamação poderão ser entregues no Departamento de Administração e Planejamento - Bloco Administrativo do IFMT Campus Campo Novo do Parecis ou enviados ao e-mail: contratos.cnp@ifmt.edu.br

ANEXO B

CHECKLIST (Lista de Verificação)

Instrumento de avaliação da CONCEDENTE para avaliar as boas práticas da CONCESSIONÁRIA

Avaliação	Sim	Não	OBSERVAÇÕES
1. ÁREA INTERNA:			
1.1 Área interna livre de objetos em desuso ou estranhos ao ambiente?			
2. HIGIENIZAÇÃO DAS INSTALAÇÕES:			
2.1 Frequência de higienização das instalações adequada?			
2.2 Existência de registro da higienização?			
2.3 Produtos de higienização identificados e guardados em local adequado?			
2.4 Higienização adequada?			
3. MANEJO DOS RESÍDUOS:			
3.1 Recipientes para coleta de resíduos no interior do estabelecimento de fácil higienização e transporte, devidamente identificados e higienizados constantemente? Uso de sacos de lixo apropriados? Recipientes tampados com acionamento não manual?			
3.2 Retirada frequente dos resíduos da área de processamento, evitando focos de contaminação?			
4. MÓVEIS: (mesas, cadeiras, bancadas, vitrines, estantes, equipamentos)			
4.1 Número suficiente, de material apropriado, resistentes, impermeáveis; em adequado estado de conservação, com superfícies íntegras?			
5 UTENSÍLIOS:			
5.1 Armazenamento em local apropriado, de forma organizada e protegidos contra a contaminação?			
6 HIGIENIZAÇÃO DOS EQUIPAMENTOS E MAQUINÁRIOS, E DOS MÓVEIS E UTENSÍLIOS:			
6.1 Frequência de higienização adequada?			
6.2 Existência de registro da higienização?			
6.3 Produtos de higienização identificados e guardados em local adequado?			
6.4 Adequada higienização?			
7. MANIPULADORES:			
7.1 Utilização de uniforme de trabalho de cor clara, adequado à atividade e exclusivo para área de produção?			
7.2 Uniformes limpos e em adequado estado de conservação e em quantidade (mínimo 2 uniformes para cada manipulador)?			
7.3 Asseio pessoal: boa apresentação, asseio corporal, mãos limpas, sem esmalte, sem adornos (anéis, pulseiras, brincos, cordões, relógios)? Manipuladores barbeados, com os cabelos protegidos com prendedor e touca?			
7.4 Lavagem cuidadosa das mãos antes da manipulação de alimentos, principalmente após qualquer interrupção e depois do uso de sanitários?			
7.5 Manipuladores não espirram sobre os alimentos, não cospem, não tosem, não fumam, não manipulam dinheiro ou não praticam outros atos que possam contaminar o alimento?			
7.6 Cartazes de orientação aos manipuladores sobre a correta lavagem das mãos e demais hábitos de higiene, afixados em locais apropriados?			

8. MATÉRIA-PRIMA, INGREDIENTES E EMBALAGENS:			
8.1 Armazenamento em local adequado e organizado; sobre estrados distantes do piso, ou sobre paletes, bem conservados e limpos, afastados das paredes e distantes do teto de forma que permita apropriada higienização, iluminação e circulação de ar?			
8.2 Acondicionamento adequado das embalagens a serem utilizadas?			
8.3 Rede de frio adequada ao volume e aos diferentes tipos de matérias-primas e ingredientes?			
8.4 Dizeres de rotulagem com identificação visível e de acordo com a legislação vigente?			
8.5 Armazenamento em local limpo e conservado?			
8.6 A coleta de amostra é realizada conforme legislação?			
9. ITENS GERAIS:			
9.1 Tabela de preços de todos os itens dispostos à venda está fixada próximo ao caixa?			
9.2 Todos os alimentos vendidos na cantina estão dentro do prazo de validade?			
CLASSIFICAÇÃO DO ESTABELECIMENTO:			
() GRUPO 1 - 76 A 100% de atendimento dos itens () GRUPO 2 - 51 A 75% de atendimento dos itens () GRUPO 3 - 0 A 50% de atendimento dos itens			
RESPONSÁVEL PELA INSPEÇÃO:			
Nome do responsável: Assinatura do responsável: Matrícula:			
RESPONSÁVEL PELA EMPRESA:			
Nome do responsável do estabelecimento: Assinatura do responsável do estabelecimento:			
DATA:			

ANEXO C

TERMO DE VISTORIA

Atestamos, para fins de participação no Pregão Eletrônico nº ____/____, que a empresa _____, CNPJ nº _____, telefone (____) _____, e-mail _____, por meio do Sr(a). _____, cargo _____ e CPF nº _____, vistoriou as dependências do IFMT Campus Campo Novo do Parecis, situado à MT 235 Km 12, s/n - Campo Novo do Parecis/MT, - CEP: 78360-000, local onde deverá ser prestado os serviços de Cantina (Concessão Administrativa de Uso de Espaço Físico, a título oneroso, para empresa especializada na exploração de serviços de Cantina, voltada ao fornecimento de lanches e refeições), tomando conhecimento de todas as informações e condições para o cumprimento das obrigações do objeto da licitação.

Campo Novo do Parecis, ____ de ____ de ____.

Assinatura do servidor responsável

Representante da empresa, responsável pela vistoria

ANEXO D

Pregão Eletrônico nº ____/____

A empresa _____, CNPJ Nº _____._____/_____-_____, por intermédio do (a) Senhor (a) _____, indicado expressamente como seu representante, declara ter pleno conhecimento das condições e peculiaridades inerentes à natureza dos trabalhos para o cumprimento do objeto da licitação, dispensando a necessidade da vistoria in loco prevista no Instrumento Convocatório. Declara, ainda, que se responsabiliza pela citada dispensa e por situações supervenientes. Reafirmamos que nos fora dado, mediante cláusula expressa do Edital, acesso às instalações físicas do IFMT Campus Campo Novo do Parecis, local onde será prestado os serviços de Cantina (Concessão Administrativa de Uso de Espaço Físico, a título oneroso, para empresa especializada na exploração de serviços de Cantina, voltada ao fornecimento de lanches e refeições), porém dispensamos a vistoria por julgarmos suficientes as informações prestadas no Instrumento Convocatório e, em especial, no Termo de Referência.

Campo Novo do Parecis, ____ de _____ de ____.

(Representante da Empresa)

Documento assinado eletronicamente por:

- Jeferson de Jesus Novaes, CHEFE - CD0004 - CNP-DAP, em 21/12/2023 16:08:55.
- Tiago Alquaz Matias, DIRETOR(A) GERAL - CD0002 - CNP-DG, em 21/12/2023 16:33:03.
- Elvira de Avila Del Barco Santos, ASSISTENTE EM ADMINISTRACAO, em 21/12/2023 17:33:19.
- Deborah Milani Pavao, NUTRICIONISTA-HABILITACAO, em 22/12/2023 07:17:26.

Este documento foi emitido pelo SUAP em 20/12/2023. Para comprovar sua autenticidade, faça a leitura do QRCode ao lado ou acesse <https://suap.ifmt.edu.br/autenticar-documento/> e forneça os dados abaixo:

Código Verificador: 631168

Código de Autenticação: bb66040bac



TERMO Nº 24/2023 - CNP-DAP/CNP-DG/CCNP/RTR/IFMT