



MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DE MATO GROSSO
Gabinete do Campus Sorriso

TERMO DE PERMISSÃO ONEROSA DE USO TEMPORÁRIO E DE RESPONSABILIDADE

O INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DE MATO GROSSO – IFMT, CAMPUS SORRISO, inscrito no CNPJ sob o nº 10.784.782/0012-03, com endereço à Av. dos Universitários, nº 799, Bairro Santa Clara, Sorriso-MT, doravante denominado como **PERMITENTE**, neste ato representado por seu Diretor Geral, Sr. Claudir von Dentz, nomeado pela Portaria 737/2021 - RTR-SRDA/RTR-CG/RTR-GAB/RTR/IFMT, de 19 de abril de 2021, publicada no D.O.U. de 20 de abril de 2021, inscrito no CPF sob o nº 033.050.889-07, e por outro lado a **PERMISSIONÁRIA**, inscrita no CNPJ sob o nº XXXXXXXXXXXXXXXXXX, com sede na XXXXXXXXXXXXXXXXXX, doravante denominada como **PERMISSIONÁRIO** e neste ato representada pelo seu representante legal XXXXXXXXXXXXXXXXXX, portador do RG n. XXXXXXXXXXXXXXXXXX e CPF n. XXXXXXXXXXXXXXXXXX, resolvem de comum acordo firmar o presente Termo de Permissão em conformidade com a Portaria n. 1.843/2017, consoante processo administrativo n. 23444.000023.2024-86 e mediante as cláusulas e condições seguintes:

1. Cláusula primeira – Do objeto

1.1. A PERMITENTE autoriza o PERMISSIONÁRIO a usar suas instalações e bens destinados ao funcionamento da CANTINA para a PREPARAÇÃO E COMERCIALIZAÇÃO DE ALIMENTOS E BEBIDAS, CONFORME CARDÁPIO PREVIAMENTE AUTORIZADO PELA PERMITENTE, em caráter provisório e temporário, nos termos deste instrumento, visando o atendimento aos estudantes e servidores do IFMT Campus Sorriso.

1.1.1. As instalações a serem utilizadas referem-se exclusivamente ao espaço interno da CANTINA DO IFMT CAMPUS SORRISO, com 87,50 m² de área construída, descrito no Termo de Permissão.

1.2. Vinculam esta contratação, independentemente de transcrição:

1.2.1. O Edital de chamada pública;

1.2.3. A Proposta do contratado; e

1.2.4. Eventuais anexos dos documentos supracitados.

2. Cláusula segunda - Condições de execução

2.1. A execução do objeto seguirá a seguinte dinâmica:

2.1.1. Início das atividades da cantina/lanchonete: 05 (cinco) dias a contar da assinatura do contrato;

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

2.1.3. O permitente designará formalmente representante para acompanhamento e fiscalização da execução do contrato;

2.1.4. O funcionamento será durante os dias letivos, das 06:45 às 21:30 (horário local), de segunda a sexta-feira; e aos sábados, das 8 às 14 horas;

2.1.5. O Preposto da permissionária 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 ocorrência, receber dos fornecedores os insumos adquiridos, tomar conhecimento imediato de eventuais fatos que prejudiquem a execução do contrato, dentre outras ações gerenciais necessárias;

2.1.6. Na ocorrência de irregularidades durante a execução do objeto, serão aplicadas as Sanções Administrativas previstas no Termo de Permissão;

2.1.7. A permissionária deverá manter cardápio mínimo, conforme estabelecido em Termo de Permissão;

2.1.8. Qualquer produto não listado no cardápio mínimo deverá ser submetido à avaliação do IFMT Campus Sorriso antes de ser comercializado;

2.1.9. Para a perfeita execução dos serviços, a permissionária 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;

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

2.1.11. A manutenção diária das instalações, tais como: higienização, limpeza e conservação de pisos, paredes, mesas, equipamentos e de todas dependências, é de inteira responsabilidade da Concessionária;

2.1.12. A manutenção, conservação e reparos da rede hidráulica e elétrica no ambiente objeto da concessão é de responsabilidade da permissionária;

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

2.1.14. manter a cantina aberta e em funcionamento em dias não letivos, domingos e feriados sempre que houver a necessidade, mediante solicitação expressa da Direção Geral do Campus, com antecedência mínima de 5 (cinco) dias;

2.1.15. manter o funcionamento da cantina durante o período de recesso escolar para almoço, por período mínimo de 4 (quatro) horas diárias, podendo esta condição ser modificada mediante acordo entre as partes e prévia autorização da Direção Geral do Campus;

2.1.16. preparar e/ou distribuir gratuitamente os alimentos adquiridos pelo IFMT Campus Sorriso com recurso do PNAE, destinados exclusivamente aos estudantes dos Cursos Integrados de Nível Médio, conforme orientação previamente repassada pela Administração;

2.1.17. preparar e/ou distribuir gratuitamente aos estudantes de todos os cursos, alimentos e/ou bebidas eventualmente fornecidas pelo IFMT Campus Sorriso, oriundas do Núcleo de Produção/Fazenda Experimental;

2.1.18. 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 Sorriso.

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

2.1.19.1. todo e qualquer tipo de bebida alcoólica e cerveja sem álcool;

2.1.19.2. todo e qualquer tipo de tabaco;

2.1.19.3. todo e qualquer tipo de medicamento ou produto químico farmacêutico;

2.1.19.4. todo e qualquer tipo de produto que não seja destinado a alimentação e bebida (chaveiros, canetas, roupas, bijuterias, cosméticos e produtos similares);

2.1.19.5. balas, pirulitos, doces a base de goma, chicletes e similares que utilizem sacarose na sua composição;

2.1.19.6. salgadinhos industrializados e biscoitos salgados tipo aperitivos;

2.1.19.7. biscoitos recheados, chocolates, caramelos e similares;

2.1.19.8. refrigerantes e refrescos artificiais a base de pó industrializados;

2.1.19.9. bebidas à base de xarope de guaraná ou groselha;

2.1.19.10. bebidas energéticas;

2.1.19.11. pipoca industrializada e pipoca com corantes artificiais;

2.1.19.12. frituras em geral;

2.1.19.13. salgados de massa folhada;

2.1.19.14. salgados recheados com embutidos;

2.1.19.15. sanduíches com hambúrgueres industrializados;

2.1.19.16. picolés e sorvetes, exceto os que forem de frutas;

2.1.19.17. molhos como catchup, maionese e mostarda;

2.1.19.18. alimentos industrializados cujo percentual de calorias provenientes de gordura 2.1.19.19. saturada ultrapasse 10% (dez por cento) das calorias totais;

2.1.19.20. alimentos com mais de 160 (cento e sessenta) mg de sódio em 100 (cem) kcal do produto;

2.1.19.21. alimentos cuja preparação seja utilizada gordura vegetal hidrogenada;

2.1.19.22. alimentos que contenham corantes, conservantes ou antioxidantes artificiais;

2.1.19.23. alimentos embalados na ausência do consumidor e prontos para o consumo que não 5.1.19.23. contenham: rotulagem, composição nutricional e prazo de validade;

2.1.19.24. qualquer alimento de grande potencial calórico e/ou rico em gordura trans, açúcar livre, sódio, bem como aqueles de baixo teor nutritivo ou que contenham qualquer nutriente comprovadamente prejudicial à saúde, estabelecido pela Agência Nacional de Vigilância Sanitária e o Ministério da Saúde.

2.1.20. Na cantina é expressamente vedado:

2.1.20.1. Utilização de alto-falante e/ou congêneres que produzam som ou ruídos, prejudicial ao andamento das aulas;

2.1.20.2. A guarda ou depósito de produtos inflamáveis, explosivos corrosivos, tóxicos ou de forte odor;

2.1.20.3. Comercialização e publicidade de bebidas alcoólicas e cerveja sem álcool;

2.1.20.4. Comercialização e publicidade de cigarros e quaisquer produtos tóxicos;

2.1.20.5. Comercialização e publicidade de todo e qualquer tipo de medicamento;

2.1.20.6. Publicidade e propaganda de alimentos que não estejam na lista de cardápio mínimo, sem prévia autorização da Contratante;

2.1.20.7. Comercialização de produtos relacionados a quaisquer tipos de jogos de azar;

2.1.20.8. Permanência de animais de qualquer espécie.

2.1.21. É proibido no interior da Cantina:

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

Cardápio

2.2. A permissionária deverá ofertar lanches para o período matutino, vespertino e noturno, além do almoço.

2.2.1. Para o fornecimento de lanches ou alimentos em geral a permissionária deverá incluir em suas opções de venda:

- 2.2.1.1. Frutas - no mínimo duas variedades in natura, inteiras ou em pedaços (por exemplo: banana, laranja, mexerica, maçã, pera, goiaba, melancia);
- 2.2.1.2. Suco natural da fruta ou de polpa de fruta;
- 2.2.1.3. bebidas lácteas tipo iogurte, leites pasteurizados e derivados, e vitaminas de frutas naturais;
- 2.2.1.4. bebidas ou alimentos à base de extratos ou fermentados (soja, leite, entre outros similares) com frutas;
- 2.2.1.5. biscoito não recheados, biscoitos salgados tipo cream cracker ou a base de cereais, observada a quantidade de sódio;
- 2.2.1.6. água de coco;
- 2.2.1.7. sanduíches naturais (sem maionese);
- 2.2.1.8. tapioca simples (com manteiga, com ovo, com queijo, carne seca, frango);
- 2.2.1.9. pães integrais e pães em geral (pão de batata, pão de forma, pão de queijo, pão de 2.2.1.10. mel, pão doce recheado com frutas e geleia);
- 2.2.1.11. bolos simples em geral (bolo de coco, de cenoura, de beterraba, bolo de milho, bolo de banana, bolo de laranja, bolo de baunilha, bolo comum, entre outros);
- 2.2.1.12. cereais integrais em flocos ou em barras (sem chocolate);
- 2.2.1.13. tortas e salgados assados preparados com recheio de legumes, verduras ou queijos e carnes magras;
- 2.2.1.14. preparações com ovo do tipo omelete, ovo cozido, com exceção do ovo frito;
- 2.2.1.15. açaí (sem leite condensado, paçoca ou chocolate);
- 2.2.1.16. goma de mascar sem açúcar;
- 2.2.1.17. produtos ricos em fibras: biscoitos integrais, barras de cereais sem chocolate, entre outros produtos similares;
- 2.2.1.18. Chá, mate, café sem açúcar, para adição opcional;
- 2.2.1.19. produtos regionais, tais como: bolo de arroz, pichê, francisquito.

2.2.2. O almoço deverá ter a seguinte composição: entrada, prato principal, guarnição e acompanhamentos.

2.2.2.1. Entrada (salada): uma hortaliça folhosa e uma não folhosa (legume), podendo esta ser crua ou cozida.

- Verduras: alface, acelga, repolho, couve, couve flor, pimentão, cebola, cheiro verde, entre outras;
- Legumes: Batata Inglesa e Doce; Beterraba; Cenoura; Tomate; Chuchu; Abóbora; Mandioca; Pepino, Quiabo e Vagem; entre outras;
- A salada não deverá ser temperada.

2.2.2.2. Prato principal: à base de proteína

- Bovina de 1ª qualidade: coxão mole, lagarto, patinho, carne de sol;
- Bovina de 2ª qualidade: músculos, capa de contra filé, paleta;
- Suíno: pernil, lombo;
- Aves: Peito de frango, coxa e sobrecoxa
- Ovos
- Peixes: filé, ventrecha;
- Vegetariano: Omelete com legumes, grão de bico refogado, proteína texturizada de soja, almondegas de feijão preto, lentilha refogada, tomate recheado com proteína texturizada de soja, ovo cozido, omelete com brócolis;
- Não é recomendável servir como prato principal: asa, pescoço, cabeça, moela, pés de frango, empanados industrializados, bem como embutidos e correlatos;
- Não é recomendável servir hambúrguer industrializado, podendo haver substituição por bife de carne moída ou almôndega;
- Recomenda-se a inclusão da opção de prato vegetariano, para que todos os comensais possam ser contemplados com todos os grupos alimentares necessários para o aporte nutricional adequado.

2.2.2.2.1. Gramatura

- Prato proteico preparado sem osso (assado ou cozido) - per capita de 140 gramas;
- Prato proteico preparado sem osso (grelhado) - per capita de 120 gramas;
- Carne moída e peixe frito - per capita de 100 gramas;
- Prato proteico com osso assado, grelhado ou cozido - per capita de 180 a 200 gramas;

2.2.2.3. Guarnição: preparações como farofa, macarrão, legumes refogados, tortas, gratinados, purês, etc.

2.2.2.3.1. Gramatura

- Massas (macarrão, torta) - 100 a 120 gramas;
- Legumes, purês, sauté, refogados, no vapor, creme, soufflé - 70 a 100 gramas.

2.2.2.4. Acompanhamentos: arroz e feijão.

- Arroz: tipo 1 (branco e integral). Gramatura: 200 a 250 gramas
- Feijão: tipo 1 (Carioca ou Preto). Gramatura: 120 a 180 gramas

2.2.2.5. Modelo de cardápio mensal conforme descrição acima está no anexo I deste termo

Área

2.3. Área descrita no anexo I deste termo.

Informações relevantes para o dimensionamento da proposta

MEMORIAL DESCRITIVO DO IMÓVEL	
Descrição	Edifício em alvenaria destinado ao funcionamento de cantina/lanchonete.
Localização	Localizado na Avenida dos Universitários, 799, Bairro: Santa Clara - CEP: 78.895-150
Área Construída	87,50 m² de área privativa (cozinha, área de serviço, dep. de gás e balcão).
Estado de Conservação	Imóvel em bom estado de conservação
Finalidade	Instalação de Cantina/lanchonete.

PÚBLICO USUÁRIO EM POTENCIAL

Quantidade de Servidores Técnicos Administrativos	34
Quantidade de Servidores Docentes Efetivos	45
Quantidade de Servidores Docentes Contratados	11
Quantidade de Estagiários	02
Quantidade de Funcionários Terceirizados	22
Quantidade de Discentes no Período Matutino/Vespertino/Noturno - Presencial	735
PÚBLICO USUÁRIO POTENCIAL TOTAL	849

3. Cláusula terceira – Das obrigações e responsabilidades da Permissionária

3.1. A presente Permissão de Uso é concedida na condição de não ensinar, sob qualquer hipótese, vínculo empregatício ou obrigação de remuneração por parte da PERMITENTE em relação ao PERMISSIONÁRIO e/ou de seus colaboradores, nem implicar responsabilidade de indenização por eventuais danos ou prejuízos decorrentes das atividades praticadas pela Permissionária.

3.1. Além disso, pela utilização das referidas instalações e bens, a PERMISSIONÁRIA compromete-se a:

3.1.1. remunerar o IFMT Campus Sorriso pela utilização das instalações e bens, recolhendo os valores acordados neste instrumento, mensalmente, através do pagamento de Guia de Recolhimento da União;

3.1.2. utilizar as instalações e bens de forma compatível com sua destinação e características, exclusivamente para os fins indicados neste termo de permissão;

3.1.3. manter as instalações e bens em perfeito estado de emprego e conservação;

3.1.4. prestar os serviços de alimentação, observando rigorosamente o estabelecido no Termo de Permissão e no Cardápio previamente acordados e partes integrantes do presente contrato, independente de transcrição;

3.1.5. cumprir as normas de postura, saúde, segurança, trânsito, metrologia, edificações, meio ambiente e todas aquelas inerentes à atividade que será desenvolvida;

3.1.6. Durante o pré-preparo, preparo e comercialização dos alimentos e bebidas 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.

3.1.7. realizar a imediata reparação dos eventuais danos verificados no imóvel, exceto os decorrentes de vício de construção ou desgaste natural, devendo, neste caso, desde logo notificar o IFMT;

3.1.8. submeter à aprovação do IFMT os projetos relativos à reparação dos danos ocorridos, bem como os relativos às benfeitorias necessárias ao desenvolvimento da atividade a que se destina o imóvel;

3.1.9. restituir o imóvel, findada a permissão, no estado em que o recebeu, salvo as deteriorações decorrentes do seu uso normal;

3.1.10. iniciar as atividades em, no máximo, **05 (cinco) dias**, contados da data da assinatura deste contrato;

3.1.11. zelar pelo bom funcionamento da cantina/restaurante e pelo bom atendimento dos usuários, nos três turnos de funcionamento do campus e também nos sábados letivos, conforme calendário acadêmico e horários estabelecidos neste instrumento;

3.1.12. manter a cantina aberta e em funcionamento durante os dias letivos, das 06:45 às 21:30 (horário local), de segunda a sexta-feira; e aos sábados, das 8 às 14 horas;

3.1.13. manter a cantina aberta e em funcionamento em dias não letivos, domingos e feriados sempre que houver a necessidade, mediante solicitação expressa da Direção Geral do Campus, com antecedência mínima de 5 (cinco) dias;

3.1.14. manter o funcionamento da cantina durante o período de recesso escolar para almoço, por período mínimo de 4 (quatro) horas diárias, podendo esta condição ser modificada mediante acordo entre as partes e prévia autorização da Direção Geral do Campus;

3.1.15. manter número suficiente de funcionários para o bom funcionamento dos serviços, visando atendimento ágil e de qualidade, principalmente nos horários de intervalo/recreio e almoço dos estudantes, considerando o aumento da demanda e o tempo limitado que os estudantes possuem para as refeições e lanches;

3.1.16. preparar e/ou distribuir gratuitamente os alimentos adquiridos pelo IFMT Campus Sorriso com recurso do PNAE, destinados exclusivamente aos estudantes dos Cursos Integrados de Nível Médio, conforme orientação previamente repassada pela Administração;

3.1.17. preparar e/ou distribuir gratuitamente aos estudantes de todos os cursos, alimentos e/ou bebidas eventualmente fornecidas pelo IFMT Campus Sorriso, oriundas do Núcleo de Produção/Fazenda Experimental;

3.1.18. manter em local previamente indicado pela Permitente, visível aos usuários dos serviços da cantina, tabela atualizada dos produtos comercializados e valores praticados no espaço, bem como outras informações necessárias ao cumprimento do código de defesa do consumidor;

3.1.19. observar e respeitar a capacidade de carga elétrica prevista para o funcionamento da cantina. Caso essa capacidade necessite ser ampliada, deverá ser encaminhada à Direção Geral do Campus Sorriso uma solicitação de aumento de carga, incluindo justificativa, para análise e estudo de viabilidade;

3.1.20. responsabilizar-se pela manutenção preventiva e corretiva das instalações e equipamentos da cantina, inclusive da climatização, zelando pela qualidade e conforto do ambiente;

3.1.21. dispor de lixeiras apropriadas e em número suficiente para a correta separação dos resíduos gerados em decorrência da operação da cantina, bem como responsabilizar-se pela correta destinação desses resíduos, contribuindo para a manutenção da limpeza e das boas práticas de gestão ambiental;

3.1.22. responsabilizar-se pelo recolhimento e correta destinação das embalagens de produtos comercializados, inclusive aquelas deixadas pelos usuários/clientes nos espaços destinados às refeições;

3.1.23. responsabilizar-se pelos danos eventuais causados aos consumidores dos alimentos quando comprovada a inobservância das condições previstas na legislação e demais normas do Ministério da Saúde, Vigilância Sanitária e outros;

3.1.24. responder, civil e criminalmente, por todos os prejuízos, perdas e danos, que por si, seus empregados ou prepostos causarem ao IFMT Campus Sorriso, ou ainda, a terceiros;

3.1.25. atender por sua conta, risco e responsabilidade, no que se refere à operação da cantina/restaurante, todas e quaisquer intimações e exigências das autoridades municipais, estaduais e federais, relativas à saúde, higiene, segurança, ordem pública, obrigações trabalhistas e previdenciárias, respondendo por eventuais multas e penalidades decorrentes de sua inobservância;

3.1.26. estocar ou guardar na cantina somente os produtos e/ou mercadorias destinadas à preparação dos alimentos e/ou comercializados diretamente;

3.1.27. manter o seu pessoal devidamente uniformizado e em condições ideais de higiene pessoal;

3.1.28. arcar com todas as despesas, inclusive o material necessário à execução dos serviços, mão-de-obra, locomoção, seguros, impostos, bem como os encargos e obrigações sociais, trabalhistas, previdenciárias e fiscais de seus empregados, previstas na legislação vigente e quaisquer outras que forem devidas, relativamente à execução dos serviços e aos empregados do Permissionário;

3.1.29. dispor de mão-de-obra especializada e treinada para o preparo e distribuição dos produtos comercializados;

3.1.30. responsabilizar-se pelos seus empregados, no que se refere à observação das normas e procedimentos do interno do IFMT Campus Sorriso, especialmente quanto à segurança interna (entrada e saída de material e pessoal), como também às normas de segurança do trabalho e de meio ambiente;

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

3.1.32. sujeitar-se a ampla e irrestrita fiscalização por parte do representante do IFMT designado para acompanhar a execução do presente contrato, prestando todos os esclarecimentos sempre que solicitados e atendendo às notificações formuladas;

3.1.33. corrigir, no prazo determinado, as eventuais imperfeições no curso de execução dos serviços, a partir da ocorrência verificada pela Fiscalização do Contrato;

3.1.34. manter toda a área da cantina, inclusive equipamentos, utensílios, vidros e paredes, no mais rigoroso padrão de higiene, conservação, limpeza e arrumação, em conformidade com as Normas Vigentes;

3.1.35. cobrar dos usuários preços justos, com base no desconto ofertado na formalização da proposta, assegurando que eventuais reajustes sejam feitos com base no preço de mercado estabelecido através de pesquisa atualizada, condicionados à aprovação e autorização prévia da Permitente;

3.1.36. manter as condições de habilitação durante toda a vigência do contrato;

3.1.37. nomear preposto, aceito pela Permitente, para representá-lo na execução do Contrato;

3.1.38. responsabilizar-se exclusivamente pelas despesas de salário, transporte, taxas, impostos, seguros e outros encargos pertinentes, bem como por acidentes que vitimem seus funcionários no desempenho de suas atividades, e por tudo quanto às Leis Trabalhistas, Fiscais e Previdências lhes assegurem, respeitando rigorosamente as datas estabelecidas para a efetivação destes pagamentos, bem como, os acordos e as convenções coletivas da categoria;

3.1.39. responsabilizar-se pela guarda e segurança de seu material. O IFMT não se responsabilizará por eventuais danos, furtos ou roubos ocorridos, tanto na área aberta como na área fechada, fora ou dentro do horário de expediente;

3.1.40. arcar com as despesas do consumo de água;

3.1.41. arcar com as despesas de energia elétrica.

4. Cláusula quarta – Das vedações

4.1. É vedado ao PERMISSIONÁRIO e a TODOS OS USUÁRIOS DA CANTINA:

4.1.1. autorizar terceiros a utilizar as instalações e bens, ficando o mesmo responsável por quaisquer danos que venham a sofrer verificados enquanto estiverem os mesmos sob a responsabilidade e utilização da Permissionária;

4.1.2. A prática de quaisquer tipos de jogos de azar inclusive a venda de produto relacionados, bem como venda de rifas e bilhetes, circulação de lista e pedidos de qualquer natureza, venda e consumo de bebidas alcoólicas, assim como fica proibida a comercialização de cigarros, produtos tóxicos, chicletes/gomas de mascar e de qualquer mercadoria que não sejam aquelas de responsabilidade da Permissionária, previamente autorizadas pela Permitente;

4.1.3. A Utilização de alto-falante e/ou congêneres que produzam som ou ruídos prejudiciais ao andamento das aulas e demais atividades acadêmicas;

4.1.4. A divulgação de materiais pornográficos e afins;

4.1.5. A propaganda político-partidária e congêneres;

4.1.6. A veiculação de anúncios e/ou textos discriminatórios ou discriminação de qualquer natureza;

4.1.7. A exibição de programas de rádio, TV ou de qualquer outro meio de comunicação que sejam contrários aos princípios pedagógicos da instituição;

4.1.8. A guarda ou depósito de produtos inflamáveis, explosivos corrosivos, tóxicos ou de forte odor;

4.1.9. Comercialização e publicidade de bebidas alcoólicas;

4.1.10. Comercialização e publicidade de cigarros e quaisquer produtos tóxicos.

4.1.11. Comercialização e publicidade de todo e qualquer tipo de medicamento;

4.1.12. Publicidade e propaganda de alimentos que não estejam na lista de cardápio mínimo, sem prévia autorização da Contratante;

4.1.13. Comercialização de produtos relacionados a quaisquer tipos de jogos de azar;

4.1.14. Permanência de animais de qualquer espécie;

4.1.15. Atos Embaracem, de qualquer forma, os serviços públicos prestados à população ou atrapalhe a rotina da entidade;

4.1.16. atos que impliquem danos ao patrimônio público;

4.1.17. Colocar letreiros, placas, anúncios, luminosos ou quaisquer outros veículos de comunicação no espaço físico, sem prévia e expressa autorização do IFMT;

4.1.18. Desenvolver no espaço físico, atividades estranhas às permitidas neste termo;

4.1.19. Promover ou permitam pichações;

4.1.20. Realizem atividades fora dos horários convencionais de funcionamento normal do IFMT, sem a prévia e necessária autorização da mesma.

4.2. Excetuados os casos de sucessão legal ou testamentária e as hipóteses de cisão, incorporação ou fusão, com mudança de razão social, fica vedada a transferência da Permissão.

5. Cláusula quinta – Das obrigações e responsabilidades da Permitente

5.1. Designar fiscais, para acompanhar, fiscalizar, avaliar e verificar a execução dos serviços prestados pela Permissionária, conforme previsto no Termo de Permissão e no presente contrato, bem como atestar as guias de recolhimento averiguando se os valores estão fidedignos a proposta apresentada pela licitante;

5.2. Permitir o livre acesso dos empregados do PERMISSIONÁRIO, previamente apresentados à Permitente, na área objeto da permissão;

5.3. Proporcionar ao PERMISSIONÁRIO as condições e facilidades que estejam ao seu alcance para que esta possa executar os serviços objeto deste certame de forma satisfatória;

5.4. Prestar as informações e esclarecimentos que venham ser solicitados pelos prepostos, engenheiro ou encarregado de obra;

5.5. Comunicar oficialmente do PERMISSIONÁRIO quaisquer falhas ocorridas durante a execução dos serviços;

5.5. Notificar, por escrito, a ocorrência de eventuais imperfeições no curso da execução dos serviços, fixando prazo para a sua correção;

5.6. Ceder ao PERMISSIONÁRIO o espaço destinado à instalação da cantina/restaurante, exigindo-se, entretanto, a contrapartida ajustada, bem como a conservação deste, salvo quando disposto neste contrato e seus aditivos;

5.7. Exigir do Permissionário, sempre que entender necessário, a comprovação da regularidade de sua situação para com o SICAF, bem como solicitar documentos complementares necessários à correta fiscalização do contrato, nos termos da legislação em vigor;

5.8. Efetuar pesquisa de mercado em estabelecimentos similares da cidade de Sorriso quando provocada pelos usuários, a fim de verificar se a Permissionária está cumprindo o que prevê o Termo de Permissão e o presente contrato;

5.9. Emitir mensalmente, em tempo hábil, a GRU para recolhimento dos valores referentes à utilização do espaço público, objeto deste contrato;

5.10. Orientar a Permissionária sobre o funcionamento do Campus, bem como das necessidades dos usuários dos serviços da cantina;

5.11. Colaborar, no que couber, para o bom funcionamento da operação e para a satisfação dos usuários dos serviços e produtos da Cantina/Restaurante.

6. Cláusula Sexta - Vistoria do imóvel

6.1. Antes do início das atividades na área objeto deste Termo de Permissão, a PERMISSIONÁRIA deverá agendar e realizar uma vistoria conjunta com o representante designado pela PERMITENTE. A vistoria visa verificar o estado de conservação das instalações e bens disponíveis, documentando quaisquer condições preexistentes e será formalizada nos termos do Termo de Vistoria conforme Anexo III.

6.2. Após o término da permissão e antes da devolução do imóvel à PERMITENTE, será realizada uma vistoria de encerramento, conforme termo no Anexo III, para verificar o estado de conservação das instalações e bens, comparando com o relatório da vistoria inicial. Quaisquer danos ou alterações identificados serão de responsabilidade da PERMISSIONÁRIA, que deverá reparar ou indenizar

conforme avaliação da PERMITENTE.

7. Cláusula sétima - Gestão e fiscalização do termo de uso

- 7.1. O presente termo deverá ser executado fielmente pelas partes, de acordo com as cláusulas avençadas e cada parte responderá pelas consequências de sua inexecução total ou parcial.
- 7.2. 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.
- 7.4. O órgão ou entidade poderá convocar representante da empresa para adoção de providências que devam ser cumpridas de imediato.
- 7.5. A execução do contrato deverá ser acompanhada e fiscalizada pelo(s) fiscal(is) do contrato, ou pelos respectivos substitutos.
- 7.6. 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. Além disso, caberá ao fiscal técnico estabelecer os controles necessários sobre os itens:

7.6.1. Alimentos/cárdápio:

- 7.6.1.1. Aprovar a relação de produtos a serem comercializados, podendo introduzir as modificações que se evidenciarem convenientes, observando o padrão de qualidade.
- 7.6.1.2. Acompanhar a elaboração dos alimentos, exigindo da Concessionária a correção na execução dos serviços, com base nos preceitos de qualidade, presteza e higiene.
- 7.6.1.3. Fiscalizar a distribuição dos alimentos e lanches, visando o atendimento, a todos os usuários com correção, satisfação e cortesia.
- 7.6.1.4. 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.
- 7.6.1.5. Verificar a assepsia dos equipamentos, dos utensílios e vasilhames, bem como a higiene das instalações, salões de distribuição, cozinha (almoxarifado, banheiros, etc.) e equipamentos;

7.6.2. Funcionários:

- 7.6.2.1. 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;
- 7.6.2.2. Exigir a alteração do número mínimo de funcionários, em função do volume de serviço sem que haja alteração dos preços dos pactuados.

7.6.3. Cumprimento Contratual:

- 7.6.3.1. Notificar, por escrito, a Concessionária, por quaisquer irregularidades constatadas na execução do Termo de Concessão de uso, solicitando providências para regularização das mesmas;
- 7.6.3.2. Fiscalizar rigorosamente o acondicionamento e a conservação dos alimentos;
- 7.6.3.3. Aprovar a relação de produtos a serem comercializados.
- 7.7. 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.
- 7.8. Identificada qualquer inexistência ou irregularidade, o fiscal técnico do contrato emitirá notificações para a correção da execução do contrato, determinando prazo para a correção.
- 7.9. 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.
- 7.10. No caso de ocorrências que possam inviabilizar a execução do contrato nas datas aprazadas, o fiscal técnico do contrato comunicará o fato imediatamente à Coordenação de Contratos e Convênios para adote as medidas necessárias.
- 7.11. A Coordenação de Contratos e Convênios 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.
- 7.13. A fiscalização patrimonial e de pagamento de encargos financeiros (TAXA DE PERMISSÃO DE USO, TAXA DE ENERGIA, TAXA DE ÁGUA) será feita pelo Gestor do Contrato (Coordenação de Contratos e Convênios).
- 7.14. O Gestor do contrato (Coordenação de Contratos e Convênios) verificará a manutenção das condições de habilitação da contratada, e a formalização de apostilamento e termos aditivos, solicitando quaisquer documentos comprobatórios pertinentes, caso necessário.
- 7.15. Caso ocorram descumprimento das obrigações contratuais, o fiscal técnico do contrato atuará tempestivamente na solução do problema, reportando ao gestor do contrato para que tome as providências cabíveis, quando ultrapassar a sua competência.
- 7.16. 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.
- 7.17. 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.
- 7.18. O gestor do contrato emitirá documento comprobatório da avaliação realizada pelo fiscal técnico, 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.
- 7.19. O gestor do contrato tomará providências para a formalização de processo administrativo de responsabilização para fins de aplicação de sanções.
- 7.20. O fiscal técnico do contrato comunicará ao gestor do contrato, em tempo hábil, o término do contrato sob sua responsabilidade.
- 7.21. 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.
- 7.22. Após a assinatura do contrato, o IFMT Campus Sorriso 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.

8. Cláusula oitava - Da vigência

- 8.1. A presente Permissão é concedida pelo prazo de 12 (doze) meses, a contar da data de assinatura deste Termo, sendo vedada a sua prorrogação.

9. Cláusula nona – Do pagamento

- 9.1. O PERMISSIONÁRIO pagará, mensalmente e até o 5º (quinto) dia útil de cada mês, o valor de R\$ 771,75 (setecentos e setenta e um reais e setenta e cinco centavos), referente ao uso do espaço público, mais os valores referentes às despesas de consumo de energia elétrica e água.

- 9.1.2. Nos períodos de férias, recessos escolares e outras paralisações ou suspensão das atividades letivas por período igual ou superior a 15 (quinze) dias, a Permissionária pagará ao IFMT apenas 30% (trinta por cento) do valor mensal da concessão de uso, devendo manter a execução do serviço com cardápio e horário ajustados conforme a necessidade do campus, podendo esta condição ser modificada mediante acordo entre as partes e prévia autorização da Direção Geral do Campus.

- 9.1.3. O PERMISSIONÁRIO pagará ainda, mensalmente, o valor referente ao consumo de água, correspondente à taxa mínima estabelecida pela fornecedora de água da cidade e também o valor referente ao consumo de energia, que será apurado através da média de consumo no primeiro mês de atividades, conforme descrito na cláusula terceira, item 3.1.40 e 3.1.41.

- 9.2. A taxa de água será cobrada com base na taxa mínima estabelecida pela fornecedora de água para esta Cidade, tendo em vista que a Cantina do Campus não dispõe de medidor específico e é relativamente pequena, tendo apenas uma pia de cozinha para consumo de água, e a utilização para limpeza do ambiente e cozimento dos alimentos.

- 9.3. A taxa de energia elétrica será apurada através da média de consumo no primeiro mês de atividades, através de procedimento de medição com aparelho (Wattímetro), que consiste na medição da potência elétrica instantânea da cantina, pois a energia elétrica é o produto da potência elétrica pelo tempo (em hora), dessa forma será feita a medição de uma hora e multiplicado pelo tempo em que a cantina fica em funcionamento, achando a energia média do dia. Por fim multiplica-se o consumo diário pelos dias de funcionamento no mês e será calculado o valor mensal com base no preço da energia que o IFMT paga no período fora de ponta. O procedimento de medição poderá ser repetido a qualquer tempo, por solicitação do fiscal de contrato, Direção-geral ou pela Permissionária, visando apurar alterações no consumo.

- 9.3.1. A critério do permissionário poderá ser instalada, as custas deste, medidor próprio para aferição de consumo que servirá de base para cobrança de taxa de energia e água e dispensará os procedimentos do item 7.5.

- 9.3.2. a aferição do medidor instalado pelo permissionário será acompanhada pelos fiscais do contrato.

- 9.4. O recolhimento de todos os valores a serem pagos ao IFMT Campus Sorriso, referentes à concessão onerosa do espaço público, serão feitos por meio de Guia de Recolhimento da União.

10. Cláusula décima – Das alterações

- 10.1. Toda e qualquer alteração deverá ser processada mediante a celebração de Termo Aditivo, vedada a modificação do objeto.

11. Cláusula Décima primeira – Da extinção

- 11.1. O contrato será extinto quando vencido o prazo nele estipulado, independentemente de terem sido cumpridas ou não as obrigações de ambas as partes contraentes.

- 11.1.2. Considerando que se trata de uma permissão temporária e provisória, de caráter emergencial, necessária para garantir o fornecimento de alimentação aos estudantes e servidores durante o período de instrução processual para nova licitação pública, o PERMITENTE reserva-se o direito de revogar o presente Termo de Permissão a qualquer tempo, obrigando-se, para isso, a comunicar formalmente o PERMISSIONÁRIO para fins de desocupação do imóvel com antecedência mínima de 30 (trinta) dias.

- 11.2. O contrato também poderá ser extinto antes de cumpridas as obrigações nele estipuladas, ou antes do prazo nele fixado, quando ocorrer uma das seguintes situações:
- 11.2.1. não cumprimento ou cumprimento irregular de normas editalícias ou de cláusulas deste termo, de especificações, de projetos ou de prazos;
 - 11.2.2. desatendimento das determinações regulares emitidas pela autoridade designada para acompanhar e fiscalizar sua execução ou por autoridade superior;
 - 11.2.3. alteração social ou modificação da finalidade ou da estrutura da empresa que restrinja sua capacidade de concluir o contrato;
 - 11.2.4. decretação de falência ou de insolvência civil, dissolução da sociedade ou falecimento do contratado;
 - 11.2.5. caso fortuito ou força maior, regularmente comprovados, impeditivos da execução do contrato;
 - 11.2.6. razões de interesse público, justificadas pela autoridade máxima do órgão ou da entidade contratante;
 - 11.2.7. não cumprimento das obrigações relativas à reserva de cargos prevista em lei, bem como em outras normas específicas, para pessoa com deficiência, para reabilitado da Previdência Social ou para aprendiz;
 - 11.2.8. caso se constate que o contratado mantém vínculo de natureza técnica, comercial, econômica, financeira, trabalhista ou civil com dirigente do órgão ou entidade contratante ou com agente público que tenha desempenhado função na licitação no processo de contratação direta ou atue na fiscalização ou na gestão do contrato, ou que deles seja cônjuge, companheiro ou parente em linha reta, colateral ou por afinidade, até o terceiro grau;
 - 11.2.9. caso se constate que a pessoa jurídica contratada possui administrador ou sócio com poder de direção, familiar de detentor de cargo em comissão ou função de confiança que atue na área responsável pela demanda ou contratação ou de autoridade a ele hierarquicamente superior no âmbito do órgão contratante.
- 11.3. A extinção do termo poderá ser:
- 11.3.1. determinada por ato unilateral e escrito da Administração, exceto no caso de descumprimento decorrente de sua própria conduta;
 - 11.3.2. consensual, por acordo entre as partes, por conciliação, por mediação ou por comitê de resolução de disputas, desde que haja interesse da Administração;
 - 11.3.3. determinada por decisão arbitral, em decorrência de cláusula compromissória ou compromisso arbitral, ou por decisão judicial.
- 11.4. A extinção determinada por ato unilateral da Administração poderá acarretar, sem prejuízo das sanções previstas nesta Lei, as seguintes consequências:
- 11.4.1. assunção imediata do objeto do contrato, no estado e local em que se encontrar, por ato próprio da Administração;
 - 11.4.2. ocupação e utilização do local, das instalações, dos equipamentos, do material e do pessoal empregados na execução do contrato e necessários à sua continuidade.
- 11.5. A alteração social ou a modificação da finalidade ou da estrutura da empresa não ensejará a extinção se não restringir sua capacidade de concluir o contrato.
- 11.5.1. Se a operação implicar mudança da pessoa jurídica contratada, deverá ser formalizado termo aditivo para alteração subjetiva.
1. O termo de extinção, sempre que possível, será precedido:
- 11.6.1. Balanço dos eventos contratuais já cumpridos ou parcialmente cumpridos;
 - 11.6.2. Relação dos pagamentos já efetuados e ainda devidos;
 - 11.6.3. Indenizações e multas.
 - 11.6.4. A extinção do contrato não configura óbice para o reconhecimento do desequilíbrio econômico-financeiro, hipótese em que será concedida indenização por meio de termo indenizatório.
- 11.7. Encerrada a vigência deste Termo, cabe à Permissionária desocupar o espaço e restituí-lo ao IFMT no prazo de 15 (quinze) dias, sem necessidade de qualquer interpelação administrativa ou notificação judicial, sob pena de:
- a) Desocupação compulsória por via administrativa; e
 - b) Multa de 10% do valor da concessão, por período de mês ou fração que exceda o prazo de 15 (quinze) dias para desocupação, a título de perdas e danos.
- 12. Cláusula décima segunda– Das infrações e sanções administrativas**
- 12.1. Comete infração administrativa, 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.
- 12.2. 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;
 - 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;
 - 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.
 - iv) Multa:
 - (1) Moratória de 0,3% (zero vírgula três por cento) por dia de atraso injustificado sobre o valor da parcela inadimplida, até o limite de 15 (quinze) dias;
 - (2) Moratória de 0,07% (sete centésimos por cento) do valor total do contrato por dia de atraso injustificado, até o máximo de 2% (dois por cento), pela inobservância do prazo fixado para apresentação, suplementação ou reposição da garantia.
- 12.3. O atraso superior a 30 (trinta) dias autoriza a Administração a promover a extinção do contrato por descumprimento ou cumprimento irregular de suas cláusulas.
- 12.4. A aplicação das sanções previstas neste Contrato não exclui, em hipótese alguma, a obrigação de reparação integral do dano causado ao Contratante.
- 12.5. Todas as sanções previstas neste Contrato poderão ser aplicadas cumulativamente com a multa.
- 12.6. Antes da aplicação da multa será facultada a defesa do interessado no prazo de 15 (quinze) dias úteis, contado da data de sua intimação.
- 12.7. Se a multa aplicada e as indenizações cabíveis forem superiores ao valor do pagamento eventualmente devido pelo Contratante ao Contratado, além da perda desse valor, a diferença será descontada da garantia prestada ou será cobrada judicialmente.
- 12.8. Previamente ao encaminhamento à cobrança judicial, a multa poderá ser recolhida administrativamente no prazo máximo de 10 (dez) dias, a contar da data do recebimento da comunicação enviada pela autoridade competente.
- 12.10. A aplicação das sanções realizar-se-á em processo administrativo que assegure o contraditório e a ampla defesa ao Contratado .

12.11. Na aplicação das sanções serão considerados:

- 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.

12.12. 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.

12.12. O Contratante deverá, no prazo máximo de 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.

12.13. Os débitos do contratado para com a Administração contratante, 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.

13. Cláusula décima terceira – Da publicação

13.1. Incumbirá ao contratante/permitente divulgar o presente instrumento no respectivo sítio oficial na Internet, em atenção ao art. 8º, §2º, da Lei n. 12.527, de 2011, c/c art. 7º, §3º, inciso V, do Decreto n. 7.724, de 2012.

14. Cláusula décima terceira – Do foro

14.1. As questões decorrentes da execução deste Instrumento, que não possam ser dirimidas administrativamente, serão processadas e julgadas na Seção Judiciária Federal de Sinop-MT.

E, para firmeza e validade do que foi pactuado, lavrou-se o presente Termo de Permissão Onerosa em 3 (três) vias de igual teor e forma, para que surtam um só efeito, as quais, depois de lidas, sejam assinadas pelos representantes das partes, PERMITENTE e PERMISSIONÁRIO, e pelas testemunhas abaixo.

Sorriso-MT, 6 de agosto de 2024.

Pela PERMITENTE

PERMISSIONÁRIO

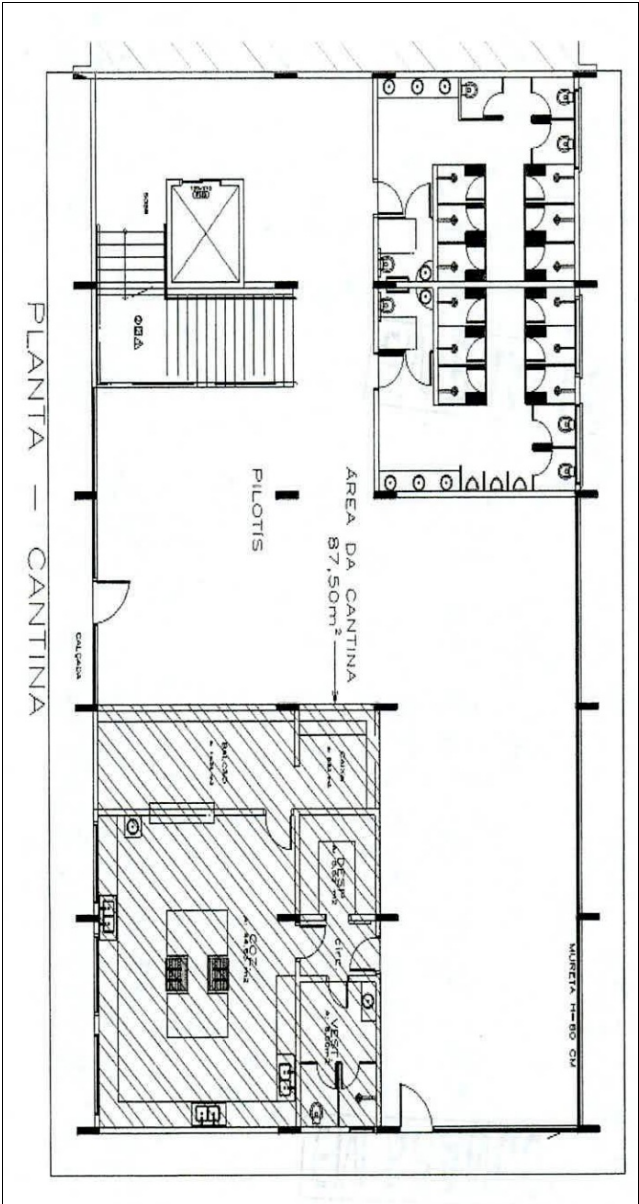
TESTEMUNHAS

Nome:

CPF:

Nome:

CPF:



ANEXO II
MODELO DE CARDÁPIO MENSAL

Semana 1				
Dia	Entrada	Prato principal*	Guarnição	Acompanhamentos
Seg	Alface com cenoura	Bife acebolado	Batata inglesa rústica assada	Arroz branco e feijão carioca
Ter	Repolho com tomate	Frango assado	Creme de milho	Arroz branco e feijão carioca
Qua	Alface com rabanete	Bisteca suína acebolada	Torta de legumes	Arroz branco e feijão preto
Qui	Alface e chuchu com milho	Carne de panela	Mandioca	Arroz branco e feijão carioca
Sex	Alface com beterraba cozida	Iscas de frango	Souflé de abobrinha	Arroz branco e feijão carioca
Semana 2				
Dia	Entrada	Prato principal*	Guarnição	Acompanhamentos
Seg	Rúcula, cenoura cozida	Panqueca de carne moída	Quiabo refogado	Arroz branco e feijão carioca
Ter	Alface e pepino	Frango ao molho vermelho	Polenta	Arroz e feijão carioca
Qua	Alface e tomate	Arroz carreteiro	Farofa de banana	Arroz branco e feijão carioca
Qui	Alface e beterraba	Filé de frango acebolado	Macarrão com legumes	Arroz branco e feijão carioca
Sex	Alface e vinagrete	Bife a rolê	Abóbora cabotia refogada	Arroz branco e feijão preto
Semana 3				
Dia	Entrada	Prato Principal*	Guarnição	Acompanhamentos
Seg	Repolho com tomate	Estrogonofe de frango	Farofa de couve com cenoura	Arroz branco e feijão carioca
Ter	Alface e rabanete	Carne ao molho madeira	Purê de batata	Arroz branco e feijão preto
Qua	Alface com vinagrete	Peixe frito	Pirão	Arroz branco e feijão carioca
Qui	Alface e cenoura	Frango assado	Batata doce assada	Arroz branco e feijão carioca
Sex	Alface com pepino	Almondegas ao molho sugo	Macarrão com legumes	Arroz branco e feijão preto
Semana 4				
Dia	Entrada	Prato principal*	Guarnição	Acompanhamentos
Seg	Rúcula e beterraba cozida	Iscas de carne	Legumes assados (batata inglesa, cenoura, abobrinha e berinjela)	Arroz e feijão carioca
Ter	Alface e tomate	Galinhada	Farofa de banana	Arroz branco e feijão carioca
Qua	Alface, vagem com cenoura	Bife acebolado	Mandioca cozida	Arroz branco e feijão carioca
Qui	Duo de repolho com tomate	Lasanha de frango	Abobrinha verde	Arroz e feijão preto
Sex	Alface, chuchu com brócolis	Costelinha de porco com arroz	Torta de legumes	Arroz branco e feijão carioca

* Opções vegetarianas (prato principal): omelete com legumes, grão de bico refogado, proteína texturizada de soja, almondegas de feijão preto, lentilha refogada, tomate recheado com proteína texturizada de soja, ovo cozido, omelete com brócolis, entre outros.

ANEXO III
TERMO DE VISTORIA

No dia ____/____/_____, foi realizada a vistoria na área destinada ao funcionamento da cantina/lanchonete, localizado no Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia de Mato Grosso – Campus Sorriso, conforme estipulado na Cláusula Sexta do Termo de Permissão Onerosa de Uso Temporário e de Responsabilidade.

Dados da Vistoria:

- Nome do Representante da PERMITENTE:

- Nome do Representante da PERMISSIONÁRIA:

- Objetivo da Vistoria:
☐ Vistoria inicial para verificação do estado do imóvel
☐ Vistoria final para verificação do estado do imóvel após a utilização

Descrição das Condições do Imóvel:

- Condições gerais do imóvel:

- Equipamentos e instalações:

- Observações adicionais:

Conclusões:

- ☐ O imóvel e seus bens encontram-se em condições satisfatórias, sem necessidade de reparos.
- ☐ Foram identificadas as seguintes irregularidades/danos:

Responsabilidades e Providências:

- A PERMISSIONÁRIA se compromete a reparar os danos identificados ou a indenizar a PERMITENTE, conforme acordado entre as partes.

Sorriso - MT, ____/____/_____.

Representante da PERMITENTE

Representante da PERMISSIONÁRIA
Nome:
CPF:

Testemunha 1

Testemunha 2