



SERVIÇO PÚBLICO FEDERAL
INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA
DE MINAS GERAIS- *CAMPUS* BETIM
COMISSÃO PERMANENTE DE LICITAÇÕES
Rua Itamarati, 140, São Caetano - Betim-MG
CEP: 32677-564 | Telefone: (31)- 3597-6362

EDITAL DE CONCORRÊNCIA Nº 01/2019 PROCESSO Nº 23792.000396/2019-30

O INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DE MINAS GERAIS – *CAMPUS* BETIM doravante denominado IFMG – *CAMPUS* BETIM, Autarquia Federal, sem fins lucrativos, inscrito no CNPJ/MF sob o nº. 10.626.896/0008-49, com sede à Rua Itamarati, nº. 140, Bairro São Caetano, Betim, CEP 32677-564, Estado de Minas Gerais, através da sua COMISSÃO PERMANENTE DE LICITAÇÃO, instituída pela Portaria nº 627 de 24 de maio de 2017, torna público para conhecimento dos interessados que realizará licitação na modalidade CONCORRÊNCIA, tipo “MAIOR LANCE”, para a CONCESSÃO ONEROSA DE ÁREA PARA FINS COMERCIAIS, no ramo de CANTINA/ LANCHONETE/RESTAURANTE, em espaço físico pertencente ao IFMG - *CAMPUS* BETIM, que será regida pela Lei n.º 8.666/93, de 21 de junho de 1993, com suas alterações posteriores, conforme condições, quantitativos e especificações estabelecidas neste Edital e seus anexos, cujos envelopes contendo documentação e propostas de preços deverão ser elaboradas mediante as seguintes condições:

I - DA ABERTURA

1.1 A Comissão Permanente de Licitação receberá os envelopes contendo a proposta de preços e documentação das Empresas licitantes em Sessão Pública a ser realizada conforme abaixo mencionado:

1.1.1 LOCAL: SETOR DE ADMINISTRAÇÃO DO IFMG- BETIM

ENDEREÇO: Rua Itamarati, 140, São Caetano, Betim – Minas Gerais.

1.1.2 DATA PARA ENTREGA DOS ENVELOPES DE HABILITAÇÃO E DA PROPOSTA DE PREÇOS:

03/05/2019 (segunda-feira) até as 9 horas, protocolizados no local de abertura do processo.

1.1.3 DATA DE ABERTURA DOS ENVELOPES:

06/05/2019 (segunda-feira) até as 09 horas;

OBSERVAÇÃO: No dia da abertura dos envelopes de habilitação à licitação, estando presentes todos os licitantes e havendo manifestação de todos da não interposição de recursos, manifestando, inclusive, renúncia ao prazo recursal, será procedida a abertura dos envelopes “Propostas de Preços”.

12 Ocorrendo decretação de feriado ou outro fato superveniente de caráter público, que impeça a realização deste evento na data marcada, a licitação ficará automaticamente prorrogada para o primeiro dia útil subsequente, independentemente de nova convocação.

13 Após o horário referido no sub item 1.1.2, a Comissão Permanente de Licitação do IFMG **NAO** receberá nenhum outro documento, nem serão permitidos quaisquer adendos, acréscimos ou esclarecimentos referentes à documentação ou às propostas, salvo quando julgados necessários por esta



SERVIÇO PÚBLICO FEDERAL
INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA
DE MINAS GERAIS- *CAMPUS* BETIM
COMISSÃO PERMANENTE DE LICITAÇÕES
Rua Itamarati, 140, São Caetano - Betim-MG
CEP: 32677-564 | Telefone: (31)- 3597-6362

COMISSÃO PERMANENTE DE LICITAÇÃO.

- 14 A não apresentação ou incorreção do documento hábil acarretará o não reconhecimento do representante na licitação, ficando o mesmo impedido de opinar no andamento do processo licitatório, embora não seja negado àquele o direito de participar da licitação e sanear ocorrência nas fases subsequentes.

II - DO FUNDAMENTO:

- 2.1 A presente licitação será realizada com fundamento na Lei nº. 8.666/93, de 21 de junho de 1993, com suas alterações posteriores, Lei nº. 8078, de 11 de setembro de 1990, Lei Complementar nº. 123 de 14 de dezembro de 2006, Lei nº 9.636 de 15 de maio de 1998, regulamentada pelo Decreto nº 3.725 de 10 de janeiro de 2001, Lei nº 11.481 de 31 de maio de 2007, Decreto nº 8.538, de 06 de outubro de 2015 assim como na Instrução Normativa nº 02, de 11/10/2010 (SLTI-MPOG) e suas alterações posteriores, Instrução Normativa nº 05, de 27/06/2014 (SLTI-MPOG), Instrução Normativa nº 03, de 20/04/2017 (SLTI-MPOG) e demais normas aplicáveis à matéria.

III - DO OBJETO

- 3.1 **O objeto desta Concorrência é a concessão onerosa de área com fins comerciais, para empresa especializada no ramo de Cantina/Lanchonete/Restaurante, em espaço físico pertencente ao IFMG - Campus Betim, na cidade Betim-MG, conforme condições e exigências impostas no presente Edital e seus Anexos.**
- 3.2 A população do Campus é composta por aproximadamente 900 pessoas entre estudantes e servidores, sendo que esse quantitativo é distribuído em 03 turnos, sendo acrescida ano a ano com novas entradas de alunos.
- 3.3 A concessão de uso será onerosa, com o preço mínimo mensal estipulado de R\$ 1.933,58 (mil, novecentos e trinta e três reais e cinquenta e oito centavos). O valor de uso da concessão deverá ser ajustado anualmente pelo IGPM/FGV e na falta deste, pelo INPC (IBGE), ou outro índice substitutivo. As despesas decorrentes da disponibilidade de água e energia elétrica serão custeadas pelo IFMG – Campus Betim.
- 3.4 **Objetos Específicos:**
- I Oferecer cardápios diversificados, conforme relação de itens não exaustiva constante neste Anexo.
- II Produzir e/ou comercializar alimentos isentos de riscos de enfermidades de origem alimentar de qualquer natureza.
- 3.5 **O Objeto inclui o fornecimento de:**
- I. Gêneros e produtos alimentícios e bebidas não alcoólicas;
- II. Materiais de consumo em geral, utensílios, descartáveis, materiais de higiene e limpeza, entre outros, necessários para a perfeita execução dos serviços;

- III. Mão-de-obra especializada, pessoal técnico, operacional e administrativo, capacitados e em número suficiente para desenvolver todas as atividades previstas, bem como, se for o caso, veículo para transporte dos alimentos até o local a ser atendido, compatível com a quantidade contratada, sendo observadas as normas vigentes de vigilância sanitária;
- IV. Equipamentos, utensílios e mobiliários de cozinha e refeitório em quantidades adequadas e suficientes para o pleno funcionamento das atividades do Serviço de Restaurante/Lanchonete e atendimento a 150 pessoas de forma simultânea. Todos os mobiliários deverão estar em perfeitas condições de uso e sempre repostos quando danificados.
- 3.6 O Objeto desta prestação de serviço deverá atender às legislações pertinentes, suas alterações, e demais normas aplicáveis ao objeto:
- I. Ministério da Saúde. Secretaria de Vigilância Sanitária. Portaria 1.428, de 26/11/93. Regulamento Técnico sobre Inspeção Sanitária, Boas Práticas de Produção e/ou Prestação de Serviços e Padrão de Identidade e Qualidade na área de alimentos;
- II. Ministério da Saúde. Agência Nacional de Vigilância Sanitária. Resolução RDC n. 275, de 21/10/02. Regulamento Técnico de Procedimentos Operacionais Padronizados aplicados aos estabelecimentos de Alimentos e a lista de Verificação das Boas Práticas de Fabricação em Estabelecimentos Produtores de Alimentos. Brasília, DF. DOU de 23/10/2002;
- III. Ministério de Saúde. Agência Nacional de Vigilância Sanitária. Resolução RDC. 216, de 15 de setembro de 2004. Dispõe sobre regulamento Técnico de Boas Práticas para Serviços de Alimentação. Brasília, DF. DOU de 16/06/2004;
- IV. Secretaria de Estado da Saúde. Centro de Vigilância Sanitária. Portaria CVS6, de 10/03/99. Regulamento Técnico sobre os Parâmetros e Critérios para o Controle Higiênico- sanitário em Estabelecimentos de Alimentos. São Paulo-SP. D.O.E de 12/03/1999.
- 3.6.1 O Objeto desta prestação de serviços deverá atender ainda, no que couber, as seguintes normas e legislações:
- I. Associação Brasileira de Normas Técnicas. NBR14701. Transporte de Produtos Alimentícios Refrigerados – Procedimentos e Critérios de Temperatura. Maio de 2001.3.
- 3.7 O objeto dessa contratação não impede que o IFMG - Betim ofereça opção de lanche gratuito aos alunos, custeados por meio de recursos repassados pelo Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE), previsto pela Lei nº 11.947, de 16 de junho de 2009.

IV - DA HABILITAÇÃO: (ENVELOPE N ° 01)

- 4.1 Na data, horário e local estabelecidos no preâmbulo deste Edital e seus Anexos, a Comissão Permanente de Licitação do IFMG dará início à fase de abertura do processo de licitação, procedendo-se ao recebimento dos envelopes de proposta de preços e documentação. A documentação deverá ser apresentada em envelope lacrado, contendo do lado externo o número da Concorrência e o número do CNPJ da Empresa participante, com os seguintes dizeres:
(ENVELOPE N° 01)

DOCUMENTAÇÃO PARA HABILITAÇÃO

CONCORRÊNCIA Nº 01/2019

EMPRESA:

CNPJ Nº:

4.2 O licitante deverá apresentar os seguintes documentos, para fins de habilitação:

4.2.1 Relativa à Habilitação Jurídica:

- 4.2.1.1** Registro comercial, no caso de empresa individual;
- 4.2.1.2** Ato Constitutivo, Estatuto ou Contrato social em vigor, devidamente inscrito, em se tratando de sociedades empresárias e, quando for o caso, ata de eleição dos gestores;
- 4.2.1.3** Os documentos mencionados no subitem anterior deverão estar acompanhados de todas as alterações ou da consolidação respectiva;
- 4.2.1.4** Certidão de inscrição do ato constitutivo, no caso de sociedades civis, acompanhada da ata de eleição da diretoria em exercício; e

4.2.2 Relativa à Regularidade Fiscal:

- 4.2.2.1** Prova de inscrição no Cadastro Nacional de Pessoa Jurídica - CNPJ;
- 4.2.2.2** Prova de regularidade fiscal perante a Fazenda Nacional e à Dívida Ativa da União, mediante apresentação de certidão conjunta emitida pela Secretaria da Receita Federal (SRF) e Procuradoria-Geral da Fazenda Nacional (PGFN) com informações da situação do sujeito passivo quanto aos tributos administrados pela SRF e à Dívida Ativa da União;
- 4.2.2.3** Prova de regularidade para com a Fazenda Estadual e Municipal do domicílio ou sede da licitante, ou outra equivalente, na forma da lei;
- 4.2.2.4** Prova de regularidade relativa à Seguridade Social e ao Fundo de Garantia por Tempo de Serviço, demonstrando situação regular no cumprimento dos encargos sociais instituídos por lei, mediante a apresentação de:
 - 42241** Certidão Negativa de Débito (CND), comprovando a inexistência de débito junto ao Instituto Nacional de Seguro Social – INSS, ou documento equivalente que comprove sua regularidade; e,
 - 42242** Certificado de Regularidade de Situação perante o Fundo de Garantia do Tempo de Serviço – FGTS, ou documento equivalente, que comprove sua regularidade.

4.2.3 Relativa à Qualificação Econômico-Financeira:

- 4.2.3.1** Balanço patrimonial e demonstrações contábeis tendo por base o balanço patrimonial (registrado na Junta Comercial) e as demonstrações contábeis do exercício social com validade vigente, já

exigíveis e apresentados na forma da lei, que comprovem a boa situação financeira da licitante, vedada a sua substituição por balancetes ou balanços provisórios, podendo ser atualizados por índices oficiais quando encerrados há mais de 3 (três) meses da data de apresentação da proposta;

42311 O licitante terá sua situação financeira avaliada, com base na obtenção de índices de Liquidez Geral (LG), Solvência Geral (SG) e Liquidez Corrente (LC), maiores que um (> 1), resultantes da aplicação das seguintes fórmulas:

$$LG = \frac{\text{Ativo Circulante} + \text{Realizável a Longo Prazo}}{\text{Passivo Circulante} + \text{Passivo Não Circulante}};$$

$$SG = \frac{\text{Ativo Total}}{\text{Passivo Circulante} + \text{Passivo Não Circulante}};$$

$$LC = \frac{\text{Ativo Circulante}}{\text{Passivo Circulante}}; e$$

42312 As licitantes que forem ME, EPP, MEI, caso não possuam SICAF ou não apresentem o nível de Qualificação Econômico- Financeira válido, deverão apresentar a declaração de faturamento do Simples Nacional válida, bem como a certidão de falência e concordata regular.

42313 As empresas que apresentarem resultado menor do que 01 (um) em qualquer um dos índices referidos no subitem anterior deverão comprovar que possuem patrimônio líquido mínimo, correspondente a 10% do valor total da proposta, sob pena de inabilitação, conforme Art. 44 da Instrução Normativa N° 02, de 11/10/2010 e suas alterações posteriores, e Art. 31 parágrafos 2° e 3° da Lei n° 8.666/93, com as suas alterações posteriores.

4.2.3.2 O disposto no subitem anterior aplica-se, igualmente, quando não for possível a verificação dos índices por meio do SICAF.

4.2.3.3 O fornecedor registrado no SICAF terá sua situação financeira avaliada automaticamente pelo sistema, com base nas fórmulas acima.

4.2.3.4 Certidão Negativa de Falência ou Concordata (art.192, Lei n°

11.101/2005), Recuperação Judicial ou Extrajudicial e Execução patrimonial, expedidas pelo setor de distribuição da Justiça Comum, Justiça Federal e Justiça do Trabalho do domicílio ou domicílios da pessoa física ou jurídica, nos últimos cinco anos, contados da publicação do Edital.

4.2.4 Relativa à Qualificação Técnica:

4.2.4.1. Apresentação de, no mínimo, 01 (um) Atestado de Capacidade Técnica, emitido por pessoa jurídica de direito público ou privado, comprovando aptidão para a prestação dos serviços compatíveis ao objeto desta licitação, em nome da empresa licitante.

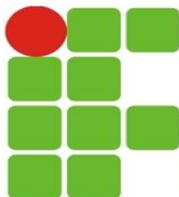
- a) Considerar-se-á como compatível, o atestado que comprovar a prestação dos serviços de preparo e fornecimento de, pelo menos, 3.500 (três mil e quinhentas) refeições/mês para restaurante;
- b) O atestado deverá conter os dados de identificação do emitente, tais como, nome, CNPJ, endereço, telefone, e-mail e pessoa para contato.

4.2.4.2. O licitante poderá apresentar mais de 01 (um) atestado para a prestação de serviços relacionada na alínea “a” acima. No entanto, só serão considerados atestados que comprovem, em uma única execução, a totalidade da quantidade mínima exigida.

Exemplificando: em relação ao item exigido na alínea “a”, cada atestado apresentado deverá comprovar o preparo e fornecimento mínimo de 3.500 (três mil e quinhentas) refeições/mês, não sendo admitido, em nenhum item, a somatória dos quantitativos de vários atestados para se obter a quantidade mínima exigida.

4.2.5 As licitantes que estiverem com os níveis de regularidade fiscal federal; regularidade fiscal estadual; regularidade fiscal municipal e a qualificação Econômico-Financeira válidos no Sistema de Cadastramento Unificado de Fornecedores - SICAF, poderão deixar de apresentar os documentos de habilitação exigidos nos subitens **4.2.1, 4.2.2 e 4.2.3**, estando todas obrigadas, ainda, à apresentação dos seguintes documentos:

- a) **Declaração**, conforme parágrafo segundo do artigo 32 da Lei n.º 8.666/93, de que inexistente fato superveniente impeditivo da habilitação, conforme modelo constante do **Anexo IV** deste Edital;
- b) **Declaração** que não emprega menor, conforme disposto no inciso V do artigo 27 da Lei n.º 8.666/93, acrescido pela Lei 9.854 de 27 de outubro de 1999, em cumprimento ao estabelecido no Inciso XXXIII do Artigo 7º da Constituição Federal, conforme modelo constante do **Anexo V** deste Edital; e
- c) **Declaração** de Elaboração Independente de Proposta, conforme modelo do **Anexo VII** deste Edital, de acordo com a determinação da Instrução Normativa n.º 02/2008, de 30/04/2008, da Secretaria de Logística e Tecnologia da Informação do Ministério do Planejamento, Orçamento e Gestão.
- d) **Certidão Negativa de Débitos Trabalhistas (CNDT)**, expedida gratuita e eletronicamente, para comprovar a inexistência de débitos inadimplidos perante a



INSTITUTO FEDERAL
MINAS GERAIS
Reitoria

SERVIÇO PÚBLICO FEDERAL
INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA
DE MINAS GERAIS- *CAMPUS* BETIM
COMISSÃO PERMANENTE DE LICITAÇÕES
Rua Itamarati, 140, São Caetano - Betim-MG
CEP: 32677-564 | Telefone: (31)- 3597-6362

Justiça do Trabalho, conforme Lei Nº 12.440/2011.

- 4.3** Poderão participar desta Licitação os fornecedores que atenderem plenamente às condições e exigências estabelecidas neste Edital e seus Anexos.
- 4.4** Estarão impedidas de participar desta licitação as Empresas que se encontrem sob falência, concordata, concurso de credores ou em fase de dissolução ou liquidação e as que tenham sido declaradas inidôneas ou impedidas de licitar ou contratar com a Administração Pública por força da Lei nº. 8.666/93, com suas alterações posteriores.
- 4.5** Não será admitida a participação de Empresas sob a forma de Consórcio.
- 4.6** Somente será admitido 01 (um) representante por Empresa, o qual deverá apresentar à Comissão Permanente de Licitação documento de identidade e instrumento de credenciamento que o habilite a representar a Licitante, ou, cópia do Contrato Social, comprovando tratar-se de Sócio com poderes para responder pelos direitos e obrigações da ofertante. O instrumento de credenciamento deverá seguir o seguinte modelo:

CRENCIAMENTO

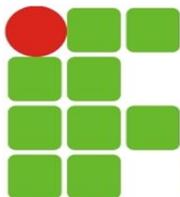
Pelo presente instrumento, credenciamos o(a) Sr.(a) portador do documento de identidade nº, para participar das reuniões relativas à **CONCORRÊNCIA Nº 01/2019**, o qual está autorizado a requerer vistas de documentos e propostas, manifestar-se em nome da empresa, desistir de interpor recursos, rubricar documentos e assinar atas, a que tudo daremos por firme e valioso.

Local e data

Assinatura do representante Legal da empresa

OBS.: Apor carimbo padronizado do CNPJ da empresa.

- 4.7** Os documentos para habilitação poderão ser apresentados no original, cópias autenticadas ou cópias simples.
- 4.7.1** Se o licitante optar pela apresentação de cópias simples, deverá apresentar, também, no momento da abertura dos envelopes, os respectivos originais dos documentos para serem confrontados com as cópias simples, as quais serão autenticadas por membro da Comissão Permanente de Licitação. Após esta conferência e autenticação, os originais serão devolvidos ao licitante.
- 4.8** As microempresas e empresas de pequeno porte, por ocasião da participação em certames licitatórios, deverão apresentar toda a documentação exigida para efeito de comprovação de regularidade fiscal, mesmo que esta apresente alguma restrição.
- 4.8.1** **O licitante enquadrado como microempresa ou empresa de pequeno porte deverá apresentar uma declaração, para efeito de comprovação dos requisitos do art. 3º da LC nº 123/2006, para fazer jus aos benefícios previstos nessa lei.**
- 4.8.2** Havendo alguma restrição na comprovação da regularidade fiscal, será assegurado o prazo de **5 (cinco) dias úteis**, cujo tempo inicial corresponderá ao momento em que for lavrada a ata da sessão, prorrogáveis por igual período, a critério da Administração Pública, para a regularização da documentação, pagamento ou



INSTITUTO FEDERAL
MINAS GERAIS
Reitoria

SERVIÇO PÚBLICO FEDERAL
INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA
DE MINAS GERAIS- *CAMPUS* BETIM
COMISSÃO PERMANENTE DE LICITAÇÕES
Rua Itamarati, 140, São Caetano - Betim-MG
CEP: 32677-564 | Telefone: (31)- 3597-6362

parcelamento do débito, e emissão de eventuais certidões negativas ou positivas com efeito de certidão negativa.

4.8.3 A não regularização da documentação, no prazo previsto no subitem anterior, implicará renúncia ao direito à contratação, sem prejuízo das sanções previstas neste edital, sendo facultado à Administração convocar os licitantes remanescentes, na ordem de classificação, para a assinatura do Contrato, ou revogar a licitação.

4.9 Documentos apresentados com a validade expirada acarretarão na inabilitação do licitante.

4.10 Sob pena de inabilitação, todos os documentos apresentados deverão estar em nome da licitante, com nº CNPJ e endereço respectivo:

4.10.1 se a licitante for a matriz, todos os documentos deverão estar em nome da matriz;

4.10.2 se a licitante for a filial, todos os documentos deverão estar em nome da filial;

4.10.3 não serão aceitos documentos cujas datas e caracteres estejam ilegíveis ou rasurados.

4.11 Não serão aceitos protocolos de entrega ou solicitação de documentos em substituição aos requeridos neste Edital e seus Anexos.

V - DA PROPOSTA: (ENVELOPE Nº 02)

5.1 A proposta deverá preencher os seguintes requisitos:

5.1.1. Ser apresentada em envelope lacrado, contendo do lado externo o número da Concorrência, nome da empresa e o número de seu CNPJ, com os seguintes dizeres:

PROPOSTA DE PREÇOS CONCORRÊNCIA Nº 01/2019 EMPRESA: CNPJ Nº:

5.2 Ser datilografada ou impressa em papel timbrado da Empresa acompanhado do formulário do Anexo I, deste Edital, sem rasuras, emendas ou entrelinhas.

5.3 Consignar em moeda corrente nacional os preços unitários e total.

5.4 Declarar o prazo de validade da proposta, que não poderá ser inferior a 60 (sessenta) dias.

5.5 Preencher corretamente os dados constantes dos Anexos I e III deste Edital.

5.6 Uma vez aberta a proposta, não será admitido pedido de retificação de preços ou quaisquer outras condições oferecidas, incluindo-se alegações de erro de datilografia, digitação ou inversão de preços atribuídos aos itens cotados.

VI - DO JULGAMENTO

6.1 A licitação será processada em 02 (duas) fases:

- a) Fase de habilitação, que compreenderá a análise dos documentos apresentados no envelope nº. 01 - "Documentação p/ Habilitação" de todas as licitantes. Somente as licitantes habilitadas passarão à próxima fase, ou seja, julgamento das propostas;
- b) Fase de julgamento das propostas, que compreenderá a análise dos documentos

contidos nos envelopes "Proposta de Preços" das habilitadas.

- 6.2. O julgamento será baseado no critério do **“Maior Lance Ofertado”** para a prestação dos serviços e na análise objetiva da proposta, levando-se em conta todas as exigências do Edital e seus Anexos.
- 6.3. Após análise da conformidade das propostas com o estabelecido neste Edital e seus Anexos, será declarada como mais vantajosa para a Administração a oferta a oferta de maior lance.
- 6.4. A COMISSÃO PERMANENTE DE LICITAÇÃO do IFMG poderá solicitar parecer técnico, de pessoas físicas ou jurídicas, estranhos a ela, para orientar-se na sua decisão.
- 6.5. Serão desclassificadas as propostas que:
 - a) apresentarem falhas ou omissões relativas ao Edital e seus Anexos, relativas ao serviço licitado.
 - b) apresentarem as propostas comerciais com valores inferiores ao estabelecido no subitem 14.1 deste Edital.
- 6.6. As empresas licitantes serão classificadas em função de seus preços ajustados, sendo considerada vencedora da presente licitação a que apresentar o **“Maior Lance Ofertado”**, conforme indicado neste Edital e seus Anexos.
- 6.7. Verificada igualdade de preços entre duas ou mais empresas licitantes, o desempate obedecerá ao disposto no art. 3º parágrafo 2º, c/c art. 45 parágrafo 2º da Lei 8.666/93.
- 6.8. No caso de todas as propostas serem desclassificadas, a Administração poderá, a seu exclusivo critério, fixar às licitantes habilitadas, o prazo de 08 (oito) dias úteis para apresentação de outras propostas escoimadas das causas que motivaram a desclassificação.

VII - DOS ESCLARECIMENTOS AO EDITAL

- 7.1 Os pedidos de esclarecimentos e outras providências referentes a este procedimento licitatório devem ser enviados, por escrito, à COMISSÃO PERMANENTE DE LICITAÇÃO DO IFMG até às 17:00 (dezessete) horas do segundo dia útil anterior à data fixada para apresentação das propostas, exclusivamente, através do Correio Eletrônico dap.betim@ifmg.edu.br.

VIII - DOS RECURSOS

- 8.1 Caberão recursos, por escrito, das decisões proferidas pela Administração Pública ou da COMISSÃO PERMANENTE DE LICITAÇÃO DO IFMG, no prazo máximo de 05 (cinco) dias úteis, a contar da intimação do ato, nos casos de:
 - a) Habilitação ou inabilitação da empresa licitante;
 - b) Julgamento das propostas;
 - c) Anulação ou revogação da licitação,
 - d) Rescisão do Contrato;
 - e) Aplicação das penas de advertência, suspensão temporária de participação em licitações públicas ou multa;

- 8.2** Os recursos deverão ser protocolizados na sala da COORDENADORIA DE SUPRIMENTOS DO IFMG, sito à Av. Mario Werneck, nº 2.590, Bairro Buritis, em Belo Horizonte – MG, CEP 30575-180, não se admitindo em hipótese alguma o seu envio por fax-símile ou outro meio similar.
- 8.3** O recurso será dirigido à autoridade superior, por intermédio da que praticou o ato recorrido, a qual poderá reconsiderar sua decisão no prazo de 05 (cinco) dias úteis, ou, nesse prazo, fazê-lo subir devidamente informado à autoridade competente, devendo, neste caso, a decisão ser proferida no prazo de 05 (cinco) dias úteis, contados do recebimento do recurso, sob pena de responsabilidade.
- 8.4** A autoridade superior proferirá sua decisão no prazo máximo de 02 (dois) dias úteis contados da data do recebimento do processo.
- 8.5** Os recursos e impugnações interpostos fora dos prazos não serão conhecidos.

IX - DO CONTRATO E DA RESCISÃO CONTRATUAL

- 9.1** Será firmado um contrato para a concessão de uso do bem imóvel, para fins comerciais, visando a instalação de cantina/restaurante em área própria do IFMG – CAMPUS BETIM, nas condições previstas neste Edital e seus Anexos.
- 9.2** Farão partes integrantes do Contrato, independentemente de transcrição, todos os elementos apresentados pela licitante vencedora, que tenha servido de base à licitação, bem como as condições estabelecidas neste Edital e seus Anexos.
- 9.3** O contrato somente terá validade e eficácia depois de aprovado pela autoridade competente do IFMG – CAMPUS BETIM, e publicado por extrato, no "Diário Oficial da União", às expensas do Contratante, em conformidade com o disposto no art. 61 da Lei 8.666/93, com suas alterações posteriores.
- 9.4** A contratação com a empresa vencedora far-se-á por "TERMO DE CONTRATO", com base no Edital e seus Anexos, na proposta apresentada e fundamentado na Lei n.º 8.666/93, com suas alterações posteriores.
- 9.5** A recusa injusta do adjudicatário em assinar, aceitar ou retirar o contrato ou instrumento equivalente dentro do prazo de 5 (cinco) dias, após a comunicação pela Administração, sujeitará a empresa à perda do direito à contratação e às penalidades estabelecidas nos art. 86 a 88 da Lei n.º: 8.666/93, com suas alterações posteriores.
- 9.6** O Contratado é responsável pelos danos causados à Administração ou a terceiros, decorrentes de culpa ou dolo, bem como pelos encargos trabalhistas, previdenciários, fiscais e comerciais e quaisquer outros resultantes do objeto desta licitação.
- 9.7** O Contrato, ou instrumento equivalente, resultante da presente licitação poderá ser rescindido de conformidade com o disposto nos arts.77 a 80 da Lei n.º: 8.666/93, com suas alterações posteriores.
- 9.8** Na ocorrência de rescisão por conveniência administrativa, a Contratada será regularmente notificada, na forma da lei.
- 9.9** A Concessionária se responsabilizará pela regularização fiscal do empreendimento do Restaurante/Lanchonete e responderá integralmente pelo cumprimento das obrigações fiscais perante o fisco Federal, Estadual, Municipal e outras obrigações legais. Deverá cadastrar-se e manter atualizado o cadastro e situação fiscal da empresa, junto ao Sistema de Cadastramento de Fornecedores do Governo Federal – SICAF, no prazo máximo de 30 dias

após efetivação do Contrato.

X - DO PREÇO

- 10.1** O valor da concessão de uso será executado pelo preço apresentado na proposta da vencedora, incluindo-se todas as despesas necessárias à sua perfeita execução.

XI - DO REAJUSTAMENTO E REVISÃO

- 11.1** Ao término da vigência contratual de 12(doze) meses e havendo prorrogação do Contrato, o valor mensal contratado será reajustado e corrigido anualmente de acordo com o IGPM (FGV) e na falta deste pelo INPC (IBGE), ou, outro índice substitutivo.
- 11.2** O valor mensal contratado poderá ser reajustado anualmente, sempre que houver prorrogação contratual, nas mesmas condições especificadas no subitem anterior.

XII - DO PAGAMENTO

- 12.1** A Concessionária efetuará, mensalmente, o recolhimento do valor correspondente à concessão de uso, através de Conta Única da União, até o 5º (quinto) dia útil do mês subsequente ao uso. As guias de recolhimento serão fornecidas e instruídas pelo IFMG – CAMPUS BETIM.

XIII - DO PRAZO DE EXECUÇÃO

- 13.1** O Contrato terá vigência de 12 (doze) meses, contados da data da sua publicação no Diário Oficial da União, podendo ser prorrogado, através de Termos Aditivos, quando conveniente para a Administração.
- 13.2** A prestação dos serviços vigorará a partir da data de assinatura do Contrato.
- 13.3** O prazo máximo estipulado para início das atividades é de 15(quinze) dias após a assinatura do Contrato.

XIV - DO VALOR DE REFERÊNCIA

- 14.1** O valor mínimo mensal estabelecido para a **concessão de uso** é de R\$ 1.933,58 (mil, novecentos e trinta e três reais e cinquenta e oito centavos), a ser pago pela CONTRATADA, o qual deverá ser ajustado anualmente pelo IGPM/FGV e na falta deste pelo INPC (IBGE), ou, outro índice substitutivo.

XV - DAS SANÇÕES ADMINISTRATIVAS

- 151** A recusa injusta do adjudicatário em assinar, aceitar ou retirar o Contrato ou instrumento equivalente no prazo de 05 (cinco) dias, após comunicação pela Diretoria de Administração e Planejamento do IFMG – Campus Betim estará caracterizado o descumprimento total da

obrigação assumida, sujeitando a empresa à perda do direito à contratação e às penalidades previstas nos art. 86 a 88 da Lei n.º: 8.666/93 com suas alterações posteriores, podendo ser convidadas a assiná-lo as demais licitantes, na ordem de classificação final e em igual prazo, mantendo-se as mesmas condições propostas pela primeira colocada, inclusive quanto ao preço.

- 152** Pela inexecução parcial ou total do Contrato, por erro ou atraso na execução dos serviços ou quaisquer outras irregularidades, o Contratante poderá, garantida a prévia defesa, aplicar à Contratada as seguintes sanções:
- a) Advertência;
 - b) Multa de 20% (vinte por cento) calculada sobre o valor total do Contrato;
 - c) Suspensão temporária de participar em licitações públicas e impedimento de contratar com a Administração Pública por um prazo não superior a 02 (dois) anos;
 - d) Declaração de inidoneidade para licitar ou contratar com a Administração Pública, enquanto perdurarem os motivos determinantes da punição, ou, até que seja promovida a reabilitação perante a própria autoridade que aplicou a penalidade, que será concedida sempre que a Contratada ressarcir o Contratante pelos prejuízos resultantes e após decorrido o prazo da sanção aplicada com base na letra “c”;
 - e) Pelo atraso injustificado na execução dos serviços, ou, pelo descumprimento de notificações visando a regularização das falhas apontadas pelo Contratante, a Contratada sujeitar-se-á a multa de 1% (um por cento) ao dia, sobre o valor contratual, sem prejuízo das demais sanções.
- 153** A multa será aplicada sobre o valor do Contrato, e poderá ser cobrada judicialmente pela Contratante.
- 154** As penalidades aplicadas só poderão ser relevadas na hipótese de caso fortuito ou força maior, devidamente justificadas e comprovadas, a juízo da Administração.

XVI - DAS DISPOSIÇÕES FINAIS

- 161** O IFMG – *CAMPUS* BETIM poderá revogar no todo ou em parte a presente licitação por interesse público ou anulá-la por ilegalidade constatada por terceiros, situação que não gera obrigação de indenizar, ressalvado o disposto no Parágrafo Único do artigo 59 da Lei 8.666, de 21 de junho de 1993, com suas alterações posteriores.
- 162** É vedada a participação de qualquer licitante que possua vínculo familiar com agente público que preste serviço ou exerça cargo em comissão ou função de confiança no IFMG – *CAMPUS* BETIM.
- 163** Demais esclarecimentos relativos a essa licitação serão prestados pela Comissão PERMANENTE DE LICITAÇÃO DO IFMG no endereço e telefones contidos no preâmbulo do presente Edital e, ainda, no Sítio do IFMG: www.ifmg.edu.br.

XVII - DOS ANEXOS

- 17.1** São partes integrantes deste Edital os seguintes anexos:



SERVIÇO PÚBLICO FEDERAL
INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA
DE MINAS GERAIS- *CAMPUS* BETIM
COMISSÃO PERMANENTE DE LICITAÇÕES
Rua Itamarati, 140, São Caetano - Betim-MG
CEP: 32677-564 | Telefone: (31)- 3597-6362

- ANEXO I PLANILHA DE COMPOSIÇÃO DO LANCE
- ANEXO II TERMO DE REFERÊNCIA
- ANEXO III MODELO DE CARTA PROPOSTA
- ANEXO IV DECLARAÇÃO DE INEXISTENCIA DE FATO SUPERVENIENTE E IMPEDITIVO DE HABILITAÇÃO
- ANEXO V DECLARAÇÃO DE QUE NÃO EMPREGA MENOR
- ANEXO VI DADOS BANCÁRIOS DO FORNECEDOR
- ANEXO VII MODELO DE DECLARAÇÃO DE CONHECIMENTO DE TODAS AS INFORMAÇÕES

XVIII - DO FORO

18.1 As questões decorrentes da execução deste Edital e seus Anexos, que não possam ser dirimidas administrativamente, serão apreciadas e julgadas no Foro da Justiça Federal, com a exclusão de qualquer outro, por mais privilegiado que seja.

Betim, 20 de março de 2019.

Matheus Lino Ferreira Gonçalves
Diretor de Administração e Planejamento

ANEXO I – PLANILHA DE COMPOSIÇÃO DO LANCE

Item	Descrição detalhada	Valor do Lance (R\$)
1	Concessão de área para fins comerciais, para empresa especializada no ramo de Cantina/Restaurante, em espaço físico pertencente ao IFMG Campus BETIM, na cidade de BETIM -MG, conforme condições e exigências impostas no presente Edital e seus Anexos.	
x	x	x
TOTAL - R\$		

ANEXO II – TERMO DE REFERÊNCIA

1. Introdução

O presente Termo de Referência apresenta os condicionantes para a elaboração do Edital de CONCORRÊNCIA tipo MAIOR OFERTA, para CONCESSÃO DE ÁREA PARA FINS COMERCIAIS no ramo de RESTAURANTE/LANCHONETE de espaço público de 117,4 m² composto por uma área de atendimento com 16,59 m², uma cozinha com área de 57,95 m² e dois banheiros com 42,86 m²; pertencente ao IFMG – Campus Betim, localizado **Rua Itamarati nº 140 , São Caetano – Betim - MG.**

2. Justificativa

2.1 Atender à expectativa da demanda de fornecimento de alimentação da comunidade Acadêmica, tendo em vista o quadro geral da população estimada do Campus;

2.2 Necessidade de contribuir com a permanência e a conclusão de curso dos estudantes da IFMG, sob a perspectiva da inclusão social e democratização do ensino, assegurando-lhes os meios necessários ao pleno desempenho acadêmico, dentre eles a alimentação com preços compatíveis ao mercado;

2.3 A terceirização oferece aos clientes profissionalização dos serviços, associada à redução de custos, ganhando-se maior eficiência e melhor qualidade, proporcionando ao Instituto foco em seu principal objetivo, o ensino.

3. Objeto

Cessão de uso remunerado de espaços físico do IFMG campus BETIM, conforme descrito a seguir: **Restaurante/Lanchonete.**

ITEM 01			
ITEM	ÁREA m ²	Descrição Resumida	
01	117,4	Composto por: cantina, dispensa, pátio e banheiros (área total aproximada de 117,4 m ²), localizados à Rua Itamarati, 140 – Bairro São Caetano – Betim – MG CEP 32677-564	Cessão de Uso Valor Mínimo mensal R\$ 1.933,58
VALOR MÍNIMO MENSAL DO ITEM 1			R\$ 1.933,58

3.1 O objeto desta Concorrência é a concessão administrativa de uso de área para fins comerciais, para empresa especializada no ramo de Restaurante/Lanchonete, em espaço físico pertencente ao IFMG - Campus Betim, na cidade Betim -MG, conforme condições e exigências impostas no Termo de Referência.

3.2 A concessão de uso será onerosa, com o preço mínimo mensal estipulado de R\$ 1.933,58 (mil, novecentos e trinta e três reais e cinquenta e oito centavos). O valor de uso da concessão deverá ser ajustado anualmente pelo IGPM/FGV e na falta deste, pelo INPC (IBGE), ou, outro índice substitutivo.

4. Objetos Específicos

4.1 Incube ao licitante vencedor fornecer:

I. Oferecer cardápios diversificados, conforme relação de itens não exaustiva constante nesse Projeto/Termo;

II. Produzir e/ou comercializar alimentos isentos de riscos de enfermidades de origem alimentar de qualquer natureza.

4.2 O Objeto inclui o fornecimento de:

I. Comércio de gêneros e produtos alimentícios e bebidas não alcoólicas;

II. Materiais de consumo em geral, utensílios, descartáveis, materiais de higiene e limpeza, entre outros necessários para a perfeita execução dos serviços;

III. Mão-de-obra especializada, pessoal técnico, operacional e administrativo, capacitados e em número suficiente para desenvolver todas as atividades previstas, bem como, se for o caso, veículo para transporte dos alimentos até o local a ser atendidas, compatíveis com a quantidade contratada observadas as normas vigentes de vigilância sanitária.

IV. Equipamentos, utensílios e mobiliários de cozinha e refeitório em quantidades adequadas e suficientes para o pleno funcionamento das atividades do Serviço de Restaurante/Lanchonete e atendimento a 150 pessoas de forma simultânea. Todos os mobiliários deverão estar em perfeitas condições de uso e sempre repostos quando danificados.

5. Fundamentação Legal

5.1 A Concessão, objeto deste Projeto Básico/Termo de Referência, tem amparo legal na Lei nº 8987/95 e alterações posteriores; Lei nº 8.666, de 21 de junho de 1993 e alterações posteriores, Lei nº



SERVIÇO PÚBLICO FEDERAL
INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA
DE MINAS GERAIS- *CAMPUS* BETIM
COMISSÃO PERMANENTE DE LICITAÇÕES
Rua Itamarati, 140, São Caetano - Betim-MG
CEP: 32677-564 | Telefone: (31)- 3597-6362

6.120/74; Lei 9.636/98, Decretos 9.760/46, suas alterações posteriores aplicáveis e legislação complementar.

5.2 Deverão ser consideradas, juntamente com que se estipula neste Projeto Básico/Termo de Referência, todas as disposições normativas inerentes às concessões, bem como as normas relativas aos serviços de industrialização e à preparação de alimentos, compreendendo entre outras:

- Resolução CNNPA nº. 33, de 09 de novembro de 1977;
- Código de Defesa do Consumidor (LEI Nº. 8.078 de 11/09/1990);
- Resolução ANVISA – RDC nº. 216, de 15/09/2004 e RDC nº. 52 de 29/09/2014, que dispõe sobre Regulamento Técnico de Boas Práticas para Serviços de Alimentação;
- Resolução ANVISA – RDC nº. 52, de 29/09/2014, disponibilizando materiais, equipamentos e utensílios em quantidade, qualidade e tecnologia adequadas;
- Normas do INMETRO afetas à matéria.

6. Quantitativo de Usuários

6.1 Durante o período letivo do IFMG – campus Betim , haverá circulando pelas dependências do campus, aproximadamente 900 pessoas entre estudantes e servidores, sendo que esse quantitativo é distribuído em 03 turnos. A indicação desse quantitativo não constitui qualquer compromisso presente ou futuro por parte do CEDENTE, que não poderá ser responsabilizado por variações que possam ocorrer durante a execução do Contrato na quantidade de refeições ou lanches a serem servidos.

7. Visita Técnica

7.1 A VISITA TÉCNICA é facultativa, devendo ser realizada no IFMG - CAMPUS BETIM , situado à Rua Itamarati , 140 - Bairro São Caetano – Betim – MG - CEP: 32677-564.

7.2 O dia e horário da VISITA TÉCNICA deverão ser agendadas no IFMG – CAMPUS BETIM , até dois dias úteis antes da data da abertura da sessão, pelo telefone **(31) 3597-6376** , e realizada por representantes credenciados pelas empresas interessadas, visando informações sobre as condições que possam afetar os custos e o andamento dos serviços. A Visita Técnica tem, também, a finalidade de esclarecer dúvidas das empresas interessadas em participar do certame licitatório e para fins de conhecimento do local, para os quais está se contratando o objeto da licitação.

7.3 A empresa licitante deverá ter pleno conhecimento dos requisitos, termos e condições do Edital e seus Anexos, bem como, do local onde serão executados os serviços objeto desta licitação, não podendo invocar desconhecimento como fator impeditivo da correta formulação das propostas.

8. Requisitos Gerais de Contratação

8.1 Responsabilidades da CONCESSIONÁRIA:

8.1.1 Responder exclusiva e integralmente pelos encargos tributários, fiscais, trabalhistas e patrimoniais pertinentes ao objeto da presente concessão de uso;

8.1.2 Contratar, manter e dirigir sob sua inteira responsabilidade, sem solidariedade do IFMG – Campus Betim, pessoal especializado à perfeita execução dos serviços, em todos os níveis, em consonância com a normatização específica, cabendo-lhe efetuar todos os pagamentos, inclusive os encargos previstos na Legislação Trabalhista, Previdenciária e Fiscal, seguro e quaisquer outros não mencionados, inclusive Equipamentos de Proteção Individual (EPI), em decorrência da sua condição de empregador;

8.1.3 Fornecer, às suas expensas, todos os equipamentos, materiais, mobiliário, acessórios, componentes e utensílios necessários ao bom desempenho das atividades;

8.1.4 Não efetuar sob qualquer motivo, a subconcessão total ou parcial do imóvel, objeto do presente instrumento contratual;

8.1.5 Utilizar e cuidar do imóvel sob concessão de uso, bem como os bens móveis ali instalados, estritamente para as atividades contratadas, como se seu próprio fosse, responsabilizando pelos danos que porventura der causa;

8.1.6 Contratar seguro contra incêndio e, se por ventura ocorrer, responder por incêndio na área de concessão de uso;

8.1.7 Responder integralmente por pequenos reparos na área do imóvel sob concessão (desentupimento de ralos, manutenção elétrica hidráulica, esgotos, pequenos reparos, etc.), realizando imediatamente a reparação de danos verificados, causados por usuários sob sua responsabilidade, com consentimento da Diretoria de Administração e Planejamento do IFMG – Betim;

8.1.8 Pagar mensalmente, até o 5º (quinto) dia útil do mês subsequente ao uso, o valor contratual avençado, inclusive as multas e penalizações, se aplicadas;

8.1.9 Restituir o imóvel, ao término do prazo de vigência contratual ou determinado findo prematuramente, na forma como o recebeu;

8.1.10 Não executar modificações de qualquer natureza nas instalações sem prévia autorização, por escrito e assinada, pela Diretoria de Administração e Planejamento do IFMG – Campus Betim;

8.1.11 Responsabilizar-se na forma da legislação vigente e cabível, quanto aos preços, qualidade e higiene dos produtos comercializados, assim como pela higienização das instalações, na forma exigida pela saúde pública;

8.1.12 Manter sob rigoroso processo de higienização e conservação as bandejas (caso sejam utilizadas), pratos e talheres, visando à garantia da sanidade microbiológica desses;

8.1.13 Transportar e servir os alimentos em conformidade com as orientações da vigilância sanitária / saúde pública.

8.1.14 Cumprir fielmente as cláusulas contratuais, os horários estipulados e as normas gerais de funcionamento avençadas no contrato;

8.1.15 Oferecer cardápio, com o mínimo de variedades sugeridas neste Projeto Básico/Termo de Referência, estando às alterações sujeitas ao Fiscal de Contrato;

8.1.16 Não incluir nos serviços oferecidos qualquer comercialização, onerosa ou gratuita, de cigarros, bebidas alcoólicas, produtos tóxicos, produtos relacionados a quaisquer tipos de jogos de azar e quaisquer outros itens que infrinjam a legislação;

8.1.17 É expressamente proibida a utilização de alto falante ou congêneres que produza sons prejudiciais ao andamento das aulas, e guarda ou depósito de produtos inflamáveis, explosivos, corrosivos, tóxicos ou de fonte de calor, excetuando os botijões de gás para abastecimento dos fogões e fornos em abrigo destinado exclusivamente para este fim;

8.1.18 Observar e seguir as normas de disciplina de segurança do IFMG – Campus Betim, através de seus empregados que venham a ocupar as dependências do espaço concedido;

8.1.19 Providenciar, sem qualquer ônus para o IFMG – Campus Betim, o registro da firma na junta comercial, a obtenção de licenças, autorizações, alvarás e outros, junto às autoridades federais, estaduais e municipais competentes, necessários ao funcionamento do espaço físico dentro das normas legais vigentes, respondendo por eventuais infrações a estas normas;

8.1.20 Garantir o funcionamento conforme as seguintes condições:

8.1.20.1 O horário de funcionamento do Restaurante/Lanchonete será de 06h30 as 21h30, de segunda a sexta-feira, devendo a CONCESSIONÁRIA manter pontualidade no cumprimento do horário estipulado. O horário poderá ser alterado em caso de necessidade, após acordo entre a Diretoria de Administração e Planejamento do IFMG – Campus Betim e a CONCESSIONÁRIA;

8.1.20.2 Haverá funcionamento nos finais de semana e feriados, em caso de cursos e eventos promovidos pela CONCEDENTE, devendo a Diretoria de Administração e Planejamento do IFMG – Campus Betim, por meio do Fiscal do Contrato, comunicar à CONCESSIONÁRIA com antecedência mínima de 02 (dois) dias úteis.

8.1.20.3 Durante o período de recesso escolar (férias ou outro tipo de paralisação das atividades da Instituição), será obrigatório o funcionamento da cantina/lanchonete, podendo haver redução do horário de funcionamento, em acordo com a Diretoria de Administração e Planejamento do IFMG – Campus Betim;

8.1.20.4 Nos períodos de férias, (de acordo com o Calendário Acadêmico), o aluguel a ser pago será de 50% (cinquenta por cento) do valor mensal.

1. Qualquer alteração do horário de funcionamento ou do cardápio mínimo somente será admitida com prévia autorização da Diretoria de Administração e Planejamento do IFMG – Betim por meio do Fiscal do Contrato, sendo que a , sempre que necessário ou exigido, deverá cumprir com as solicitações feitas pela ;
2. Não será permitido que o serviço de Restaurante/lanchonete seja interrompido, salvo autorização do IFMG – Betim.
3. Qualquer alteração ou ampliação que implique em obras ou modificações do espaço físico, objeto da concessão, somente poderá ser executada após a aprovação da Diretoria de Administração e Planejamento do IFMG – Campus Betim;
4. A CONCESSIONÁRIA deverá manter atendimento exclusivo no caixa, não permitindo o manuseio concomitante de dinheiro e alimentos;
5. Todos os funcionários da Restaurante/lanchonete deverão ser credenciados junto ao IFMG – Campus Betim, o qual só permitirá a entrada de funcionários devidamente credenciados;
6. Fornecer uniforme padronizado aos seus empregados. Empregados que manipularem alimentos deverão usar uniformes apropriados, em perfeitas condições de higiene, de preferência na cor branca, camisa ou blusa, calça comprida ou saia na altura do joelho, aventais, luvas, máscaras, gorros ou rede para cabelo, sapatos, botas e outros que se fizerem necessários, conforme legislação vigente;
7. A CONCESSIONÁRIA assume integral responsabilidade por todos os atos ou omissões que venham a praticar seus empregados, durante a execução do Contrato;
8. Deverão ser mantidos nos locais de trabalho somente empregados que tenham a idade permitida em lei para o exercício da atividade e que gozem de boa saúde física e mental;
9. O pessoal necessário à execução dos serviços, objeto da presente Concessão, será de exclusiva responsabilidade da CONCESSIONÁRIA, observando-se a legislação trabalhista e as normas de Segurança e Higiene do Trabalho, mediante as resoluções da ANVISA;
10. A CONCESSIONÁRIA se compromete a facilitar, amplamente, a fiscalização e supervisão permanente do IFMG – Campus Betim, na execução dos serviços e no cumprimento das obrigações pactuadas;
11. A CONCESSIONÁRIA se compromete a afastar qualquer empregado a seu serviço que, a exclusivo juízo do IFMG – Campus Betim, não preencha as condições exigíveis para os serviços contratuais, substituindo-o no prazo de 24 (vinte e quatro) horas.
12. A CONCESSIONÁRIA não poderá usar as instalações e equipamentos do Restaurante/Lanchonete para produzir alimentos e serviços para outros estabelecimentos que não seja o do IFMG – Campus Betim.
13. A CONCESSIONÁRIA se compromete a prestar, a qualquer momento, todos os esclarecimentos e informações administrativas ou técnicas, que lhes forem solicitadas pelo IFMG;
14. A CONCESSIONÁRIA se compromete a proceder às manutenções preventivas e corretivas dos equipamentos, de forma a não ocasionar prejuízo à execução dos serviços;
15. A CONCESSIONÁRIA se compromete a manter, durante toda a execução do Contrato, em compatibilidade com as obrigações assumidas, todas as condições de habilitação e qualificação exigidas na licitação;
16. A guarda e segurança dos equipamentos e utensílios do Restaurante/lanchonete são de responsabilidade da CONCESSIONÁRIA, não cabendo ao IFMG – Campus Betim qualquer ressarcimento por furto ou danos;

17. É vedado à CONCESSIONÁRIA estabelecer parcerias com fornecedores, contrato de exclusividade, que frustrem a diversidade de marcas de produtos oferecidos para a comercialização.
18. Cumprir a determinação do inciso V do artigo 27 da lei 8.666/93, nos termos do inciso XXXIII do artigo 7º da Constituição Federal que disciplina o trabalho do menor, sendo de sua exclusiva responsabilidade as implicações penais cabíveis, em caso de descumprimento, além de implicar na rescisão contratual, conforme prevê o inciso XVIII do artigo 78 da mesma Lei;
19. Não empregar sob qualquer regime ou alegação, pessoas que mantenham vínculos empregatícios com a CONCEDENTE ;
20. A Concessionária deverá cumprir com todas as normas de Segurança do Trabalho na forma da legislação pertinente.
21. Os alimentos devem ser servidos em condições sadias, preparadas com gêneros de primeira qualidade, com ótima apresentação e sabor agradável, dentro das exigências de higiene e técnicas culinárias. Deverão ainda, ser balanceados e sob a orientação de uma nutricionista, a cargo da CONCESSIONÁRIA.
22. Os cardápios deverão ser elaborados pelo nutricionista responsável da CONCESSIONÁRIA.
23. Deve-se prezar pelos princípios da alimentação saudável, evitando alimentos com excessiva quantidade de gordura, sal, açúcar e condimentos.
24. Garantir as seguintes condições relacionadas aos preços:
 1. Os preços por item do cardápio mínimo sugerido para o Restaurante/lanchonete, bem como dos itens ofertados e propostos não poderão ser superiores aos praticados no mercado, onde será instalada a Restaurante/lanchonete, objeto da concessão de uso; preços comparados com Restaurante/Lanchonete pelas Instituições de Ensino na cidade;
 2. A tabela de preços praticados deverá ser exposta para os usuários, sendo que a Diretoria de Administração e Planejamento do IFMG – Campus Betim, por meio do Fiscal do Contrato, poderá, a qualquer época, solicitar a redução dos preços, justificadamente, se verificada incompatibilidade com os praticados no mercado por outras Instituições de Ensino
 3. Não será permitida a inclusão de taxas, tais como comissões e gorjetas, entre outras que venha onerar o valor cobrado.
25. Garantir as seguintes condições relacionadas à infraestrutura:
 1. Garantir a instalação de equipamentos, como mesas e cadeiras, necessários à ocupação confortável do espaço físico da cantina e da área de refeitório, em quantidade suficiente para proporcionar um bom atendimento, e de máquinas e utensílios necessários à adequada prestação de serviços;
 2. Fornecer lixeiras com tampa móvel e sacos plásticos para toda área de concessão, de acordo com as normas de coleta seletiva;
 3. Manter no balcão, recipientes com álcool em gel;
 4. d) A CONCESSIONÁRIA deverá promover o conserto de móveis, equipamentos e instalações da CONCEDENTE que estiverem danificados antes do término do contrato. Na ocorrência de perda, extravio ou dano irreparável, a CONCESSIONÁRIA deverá providenciar a reposição do bem ao patrimônio público, antes do término do contrato
 5. Os sucos naturais, vitaminas, refrigerantes, leite, café e outros devem ser servidos em copos descartáveis ou, se solicitado pelo usuário, em copos de vidro e xícaras de igual capacidade.

6. Os variados tipos de sobremesas e lanches frios devem ser mantidos em ambientes limpos e refrigerados como balcões próprios ou refrigeradores.

26. Limpeza e Controle de Pragas e Roedores

1. A limpeza total de toda área destinada ao Restaurante/Lanchonete para refeitório (interna e externa) deverá ser diária e de responsabilidade da CONCESSIONÁRIA. De acordo com a necessidade, esse procedimento poderá ocorrer mais de uma vez ao dia. É obrigatório o armazenamento, mesmo que temporário, dos resíduos e restos de alimentos em *container* fechado, destinado exclusivamente para este fim. **Em nenhuma hipótese será aceito que os resíduos fiquem acondicionados por mais de 24 (vinte e quatro) horas;**
2. O material de limpeza e a retirada do lixo são de responsabilidades da CONCESSIONÁRIA ;
3. A CONCESSIONÁRIA deverá manter um programa periódico de desinsetização e desratização, com frequência, de acordo com as necessidades do local; fora do período letivo;
4. As empresas responsáveis pelos serviços de desratização e desinsetização deverão: apresentar alvará de funcionamento expedido pelo Centro de Vigilância Sanitária e comprovar o seu registro em um dos Conselhos Regionais: CREA, CRB, CRMV, CRF, CRQ, ETC, como apresentar informações seguras sobre o uso dos inseticidas utilizados, especialmente, quanto à toxicidade dos produtos utilizados nesses serviços e o tempo necessário de ausência do local;
5. A CONCESSIONÁRIA ficará responsável pela preparação do local a ser dedetizado e desratizado, providenciando-se, a retirada de todos os alimentos e utensílios do local onde será realizado o serviço;

27. Responsabilidades da CONCEDENTE:

1. Aprovar a relação de produtos a serem comercializados e solicitar modificações na relação quando necessário;
2. Exercer, por meio de Fiscal designado por Portaria, à fiscalização sobre todos os serviços objeto da concessão;
3. A Diretoria de Administração e Planejamento do IFMG – campus Betim poderá nomear uma comissão, com representação paritária (docente, técnico-administrativo e discente) para fiscalização do contrato.
4. Aprovar a viabilidade de benfeitoria na infraestrutura que possa ser útil e necessária para melhorar a prestação do serviço, desde que acordadas anteriormente com a Administração.
 1. Como uma das condições para propor a benfeitoria é a apresentação de 03 orçamentos de mercado, sendo o menor preço a ser escolhido e que poderá ser amortizado no valor do aluguel posteriormente, conforme definido com a Administração.
 2. As Benfeitorias realizadas deverão permanecer no imóvel, após o encerramento do contrato.
5. Realizar periodicamente pesquisa junto à clientela do Restaurante/lanchonete, para avaliar o grau de satisfação dos mesmos, quanto à qualidade e o atendimento dos serviços, conforme o seguinte:

1. A pesquisa seguirá o parâmetro demonstrado no presente Projeto Básico/Termo de Referência, podendo ser reformulada, cujo modelo será apresentado previamente à empresa.
2. A pesquisa será realizada em datas não conhecidas previamente;
3. Em cada aplicação da pesquisa serão consultados aleatoriamente, no mínimo, 1% (um por cento) do total de membros fixos da comunidade, ou seja, estudantes e funcionários efetivos e terceirizados.
4. O resultado da pesquisa indicará os pontos a serem melhorados e/ou modificados sendo:

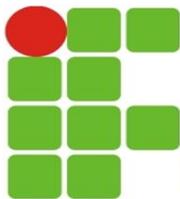
I os resultados, por itens, serão considerados **INSATISFATÓRIOS** quando o somatório de “muito insatisfeito” e “insatisfeito” for igual ou superior a 50% (cinquenta por cento);

II os resultados, por itens, serão considerados **SATISFATÓRIOS** quando o somatório de “muito satisfeito” e “satisfeito” for igual ou superior a 50% (cinquenta por cento);

1. Quando o resultado for “neutro”, o Fiscal do Contrato deverá **SUGERIR ATENÇÃO**, à empresa, pois o objetivo é atender aos usuários de forma satisfatória.
2. Sempre que houver resultados “insatisfatórios”, o Fiscal do Contrato deverá indicar à empresa os itens insatisfatórios e solicitar a imediata melhoria dos itens em questão.
3. Será também apurada a Nota Geral da Pesquisa de Satisfação - NGPS que, além de avaliar o grau de satisfação dos usuários, também será considerada como item da Avaliação de Serviço, onde serão computados o total de pesquisados na coluna “Nº DE FISCALIZAÇÕES EXECUTADAS” e o total de resultados “insatisfatório”, na coluna “Nº DE VEZES QUE FORAM CONSIDERADOS EM NÃO CONFORMIDADE”;
4. A pesquisa de satisfação será realizada conforme modelo abaixo:

PESQUISA DE SATISFAÇÃO– RESTAURANTE E LANCHONETE DO IFMG- CAMPUS BETIM

AMBIENTE			
A		B	
1	Muito satisfeito	1	Muito satisfeito
2	Satisfeito	2	Satisfeito
3	Razoável	3	Razoável
4	Insatisfeito	4	Insatisfeito
5	Muito insatisfeito	5	Muito insatisfeito
6	Não sei Opinar	6	Não sei Opinar
ESTRUTURA		LIMPEZA	
ATENDIMENTO			
C		D	
1	Muito satisfeito	1	Muito satisfeito
2	Satisfeito	2	Satisfeito



INSTITUTO FEDERAL
MINAS GERAIS
Reitoria

SERVIÇO PÚBLICO FEDERAL
INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA
DE MINAS GERAIS- *CAMPUS* BETIM
COMISSÃO PERMANENTE DE LICITAÇÕES
Rua Itamarati, 140, São Caetano - Betim-MG
CEP: 32677-564 | Telefone: (31)- 3597-6362

	3 Razoável		3 Razoável
	4 Insatisfeito		4 Insatisfeito
	5 Muito insatisfeito		5 Muito insatisfeito
	6 Não sei Opinar		6 Não sei Opinar
QUALIDADE		RAPIDEZ	
ALIMENTOS			
E		F	
	1 Muito satisfeito		1 Muito satisfeito
	2 Satisfeito		2 Satisfeito
	3 Razoável		3 Razoável
	4 Insatisfeito		4 Insatisfeito
	5 Muito insatisfeito		5 Muito insatisfeito
	6 Não sei Opinar	SABOR/TEMPERO	6 Não sei Opinar
QUALIDADE		SABOR/TEMPERO	
ALIMENTOS			
G		H	
	1 Muito satisfeito		1 Muito satisfeito
	2 Satisfeito		2 Satisfeito
	3 Razoável		3 Razoável
	4 Insatisfeito		4 Insatisfeito
	5 Muito insatisfeito		5 Muito insatisfeito
	6 Não sei Opinar		6 Não sei Opinar
VARIEDADE		HIGIENE	

PAGAMENTO/SATISFAÇÃO							
I				J			
		1	Muito satisfeito		1	Muito satisfeito	
		2	Satisfeito		2	Satisfeito	
		3	Razoável		3	Razoável	
		4	Insatisfeito	GRAU DE	4	Insatisfeito	
	PREÇO COBRADO	5	Muito insatisfeito		SATISFAÇÃ	5	Muito insatisfeito
		6	Não sei Opinar			O	6

						Opinar					
PAGAMENTO/SATISFAÇÃO											
K						L					
QUANTAS VEZES VOCÊ COSTUMA UTILIZAR	1	Uma				QUANTAS VEZES VOCÊ GOSTARIA DE UTILIZAR	1	Uma			
	2	Duas					2	Duas			
	3	Três					3	Três			
	4	Quatro					4	Quatro			
	5	Cinco ou mais					5	Cinco ou mais			
OS SERVIÇOS DA LANCHONETE NA SEMANA?	6	Só testei uma única vez, não utilizei mais				CASO SUAS SUGESTÕES FOSSEM ATENDIDAS?	6	Não pretendo utilizar			
	6						6				

5. Assinar, finda a concessão de uso, termo declarando que recebeu o imóvel limpo, desimpedido, isentando, assim, a CONCESSIONÁRIA de quaisquer débitos ou obrigações;

6. As Guias de Recolhimento da União – GRU serão fornecidas e instruídas pelo IFMG – CAMPUS BETIM, necessárias para o pagamento feito pela CONCESSIONÁRIA. **A Concessionária deverá entregar mensalmente ao fiscal do contrato cópia do comprovante de recolhimento da GRU, até o 3º dia útil após o vencimento.**

8.3 CARDÁPIO MÍNIMO PARA A LANCHONETE - DO CAMPUS BETIM

- Água Mineral
- Cafezinho;
- Café com leite;
- Leite (frio e quente);
- Leite com chocolate;
- Salgados assados, não inferior a 100 g – no mínimo 2 variedades do produto- exemplos de opções de recheios: presunto e queijo, frango, carne;
- Salgados fritos, não inferior a 100g – no mínimo 3 variedades do produto – exemplos de opções de recheios: presunto e queijo, frango e carne;
- Misto quente;
- Bolo (fatia)
- Pão de queijo, não inferior a 80 g
- Mini-pizza;
- Salada de Frutas;

- Refresco;
- Refrigerante garrafa ou lata, pelo menos três tipos;
- Sanduíches naturais (pão integral ou branco, composições variadas)
- Suco embalado diversos sabores (caixinha, latas e garrafas) –
- Iogurte natural/sabores
- Vitamina natural (preparada na hora)
- Suco natural

8.4 CARDÁPIO MÍNIMO PARA O RESTAURANTE - DO CAMPUS BETIM:

1. Água mineral, copo 200ml, sem gás;
2. Água mineral, garrafa 500 ml, sem gás;
3. Café com leite, copo de 200 ml;
4. Café com leite, copo de 300 ml;
4. Cafezinho (para ser adoçado no balcão);
5. Salgados assados, não inferior a 140g – no mínimo 3 variedades do produto (tipo de salgado) - opções de recheios: presunto e queijo, queijo com milho, frango e carne;
6. Salgados fritos, não inferior a 140g – no mínimo 3 variedades do produto (tipo de salgado) - opções de recheios: presunto e queijo, frango, queijo com milho e carne;
7. Hambúrguer;
8. Leite (frio e quente), 200ml;
9. Leite (frio e quente), 300ml;
10. Leite com chocolate, 200ml;
11. Leite com chocolate, 300ml;
12. Mini-pizza com pelos menos duas opções de recheio, sendo que uma opção não leve carne (marguerita, tomate seco ou quatro queijos);
13. Misto quente;
14. Pão de queijo, não inferior a 80g;
15. Pão francês 50g, com manteiga;

16. Pão francês 50 g, c/ queijo quente;
17. Frutas frescas (pera, maçã, laranja e banana);
18. Refresco, nas opções 200 e/ou 300 ml;
19. Refrigerante garrafa ou lata, pelo menos três tipos;
20. Refrigerante garrafa ou lata diet, pelo menos três tipos;
21. Suco embalado diversos sabores (caixinha, latas e garrafas) – comum, light e diet;
22. Suco de polpa de fruta ou sucos naturais não industrializados (pelo menos três sabores);
23. Iogurte natural e com sabor, integral e light.

8.4.2 - PRATO FEITO/MARMITEX - SELF-SERVICE (OPCIONAL)

1. Será **OBRIGATÓRIO** que o restaurante ofereça diariamente refeições na modalidade Prato Feito e Marmitex no almoço, a preço acessível, condizente com o praticado no mercado na cidade de **BETIM** – Minas Gerais por outras Instituições de Ensino.
2. Deverá a Concessionária oferecer pelo menos 03 (três) tamanhos no prato feito e na marmitex, sendo P, M e G
3. A concessionária poderá explorar os serviços na modalidade Self-Service de forma opcional, desde que pratique o preço de mercado de outras Instituições de Ensino.
4. Os sucos naturais, vitaminas, refrigerantes, leite, café e outros devem ser servidos em copos descartáveis ou, se solicitado pelo usuário, em copos de vidro e xícaras de igual capacidade.
5. Os variados tipos de sobremesas e lanches frios devem ser mantidos em ambientes limpos e refrigerados como balcões próprios ou refrigeradores.
6. **Composição Mínima Sugerida: DEVERÃO SER SERVIDOS – PRATO FEITO/MARMITEX - SELF-SERVICE (OPCIONAL)**

I) SALADAS, LEGUMES E VERDURAS (composição mínima exigida):

1. Salada simples de alface e tomate;
2. 2 tipos de vegetais do grupo “A” ou 2 tipos de vegetais cozidos do grupo “B” ou “C” leguminosas e tubérculos;

3.MOLHOS (no mínimo duas opções)

À vinagrete, rose, bechamel, mostarda, francês, iogurte, branco, soja, ervas, aceto balsâmico, etc.

II) ACOMPANHAMENTOS QUENTES (composição mínima exigida):

1. Arroz branco (longo fino tipo 1 e ou Arroz integral);

2. Feijão simples tipo 1 (roxinho, carioquinha, preto, jalo etc.) ou Feijão especial (tropeiro ou tutu, alternadamente).

III) GUARNIÇÕES (no mínimo 2 opções):

1. Farofa (variada);
2. Purês (de batata, abóbora etc.);
3. Batatas e mandiocas fritas ou cozidas;
4. Banana da terra (frita ou cozida);
5. Massas variadas: Lasanha, nhoque, macarrão de formatos diversos com molhos à bolonhesa, ao sugo, entre outros.
6. suflês (de queijo, de cenoura etc.);
7. tortas (de frango, de palmito, de camarão etc.);
8. bolinhos (de carne, de queijo, de camarão etc.);

IV) CARNES (no mínimo 2 opções, sendo uma de carne vermelha, alternando entre as opções abaixo)

1. Carne bovina (sem osso) de 1ª corte em preparações diversas (120 g per capita) alternadamente, com cortes de contrafilé, alcatra, patinho, coxão mole, coxão duro ou lagarto;
2. Carne de frango, alternadamente, em preparações diversas, (120 g per capita) apenas com cortes de coxa e sobrecoxa desossada, peito ou filé;
3. Carne de peixe, alternadamente, em preparações diversas (120 g per capita) com cortes de filé ou postas;
4. Carne suína de 1ª corte, alternadamente, em preparações diversas (120g per capita) tais como pernil, lombo ou bisteca e costelinha.

V) SOBREMESAS (porção de 120 a 150g per capita - mínimo 2 opções, sendo pelo menos 1 opção sem adição de açúcar)

1. Saladas de frutas;
2. Doces simples (leite, mamão verde, banana, abóbora com coco, etc.);
3. Gelatina
4. Sorvetes/Picolés

1. QUADRO DE CLASSIFICAÇÃO DE ALIMENTOS PARA ORIENTAÇÃO

VEGETAIS “A”: Abobrinha, acelga, agrião, aipo, alface, aspargo, berinjela, beralha, brócolis, broto de bambu, chicória, cebola, cebolinha, coentro, couve, couve-flor, espinafre, hortelã, jiló, maxixe, palmito, pepino, pimentão, rabanete, repolho, salsa, taioba, tomate.

VEGETAIS “B”: Abóbora ou jerimum, beterraba, cenoura, chuchu, ervilha-verde, nabo, quiabo, vagem.

VEGETAIS “C”: Aipim, batata, batata baroa, cará, inhame, mandioca, milho verde.

FRUTAS: Abacaxi, cajá, caju, carambola, goiaba, laranja, limão, maracujá, melancia, melão, morango, pêsego, tangerina, Ameixa, banana, maçã, mamão, manga, pera, uva.

Salada simples Alface, tomate.	Arroz branco simples e ou integral.	Dois tipos de guarnição quente (as diversas massas são sugeridas).	Sobremesa (duas opções, uma sem açúcar).
Leguminosas e verduras Frias ou cozidas (duas opções).	Feijão simples, tropeiro ou tutu de feijão.	Carne (dois tipos, branca e/ou vermelha).	Suco ou refresco com duas opções de sabor.



SERVIÇO PÚBLICO FEDERAL
INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA
DE MINAS GERAIS- *CAMPUS* BETIM
COMISSÃO PERMANENTE DE LICITAÇÕES
Rua Itamarati, 140, São Caetano - Betim-MG
CEP: 32677-564 | Telefone: (31)- 3597-6362

**EDITAL DE CONCORRÊNCIA Nº 01/2019
PROCESSO Nº 23792.000396/2019-30**

**ANEXO III
MODELO DE CARTA PROPOSTA**

Observação: Este modelo deverá ser copiado na forma e na íntegra em papel impresso da empresa.

CARTA PROPOSTA

Local, ___/___/___.

**À Comissão Permanente de Licitação
Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia de Minas Gerais
- *Campus* Betim
Concorrência n 01/2019**

Prezados Senhores,

Declaramos aceitos os termos da Concorrência n.º 01/2019, tomamos conhecimento e concordamos com todas as exigências do Edital e seus Anexos e inteiramos de todas as informações técnicas, inclusive, sobre espaço físico e condições para a execução do Contrato, caso sejamos vencedores deste certame e, portanto, propomos:

a) Valor mensal proposto para o aluguel: R\$ _____, (por extenso _____);
(mínimo mensal estipulado: R\$ 1.933,58)

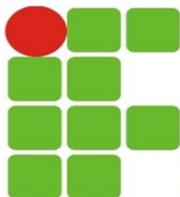
b) Prazo máximo estipulado para início das atividades: _____ dias,
(*máximo 15 dias após assinatura do Contrato*)

O prazo de validade dessa proposta é de 60 (Sessenta) dias, contados a partir da data da licitação.

Representante Legal:

Atenciosamente,

NOME E ASSINATURA DO REPRESENTANTE LEGAL DA EMPRESA
NOME E ENDEREÇO EMPRESA
CNPJ N.º



INSTITUTO FEDERAL
MINAS GERAIS
Reitoria

SERVIÇO PÚBLICO FEDERAL
INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA
DE MINAS GERAIS- *CAMPUS* BETIM
COMISSÃO PERMANENTE DE LICITAÇÕES
Rua Itamarati, 140, São Caetano - Betim-MG
CEP: 32677-564 | Telefone: (31)- 3597-6362

EDITAL DE CONCORRÊNCIA Nº 01/2019
PROCESSO Nº 23792.000396/2019-30

ANEXO IV
MODELO DE DECLARAÇÃO DE INEXISTÊNCIA DE FATO
SUPERVENIENTE IMPEDITIVO DA HABILITAÇÃO

(**NOME DA EMPRESA**), CNPJ ou CIC Nº _____, sediada (endereço completo), declara, sob as penas da Lei, que até a presente data inexistem fatos impeditivos para sua habilitação ao presente processo licitatório, estando ciente da obrigatoriedade de declarar ocorrências posteriores.

_____, _____ de _____ de 2019

(a) _____

Nome e assinatura do Declarante

CPF nº: _____

CI nº: _____



SERVIÇO PÚBLICO FEDERAL
INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA
DE MINAS GERAIS- *CAMPUS* BETIM
COMISSÃO PERMANENTE DE LICITAÇÕES
Rua Itamarati, 140, São Caetano - Betim-MG
CEP: 32677-564 | Telefone: (31)- 3597-6362

**EDITAL DE CONCORRÊNCIA Nº 01/2019
PROCESSO Nº 23792.000396/2019-30**

**ANEXO V
MODELO DECLARAÇÃO DE QUE NÃO EMPREGA MENOR**

NOME DA EMPRESA _____ inscrito no CNPJ nº _____, por intermédio de seu representante legal o(a) Sr(a) _____, portador(a) da Carteira de Identidade nº _____ e do CPF nº _____, DECLARA, para fins do disposto no inciso V do art 27 da Lei nº 8.666, de 21 de junho de 1993, acrescido pela Lei nº 9.854, de 27 de outubro de 1999, que não emprega menor de dezoito anos em trabalho noturno, perigoso ou insalubre e que não emprega menor de dezesseis anos.

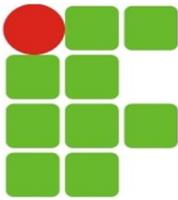
Ressalva: emprega menor, a partir de quatorze anos, na condição de aprendiz ().

.....

data

.....

(representante legal)



INSTITUTO FEDERAL
MINAS GERAIS
Reitoria

SERVIÇO PÚBLICO FEDERAL
INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA
DE MINAS GERAIS- *CAMPUS* BETIM
COMISSÃO PERMANENTE DE LICITAÇÕES
Rua Itamarati, 140, São Caetano - Betim-MG
CEP: 32677-564 | Telefone: (31)- 3597-6362

EDITAL DE CONCORRÊNCIA Nº 01/2019
PROCESSO Nº 23792.000396/2019-30

ANEXO VI

Dados do Fornecedor:

RAZÃO SOCIAL:		CNPJ.:	
ENDEREÇO (Rua, Nº, Bairro):		CIDADE:	U.F.:
CEP:	TELEFONE:	FAX:	
BANCO (Nome/Nº):	AGÊNCIA:	C. CORRENTE Nº:	
NOME		DATA: ____/____/____	
ASSINATURA		CARIMBO DA FIRMA	



SERVIÇO PÚBLICO FEDERAL
INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA
DE MINAS GERAIS- *CAMPUS* BETIM
COMISSÃO PERMANENTE DE LICITAÇÕES
Rua Itamarati, 140, São Caetano - Betim-MG
CEP: 32677-564 | Telefone: (31)- 3597-6362

EDITAL DE CONCORRÊNCIA Nº 01/2019
PROCESSO Nº 23792.000396/2019-30

ANEXO VII

MODELO DE DECLARAÇÃO DE CONHECIMENTO DE TODAS AS INFORMAÇÕES

Declaro que no atendimento ao prescrito no inciso III do Art. 30 da Lei 8.666/93, tomei conhecimento de todas as informações e das condições para o cumprimento das obrigações objeto da Concorrência nº 01/2019.

(Local) _____ de _____ de 2019.

Assinatura do Proponente
Identidade

