



SERVIÇO PÚBLICO FEDERAL  
INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DE MINAS GERAIS  
COMISSÃO PERMANENTE DE LICITAÇÕES  
COORDENADORIA DE SUPRIMENTOS  
Av. Professor Mario Werneck, 2590 – Buritis – Belo Horizonte – MG – CEP: 30575-180  
Telefone: (31) 2513.5198 – Fax: (31) 2513.5203  
e-mail: [cpl@ifmg.edu.br](mailto:cpl@ifmg.edu.br) – sítio: [www.ifmg.edu.br](http://www.ifmg.edu.br)

## **EDITAL DE CONCORRÊNCIA Nº 03/2019 PROCESSO Nº 23717.000094/2019-64**

O INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DE MINAS GERAIS doravante denominado IFMG, Autarquia Federal, sem fins lucrativos, inscrito no CNPJ/MF sob o nº. 10.626.896/0001-72, com Sede à Avenida Professor Mário Werneck, nº. 2.590, Bairro Buritis, Belo Horizonte, CEP 30575-180, 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 “MENOR PREÇO GLOBAL”, para a CONCESSÃO DE ÁREA PARA FINS COMERCIAIS, no ramo de CANTINA E LANCHONETE, em espaço físico pertencente ao IFMG – CAMPUS AVANÇADO IPATINGA, 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: CAMPUS AVANÇADO IPATINGA DO IFMG.

ENDEREÇO: Rua Maria Silvia 125 – Veneza. Ipatinga – Minas Gerais. CEP: 35.164.261

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

30/09/2019 (segunda-feira) até às 15:00 horas, protocolizados no local de abertura do processo.

1.1.3 DATA DE ABERTURA DOS ENVELOPES:

02/10/2019 (quarta-feira) às 14:00 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”.

1.2 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.

1.3 Após o horário referido no sub item 1.1.2, a Comissão Permanente de Licitação do IFMG - **NÃO** receberá nenhum outro documento, nem serão permitidos quaisquer adendos,



acréscimos ou esclarecimentos referente à documentação ou às propostas, salvo quando julgados necessários por esta COMISSÃO PERMANENTE DE LICITAÇÃO.

- 1.4 A não apresentação ou incorreção do documento hábil acarretará o não reconhecimento do representante na licitante, 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 subseqüentes.

## 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 05, de 26/05/2017 (SLTI-MPOG) e demais normas aplicáveis à matéria.

## III - DO OBJETO

- 3.1 O objeto desta Concorrência é a **concessão de área para fins comerciais**, no ramo de CANTINA E LANCHONETE, em espaço físico pertencente ao IFMG – CAMPUS AVANÇADO IPATINGA, na cidade de IPATINGA-MG, conforme condições e exigências impostas no presente Edital e seus Anexos.
- 3.2. Não será cobrado aluguel do espaço para a concessão de uso. O critério de julgamento da proposta será por MENOR PREÇO GLOBAL.
- 3.3 Objetos Específicos:
- I. Oferecer cardápios diversificados, conforme relação de itens não exaustiva constante no Anexo II – Memorial Descritivo.
  - II. Produzir e/ou comercializar alimentos isentos de riscos de enfermidades de origem alimentar de qualquer natureza.
- 3.4. 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, 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 Cantina.



SERVIÇO PÚBLICO FEDERAL  
INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DE MINAS GERAIS  
COMISSÃO PERMANENTE DE LICITAÇÕES  
COORDENADORIA DE SUPRIMENTOS  
Av. Professor Mario Werneck, 2590 – Buritis – Belo Horizonte – MG – CEP: 30575-180  
Telefone: (31) 2513.5198 – Fax: (31) 2513.5203  
e-mail: cpl@ifmg.edu.br – sítio: [www.ifmg.edu.br](http://www.ifmg.edu.br)

3.5. 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 1428, 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 CVS 6, 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;

3.5.1. O Objeto desta prestação de serviços deverá atender ainda, no que couber, as seguintes normas e legislações:

- I. Secretaria de Estado da Saúde. Centro de Vigilância Sanitária. Portaria CVC-15 de 07/11/91. Normatização para transporte, por veículos, de alimentos para consumo humano, publicada no D.O.E. de 08/11/1991.
- II. Secretaria de Estado da Saúde. Centro de Vigilância Sanitária. Portaria 20 de 29/11/91. Altera a redação do item 6 do artigo 1º da Portaria CVS 15 de 07/11/91, sobre a identificação dos veículos de transporte de alimentos perecíveis. São Paulo-SP. DOE de 29/11/1991.
- III. Decreto n 43.339 de 21/07/1998. Dispõe sobre a aquisição, utilização e o controle de gêneros de produtos alimentícios. Secretaria de Estado de Governo e Gestão Estratégica. DOE de 21/07/98;
- IV. Resolução SGGGE n. 45 de 28/08/2002, que define relação de gêneros e produtos alimentícios em substituição a Resolução SAMSP n. 16 de 21/07/1998;
- V. NRC – National Research Council Recommends Dietary Allowances. 10th. Ed. Washington, DC. National Academy Press; 1989;
- VI. Associação Brasileira de Normas Técnicas. NBR 14701. Transporte de Produtos Alimentícios Refrigerados – Procedimentos e Critérios de Temperatura. Maio de 2001.

#### **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 Tomada de Preços e o número do CNPJ da Empresa participante, com os seguintes dizeres:



**(ENVELOPE Nº 01)**  
**DOCUMENTAÇÃO PARA HABILITAÇÃO**  
**CONCORRÊNCIA Nº 03/2019**  
**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:
  - 4.2.2.4.1** 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,
  - 4.2.2.4.2** 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;

**4.2.3.1.1** 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:

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

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

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

**4.2.3.1.2** 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.

**4.2.3.1.3** 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 nº 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** 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 nº 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 nº 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 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 N° 03/2019**, 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 **4 (quatro) 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 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 e 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.



- 4.12 Não serão aceitos protocolos de entrega ou solicitação de documentos em substituição aos requeridos neste Edital e seus Anexos.
- 4.13 Documentos para assinatura de ata/contrato.
- 4.13.1 O licitante, ao ser convocado anexo, deverá enviar a documentação necessária para assinatura de ata/contrato, através do Sistema Eletrônico de Informações – SEI IFMG. A lista de documentos, os quais deverão ser enviados através de convocação de anexo, estão listados no Anexo IX deste Edital.
- 4.14 O anexo IX deverá ser assinado pelo representante legal da empresa.

## 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 03/2019  
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 mesma, o qual 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 Comercial" das habilitadas.



- 6.2. O julgamento será baseado no critério do “**MENOR PREÇO GLOBAL**” 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 **MENOR PREÇO GLOBAL**.
- 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 serviço licitado.
  - b) apresentarem as propostas comerciais com valores divergentes ao estabelecido neste Edital.
- 6.6. As empresas licitantes serão classificadas em função de seus preços ajustados, sendo considerada vencedora da presente licitação a que apresentar o “**MENOR PREÇO GLOBAL**”, conforme indicado neste Edital e 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 [cpl@ifmg.edu.br](mailto:cpl@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 e LANCHONETE em área própria do IFMG – CAMPUS IPATINGA, 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, 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 da Cantina/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 Não será cobrado aluguel do espaço para a concessão de uso. O critério de julgamento da proposta será por MENOR PREÇO GLOBAL.

## **XI - DO PRAZO DE EXECUÇÃO**

- 11.1 **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.**
- 11.2 A prestação dos serviços vigorará a partir da data de assinatura do Contrato.
- 11.3 O prazo máximo estipulado para início das atividades é de 15(quinze) dias após a assinatura do Contrato.

## **XII - DAS SANÇÕES ADMINISTRATIVAS**

- 12.1 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 do 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.
- 12.2 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.



- 12.3** A multa será aplicada sobre o valor do Contrato, e poderá ser cobrada judicialmente pela Contratante.
- 12.4** As penalidades aplicadas só poderão ser relevadas na hipótese de caso fortuito ou força maior, devidamente justificadas e comprovadas, a juízo da Administração.

### **XIII - DAS DISPOSIÇÕES FINAIS**

- 13.1** O IFMG 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.
- 13.2** 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.
- 13.3** Demais esclarecimentos relativos a esta 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](http://www.ifmg.edu.br).

### **XIV - DOS ANEXOS**

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

ANEXO I	PLANILHA DE COMPOSIÇÃO DO LANCE
ANEXO II	MEMORIAL DESCRITIVO
ANEXO III	MODELO DE CARTA PROPOSTA
ANEXO IV	DECLARAÇÃO DE INEXISTÊNCIA DE FATO SUPERVENIENTE DE IMPEDITIVO DE HABILITAÇÃO
ANEXO V	DECLARAÇÃO DE QUE NÃO EMPREGA MENOR
ANEXO VI	DADOS DO FORNECEDOR
ANEXO VII	MODELO DE DECLARAÇÃO DE CONHECIMENTO DE TODAS AS INFORMAÇÕES
ANEXO VIII	MINUTA DE CONTRATO

### **XV - DO FORO**

- 15.1** 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, Seção Judiciária de Belo Horizonte - MG, com a exclusão de qualquer outro por mais privilegiado que seja.



SERVIÇO PÚBLICO FEDERAL  
INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DE MINAS GERAIS  
COMISSÃO PERMANENTE DE LICITAÇÕES  
COORDENADORIA DE SUPRIMENTOS  
Av. Professor Mario Werneck, 2590 – Buritis – Belo Horizonte – MG – CEP: 30575-180  
Telefone: (31) 2513.5198 – Fax: (31) 2513.5203  
e-mail: [cpl@ifmg.edu.br](mailto:cpl@ifmg.edu.br) – sítio: [www.ifmg.edu.br](http://www.ifmg.edu.br)

Belo Horizonte, 08 de maio de 2019.

---

Tiago Damien de Carvalho e Oliveira  
Pregoeiro



**EDITAL DE CONCORRÊNCIA Nº 03/2019**  
**PROCESSO Nº 23717.000094/2019-64**

**ANEXO I – PLANILHA DE COMPOSIÇÃO DO LANCE**

**- O licitante deverá preencher a planilha II com os valores ofertados para todos os itens, ou seja, não poderá existir item sem o preenchimento do valor ofertado, ou valores irrisórios, sob pena de desclassificação.**

**- O valor do lance na planilha I, corresponderá ao somatório dos itens da planilha II na coluna VALOR DA PROPOSTA.**

**Planilha I**

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

**Planilha II**

Item	Composição	Descrição	Valor de Referência	Valor da Proposta
1	Almoço	Almoço Self Service a Quilo	R\$ 23,60	
2	Marmitex	Marmitex médio	R\$ 8,00	
3	Café	Mínimo 100 ml	R\$ 2,60	
4	Café com Leite	Mínimo 150 ml. Podendo ser com leite desnatado, semidesnatado, ou integral, a critério do cliente	R\$ 2,43	
5	Chocolate Quente/Frio Médio	Mínimo 300 ml. Podendo ser puro ou com leite desnatado, semidesnatado, ou integral, a critério do cliente	R\$ 3,00	
6	Vitamina de Fruta Natural/Polpa Média	Copo 300 ml. Sendo a fruta/polpa batida com leite desnatado, semidesnatado, ou integral, a critério do cliente	R\$ 4,50	
7	Suco de Frutas	Mínimo 300 ml	R\$ 3,83	



	Natural/Poupa Médio			
8	Suco Refresco	Copo mínimo 300ml. Devendo ter 2 (duas) opções variadas diariamente e armazenada em máquinas de refresco	R\$	2,17
9	Suco de Caixinha	Caixinha de 200ml comum/light	R\$	1,83
10	Água Mineral	Garrafa pet 500ml. Devendo ter opções com gás e sem gás	R\$	2,17
11	Refrigerante Lata	Lata de 355ml. Devendo ter opções normal /zero/diet/light. E variedade de pelo menos 4 sabores	R\$	3,67
12	Misto Quente	Pão de Forma tradicional (50g), Presunto (20g) Queijo (20g)	R\$	4,83
13	Hamburguer	Pão de Hambúrguer (50g), Hambúrguer (110g), Presunto (20g), Alface (15g), Tomate (25g), Ervilha, (20g) Milho (20g)	R\$	6,17
14	Sanduíche Natural	Integral: Pão Integral ou de forma (50g), Peito de Peru/Presunto/Peito de frango(20g), Queijo (20g), Tomate (20g), Alface (15g)	R\$	5,50
15	Salgado Frito - Coxinha	Coxinha de Frango (recheio mínimo 60g)	R\$	2,67
16	Salgado Frito - Coxinha com Catupiry	Coxinha de Frango com catupiry (recheio mínimo 60g)	R\$	3,33
17	Salgado Frito - Quibe	Quibe (peso mínimo 100g)	R\$	2,67
18	Salgado frito - Enroladinho de Queijo e Presunto	Enroladinho de Queijo e Presunto (recheio mínimo de 60g)	R\$	2,83
19	Salgado Frito - Pastel Frito	Pastel frito de frango/carne ou queijo	R\$	2,67
20	Salgado Assado - Empadinha	Empadinha com recheios diversos (mínimo 150g, sendo 70g de recheio)	R\$	3,17
21	Salgado Assado - Pastel de Carne	Pastel de carne moída, frango e frango com catupiry (recheio mínimo 60g)	R\$	2,83
22	Pão de Queijo	Pão de Queijo tipo Mineiro (120g)	R\$	2,50
23	Pão francês com manteiga	Pão francês 50g e manteiga (20g) ou a gosto do cliente.	R\$	1,73
24	Pão Doce	Pão (mínimo 60g)	R\$	1,57
<b>Valor Total</b>			<b>R\$</b>	<b>100,27</b>



**EDITAL DE CONCORRÊNCIA Nº 03/2019  
PROCESSO Nº 23717.000094/2019-64**

**ANEXO II – MEMORIAL DESCRITIVO**

**1. INTRODUÇÃO**

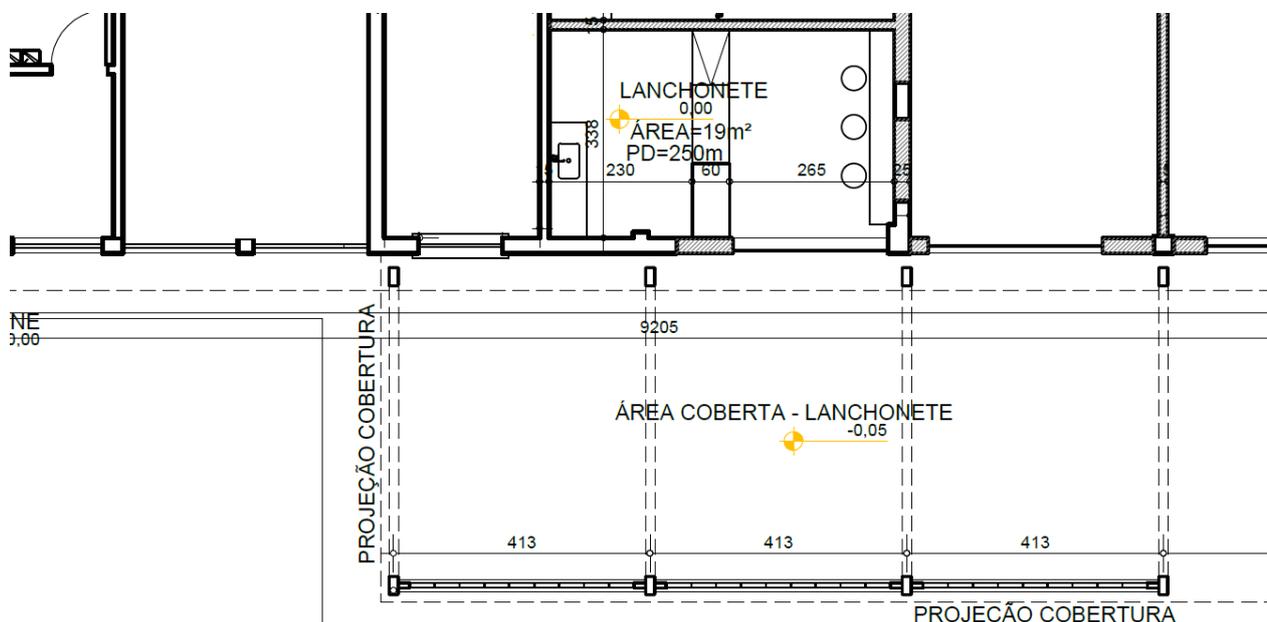
- 1.1** O presente TERMO DE REFERÊNCIA apresenta os condicionantes para a elaboração do Edital de **CONCORRENCIA**, tipo “**MENOR PREÇO GLOBAL**” para **CONCESSÃO ADMINISTRATIVA NÃO ONEROSA REFERENTE AO USO DE ÁREA PARA FINS COMERCIAIS NO RAMO DE CANTINA/LANCHONETE**, PERTENCENTE AO IFMG *CAMPUS* AVANÇADO IPATINGA, localizado à Rua Maria Silva, nº 125, Veneza, Ipatinga/MG. Os serviços incluem almoço e refeições rápidas para os turnos matutino e vespertino fornecidos no *campus*, conforme cardápio básico especificado neste termo, bem como a oferta de serviços de lanchonete.

**2. OBJETO**

- 2.1** Concessão Administrativa não onerosa com desconto a ser aplicado em planilha de preços (cardápio mínimo) referente de uso de espaço físico para exploração comercial de pessoa jurídica especializada no ramo de CANTINA/LANCHONETE, em espaço físico pertencente ao IFMG *Campus* Avançado Ipatinga, na cidade de Ipatinga-MG, conforme condições e exigências impostas no presente Edital e seus Anexos, visando atender a comunidade acadêmica bem como visitantes eventuais, na linha de fornecimento de lanches e refeições, em conformidade com o que determina as normas de Saúde Pública, nos dias e horários de funcionamento da instituição.

### 3. DESCRIÇÃO DO ESPAÇO A SER DISPONIBILIZADO

- 3.1** Espaço físico aproximado de 85 m<sup>2</sup> de área pertencente ao IFMG *Campus* Avançado Ipatinga, composto por área de atendimento ao público e cozinha, destinado a instalação de CANTINA/LANCHONETE/lanchonete em regime de concessão não onerosa de uso para fins comerciais.



### 4. JUSTIFICATIVA

- 4.1** Faz-se necessário a realização de concorrência pública visando a seleção de pessoa jurídica apta ao fornecimento de serviços de CANTINA/LANCHONETE a serem executados em atendimento à comunidade do IFMG *Campus* Avançado Ipatinga, objetivando a melhoria no desenvolvimento das atividades administrativas e pedagógicas. Esta concessão justifica-se uma vez que o IFMG *Campus* Avançado Ipatinga está em fase de estruturação e ainda não possui a prestação de serviços dessa natureza.
- 4.2** A demanda, atual do IFMG *Campus* Avançado Ipatinga é de 241 alunos matriculados,



sendo acrescidas ano a ano com novas entradas de alunos, de modo que em três anos teremos em torno de 400 alunos no total. Os servidores e colaboradores que compõem o quadro somam em torno de 40 funcionários.

- 4.3** A quantidade de refeições a serem fornecidas pode variar, não constituindo qualquer obrigação presente ou futura por parte da **CEDENTE** de manter um quantitativo mínimo e que esta não poderá ser responsabilizada por variações no quantitativo de refeições a serem servidas pela **CONCESSIONÁRIA**.

## **5. DO VALOR DA CONCESSÃO E PAGAMENTO DE TAXAS DE ENERGIA**

- 5.1** Não será cobrado aluguel do espaço para a concessão de uso. O critério de julgamento da proposta será por **MENOR PREÇO GLOBAL**.
- 5.2** Não será cobrado valor mensal referente ao consumo de água e esgoto.
- 5.3** A **CONCESSIONÁRIA** deverá responsabilizar-se pela despesa com fornecimento de gás necessário para a execução do objeto.
- 5.4** O valor do consumo da energia elétrica será cobrado com base no consumo médio dos equipamentos instalados pela **CONCESSIONÁRIA**, por meio de Guia de Recolhimento da União a ser entregue todo mês pela Fiscalização de Contrato.
- 5.4** Para fins da tarifação da energia elétrica, é considerado como parte de responsabilidade da **CONCESSIONÁRIA**:
- a) Área da **CANTINA/LANCHONETE** (balcão, cozinha e circulação)
  - b) Triagem/Dispensa.
- 5.5** Para fins de tarifação da energia elétrica é considerada responsabilidade do IFMG:
- a) Salão da área de convivência.

## **6. DA MODALIDADE DE LICITAÇÃO E LEGALIDADE**

- 6.1** Para a contratação do objeto descrito neste Termo de Referência será adotada a licitação na modalidade Concorrência, do tipo **MENOR PREÇO GLOBAL** mediante as condições estabelecidas pela legislação pertinente.
- 6.2** A concessão comum de uso é um contrato administrativo onde o poder público atribui a utilização exclusiva de um bem de seu domínio a particulares, para que explore segundo a



sua destinação específica, a qual encontra amparo no inciso I, do artigo 17, combinado com o inciso III, do artigo 22, inciso IV do artigo 45 da lei nº 8.666/93 no art.12, inciso III do Decreto nº 3.725/2001, Lei nº 6.120 e Decreto nº 9.760 e acórdãos do TCU nº 2.289/2005, 1.443/2006 e 928/2009.

- 6.3** A licitação tem por objeto selecionar proposta mais vantajosa, contendo o MENOR PREÇO GLOBAL, considerando o valor estimado dos itens da planilha de preço (cardápio mínimo) visando serviços descritos neste termo para os usuários da CANTINA/LANCHONETE.
- 6.4** A aquisição de equipamentos e utensílios necessários, bem como a manutenção dos equipamentos, será de inteira responsabilidade da CONCESSIONÁRIA.

## **7. DA DOCUMENTAÇÃO COMPLEMENTAR A LICITAÇÃO**

- 7.1** Após a assinatura do contrato a licitante vencedora deverá apresentar a Fiscalização de Contrato o alvará sanitário e o alvará de funcionamento expedido pela Vigilância Sanitária Municipal.
- 7.2** Quando do início das atividades a CONCESSIONÁRIA apresentará declaração dos funcionários de que não possuem parentesco em linha reta ou colateral, por consanguinidade ou afinidade, até o terceiro grau com os servidores que possuem cargo em comissão ou função de confiança do quadro do IFMG *Campus* Avançado Ipatinga, conforme artigo 7º do Decreto 7.203 de 4 de junho de 2010.
- 7.3** A CONCESSIONÁRIA deverá providenciar e apresentar a Fiscalização de Contrato a contratação de seguros, notadamente apólice que cubra prejuízos decorrentes de incêndio, furto e acidentes, além daqueles que sejam obrigatórios por lei.

## **8. LOCAL DE PRESTAÇÃO DO SERVIÇO**

- 8.1** A preparação e fornecimento das refeições (almoço e refeição rápida) e os serviços de lanchonete poderão ser realizados no espaço da CANTINA/LANCHONETE do IFMG *Campus* Avançado Ipatinga, situado à Rua Maria Silva, nº 125, Veneza, Ipatinga – MG, CEP 35164-261.

## **9. DIAS E HORÁRIOS DE FUNCIONAMENTO**

- 9.1.** O almoço deverá ser fornecido de segunda a sexta-feira, das 11h00min às 14h00min.
- 9.2.** O horário de funcionamento previsto para a lanchonete deverá ser de segunda a sexta-feira das 6h30min às 16h00min.



- 9.3 Excepcionalmente o atendimento deverá ser estendido durante a semana e aos finais de semana por solicitação da CEDENTE. Havendo demanda manifesta dos usuários poderá ser acordado pelas partes o fornecimento da refeição do almoço aos sábados letivos e demais eventos esporádicos realizados durante a semana e aos finais de semana, através de comunicação expressa da Fiscalização de Contrato, com 48 (quarenta e oito) horas úteis de antecedência.
- 9.4. Será permitido atraso de no máximo 10 (dez) minutos para o início do fornecimento das refeições e para abertura da CANTINA/LANCHONETE, sendo o horário de atendimento estendido por mesmo período.
- 9.5. O horário de funcionamento da CANTINA/LANCHONETE poderá ser alterado, por determinação da CEDENTE, a critério da Coordenação de Administração e Planejamento do *campus*, em atendimento à demanda dos usuários, cabendo à CONCESSIONÁRIA se adequar à mudança em até 48 (quarenta e oito) horas úteis após a comunicação.
- 9.6. No período de férias escolares a CONCESSIONÁRIA deverá manter o funcionamento no horário de 11h00min às 16h00min a fim de oferecer os serviços de almoço e/ou lanchonete aos servidores Administrativos e Terceirizados.
- 9.7 Caberá a CEDENTE, por meio da Fiscalização de Contrato do *campus*, definir sobre possíveis reduções ou flexibilização nos horários de atendimento em casos de greve ou outras excepcionalidades.

## **10 DETALHAMENTOS DO OBJETO E PREÇOS MÁXIMOS DE REFERÊNCIA**

- 10.1 A CONCESSIONÁRIA deverá oferecer almoço em sistema *self-service* a quilo, marmiteix e serviços de lanchonete, que deverão ser comercializados de acordo com o valor da proposta vencedora do certame.
- 10.2 O preço do almoço bem como os itens de lanchonete servidos na CANTINA/LANCHONETE serão reajustados após 12 (doze) meses da apresentação da proposta, com base no (IGP-M) Índice Geral de Preços do Mercado, publicado pela Fundação Getúlio Vargas (FGV) e na ausência desse será considerado o Índice Nacional de Preços ao Consumidor (INPC), publicado pelo IBGE, ou, ainda por outros índices substitutivos.
- 10.3 Caso a CONCESSIONÁRIA deseje substituir ou comercializar produtos que não constem no edital, deverá enviar a listagem para aprovação da Fiscalização de Contrato, antes de iniciar a venda dos mesmos.
- 10.4 A CEDENTE poderá requerer o acréscimo ou a substituição de itens previstos no edital mediante justificativa. O acréscimo e a substituição dos itens deverão ser aprovados pela Fiscalização de Contrato.

- 10.5 Os preços máximos dos produtos comercializados na lanchonete e não indicados neste documento devem ser inferiores ou até o limite dos preços praticados no mercado local, mediante apresentação de justificativa fundamentada pela CONCESSIONÁRIA, sob pena de impossibilidade de comercialização na lanchonete, cuja autorização fica a critério da Fiscalização de Contrato.
- 10.6 Os preços dos produtos comercializados na lanchonete e não indicados neste documento poderão ser reajustados anualmente, conforme pesquisa de mercado realizada pela CONCESSIONÁRIA, e será submetido à aprovação da Fiscalização de Contrato obedecida a legislação de proteção ao consumidor.
- 10.7 A pesquisa de mercado e a tabela contendo os produtos e os preços a serem reajustados deverão ser enviados para análise da Fiscalização de Contrato com antecedência mínima de 7(sete) dias úteis, podendo a pesquisa de mercado ser aceita ou não pela fiscalização de contrato.
- 10.8 A Tabela de preços de todos os produtos da lanchonete e das refeições da CANTINA/LANCHONETE deverá ser afixada em local visível, dando-se o devido destaque quando se aplicar reajuste de valor.
- 10.9 Ficará sob a responsabilidade da CONCESSIONÁRIA a iniciativa e o encargo do cálculo de cada reajuste, a ser aprovado pela CEDENTE, juntando-se os respectivos documentos comprobatórios.

## 11. ITENS QUE COMPÕEM O CARDÁPIO MÍNIMO

### 11.1 ALMOÇO TIPO *SELF-SERVICE* A QUILO

- a) 11.1.1 A Tabela abaixo descreve a composição para fins de especificação de custo do almoço tipo *Self-service* a quilo:

Item	Composição	Porção ao usuário
<b>1-Almoço a quilo</b>	<b>Arroz branco e/ou arroz a grega</b>	<b>Livre</b>
	<b>Feijão (preto, de cor, tutu ou tropeiro).</b>	<b>Livre</b>
	<b>Três tipos de guarnição</b>	<b>Livre</b>
	<b>Três tipos de salada e legumes</b>	<b>Livre</b>
	<b>Dois tipos de Proteína</b>	<b>Livre</b>

11.1.2 O almoço será comercializado a quilo e deverá ser realizado da seguinte forma:

- b) as saladas, os acompanhamentos (arroz e feijão), a guarnição e a proteína serão dispostas no balcão e deverão ser servidas LIVREMENTE pelo próprio usuário.
- c) o usuário poderá optar entre a carne servida no dia e/ou ovo/omelete simples ou elaborado.



- 11.1.3 Deverá ser oferecido Arroz branco do tipo 1 (um) todos os dias. No caso de preparação de arroz a grega, poderá haver adições de ervilhas, brócolis, cenoura, couve, passas, ou outros condimentos. Deverá ser servidos os dois tipos: o branco puro e o incrementado, conforme a aceitação dos clientes, e desde que sejam preparados com alimentos frescos.
- 11.1.4 O feijão preto ou de cor tipo 1 (um), preparo simples, deverá ser oferecido todos os dias. O feijão tropeiro, tipo 1 (um), oferecido 1 (uma) vez na semana. e Tutu de feijão, oferecido 1 (uma) vez na semana.
- 11.1.5 Paras as guarnições deverá haver no mínimo três opções dentre as listadas abaixo:
- Farofa (variada).
  - Purês (de batata, etc.).
  - Batatas e mandiocas fritas ou cozidas.
  - Tortas (de frango, de palmito, etc.).
  - Bolinhos (de carne, de queijo, de camarão etc.).
  - Massas variadas: Lasanha, nhoque, macarrão de formatos diversos com molhos a bolonhesa, quatro queijos, ao sugo, entre outros e panquecas, rondele, canelone, etc.
- 11.1.6 As saladas deverão ser variadas ao longo da semana, sendo oferecidas no mínimo 3(três) opções de saladas simples, podendo ser 1 (uma) hortaliça crua, cozida ou folhas, 1(uma) opção de salada mista (contendo mais de uma hortaliça crua, cozida ou folhas), 1(uma) opção de salada composta (contendo vários itens acompanhados ou não de molho ou maionese) e 1(uma) opção de fruta. Assim, os seis tipos de saladas variam entre:
- Vegetais crus (palmito, cenoura, cebola, pimentão, pepino, tomate, azeitona, etc.).
  - Vegetais com folhas ou flores: Acelga, agrião, almeirão, espinafre, rúcula, repolho, couve, brócolis, couve flor, etc..
  - Vegetais cozidos: aipim, abóbora, abobrinha, beterraba, berinjela, cenoura, chuchu, batata, batata-baroa, inhame, mandioca, quiabo, vagem, etc..
  - Salada composta (mais de três componentes, com ou sem maionese): salpicão, salada russa, salada de grão, salada de feijão branco, tabule, etc.
  - Frutas: Uma opção de fruta da estação como: abacaxi, banana, manga, mamão, morango, melão, melancia, mexerica, laranja, etc.
- 11.1.7 Durante a semana deverá ser oferecido carne bovina (1 ou 2 vezes), carne suína (1 vez), frango (1 ou 2 vezes), peixe (1 vez a cada quinze dias) e vegetariano todos os dias. Não poderão ser oferecidos como opção de carne os empanados industrializados, embutidos, enlatados e miúdos. As frituras serão permitidas no máximo duas vezes por semana.
- 11.1.8 Nas preparações com carnes vermelhas, devem ser utilizadas alternadamente as opções, como: bifes, bolo ou bolinhos de carne, carne cozida. Não sendo permitido a inclusão de cortes com osso e carne em iscas.
- 11.1.9 Nas preparações com carne de aves, também devem ser alternados o filé de peito de frango grelhado, empanado, ou cubos cozidos sem osso, coxa e sobrecoxa.
- 11.1.10 Nas preparações com carne de peixe podem ser alternados o filé grelhado e o empanado.



11.1.11 Nas preparações para vegetarianos, deve ser oferecida uma opção de proteína proveniente de leite, soja ou ovos.

## 11.2 DA ROTATIVIDADE DO CARDÁPIO

11.2.1 O cardápio semanal deverá ter variações diárias. A CONCESSIONÁRIA deverá apresentar três Cardápios Semanais e alterna-los entre as semanas.

## 11.3 ITENS MÍNIMOS CANTINA/LANCHONETE

11.3.1 Os alimentos constantes na tabela deverão estar disponíveis durante todos os turnos. Deverá ser oferecido no mínimo 3 (três) opções de salgados fritos, 3 (três) opções de salgados assados e 1 (uma) opção de salgado vegetariano diariamente, sendo preparados no mesmo dia do consumo, disponíveis em estufa e sem a necessidade de aquecimento em micro-ondas.

11.3.2 Tabela de Itens Mínimos para CANTINA/LANCHONETE

<i>Item</i>	<i>Composição</i>	<i>Descrição</i>
1	Almoço	Almoço Self Service a Quilo.
2	Marmitex	Marmitex médio.
3	Café	Mínimo 100 ml.
4	Café com Leite	Mínimo 150 ml. Podendo ser com leite desnatado, semidesnatado, ou integral, a critério do cliente.
5	Chocolate Quente/Frio Médio	Mínimo 300 ml. Podendo ser puro ou com leite desnatado, semidesnatado, ou integral, a critério do cliente.
6	Vitamina de Fruta Natural/Polpa Média	Copo 300 ml. Sendo a fruta/polpa batida com leite desnatado, semidesnatado, ou integral, a critério do cliente.
7	Suco de Frutas Natural/Poupa Médio	Mínimo 300 ml.
8	Suco Refresco	Copo mínimo 300ml. Devendo ter 2 (duas) opções variadas diariamente e armazenada em máquinas de refresco.
9	Suco de Caixinha	Caixinha de 200ml comum/light.
10	Água Mineral	Garrafa pet 500ml. Devendo ter opções com gás e sem gás.



11	Refrigerante Lata	Lata de 355ml. Devendo ter opções normal /zero/diet/light. E variedade de pelo menos 4 sabores.
12	Misto Quente	Pão de Forma tradicional (50g), Presunto (20g) Queijo (20g).
13	Hamburguer	Pão de Hambúrguer (50g), Hambúrguer (110g), Presunto (20g), Alface (15g), Tomate (25g), Ervilha, (20g) Milho (20g).
14	Sanduíche Natural	Integral: Pão Integral ou de forma (50g), Peito de Peru/Presunto/Peito de frango(20g), Queijo (20g), Tomate (20g), Alface (15g).
15	Salgado Frito - Coxinha	Coxinha de Frango (recheio mínimo 60g).
16	Salgado Frito - Coxinha com Catupiry	Coxinha de Frango com catupiry (recheio mínimo 60g).
17	Salgado Frito - Quibe	Quibe (peso mínimo 100g).
18	Salgado frito - Enroladinho de Queijo e Presunto	Enroladinho de Queijo e Presunto (recheio mínimo de 60g).
19	Salgado Frito - Pastel Frito	Pastel frito de frango/carne ou queijo.
20	Salgado Assado - Empadinha	Empadinha com recheios diversos (mínimo 150g, sendo 70g de recheio).
21	Salgado Assado - Pastel de Carne	Pastel de carne moída, frango e frango com catupiry (recheio mínimo 60g).
22	Pão de Queijo	Pão de Queijo tipo Mineiro (120g)
23	Pão francês com manteiga	Pão francês 50g e manteiga (20g) ou a gosto do cliente.
24	Pão Doce	Pão (mínimo 60g).

11.3.3 O sanduíche natural deverá conter no mínimo, pão integral ou de forma, composições variadas de salada e uma proteína como frango, peito de peru, presunto, dentre outras.

11.3.4 Poderá ser oferecida pela CONCESSIONÁRIA maior variedade de produtos, além dos itens descritos na tabela, mediante prévia autorização da Fiscalização de Contrato.

#### **11.4 DO FORNECIMENTO DAS REFEIÇÕES:**

11.4.1 As refeições diurnas serão distribuídas em sistema self-service em balcões aquecidos e refrigerados conforme as preparações, utilizando-se para tal, talheres inteiramente em inox (facas, garfos e colheres), pratos rasos em porcelana branca. Os talheres deverão ser disponibilizados em quantidade suficiente e em local apropriado, nos balcões de distribuição das refeições, acondicionados individualmente e de forma a evitar contaminação.



- 11.4.2 As refeições rápidas poderão ser servidas em recipientes de vidro ou embalagens descartáveis.
- 11.4.3 A CONCESSIONÁRIA deverá disponibilizar, em quantidade suficiente, e manter no balcão refrigerado um molho do tipo vinagrete. Deverão ser disponibilizados também outros temperos como: azeite, vinagre, molho de pimenta. Deverão ser disponibilizados ainda: farofa simples e sal em sachê ou outros molhos e temperos variados de acordo com o cardápio do dia.
- 11.4.4 As verduras devem ser lavadas em água corrente e higienizadas em solução de hipoclorito própria para alimentos, de acordo com as instruções do produtor.
- 11.4.5 Os cardápios deverão apresentar preparações variadas de modo a garantir boa aceitabilidade.
- 11.4.6 Fica a critério da CONCESSIONÁRIA incrementar o cardápio, desde que não modifique o preço cobrado pelo cardápio básico, nem deixe de oferecer nenhum componente ou acessório que integre o cardápio básico.
- 11.4.7 Qualquer incremento, acréscimo ou retirada de itens do cardápio deverá ser comunicado a Fiscalização de Contratos.
- 11.4.8 Os componentes do cardápio distribuídos no dia deverão ser os mesmos do primeiro ao último usuário, mantendo-se a quantidade adequada a todos.
- 11.4.9 O cardápio a ser praticado deverá ser apresentado completo à Fiscalização de Contratos com antecedência mínima de 72 (setenta e duas) horas em relação ao 1º (primeiro) dia de utilização, podendo a CONCESSIONÁRIA em situações pontuais e especiais, alterar o cardápio apresentado, desde que mantenha os padrões estabelecidos em contrato e que apresente motivações formais, por escrito, a Fiscalização de Contratos e esta as aceite.
- 11.4.10 Caso seja identificada alguma irregularidade no cardápio conforme o padrão estabelecido neste termo de referência, a Fiscalização de Contratos encaminhará as notificações à CONCESSIONÁRIA para as devidas correções. A CONCESSIONÁRIA deverá submeter o cardápio com as alterações solicitadas para nova análise, no prazo de até 72 (setenta e duas) horas.
- 11.4.11 Caso a CONCESSIONÁRIA não entregue o cardápio para aprovação no prazo devido estará sujeita às penalidades previstas em contrato.
- 11.4.12 O cardápio semanal, aprovado pela Fiscalização de Contratos, deverá ser afixado em local visível na entrada da CANTINA/LANCHONETE, devidamente assinado pelo responsável técnico Nutricionista da CONCESSIONÁRIA. O cardápio semanal poderá, a critério da Instituição, ser divulgado no site do campus para informação aos usuários.
- 11.4.13 Deverão ser identificadas pelo nome, por meio de placas indicativas, todas as preparações que estiverem dispostas no Buffet para visualização pelo usuário, sem exceção.



- 11.4.14 Caso na composição do alimento haja itens alergênicos (lactose, amendoim, outros), deverá haver informação junto ao alimento.
- 11.4.15 Poderá ser oferecida pela CONCESSIONÁRIA maior variedade de produtos, além dos itens descritos na Planilha de Especificações de Itens, mediante aprovação da Fiscalização de Contratos.
- 11.4.16 Poderão ser comercializados itens de bomboniere como chocolates, barras de cereal, chicletes, paçocas, pipocas, balas, sorvetes etc. a critério da CONCESSIONÁRIA.
- 11.4.17 A tabela de preços praticados deverá ser exposta para os usuários, sendo que a Coordenação de Administração e Planejamento do IFMG *Campus* Avançado Ipatinga, por meio da Fiscalização de Contrato, poderá a qualquer época, solicitar a redução dos preços justificadamente, se verificada a incompatibilidade com os praticados no mercado regional.
- 11.4.18 Não será permitida a inclusão de taxas, tais como comissões e gorjetas, nos preços da tabela, nem a sua cobrança à parte.

## **12. DAS NORMAS HIGIÊNICO-SANITÁRIAS:**

- 12.1 O serviço da CANTINA/LANCHONETE deverá cumprir com todas as normas higiênico-sanitárias que os estabelecimentos comercializadores de alimentos estão sujeitos, prioritariamente, deverá cumprir o disposto na Resolução RDC nº 216, de 15 de Setembro de 2004 – ANVISA.
- 12.2 A limpeza, manutenção, conservação e vigilância do espaço físico concedido, serão de responsabilidade da CONCESSIONÁRIA e deverá ser diária.
- 12.3 Os alimentos prontos, disponíveis à venda deverão estar armazenados em balcões expositores, refrigerado ou aquecido, quando for o caso.
- 12.4 É de responsabilidade da CONCESSIONÁRIA a limpeza e higienização de toda a área de atendimento e circulação bem como a limpeza e higienização de mesas e cadeiras.

## **13. DAS NORMAS GERAIS DE FUNCIONAMENTO DA LANCHONETE:**

- 13.1 O responsável técnico Nutricionista deverá se responsabilizar também pelos serviços da CANTINA/LANCHONETE.
- 13.2 Todas as obrigações e encargos decorrentes da contratação deste profissional e demais funcionários correrão por exclusiva responsabilidade da CONCESSIONÁRIA, que deverá dispor de um número adequado e suficiente de empregados para a perfeita execução dos serviços, devendo respeitar a legislação vigente bem como a respectiva Convenção de Trabalho.



- 13.3** A CONCESSIONÁRIA deverá fornecer a todos os seus empregados equipamentos de proteção individual e coletivo e manter registro da entrega destes materiais.
- 13.4** A CONCESSIONÁRIA deverá possuir todos os alvarás e licenças necessários ao funcionamento da CANTINA/LANCHONETE.
- 13.5** Fica estabelecido que o funcionário que trabalhar no caixa não poderá servir ou manipular alimentos.
- 13.6** A CONCESSIONÁRIA deverá manter ao menos dois funcionários durante todo o período de funcionamento.
- 13.7** A CONCESSIONÁRIA, a seu critério, poderá vender fichas antecipadas a fim de evitar filas em horários de pico.
- 13.8** Na lanchonete é expressamente proibido: comercializar cigarros e produtos tóxicos. comercializar bebidas alcoólicas e comercializar qualquer tipo de produtos relacionados a jogos de azar.

## **14. DAS OBRIGAÇÕES DA CONCESSIONÁRIA**

### **14.1 QUANTO ÀS INSTALAÇÕES FÍSICAS E EQUIPAMENTOS**

- 14.1.1 A CONCESSIONÁRIA deverá instalar equipamentos, mobiliários e utensílios considerados necessários para a perfeita execução dos serviços.
- 14.1.2 A CONCESSIONÁRIA é responsável por todos e quaisquer serviços de instalação e montagem necessários para o início de funcionamento da lanchonete, bem como no decorrer da vigência do contrato, com a estrita consulta e autorização da Fiscalização de Contratos.
- 14.1.3 A CONCESSIONÁRIA deverá fornecer lixeiras com tampa móvel e sacos de plásticos no interior, para toda área do estabelecimento e de acordo com as normas de coleta seletiva, ou conforme determinado pela Fiscalização de Contrato.
- 14.2** Utilizar o local e demais instalações cedidas, única e exclusivamente para os fins e objetivos desta licitação.
- 14.3** A CEDENTE poderá utilizar espaço de convivência para sua utilização em eventos.
- 14.4** Não caberá a CONCESSIONÁRIA a restrição de usuários no espaço de convivência aos que optem por outros meios de refeição. O uso do espaço é comum a toda comunidade acadêmica.
- 14.5** A CONCESSIONÁRIA receberá as instalações da CEDENTE, em perfeito estado de funcionamento, declarando esta condição, em termo próprio.



- 14.5.1** A CONCESSIONÁRIA, em até 20 (vinte) dias úteis após o término do contrato, deverá entregar o imóvel com os reparos solicitados em vistoria, inclusive com nova pintura nas mesmas cores da área da cozinha, triagem e balcão.
- 14.5.2** Eventuais reformas e adequações no espaço deverão ser efetuadas pela CONCESSIONÁRIA, após aprovação da Coordenação de Administração e Planejamento e da Fiscalização de Contrato da CEDENTE, não sendo permitida qualquer alteração, modificação ou reforma no espaço cedido (seja na rede elétrica, hidráulica, pisos, climatização, etc.), sem a aprovação prévia e por escrito da Fiscalização de Contrato e da Coordenação de Administração e Planejamento.
- 14.5.3** As despesas originárias com tais obras e/ou serviços correrão exclusivamente por conta e responsabilidade da CONCESSIONÁRIA, sem que lhe assista o direito a qualquer indenização e/ou retenção, ficando incorporadas às mesmas todas e quaisquer obras realizada na CANTINA/LANCHONETE, mesmo a título de benfeitorias e instalações de qualquer espécie ou natureza.
- 14.5.4** Em caso de qualquer dano ou avaria no imóvel e/ou nos móveis e equipamentos da CEDENTE, a CONCESSIONÁRIA deverá comunicar, por escrito, a Fiscalização de Contrato do IFMG *Campus* Avançado Ipatinga, que se incumbirá dos controles e registros necessários, ficando a CONCESSIONÁRIA obrigada ao ressarcimento dos prejuízos causados.
- 14.5.5** A manutenção preventiva e corretiva das instalações físicas será de inteira responsabilidade da CONCESSIONÁRIA e deverá ser realizada sem prejuízo da perfeita execução dos serviços e sem afetar a segurança, correndo às suas expensas toda e qualquer despesa decorrente.
- 14.5.6** A CONCESSIONÁRIA deverá responsabilizar-se pelos entupimentos causados na rede de esgotos, vinculados à prestação do serviço, realizando reparos imediatos, às suas expensas.
- 14.5.7** A CONCESSIONÁRIA é responsável por equipar as lanchonetes, quando do início das atividades, com os equipamentos necessários, mobiliário confortável e padronizado, bem como de adequada distribuição e organização do mesmo de forma a permitir o livre acesso dos usuários, inclusive dos portadores de deficiência e mobilidade reduzida.
- 14.5.8** A CEDENTE não se responsabiliza por talheres descartados no lixo, quebra de pratos ou qualquer outra perda cometida pelos usuários da CANTINA/LANCHONETE, devendo este controle ser realizado pela CONCESSIONÁRIA.
- 14.5.9** A CONCESSIONÁRIA deverá dispor de máquinas de cartão crédito/débito para receber dos alunos e ou servidores que não possam pagar em espécie as despesas. As máquinas deverão ser habilitadas para receberem todas as bandeiras de operadoras de cartões inclusive aquelas fornecidas como vale alimentação.



## **14.6 QUANTO ÀS BOAS PRÁTICAS DE ELABORAÇÃO DE ALIMENTOS E HIGIENIZAÇÃO**

- 14.6.1 A CONCESSIONÁRIA deve manter constantemente todas as dependências internas e externas pertencentes às instalações por ela administrada, no mais rigoroso padrão de higiene, limpeza e conservação, dentro dos padrões exigidos pelas autoridades sanitárias e pelo IFMG Campus Avançado Ipatinga, assim como se obriga à limpeza e conservação das áreas de circulação ocupadas e utilizadas por esta, bem como os equipamentos e utensílios envolvidos na prestação do serviço.
- 14.6.2 Efetuar supervisão rigorosa do processo de higienização das instalações físicas, equipamentos e utensílios, bandejas, pratos e talheres, visando garantir a sanidade microbiológica dos mesmos.
- 14.6.3 Responder pela manutenção das instalações, inclusive efetuando, diariamente, a higienização, limpeza e conservação de pisos, paredes, mesas, equipamentos e todas as dependências, por sua inteira responsabilidade.
- 14.6.4 A CONCESSIONÁRIA se compromete a obedecer e praticar todas as exigências das legislações sanitárias que regulamentam os serviços de alimentação, prioritariamente a Resolução RDC nº 216, 15 de Setembro de 2004 – ANVISA (Agência Nacional de Vigilância Sanitária) e demais legislações pertinentes a área.
- 14.6.5 CONCESSIONÁRIA deverá seguir e implementar Manual de Boas Práticas e de Procedimentos Operacionais Padronizados de acordo com a Resolução RDC nº 216/04, do Ministério da Saúde, e os Procedimentos Operacionais Padronizados, de acordo com a Resolução da Agência Nacional de Vigilância Sanitária (ANVISA) do Ministério da Saúde, dentre outras legislações pertinentes em vigor, adequando-o à execução do serviço referente ao objeto do contrato.
- 14.6.6 A CONCESSIONÁRIA deverá manter na CANTINA/LANCHONETE, o alvará da Vigilância Sanitária, bem como alvará de funcionamento.
- 14.6.7 A CONCESSIONÁRIA deverá utilizar gêneros e produtos alimentícios especificados na neste termo, observando o registro no Ministério da Saúde ou Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (MAPA) ou Ministério da Saúde (MS), ANVISA ou órgão competente, bem como o prazo de validade das mercadorias, sendo vedada a utilização de produtos com alterações de características, ainda que, dentro do prazo de validade.
- 14.6.8 Esses documentos, bem como os registros de execução dos mesmos, deverão ser apresentados à Fiscalização de Contrato e devem estar disponíveis para fiscalizações, auditorias e autoridades sanitárias, devendo estar disponíveis em local de fácil acesso e consulta para os funcionários.



- 14.6.9 Visando também à qualidade, a CONCESSIONÁRIA deverá promover periodicamente, às suas expensas, treinamentos gerais e específicos de toda a equipe de trabalho, no mínimo anualmente, e estabelecer controle de qualidade em todas as etapas e processos de operacionalização do serviço. Os comprovantes de realização dos treinamentos devem ser apresentados à Fiscalização de Contrato sempre que realizados.
- 14.6.10 A CONCESSIONÁRIA deverá fazer uso de maionese industrializada, quando este ingrediente fizer parte do cardápio, mantendo a correta conservação do alimento.
- 14.6.11 A CONCESSIONÁRIA deverá realizar a limpeza e higienização das mesas, cadeiras, piso da área de convivência e do restaurante no intervalo entre todas as refeições servidas, não deixando nenhuma das atividades de higienização e limpeza para o outro dia.
- 14.6.12 O funcionário que realizar a higienização das instalações sanitárias deverá usar uniforme diferenciado e não entrar em contato com a área de manipulação de alimentos, durante a realização da atividade.
- 14.6.13 Reparar ou substituir, às suas expensas, no total ou em parte, as refeições fornecidas, em que se verificarem vícios, defeitos ou incorreções resultantes da execução dos serviços ou de gêneros/produtos alimentícios empregados.

## **14.7 QUANTO AOS RECURSOS HUMANOS**

- 14.7.1** Para o correto atendimento de distribuição das refeições e prestação de serviços de lanchonete, a CONCESSIONÁRIA deverá manter quadro de pessoal suficiente para o desempenho dos serviços atentando-se para:
- 14.7.2** O atendente/caixa será responsável por operacionalização do sistema ou pelo controle de recebimento dos tickets, recebimento dos valores, emissão de relatórios referentes aos quantitativos e valores arrecadados dos usuários com direito a subsídio e não poderá servir e/ou manipular alimentos.
- 14.7.3** A CONCESSIONÁRIA é responsável por manter um (a) NUTRICIONISTA (nível superior), responsável técnico (a), com o devido REGISTRO no Conselho Regional de Nutricionistas, para acompanhar as condições nutricionais de higienização e distribuição das refeições.
- 14.7.4** O (a) Nutricionista deverá realizar visita mensalente ao IFMG *Campus* Avançado Ipatinga e realizar avaliações sensoriais através de diagnósticos ou métodos, que julgar necessários, para avaliação da alimentação.
- 14.7.5** A CONCESSIONÁRIA deverá credenciar, por escrito, junto à CEDENTE, um preposto idôneo, com experiência no ramo e com poderes para representá-la em tudo que se refere à execução dos serviços, inclusive sua supervisão.



- 14.7.6** A CONCESSIONÁRIA deverá manter o pessoal em atividade no local trajando, obrigatoriamente, uniforme adequado aos serviços prestados, exigindo asseio, boa aparência, urbanidade no tratamento com o público e zelo com os bens que lhes forem confiados, limitando a presença dos seus funcionários nas dependências da CEDENTE aos seus horários de trabalho assim como, a CONCESSIONÁRIA deverá cuidar para que as normas e regulamentos internos da CEDENTE sejam respeitados.
- 14.7.7** Todos os funcionários da CEDENTE deverão estar uniformizados, portando crachá de identificação, do qual deverá constar seu nome e função, e os equipamentos de proteção individual exigidos pelo Ministério do Trabalho e Emprego NR6.
- 14.7.8** Eventual alteração do titular Responsável Técnico Nutricionista deverá ser comunicada de imediato à CEDENTE, acompanhada de justificativa da necessidade da substituição da nova nomeação e juntada a respectiva documentação do CRN. 1.
- 14.7.9** A CONCESSIONÁRIA deverá manter sempre atualizada e em local visível a escala de serviço mensal do pessoal que opera na CANTINA/LANCHONETE, especificando todas as categorias com nome, respectivos horários e funções.
- 14.7.10** A CONCESSIONÁRIA deverá encaminhar à Fiscalização de Contrato, no prazo máximo de 15 (quinze) dias contados a partir da assinatura do contrato, a relação de todo o pessoal que irá operar na CANTINA/LANCHONETE, especificando nome, horários e funções. Sempre que houver alteração na lista, a CEDENTE deverá ser informada da substituição ocorrida e a lista atualizada deve ser encaminhada novamente à Fiscalização de Contrato. Tais alterações não podem prejudicar o funcionamento da CANTINA/LANCHONETE nem a execução dos serviços contratados.
- 14.7.11** A CONCESSIONÁRIA deverá afastar do serviço os empregados que apresentarem condições de saúde incompatíveis com a atividade a ser desenvolvida, bem como deverá providenciar a substituição imediata dos funcionários sem ocasionar prejuízo à prestação dos serviços.
- 14.7.12** A CONCESSIONÁRIA deverá responder integralmente por quaisquer danos ou prejuízos causados ao IFMG *Campus* Avançado Ipatinga, a terceiros e ao meio ambiente por seus empregados ou prepostos, decorrentes de uso, manipulação de gêneros alimentícios inadequados, processamento incorreto e emprego indevido de materiais, equipamentos e, ou, instrumentos, procedendo imediatamente os reparos ou indenizações cabíveis e assumindo o ônus decorrente.
- 14.7.13** A CONCESSIONÁRIA deverá zelar pela ordem, disciplina, moralidade e boa conduta dos seus empregados em serviço, substituindo aqueles cuja permanência seja considerada inconveniente, assumindo, em consequência, todas as obrigações decorrentes. Atender, de imediato, as solicitações da CEDENTE quanto às substituições de empregados não qualificados ou entendidos como inadequados para a prestação do serviço.
- 14.7.14** A CONCESSIONÁRIA é responsável por todas as obrigações contratuais, sociais, trabalhistas e previdenciárias dos seus funcionários, cabendo-lhes todos os ônus destas obrigações, incluindo as indenizações por acidentes, moléstias e outras de natureza



profissional e ocupacional, além de responsabilizar-se por todas e quaisquer ações judiciais, atrasos de salários, reivindicações ou reclamações de seus empregados que tenham participado na execução do objeto deste contrato, sendo a CONCESSIONÁRIA, em quaisquer circunstâncias, considerada a ÚNICA e EXCLUSIVA empregadora e responsável por quaisquer ônus recorrente.

**14.7.15** Permitir o acesso de pessoas externas ao serviço, somente com a autorização expressa da CEDENTE, com acompanhamento por responsável da CONCESSIONÁRIA.

**14.7.16** A CONCESSIONÁRIA deverá proibir dentro da Unidade de Produção o uso de objetos não pertencentes ao serviço como rádio, jornais, bolsas, dentre outros.

**14.7.17** A CONCESSIONÁRIA deve proibir terminantemente o hábito de fumar dentro das dependências da CANTINA/LANCHONETE do IFMG Campus Avançado Ipatinga.

## **14.8 QUANTO À EXECUÇÃO DOS SERVIÇOS**

**14.8.1** A CONCESSIONÁRIA deverá iniciar a execução do serviço no prazo máximo de 15 (quinze) dias corridos, contados a partir da assinatura do contrato.

**14.8.2** A CONCESSIONÁRIA obriga-se a responder com responsabilidade por todos os ônus referentes aos serviços de operação e manutenção, tais como: salários do pessoal, encargos sociais previdenciários e trabalhistas, taxas, impostos e quaisquer outras exigências legais ou regulamentares que venham a incidir sobre a atividade objeto desta licitação.

**14.8.3** É responsabilidade da CONCESSIONÁRIA o fornecimento de gêneros e produtos alimentícios, materiais de consumo em geral (utensílios, descartáveis, materiais de higiene e limpeza, entre outros) de qualidade comprovada, gás e mão de obra especializada em número suficiente para desenvolver todas as atividades previstas, observadas as normas vigentes, bem como uniformes completos e equipamentos de proteção individual e coletivo em número suficiente para seus funcionários.

**14.8.4** É de responsabilidade da CONCESSIONÁRIA abastecer as instalações sanitárias de seus funcionários com produtos destinados à higiene pessoal tais como papel higiênico, sabonete líquido inodoro antisséptico, produto antisséptico para higienização final e papel toalha descartável não reciclado ou outro sistema higiênico e seguro para a secagem das mãos.

**14.8.5** Toda pia de higienização de mãos na área de produção deverá estar abastecida com papel toalha descartável não reciclado ou outro mecanismo permitido para secagem das mãos e sabonete líquido inodoro e antisséptico. As mesmas deverão ser equipadas com lixeiras com tampa acionada por pedal para descarte do papel toalha.

**14.8.6** A CONCESSIONÁRIA deverá zelar pela manutenção da qualidade da alimentação a ser fornecida, de acordo com a legislação pertinente, devendo a mesma ser equilibrada e estar em condições higiênico-sanitárias adequadas. As refeições deverão estar acondicionadas



apropriadamente de forma a conservar a temperatura adequada dos alimentos antes e durante a sua distribuição

**14.8.7** Cabe à CONCESSIONÁRIA, contratar diretamente com todos os fornecedores, não comprando nada em nome do IFMG *Campus* Avançado Ipatinga, estando esta eximida, em qualquer hipótese, de responsabilidade perante terceiros.

**14.8.8** É responsabilidade da CONCESSIONÁRIA recolher o lixo orgânico e inorgânico quantas vezes se fizerem necessárias, acondicionando-os em sacos plásticos adequados e em recipientes que devem ser mantidos fechados e devidamente higienizados, encaminhando diariamente o lixo ao local de coleta, e podendo fazer uso da coleta seletiva de lixo, caso o município disponha do serviço.

**14.8.9** É dever da CONCESSIONÁRIA manter durante toda a execução contratual, as obrigações assumidas, assim como todas as condições de habilitação e qualificação exigidas na licitação, sob pena de rescisão de contrato.

**14.8.10** A CONCESSIONÁRIA não poderá ceder e nem transferir, no todo ou em parte, o Contrato desta licitação.

**14.8.11** A CANTINA/LANCHONETE somente poderá funcionar após a obtenção ou comprovação de solicitação pela CONCESSIONÁRIA de todos os alvarás, registros, licenças e outras formalidades necessárias para o funcionamento legal do mesmo, ficando o IFMG *Campus* Avançado Ipatinga totalmente isento dessas responsabilidades.

**14.8.12** O controle integrado de pragas será realizado pela CEDENTE, cabendo a CONCESSIONÁRIA a preparação do local a ser dedetizado, providenciando a retirada dos alimentos e utensílios e a limpeza geral após o procedimento.

**14.8.13** A limpeza dos resíduos de caixas de gordura, vinculados ao espaço físico de uso da CONCESSIONÁRIA e provenientes da concessão, é de inteira responsabilidade da CONCESSIONÁRIA, que rotineiramente, deverá verificar o seu estado de conservação. As caixas de gorduras devem ser limpas, ao menos, quinzenalmente.

**14.8.14** A produção/elaboração das refeições ocorrerá fora das dependências do IFMG *Campus* Avançado Ipatinga.

## **15 DAS OBRIGAÇÕES DA CEDENTE**

**15.1** Proporcionar todas as condições para que a CONCESSIONÁRIA possa desempenhar seus serviços dentro das normas deste contrato, de forma a permitir a boa execução do serviço.

**15.2** Aplicar à CONCESSIONÁRIA as sanções regulamentares contratuais, por quaisquer irregularidades observadas na execução do contrato.



- 15.3** Prestar as informações e esclarecimentos que venham a ser solicitados pelo Preposto ou pelo Responsável Técnico da licitante vencedora.
- 15.4** Encaminhar, para liberação de pagamento, as faturas aprovadas da prestação de serviços.
- 15.5** Autorizar a CONCESSIONÁRIA a realizar as adaptações e reparos que forem necessários às instalações e equipamentos, observando a legislação vigente e as normas institucionais.
- 15.6** Permitir o livre acesso dos empregados da CONCESSIONÁRIA ao local de prestação dos serviços.
- 15.7** Analisar e aprovar, se de acordo, os cardápios elaborados pela CONCESSIONÁRIA, assim como as eventuais alterações que se fizerem necessárias, a qualquer tempo.
- 15.8** Fornecer relação atualizada de alunos a terem subsídio, proceder com a checagem dos quantitativos informados pela CONCESSIONÁRIA, através de planilhas de controle ou sistema próprio de controle a ser desenvolvido, e proceder com o pagamento à CONCESSIONÁRIA dos valores correspondentes ao subsídio.
- 15.9** Verificar a regularidade da CONCESSIONÁRIA junto ao Sistema Unificado de Cadastro de Fornecedores – SICAF, mediante consulta on-line, antes de cada pagamento.
- 15.10** Fixar em local visível na área da CANTINA/LANCHONETE, um endereço eletrônico para onde deverão ser encaminhadas reclamações e sugestões dos usuários dos serviços de alimentação.
- 15.11** Proceder às vistorias dos serviços por meio da Fiscalização de Contrato, anotando as ocorrências no Livro de Registro de Ocorrências, dando ciência ao preposto da CONCESSIONÁRIA e determinando sua imediata regularização.
- 15.12** Notificar, por escrito, à CEDENTE a ocorrência de eventuais imperfeições no curso da execução dos serviços, fixando prazo para sua correção.
- 15.13** Acompanhar e fiscalizar a execução da contratação, por meio de servidor especialmente designado pela CEDENTE, nos termos do art. 67 da Lei nº 8.666/93, exigindo seu fiel e total cumprimento.
- 15.14** Solicitar, a qualquer momento, a substituição de funcionário da CONCESSIONÁRIA que, a seu critério e devidamente justificado, for considerado inconveniente ou incompatível com o trabalho.
- 15.15** Não permitir que os empregados da CONCESSIONÁRIA executem tarefas em desacordo com as condições pré-estabelecidas.
- 15.16** Realizar periodicamente pesquisa junto à clientela da CANTINA/LANCHONETE, para avaliar o grau de satisfação dos mesmos, quanto à qualidade e o atendimento dos serviços, conforme o seguinte:



- a. A pesquisa seguirá o parâmetro demonstrado no presente Termo de Referência, podendo ser reformulada, cujo modelo será apresentado previamente à CONCESSIONÁRIA;
- b. A pesquisa será realizada em datas não conhecidas previamente pela CONCESSIONÁRIA e coordenada pela Fiscalização de Contratos;
- c. Em cada aplicação da pesquisa serão consultados aleatoriamente, no mínimo, 30 (trinta) usuários;
- d. O resultado da pesquisa indicará os pontos a serem melhorados e/ou modificados sendo:
- os resultados, por itens, serão considerados INSATISFATÓRIOS quando o somatório de “muito insatisfeito” e “insatisfeito” for igual ou superior a 50% (cinquenta por cento);
  - os resultados, por itens, serão considerados SATISFATÓRIOS quando o somatório de “muito satisfeito” e “satisfeito” for igual ou superior a 50% (cinquenta por cento).
- e. Quando o resultado for “neutro”, a Fiscalização de Contratos deverá SUGERIR ATENÇÃO, à empresa CONCESSIONÁRIA, pois o objetivo é atender aos usuários de forma satisfatória;
- f. Sempre que houver resultados “insatisfatórios”, a Fiscalização de Contratos deverá indicar à empresa CONCESSIONÁRIA os itens insatisfatórios e solicitar a imediata melhoria dos itens em questão.
- g. 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”;
- h. A pesquisa de satisfação será realizada conforme modelo abaixo:

<b>PESQUISA DE SATISFAÇÃO – LANCHONETE</b>					
<b>Julgue os seguintes aspectos da Lanchonete de acordo com a sua satisfação.</b>					
<b>Marque o número correspondente, sendo:</b>					
1 – Muito insatisfeito 2 – Insatisfeito 3 – Neutro 4 – Satisfeito 5– Muito satisfeito					
<b>PRODUTOS</b>	<b>1</b>	<b>2</b>	<b>3</b>	<b>4</b>	<b>5</b>
<b>Apresentação dos produtos</b>					
<b>Sabor dos produtos</b>					
<b>Qualidade dos lanches</b>					
<b>Qualidade das bebidas</b>					
<b>Cardápio / Opções</b>					
<b>AMBIENTE/SERVIÇO</b>					
<b>Apresentação dos funcionários</b>					
<b>Cordialidade dos funcionários</b>					
<b>Eficiência dos funcionários</b>					
<b>Higiene do ambiente</b>					
<b>Organização do atendimento</b>					
<b>Sugestões, Críticas e Elogios:</b>					



SERVIÇO PÚBLICO FEDERAL  
INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DE MINAS GERAIS  
COMISSÃO PERMANENTE DE LICITAÇÕES  
COORDENADORIA DE SUPRIMENTOS  
Av. Professor Mario Werneck, 2590 – Buritis – Belo Horizonte – MG – CEP: 30575-180  
Telefone: (31) 2513.5198 – Fax: (31) 2513.5203  
e-mail: cpl@ifmg.edu.br – sítio: [www.ifmg.edu.br](http://www.ifmg.edu.br)

### 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  
Concorrência n 03/2019**

Prezados Senhores,

Declaramos aceitos os termos da Concorrência n.º 03/2019, 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 global proposto: R\$ \_\_\_\_\_, (por extenso \_\_\_\_\_);

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



SERVIÇO PÚBLICO FEDERAL  
INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DE MINAS GERAIS  
COMISSÃO PERMANENTE DE LICITAÇÕES  
COORDENADORIA DE SUPRIMENTOS  
Av. Professor Mario Werneck, 2590 – Buritis – Belo Horizonte – MG – CEP: 30575-180  
Telefone: (31) 2513.5198 – Fax: (31) 2513.5203  
e-mail: cpl@ifmg.edu.br – sítio: [www.ifmg.edu.br](http://www.ifmg.edu.br)

**EDITAL DE CONCORRÊNCIA Nº 03/2019  
PROCESSO Nº 23717.000094/2019-64**

**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  
COMISSÃO PERMANENTE DE LICITAÇÕES  
COORDENADORIA DE SUPRIMENTOS  
Av. Professor Mario Werneck, 2590 – Buritis – Belo Horizonte – MG – CEP: 30575-180  
Telefone: (31) 2513.5198 – Fax: (31) 2513.5203  
e-mail: cpl@ifmg.edu.br – sítio: [www.ifmg.edu.br](http://www.ifmg.edu.br)

**EDITAL DE CONCORRÊNCIA Nº 03/2019**  
**PROCESSO Nº 23717.000094/2019-64**

**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)



SERVIÇO PÚBLICO FEDERAL  
 INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DE MINAS GERAIS  
 COMISSÃO PERMANENTE DE LICITAÇÕES  
 COORDENADORIA DE SUPRIMENTOS  
 Av. Professor Mario Werneck, 2590 – Buritis – Belo Horizonte – MG – CEP: 30575-180  
 Telefone: (31) 2513.5198 – Fax: (31) 2513.5203  
 e-mail: cpl@ifmg.edu.br – sítio: [www.ifmg.edu.br](http://www.ifmg.edu.br)

**EDITAL DE CONCORRÊNCIA Nº 03/2019**  
**PROCESSO Nº 23717.000094/2019-64**

**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  _____ ASSINATURA		DATA:  ____/____/____  CARIMBO DA FIRMA	



SERVIÇO PÚBLICO FEDERAL  
INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DE MINAS GERAIS  
COMISSÃO PERMANENTE DE LICITAÇÕES  
COORDENADORIA DE SUPRIMENTOS  
Av. Professor Mario Werneck, 2590 – Buritis – Belo Horizonte – MG – CEP: 30575-180  
Telefone: (31) 2513.5198 – Fax: (31) 2513.5203  
e-mail: [cpl@ifmg.edu.br](mailto:cpl@ifmg.edu.br) – sítio: [www.ifmg.edu.br](http://www.ifmg.edu.br)

**EDITAL DE CONCORRÊNCIA Nº 03/2019**  
**PROCESSO Nº 23717.000094/2019-64**

**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 03/2019.

(Local) \_\_\_\_\_, \_\_\_\_\_ de \_\_\_\_\_ de 2019.

\_\_\_\_\_  
Assinatura do Proponente  
Identidade



SERVIÇO PÚBLICO FEDERAL  
INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DE MINAS GERAIS  
COMISSÃO PERMANENTE DE LICITAÇÕES  
COORDENADORIA DE SUPRIMENTOS  
Av. Professor Mario Werneck, 2590 – Buritis – Belo Horizonte – MG – CEP: 30575-180  
Telefone: (31) 2513.5198 – Fax: (31) 2513.5203  
e-mail: cpl@ifmg.edu.br – sítio: [www.ifmg.edu.br](http://www.ifmg.edu.br)

**EDITAL DE CONCORRÊNCIA Nº 03/2019  
PROCESSO Nº 23717.000094/2019-64**

**ANEXO VIII**

**MINUTA DE CONTRATO**

**TERMO DE CONTRATO Nº xx/xxxx QUE ENTRE SI CELEBRAM O INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DE MINAS GERAIS, CAMPUS AVANÇADO IPATINGA E A EMPRESA XXXXXXXXXXXXXXXXXXXX**

Pelo presente instrumento, de um lado, o **INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DE MINAS GERAIS**, Autarquia Federal inscrita no CNPJ/MF sob o nº 10.626.898/0001-72, com Sede à Avenida Professor Mário Werneck, nº 2.590, Bairro Buritis, em Belo Horizonte, Estado de Minas Gerais, CEP nº 30.575-180, doravante denominado **CONCEDENTE** ou **IFMG**, neste ato representado por seu Reitor Professor Kléber Gonçalves Glória, brasileiro, casado, portador da Carteira de Identidade nº MG-3.698.675, órgão expedidor SSP/MG e do CPF nº 551.507.726-15, nomeado pelo Decreto de 16 de setembro de 2015, publicado no DOU de 17 de setembro de 2015, e, de outro lado a Empresa XXXXXXXXXXXXXXXXXXXX, inscrita no CNPJ/MF sob o nº xx.xxx.xxx/xxx-xx, estabelecida à Rua XXXXXXXXXXXXXXXXXXXX, nº xx, Bairro XXXXXXXXXXXXXXXXXXXX, em XXXXXXXXXXXXXXXXXXXX, Estado de XXXXXXXXXXXXXXXXXXXX, CEP nº XXXXXXXXXX, doravante denominado **CONCESSIONÁRIA**, neste ato, representada por seu sócio proprietário, o Senhor XXXXXXXXXXXXXXXXXXXX, nacionalidade **(adicionar nacionalidade)**, estado civil **(adicionar estado civil)**, portador da Carteira de Identidade nº XXXXXXXXXX, expedida pela XXXXXXXXXX e do CPF nº XXXXXXXXXX, tendo em vista o que consta na **Concorrência nº 03/2019, processada sob o nº 23717.000094/2019-64** e em observância às disposições da Lei nº 8.666, de 21 de junho de 1993, da Lei nº 10.520, de 17 de julho de 2002, do Decreto nº 2.271, de 7 de julho de 1997, do Decreto nº 7.892, de 23 de janeiro de 2013, da Instrução Normativa SEGES/MPDG nº 5, de 26 de maio de 2017 e da Portaria nº 409, de 21 de dezembro de 2016, resolvem celebrar o presente Termo de Contrato, mediante as cláusulas e condições a seguir enunciadas:

**1. CLÁUSULA PRIMEIRA – DO OBJETO**

1.1. O objeto do presente instrumento é a concessão de uso para fins comerciais no ramo de CANTINA/ LANCHONETE, que será prestado nas condições estabelecidas no Termo de Referência, anexos ao Edital.

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

1.3. Espaço físico aproximado de 85 m<sup>2</sup> de área pertencente ao IFMG *Campus* Avançado Ipatinga, situado à Rua Maria Silva, nº 125, Veneza, Ipatinga – MG, CEP 35164-261, composto por área de atendimento ao público e cozinha, destinado a instalação de



CANTINA/LANCHONETE/lanchonete em regime de concessão não onerosa de uso para fins comerciais.

## **2. CLÁUSULA SEGUNDA – DA VIGÊNCIA**

2.1. O prazo de vigência deste Termo de Contrato é aquele fixado no Edital, com início na data de **xx/xx/xxxx** e encerramento em **xx/xx/xxxx**, somente poderá ser prorrogado nos termos do artigo 57, parágrafo 1, da Lei n. 8.666, de 1993.

## **3. CLÁUSULA TERCEIRA – DO VALOR DO CONTRATO**

3.1. Não será cobrado aluguel do espaço para a concessão de uso.

## **4. CLÁUSULA QUARTA – DO PAGAMENTO DE TAXAS DE ENERGIA**

4.1. Não será cobrado valor mensal referente ao consumo de água e esgoto.

4.2. A CONCESSIONÁRIA deverá responsabilizar-se pela despesa com fornecimento de gás necessário para a execução do objeto.

4.3. O valor do consumo da energia elétrica será cobrado com base no consumo médio dos equipamentos instalados pela CONCESSIONÁRIA, por meio de Guia de Recolhimento da União a ser entregue todo mês pela Fiscalização de Contrato.

4.4. Para fins da tarifação da energia elétrica, é considerado como parte de responsabilidade da CONCESSIONÁRIA:

- a) Área da CANTINA/LANCHONETE (balcão, cozinha e circulação)
- b) Triagem/Despensa.

4.5. Para fins de tarifação da energia elétrica é considerada responsabilidade do IFMG:

- a) Salão da área de convivência.

## **5. CLÁUSULA QUINTA – REGIME DE EXECUÇÃO DOS SERVIÇOS E FISCALIZAÇÃO**

5.1. O regime de execução dos serviços a serem executados pela CONCESSIONÁRIA, os materiais que serão empregados e a fiscalização pela CONCEDENTE são aqueles previstos no Termo de Referência, anexo do Edital.

5.2 O Fiscal e Fiscal Substituto deste contrato serão indicados através de Portaria para desempenharem as atividades contidas no artigo 67 da Lei nº 8.666/93, com suas alterações posteriores.



5.3 Ao Fiscal do Contrato, incumbe dirimir dúvidas que surgirem no curso da execução do Contrato e, ainda, exercer, em toda a sua plenitude, a ação fiscalizadora de que trata a Lei nº 8.666/93, com suas alterações posteriores.

## **6. CLÁUSULA SEXTA - DO REPRESENTANTE DA CONCESSIONÁRIA**

6.1 Representará a CONCESSIONÁRIA, na execução do termo ajustado, como Preposto, **XXXXXXXXXXXXXXXXXXXX (escrever o nome do preposto)**, portador(a) do CPF nº **XXXXXXXXXXXXXX**.

## **7. CLÁUSULA SÉTIMA – DAS OBRIGAÇÕES DA CONCEDENTE E DA CONCESSIONÁRIA**

7.1. As obrigações da CONCEDENTE e da CONCESSIONÁRIA são aquelas previstas no Termo de Referência, anexo do Edital.

## **8. CLÁUSULA OITAVA – DAS SANÇÕES ADMINISTRATIVAS.**

8.1. As sanções relacionadas à execução do contrato são aquelas previstas no Termo de Referência, anexo do Edital.

## **9. CLÁUSULA NONA – DA RESCISÃO**

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

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

9.3. A CONCESSIONÁRIA reconhece os direitos da CONCEDENTE em caso de rescisão administrativa prevista no art. 77 da Lei nº 8.666, de 1993.

9.4. O termo de rescisão, sempre que possível, será precedido:

9.4.1. Balanço dos eventos contratuais já cumpridos ou parcialmente cumpridos;

9.4.2. Relação dos pagamentos já efetuados e ainda devidos;

9.4.3. Indenizações e multas.

## **10. CLÁUSULA DÉCIMA – DO RECEBIMENTO DO OBJETO**

10.1 A disciplina inerente ao recebimento do objeto é aquela prevista no Termo de Referência, anexo do Edital.

## **11. CLÁUSULA DÉCIMA PRIMEIRA – DAS ALTERAÇÕES**



SERVIÇO PÚBLICO FEDERAL  
INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DE MINAS GERAIS  
COMISSÃO PERMANENTE DE LICITAÇÕES  
COORDENADORIA DE SUPRIMENTOS  
Av. Professor Mario Werneck, 2590 – Buritis – Belo Horizonte – MG – CEP: 30575-180  
Telefone: (31) 2513.5198 – Fax: (31) 2513.5203  
e-mail: cpl@ifmg.edu.br – sítio: [www.ifmg.edu.br](http://www.ifmg.edu.br)

11.1. Eventuais alterações contratuais reger-se-ão pela disciplina do art. 65 da Lei nº 8.666, de 1993, bem como do ANEXO X da IN/SEGES/MPDG nº 05, de 2017.

11.2. A CONCESSIONÁRIA é obrigada a aceitar, nas mesmas condições contratuais, os acréscimos ou supressões que se fizerem necessários, até o limite de 25% (vinte e cinco por cento) do valor inicial atualizado do contrato.

11.3. As supressões resultantes de acordo celebrado entre as partes CONTRATANTES poderão exceder o limite de 25% (vinte e cinco por cento) do valor inicial atualizado do contrato.

## **12. CLÁUSULA DÉCIMA SEGUNDA – DOS CASOS OMISSOS**

12.1. Os casos omissos serão decididos pela CONCEDENTE, segundo as disposições contidas na Lei nº 8.666, de 1993, na Lei nº 10.520, de 2002 e demais normas federais aplicáveis e, subsidiariamente, segundo as disposições contidas na Lei nº 8.078, de 1990 – Código de Defesa do Consumidor – e normas e princípios gerais dos contratos.

## **13. CLÁUSULA DÉCIMA TERCEIRA – DA PUBLICAÇÃO**

13.1. Incumbirá à CONCEDENTE providenciar a publicação deste instrumento, no Diário Oficial da União, no prazo previsto na Lei nº 8.666, de 1993.

## **14. CLÁUSULA DÉCIMA QUARTA – DO FORO**

14.1. É eleito o Foro da Justiça Federal, Seção Judiciária de Belo Horizonte - MG, com exclusão de qualquer outro, por mais privilegiado que seja, para dirimir os litígios que decorrerem da execução deste Termo de Contrato que não possam ser compostos pela conciliação, conforme art. 55, §2º da Lei nº 8.666/93.

E, por estarem justos e contratados, foi lavrado o presente Termo de Contrato disponibilizado por meio eletrônico através do Sistema Eletrônico de Informação – SEI, conforme PORTARIA Nº 1151 DE 27 DE SETEMBRO DE 2017 do IFMG e respeitando o DECRETO Nº 8.539, DE 8 DE OUTUBRO DE 2015, o qual depois de lido e achado conforme, vai assinado pelas partes e por 2 (duas) testemunhas.



SERVIÇO PÚBLICO FEDERAL  
INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DE MINAS GERAIS  
COMISSÃO PERMANENTE DE LICITAÇÕES  
COORDENADORIA DE SUPRIMENTOS  
Av. Professor Mario Werneck, 2590 – Buritis – Belo Horizonte – MG – CEP: 30575-180  
Telefone: (31) 2513.5198 – Fax: (31) 2513.5203  
e-mail: cpl@ifmg.edu.br – sítio: [www.ifmg.edu.br](http://www.ifmg.edu.br)

**EDITAL DE CONCORRÊNCIA Nº 03/2019  
PROCESSO Nº 23717.000094/2019-64**

**ANEXO IX - CADASTRO DE USUÁRIO EXTERNO – SEI IFMG**

**CADASTRO DE USUÁRIO EXTERNO NO SISTEMA ELETRÔNICO DE  
INFORMAÇÕES - SEI-IFMG**

Nome completo e sem abreviaturas:	
Registro Geral (Identidade):	Órgão Expedidor:
CPF:	Telefones com DDD: ( )
Endereço eletrônico (e-mail):	

**DECLARAÇÃO DE CONCORDÂNCIA E VERACIDADE**

Declaro aceitar os termos e condições que regem o processo eletrônico, previstos no Decreto nº 8.539, de 8 de outubro de 2015, e demais normas aplicáveis, admitindo como válida a assinatura eletrônica na modalidade cadastrada (login e senha) e tendo como consequência a responsabilidade pelo uso indevido das ações efetuadas, as quais serão passíveis de apuração de responsabilidade civil, penal e administrativa.

Declaro, ainda, que são de minha exclusiva responsabilidade:

- I. O **sigilo da senha de acesso**, não sendo oponível, em qualquer hipótese, alegação de uso indevido;
- II. A **conformidade entre os dados informados** no formulário eletrônico de petição e os constantes do documento protocolizado, incluindo o preenchimento dos campos obrigatórios e a anexação dos documentos essenciais e complementares;
- III. A **confeção da petição e dos documentos digitais** em conformidade com os requisitos estabelecidos pelo sistema, no que se refere ao formato e ao tamanho dos arquivos transmitidos eletronicamente;
- IV. A **conservação dos originais em papel de documentos digitalizados** enviados por meio de petição eletrônico até que decaia o direito da Administração Pública de rever os atos praticados no processo, para que, caso solicitado, sejam apresentados ao Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia de Minas Gerais para qualquer tipo de conferência;
- V. A **verificação**, por meio do recibo eletrônico de protocolo, do recebimento dos documentos transmitidos eletronicamente;



- VI. A realização por meio eletrônico de todos os atos e comunicações processuais entre o Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia de Minas Gerais, o usuário ou a entidade porventura representada, não sendo admitidas intimação ou protocolização por meio diverso, exceto nas situações em que for tecnicamente inviável ou em caso de indisponibilidade do meio eletrônico cujo prolongamento cause danos relevante à celeridade do processo ou outra exceção prevista em instrumento normativo próprio;
- VII. A observância de que os atos processuais em meio eletrônico se consideram realizados no dia e na hora do recebimento pelo SEI-IFMG, considerando-se tempestivos os atos praticados até às 23 horas e 59 minutos e 59 segundos do último dia do prazo, considerado sempre o horário oficial de Brasília/DF, independente do fuso horário em que se encontre o usuário externo;
- VIII. A **consulta periódica ao SEI-IFMG** ou ao sistema por meio do qual efetivou o peticionamento eletrônico, a fim de verificar o recebimento de intimações, considerando-se realizadas na data em que efetuar sua consulta no sistema ou, não efetuada a consulta, quinze dias após a data de sua expedição;
- IX. As condições de sua rede de comunicação, o acesso a seu provedor de internet e a configuração do computador utilizado nas transmissões eletrônicas; e
- X. A **observância dos períodos de manutenção programada**, que serão realizadas, preferencialmente, no período da 0 hora dos sábados às 22 horas dos domingos ou da 0 hora às 6 horas nos demais dias da semana, ou qualquer outro tipo de indisponibilidade do sistema.

Para que este Cadastro aprovado, o usuário deverá deve apresentar ao Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia de Minas Gerais os seguintes documentos, juntamente com o presente Termo assinado (pode o presente Termo ser assinado com Certificado Digital e Assinatura digital), apresentando juntamente as cópias dos seguintes documentos:

- Comprovante de Residência;
- Registro Geral (Identidade) e CPF;
- Última alteração contratual;
- e/ou procuração com poderes legais de representação registrada em cartório.

Belo Horizonte, \_\_\_\_ de \_\_\_\_\_ de \_\_\_\_\_.

-----  
Nome Legível

Assinatura conforme documento com foto Apresentado