SERVIÇO PÚBLICO FEDERAL
INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DE MATO GROSSO
CAMPUS ALTA FLORESTA

TERMO DE CONTRATO

(CONCESSÃO ONEROSA DE USO)

TERMO DE CONTRATO DE CONCESSÃO ONEROSA DE USO DE IMÓVEL Nº 11/2018, QUE FAZEM ENTRE SI O IFMT – *CAMPUS* ALTA FLORESTA E A EMPRESA DAIANE LOPES DOS SANTOS – ME.

A **União**, por intermédio do **INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DE MATO GROSSO – IFMT – *CAMPUS* ALTA FLORESTA**, inscrita no CNPJ/MF sob o nº 10.784.782/0015-56, com sede na Rodovia MT-208, S/N, Lote 143-A, no Município de Alta Floresta/MT, CEP: 78.580-000, neste ato representada pelo seu Diretor Geral, Sr. **JULIO CÉSAR DOS SANTOS**, brasileiro, casado, portador(a) da Carteira de Identidade n° 3.713.653, expedida pela (o) SSP/GO, e CPF n° 840.290.991-49, no pleno exercício de suas atribuições legais e regulamentares, nomeado através da Portaria IFMT n° 868, de 19 de abril de 2017, publicada no DOU de 20 de abril de 2017, doravante denominada **CONTRATANTE**, e o(a) empresa **DAIANE LOPES DOS SANTOS – ME**, inscrito(a) no CNPJ/MF sob o nº 20.331.507/0001-35, sediado(a) na Av. Mauro Zanette, 144, Setor Industrial, CEP: 78.590-000, em Paranaíta/MT, doravante designada **CONTRATADA**, neste ato representada pelo(a) Sr.(a) **DAIANE LOPES DOS SANTOS**, portador(a) da Carteira de Identidade nº 22427317, expedida pela (o) SSP/MT, e CPF nº 039.848.811-85, tendo em vista o que consta no Processo nº 23747.038250.2017-41 e em observância às disposições da Lei nº 8.666, de 21 de junho de 1993, resolvem celebrar o presente Termo de Contrato, decorrente da Concorrência nº 01/2018, mediante as cláusulas e condições a seguir enunciadas.

1. CLÁUSULA PRIMEIRA – OBJETO

1.1. O objeto do presente instrumento é a **concessão onerosa de uso do espaço físico destinado à implantação e exploração do restaurante/lanchonete/cantina do IFMT – *Campus* Alta Floresta, com fornecimento de mobiliários e respectivos utensílios por parte da Concessionária, com área total de 511,10 m² de área privativa,** situada na Rodovia MT-208, S/N, Lote 143-A, Alta Floresta/MT, CEP: 78.580-000, visando o atendimento aos estudantes e servidores da Instituição de Ensino e ao público em geral, conforme condições estabelecidas no Projeto Básico e demais documentos técnicos que se encontram anexos ao Instrumento Convocatório do certame que deu origem a este instrumento contratual.

1.2. Este Termo de Contrato vincula-se ao Instrumento Convocatório da Concorrência e seus anexos, identificada no preâmbulo acima, e à proposta vencedora, independentemente de transcrição.

1.3. O regime de execução será aquele indicado no Projeto Básico.

2. CLÁUSULA SEGUNDA – VIGÊNCIA

2.1. O prazo de vigência deste Termo de Contrato é aquele fixado no Edital, com início na data de **01/10/2018** e encerramento em **01/10/2023**.

2.2. A vigência poderá ultrapassar o exercício financeiro, desde que as despesas referentes à contratação sejam integralmente empenhadas até 31 de dezembro, para fins de inscrição em restos a pagar, conforme Orientação Normativa AGU n° 39, de 13/12/2011.

2.3. A execução dos serviços será iniciada a partir da emissão da Ordem de Serviço, conforme fixado no Projeto Básico.

3. CLÁUSULA TERCEIRA – DO VALOR DO CONTRATO

3.1. O valor mensal a ser pago pela concessão será de **R$ 1.655,96 (mil, seiscentos e cinquenta e cinco reais e noventa e seis centavos)**, totalizando **R$ 19.871,52 (dezenove mil, oitocentos e setenta e um reais e cinquenta e dois centavos)** ao ano e **R$ 99.357,60 (noventa e nove mil, trezentos e cinquenta e sete reais e sessenta centavos)** no prazo de vigência do Contrato (60 meses).

3.2. O valor máximo das porções mínimas estipuladas para o cardápio a ser oferecido é o estabelecido no quadro abaixo:

	ITEM	REFEIÇÃO	TIPOS	COMPOSIÇÃO	OPÇÕES
GRUPO 01	01		Acompanhamentos	Arroz branco e Arroz integral	Puro ou com combinações de legumes
				Feijão preto; Feijão Carioca; Lentilha Deve ocorrer a diversificação dos tipos, durante os dias da semana, sendo que não deve repetir mais de três vezes o mesmo tipo por semana.	Puro ou com carnes e derivados ex. feijoada, feijão com bacon, lentilha com costela defumada e outros.
			Prato principal	Carne (bovina, suína, pescado ou frango). Deverá se oferecido no mínimo dois tipos de carne por dia. Deve ocorrer a diversificação dos tipos, durante os dias da semana, sendo que não deve repetir mais de três vezes o mesmo tipo por semana.	Bife, cubos, iscas, milanesa, assados, grelhado, com molho, legumes, almôndega, rocambole, bolo de carne e outros . Deverá ocorrer a diversificação da preparação nos dias da semana, sendo que não deve repetir mais de duas vezes a

		Almoço/Jantar			mesma preparação por semana.
				OPÇÃO Prato a base de proteína de soja	
		Almoço/Jantar	Guarnição	Guarnição: Prato à base de legumes ou vegetais folhosos; E massas, farinhas cereais. Deve ocorrer a diversificação dos tipos nos dias da semana, sendo que não deve repetir mais de duas vezes o mesmo tipo por semana.	A guarnição à base de legumes ou vegetais folhosos deverá ser preparada prioritariamente com hortaliças, cozidas em pedaços ou sob a forma de purês, suflês, acompanhadas de molhos ou à milanesa. Também podem ser oferecidas como guarnição, preparações a base de farinhas ou massas, sendo o modo de preparo estabelecido pela concessionária. As preparações que compõem a guarnição de massas, farinhas e cereais poderão ser elaboradas a critério da concessionária, exemplo: lasanhas, panquecas, bolinhos, macarrão, etc.
			Saladas	Saladas: 03 tipos – folhosos, legumes, grãos/ Leguminosas.	Fornecer diariamente 03 (três) tipos de saladas, sendo: Salada folhosa (02 tipos): Acelga, alface, agrião, chicória, couve, repolho, mostarda, rúcula. Salada cozida/crua/conserva (01 tipo): abobrinha, beterraba, cenoura, chuchu, brócolis, couve-flor, pepino salada, pepino conserva, cebola, tomate, pimentão,

					repolho, repolho roxo, vagem, aboboras e outros. Poderão ser servidas saladas compostas (dois ou mais ingredientes) à critério da concessionaria.
			Sobremesa	Sobremesa: fruta ou doce Devem estar fornecidas sem custos adicionais a quem optar pela alimentação em KG, mas somente uma porção.	Considera-se para fins de sobremesa elaborada as seguintes preparações: Pudim de leite, cremes, mousse, gelatinas, tortas, compotas, sagu e arroz doce. Frutas: poderão ser servidas saladas de frutas ou frutas da época. Frutas que podem ser servidas com casca: ameixa, banana, caqui, goiaba, maça, pêssego, bergamota, pêra, uva. Frutas que devem ser servidas descascadas e porcionadas: Kiwi, mamão, manga, melão, melancia, abacaxi, laranja. Ficando o cardápio e a diversificação a cargo da concessionaria.
		VALOR TOTAL (R$) MÁXIMO POR QUILO			29,90

ITEM	OUTRAS OPÇÕES QUE DEVEM SER OFERECIDAS		VALOR UNITÁRIO EM R$ (Obs. Valor máximo a ser cobrado pelo fornecedor)
02	**Prato feito** Durante a semana deve ocorrer variação das carnes e massas servidas. Deverá ocorrer a diversificação dos tipos e preparação de carne e massa nos dias da semana, não repetindo o mesmo cardápio mais de três vezes na semana. Com carnes assadas, em molho ou refogadas.	Arroz, feijão, uma massa (macarrão, lasanha, panqueca ou outro), ovo cozido ou frito, salada fria, salada cozida, Bife carne branca ou vermelha.	12,00
03	**Marmita**	Arroz, feijão, uma massa (macarrão, lasanha, panqueca ou outro), ovo	12,00

		cozido ou frito, salada fria, salada cozida, carne branca ou vermelha. Com carnes assadas, em molho ou refogadas.	
04	Combo 1	Salgado 120 gramas, mini refrigerante ou copo de suco 300 ml.	7,00
05	Combo 2	Cachorro quente, mini refrigerante ou copo de suco 300 ml.	7,00
06	Combo 3	Fatia de bolo 150 gramas , mini refrigerante ou copo de suco 300 ml.	4,00

ITEM	QUITANDAS Diversificação dos tipos de salgado e preparação nos dias da semana, sendo que não deve repetir mais de três vezes o mesmo tipo por semana e tendo disponível todos os dias pelo menos 4 opções de salgados diferentes, uma opção de bolo/doce e uma opção de salgado integral.	VALOR UNITÁRIO EM R$ (Obs. Valor máximo a ser cobrado pelo fornecedor)
07	Pão de queijo tradicional; (100 gramas)	2,00
08	Mini pão de queijo; (60 gramas)	1,00
09	Fatia de Bolo (cenoura, bolo de laranja, bolo de coco, bolo de milho e bolo de fubá e etc.); 150 gramas.	2,00
10	Mini broas, mini roscas, pães de batata sem recheio e biscoito de queijo (100 gramas).	2,00
ITEM	SALGADOS TAMANHO GRANDE Salgado de no mínimo 120 gramas cada	VALOR UNITÁRIO EM R$ (Obs. Valor máximo a ser cobrado pelo fornecedor)
11	Tortinha de bacalhau com azeitona preta, de frango com palmito e palmito com milho, de ricota ou outros;	4,00
12	Esfiha de soja, carne bovina ou frango	4,00
13	Pastel assado de frango, de ricota com peito de peru e palmito ou de carne bovina.	4,00
14	Empada de frango, palmito ou queijo;	4,00
15	Enroladinho de frango, presunto e mussarela ou salsicha	3,00
16	Mini pizza – diversos sabores	4,00
17	Cachorro quente	4,00
18	Sanduíches Prensados	4,00
ITEM	SANDUICHES NATURAIS Salgado de no mínimo 150 gramas cada.	VALOR UNITÁRIO EM R$ (Obs. Valor máximo a ser cobrado pelo fornecedor)

	19	Sanduíche natural de presunto, queijo e salada; Sanduíche natural de rúcula com tomate seco e ricota; Sanduíche natural de chester; ou Sanduíche natural de frango com creme.	5,00
	ITEM	BEBIDAS	VALOR UNITÁRIO EM R$ (Obs. Valor máximo a ser cobrado pelo fornecedor)
	20	Cappuccino (200 ml)	6,00
	21	Expresso com leite (opcional: leite desnatado) 100 ml; Expresso 100 ml; Café com leite (opcional: leite desnatado) 200 ml;	3,00
	22	Chás quentes 200 ml;	3,00
	23	Chás gelados 200 ml;	2,00
	24	Água de coco lata ou in natura	3,00
	25	Refrigerante lata 350 ml.	3,00
	26	Refrigerante 1l.	4,00
	27	Água com gás 500ml	2,00
	28	Refrigerante 2l.	8,00
	29	Suco lata 335 ml.	4,00
	30	Mini-refrigerante	2,00
	ITEM	SOBREMESAS	VALOR UNITÁRIO EM R$
	31	Saladas de frutas; Iogurtes; copo de 100gr	3,00
	32	Gelatinas; copo de 100gr	2,00
	33	Mousses de maracujá, limão e outros (embalagens de no mínimo 100gr)	3,00
	ITEM	SUCOS COM UMA FRUTA OU POLPA Copos com 200ml	VALOR UNITÁRIO EM R$
	34	Laranja	3,00
	35	Açaí	3,00
	36	Abacaxi ou Abacaxi com hortelã	3,00
	37	Acerola	3,00
	38	Morango	3,00
	39	Cajú	3,00
	40	Manga	3,00
	41	Limão	3,00
	42	Maracujá	3,00

	43	Uva	3,00
	ITEM	SUCO COM DUAS FRUTAS OU POLPAS	VALOR UNITÁRIO EM R$
	44	Laranja com acerola;	4,00
	45	Limão e melancia;	4,00
	46	Laranja com cenoura;	4,00
	47	Abacaxi com morango e hortelã e outros.	4,00
		VALOR GLOBAL	R$ 208,90

3.3. No valor acima estão incluídas todas as despesas ordinárias diretas e indiretas decorrentes da execução do objeto, inclusive tributos e/ou impostos, encargos sociais, trabalhistas, previdenciários, fiscais e comerciais incidentes, bem como taxas de licenciamento, administração, frete, seguro e outros necessários ao cumprimento integral do objeto da contratação.

3.4. Os critérios para reajustamento dos valores acima estão elencados no Projeto Básico, anexo do Edital do certame que deu origem ao presente contrato.

4. CLÁUSULA QUINTA – DO PAGAMENTO

4.1. O prazo para pagamento e demais condições a ele referentes encontram-se definidos no Edital e seus anexos.

5. CLÁUSULA SEXTA – GARANTIADE EXECUÇÃO

5.1. A CONTRATADA prestará garantia no valor de **R$ 4.967,88 (quatro mil, novecentos e sessenta e sete reais e oitenta e oito centavos)**, em umas das modalidades previstas no Edital do certame, correspondente a 5% (cinco por cento) do valor total do Contrato, no prazo de 05 (cinco) dias úteis, observadas as condições previstas no Edital.

6.2. O regime jurídico da garantia é aquele previsto no instrumento convocatório.

7. CLÁUSULA SÉTIMA – CONTROLE E FISCALIZAÇÃO DA EXECUÇÃO

7.1. Os dispositivos referentes à fiscalização pela CONTRATANTE são aqueles previstos no Projeto Básico, anexo do Edital.

8. CLÁUSULA OITAVA – OBRIGAÇÕES DA CONTRATANTE

8.1. As obrigações da CONTRATANTE são aquelas previstas no Projeto Básico, anexo do Edital.

9. CLÁUSULA NONA – DAS OBRIGAÇÕES DA CONTRATADA

9.1. As obrigações da CONTRATADA são aquelas previstas no Projeto Básico, anexo do Edital.

10. CLÁUSULA DÉCIMA – DA SUBCONTRATAÇÃO

10.1. As condições e regras para subcontratação são aquelas previstas no Projeto Básico, Anexo do Edital.

11. CLÁUSULA DÉCIMA PRIMEIRA – DAS SANÇÕES ADMINISTRATIVAS

11.1. As sanções relacionadas à execução do contrato são aquelas previstas no Projeto Básico, anexo do Edital.

12. CLÁUSULA DÉCIMA SEGUNDA – DO REGIME DE EXECUÇÃO E DAS ALTERAÇÕES

12.1. Eventuais alterações contratuais reger-se-ão pela disciplina do art. 65 da Lei nº 8.666, de 1993.

12.2. A diferença percentual entre o valor global do contrato e o preço global de referência não poderá ser reduzida em favor do contratado em decorrência de aditamentos que modifiquem a planilha orçamentária.

13. CLÁUSULA DÉCIMA TERCEIRA – DAS VEDAÇÕES

13.1. É vedado à CONTRATADA:

13.1.1. Caucionar ou utilizar este Termo de Contrato para qualquer operação financeira;

13.1.2. Interromper a execução dos serviços/atividades sob alegação de inadimplemento por parte da CONTRATANTE, salvo nos casos previstos em lei.

14. CLÁUSULA DÉCIMA QUARTA – DO RECEBIMENTO DO OBJETO

14.1. As disposições referentes ao recebimento do objeto são aquelas constantes do Projeto Básico, Anexo do Edital.

15. CLÁUSULA DÉCIMAQUINTA – RESCISÃO

15.1. O presente Termo de Contrato poderá ser rescindido nas hipóteses previstas no art. 78 da Lei nº 8.666, de 1993, com as consequências indicadas no art. 80 da mesma Lei, sem prejuízo da aplicação das sanções previstas no Projeto Básico, anexo do Edital.

15.2. Os casos de rescisão contratual serão formalmente motivados, assegurando-se à CONTRATADA o direito à prévia e ampla defesa.

15.3. A CONTRATADA reconhece os direitos da CONTRATANTE em caso de rescisão administrativa prevista no art. 77 da Lei nº 8.666, de 1993.

15.4. O termo de rescisão, sempre que possível, deverá indicar:

15.4.1. Balanço dos eventos contratuais já cumpridos ou parcialmente cumpridos em relação ao cronograma físico-financeiro, atualizado;

15.4.2. Relação dos pagamentos já efetuados e ainda devidos;

15.4.3. Indenizações e multas.

16. CLÁUSULA DÉCIMA SEXTA – PUBLICAÇÃO

16.1. Incumbirá à Contratante providenciar a publicação deste instrumento, por extrato, no Diário Oficial da União, no prazo previsto na Lei nº 8.666, de 1993.

17. CLÁUSULA DÉCIMA SÉTIMA – FORO

17.1. O Foro para solucionar os litígios que decorrerem da execução deste Termo de Contrato será o da Seção Judiciária de Sinop/MT - Justiça Federal.

Para firmeza e validade do pactuado, o presente Termo de Contrato foi lavrado em 03 (três) vias de igual teor, que, depois de lido e achado em ordem, vai assinado pelos contraentes.

Alta Floresta/MT, 05 de setembro de 2018.

Representante Legal do Órgão: **JULIO CESAR DOS SANTOS** Diretor Geral do *Campus* Alta Floresta Ordenador de Despesas CPF: 840.290.991-49 RG: 3.713.653 SSP/GO	Representante Legal da Empresa: Daiane Lo. dos Santos **DAIANE LOPES DOS SANTOS** Representante Legal Daiane Lopes dos Santos – ME. CPF: 039.848.811-85 RG: 22427317 SSP/MT
Testemunha 01: RG: 2103741-2 SSP/MT CPF: 007-121-241-11	Testemunha 02: Francis Maria B. S. Santana RG: 2874814-0 CPF: 037.184.331-14

Francis Maria B. da Silva Santana
Chefe de Gabinete
IFMT Campus Alta Floresta
Portaria nº023 de 17/02/2017