

**EDITAL DE CONCORRÊNCIA Nº 01/2017
PROCESSO Nº 23713.000110/2017-97**

O INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DE MINAS GERAIS – *CAMPUS* RIBEIRÃO DAS NEVES doravante denominado IFMG – *CAMPUS* RIBEIRÃO DAS NEVES, Autarquia Federal, sem fins lucrativos, inscrito no CNPJ/MF sob o nº. 10.626.896/0011-44, com sede à Rua Taiobeiras, nº. 169, Bairro Sevilha (2ª Seção), Ribeirão das Neves, CEP 33858-480, Estado de Minas Gerais, através da sua **COMISSÃO PERMANENTE DE LICITAÇÃO**, instituída pela Portaria nº 997 de 25 de agosto de 2016, torna público para conhecimento dos interessados que realizará licitação na modalidade **CONCORRÊNCIA**, tipo “**MAIOR LANCE**”, para a **CONCESSÃO ONEROSA DE ÁREA PARA FINS COMERCIAIS**, no ramo de CANTINA/LANCHONETE/RESTAURANTE, em espaço físico pertencente ao IFMG - *CAMPUS* RIBEIRÃO DAS NEVES, que será regida pela Lei n.º 8.666/93, de 21 de junho de 1993, com suas alterações posteriores, conforme condições, quantitativos e especificações estabelecidas neste Edital e seus anexos, cujos envelopes contendo documentação e propostas de preços deverão ser elaboradas mediante as seguintes condições:

I - DA ABERTURA

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

1.1.1 LOCAL: SETOR DE ADMINISTRAÇÃO DO IFMG- RIBEIRÃO DA NEVES

ENDEREÇO: Rua Taiobeiras, 169, Sevilha (2ª Seção), Ribeirão das Neves – Minas Gerais.

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

07/03/2018 (quarta-feira) até as 9 horas, protocolizados no local de abertura do processo.

1.1.3 DATA DE ABERTURA DOS ENVELOPES:

07/03/2018 (quarta-feira) até as 09h30 min;

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

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

- 13 Após o horário referido no sub item 1.1.2, a Comissão Permanente de Licitação do IFMG **NÃO** receberá nenhum outro documento, nem serão permitidos quaisquer adendos, acréscimos ou esclarecimentos referentes à documentação ou às propostas, salvo quando julgados necessários por esta COMISSÃO PERMANENTE DE LICITAÇÃO.
- 14 A não apresentação ou incorreção do documento hábil acarretará o não reconhecimento do representante na licitação, ficando o mesmo impedido de opinar no andamento do processo licitatório, embora não seja negado àquele o direito de participar da licitação e sanear ocorrência nas fases subsequentes.

II - DO FUNDAMENTO:

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

III - DO OBJETO

- 3.1 **O objeto desta Concorrência é a concessão onerosa de área com fins comerciais, para empresa especializada no ramo de Cantina/Lanchonete/Restaurante, em espaço físico pertencente ao IFMG - Campus Ribeirão das Neves, na cidade Ribeirão das Neves-MG, conforme condições e exigências impostas no presente Edital e seus Anexos.**
- 3.2 **A população do Campus é composta por 120 alunos nos cursos técnicos integrados (manhã e tarde), e 251 alunos nos cursos superiores (64 pela manhã e 187 à noite), sendo acrescida ano a ano com novas entradas de alunos. O quadro efetivo do Campus é composto por 70 servidores.**
- 3.3 A concessão de uso será onerosa, com o preço mínimo mensal estipulado em R\$ 1.203,46 (Hum mil, duzentos e três reais e quarenta e seis centavos), que deverá ser ajustado anualmente pelo IGPM/FGV e, na falta deste, pelo INPC (IBGE) ou outro índice substitutivo. Dentro do valor estipulado para concessão, está considerado o valor do consumo de energia elétrica, de água e ainda o pagamento das taxas de IPTU e TCR (taxa de coleta de resíduos) municipal, quando houver.
- 3.4 Objetos Específicos:
- I Oferecer cardápios diversificados, conforme relação de itens não exaustiva constante neste Anexo.
 - II Produzir e/ou comercializar alimentos isentos de riscos de enfermidades de origem alimentar de qualquer natureza.
- 3.5 O Objeto inclui o fornecimento de:

- I. Gêneros e produtos alimentícios e bebidas não alcoólicas;
 - II. Materiais de consumo em geral, utensílios, descartáveis, materiais de higiene e limpeza, entre outros, necessários para a perfeita execução dos serviços;
 - III. Mão-de-obra especializada, pessoal técnico, operacional e administrativo, capacitados e em número suficiente para desenvolver todas as atividades previstas, bem como, se for o caso, veículo para transporte dos alimentos até o local a ser atendido, compatível com a quantidade contratada, sendo observadas as normas vigentes de vigilância sanitária;
 - IV. Equipamentos, utensílios e mobiliários de cozinha e refeitório em quantidades adequadas e suficientes para o pleno funcionamento das atividades do Serviço de Cantina/Restaurante.
- 3.6 O Objeto desta prestação de serviço deverá atender às legislações pertinentes, suas alterações, e demais normas aplicáveis ao objeto:
- I. Ministério da Saúde. Secretaria de Vigilância Sanitária. Portaria 1.428, de 26/11/93. Regulamento Técnico sobre Inspeção Sanitária, Boas Práticas de Produção e/ou Prestação de Serviços e Padrão de Identidade e Qualidade na área de alimentos;
 - II. Ministério da Saúde. Agência Nacional de Vigilância Sanitária. Resolução RDC n. 275, de 21/10/02. Regulamento Técnico de Procedimentos Operacionais Padronizados aplicados aos estabelecimentos de Alimentos e a lista de Verificação das Boas Práticas de Fabricação em Estabelecimentos Produtores de Alimentos. Brasília, DF. DOU de 23/10/2002;
 - III. Ministério de Saúde. Agência Nacional de Vigilância Sanitária. Resolução RDC. 216, de 15 de setembro de 2004. Dispõe sobre regulamento Técnico de Boas Práticas para Serviços de Alimentação. Brasília, DF. DOU de 16/06/2004;
 - IV. Secretaria de Estado da Saúde. Centro de Vigilância Sanitária. Portaria CVS6, de 10/03/99. Regulamento Técnico sobre os Parâmetros e Critérios para o Controle Higiênico- sanitário em Estabelecimentos de Alimentos. São Paulo-SP. D.O.E de 12/03/1999.
- 3.6.1 O Objeto desta prestação de serviços deverá atender ainda, no que couber, as seguintes normas e legislações:
- I. Associação Brasileira de Normas Técnicas. NBR14701. Transporte de Produtos Alimentícios Refrigerados – Procedimentos e Critérios de Temperatura. Maio de 2001.3.

IV - DA HABILITAÇÃO: (ENVELOPE N° 01)

- 4.1 Na data, horário e local estabelecidos no preâmbulo deste Edital e seus Anexos, a Comissão Permanente de Licitação do IFMG dará início à fase de abertura do processo de licitação, procedendo-se ao recebimento dos envelopes de proposta de preços e documentação. A documentação deverá ser apresentada em envelope lacrado, contendo do lado externo o número da Concorrência e o número do CNPJ da Empresa participante, com os seguintes dizeres:
- (ENVELOPE N° 01)**
DOCUMENTAÇÃO PARA HABILITAÇÃO
CONCORRÊNCIA N° 01/2017
EMPRESA:
CNPJ N°:

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

4.2.1 Relativa à Habilitação Jurídica:

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

4.2.2 Relativa à Regularidade Fiscal:

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

4.2.3 Relativa à Qualificação Econômico-Financeira:

- 4.2.3.1** Balanço patrimonial e demonstrações contábeis tendo por base o balanço patrimonial (registrado na Junta Comercial) e as demonstrações contábeis do exercício social com validade vigente, já exigíveis e apresentados na forma da lei, que comprovem a boa situação financeira da licitante, vedada a sua substituição por balancetes ou balanços provisórios, podendo ser atualizados por índices oficiais quando encerrados há mais de 3 (três) meses da data de apresentação da proposta;
 - 42311** O licitante terá sua situação financeira avaliada, com

base na obtenção de índices de Liquidez Geral (LG), Solvência Geral (SG) e Liquidez Corrente (LC), maiores que um (> 1), resultantes da aplicação das seguintes fórmulas:

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

- a) **Declaração**, conforme parágrafo segundo do artigo 32 da Lei n.º 8.666/93, de que inexistente fato superveniente impeditivo da habilitação, conforme modelo constante do **Anexo IV** deste Edital;
- b) **Declaração** que não emprega menor, conforme disposto no inciso V do artigo 27 da Lei n.º 8.666/93, acrescido pela Lei 9.854 de 27 de outubro de 1999, em cumprimento ao estabelecido no Inciso XXXIII do Artigo 7º da Constituição Federal, conforme modelo constante do **Anexo V** deste Edital; e
- c) **Declaração** de Elaboração Independente de Proposta, conforme modelo do **Anexo VII** deste Edital, de acordo com a determinação da Instrução Normativa n.º 02/2008, de 30/04/2008, da Secretaria de Logística e Tecnologia da Informação do Ministério do Planejamento, Orçamento e Gestão.
- d) **Certidão Negativa de Débitos Trabalhistas (CNDT)**, expedida gratuita e eletronicamente, para comprovar a inexistência de débitos inadimplidos perante a Justiça do Trabalho, conforme Lei N.º 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 n.º. 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° 01/2017 , o qual está autorizado a requerer vistas de documentos e propostas, manifestar-se em nome da empresa, desistir de interpor recursos, rubricar documentos e assinar atas, a que tudo daremos por firme e valioso.	
Local e data	Assinatura do representante Legal da empresa
OBS.: Apor carimbo padronizado do CNPJ da empresa.	

- 4.7** Os documentos para habilitação poderão ser apresentados no original, cópias autenticadas ou cópias simples.
- 4.7.1** Se o licitante optar pela apresentação de cópias simples, deverá apresentar, também, no momento da abertura dos envelopes, os respectivos originais dos documentos para serem confrontados com as cópias simples, as quais serão autenticadas por membro da Comissão Permanente de Licitação. Após esta conferência e autenticação, os originais serão devolvidos ao licitante.
- 4.8** As microempresas e empresas de pequeno porte, por ocasião da participação em certames licitatórios, deverão apresentar toda a documentação exigida para efeito de comprovação de regularidade fiscal, mesmo que esta apresente alguma restrição.
- 4.8.1** **O licitante enquadrado como microempresa ou empresa de pequeno porte deverá apresentar uma declaração, para efeito de comprovação dos requisitos do art. 3º da LC nº 123/2006, para fazer jus aos benefícios previstos nessa lei.**
- 4.8.2** Havendo alguma restrição na comprovação da regularidade fiscal, será assegurado o prazo de **5 (cinco) dias úteis**, cujo tempo inicial corresponderá ao momento em que for lavrada a ata da sessão, prorrogáveis por igual período, a critério da Administração Pública, para a regularização da documentação, pagamento ou parcelamento do débito, e emissão de eventuais certidões negativas ou positivas com efeito de certidão negativa.
- 4.8.3** A não regularização da documentação, no prazo previsto no subitem anterior, implicará renúncia ao direito à contratação, sem prejuízo das sanções previstas neste edital, sendo facultado à Administração convocar os licitantes remanescentes, na ordem de classificação, para a assinatura do Contrato, ou revogar a licitação.
- 4.9** Documentos apresentados com a validade expirada acarretarão na inabilitação do licitante.
- 4.10** Sob pena de inabilitação, todos os documentos apresentados deverão estar em nome da licitante, com nº CNPJ e endereço respectivo:

- 4.10.1 se a licitante for a matriz, todos os documentos deverão estar em nome da matriz;
- 4.10.2 se a licitante for a filial, todos os documentos deverão estar em nome da filial;
- 4.10.3 não serão aceitos documentos cujas datas e caracteres estejam ilegíveis ou rasurados.

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

V - DA PROPOSTA: (ENVELOPE Nº 02)

5.1 A proposta deverá preencher os seguintes requisitos:

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

**PROPOSTA DE PREÇOS
CONCORRÊNCIA Nº 01/2017**

EMPRESA:

CNPJ Nº:

- 5.2 Ser datilografada ou impressa em papel timbrado da Empresa acompanhado do formulário do Anexo I, deste Edital, sem rasuras, emendas ou entrelinhas.
- 5.3 Consignar em moeda corrente nacional os preços unitários e total.
- 5.4 Declarar o prazo de validade da proposta, que não poderá ser inferior a 60 (sessenta) dias.
- 5.5 Preencher corretamente os dados constantes dos Anexos I e III deste Edital.
- 5.6 Uma vez aberta a proposta, não será admitido pedido de retificação de preços ou quaisquer outras condições oferecidas, incluindo-se alegações de erro de datilografia, digitação ou inversão de preços atribuídos aos itens cotados.

VI - DO JULGAMENTO

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

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

6.2. O julgamento será baseado no critério do "**Maior Lance Ofertado**" para a prestação dos serviços e na análise objetiva da proposta, levando-se em conta todas as exigências do Edital e seus Anexos.

6.3. Após análise da conformidade das propostas com o estabelecido neste Edital e seus Anexos, será declarada como mais vantajosa para a Administração a oferta a oferta de maior lance.

6.4. A COMISSÃO PERMANENTE DE LICITAÇÃO do IFMG poderá solicitar parecer técnico, de pessoas físicas ou jurídicas, estranhos a ela, para orientar-se na sua decisão.

6.5. Serão desclassificadas as propostas que:

- a) apresentarem falhas ou omissões relativas ao Edital e seus Anexos, relativas ao serviço licitado.
- b) apresentarem as propostas comerciais com valores inferiores ao estabelecido no subitem 14.1 deste Edital.
- 6.6.** As empresas licitantes serão classificadas em função de seus preços ajustados, sendo considerada vencedora da presente licitação a que apresentar o **“Maior Lance Ofertado”**, conforme indicado neste Edital e seus Anexos.
- 6.7.** Verificada igualdade de preços entre duas ou mais empresas licitantes, o desempate obedecerá ao disposto no art.3º parágrafo 2º, c/c art. 45 parágrafo 2º da Lei 8.666/93.
- 6.8.** No caso de todas as propostas serem desclassificadas, a Administração poderá, a seu exclusivo critério, fixar às licitantes habilitadas, o prazo de 08 (oito) dias úteis para apresentação de outras propostas escoimadas das causas que motivaram a desclassificação.

VII - DOS ESCLARECIMENTOS AO EDITAL

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

- 91** Será firmado um contrato para a concessão de uso do bem imóvel, para fins comerciais, visando a instalação de cantina/restaurante em área própria do IFMG – CAMPUS RIBEIRÃO DAS NEVES, nas condições previstas neste Edital e seus Anexos.
- 92** 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.
- 93** O contrato somente terá validade e eficácia depois de aprovado pela autoridade competente do IFMG – CAMPUS RIBEIRÃO DAS NEVES, 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.
- 94** 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.
- 95** 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.
- 96** 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.
- 97** 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.
- 98** Na ocorrência de rescisão por conveniência administrativa, a Contratada será regularmente notificada, na forma da lei.
- 99** A Concessionária se responsabilizará pela regularização fiscal do empreendimento do Restaurante/Lanchonete e responderá integralmente pelo cumprimento das obrigações fiscais perante o fisco Federal, Estadual, Municipal e outras obrigações legais. Deverá cadastrar-se e manter atualizado o cadastro e situação fiscal da empresa, junto ao Sistema de Cadastramento de Fornecedores do Governo Federal – SICAF, no prazo máximo de 30 dias após efetivação do Contrato.

X - DO PREÇO

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

XI - DO REAJUSTAMENTO E REVISÃO

- 11.1** Ao término da vigência contratual de 12(doze) meses e havendo prorrogação do Contrato, o valor mensal contratado será reajustado e corrigido anualmente de acordo com o IGPM (FGV)

e na falta deste pelo INPC (IBGE), ou, outro índice substitutivo.

- 11.2** O valor mensal contratado poderá ser reajustado anualmente, sempre que houver prorrogação contratual, nas mesmas condições especificadas no subitem anterior.

XII - DO PAGAMENTO

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

XIII - DO PRAZO DE EXECUÇÃO

- 13.1** O Contrato terá vigência de 12 (doze) meses, contados da data da sua publicação no Diário Oficial da União, podendo ser prorrogado, através de Termos Aditivos, quando conveniente para a Administração.

- 13.2** A prestação dos serviços vigorará a partir da data de assinatura do Contrato.

- 13.3** O prazo máximo estipulado para início das atividades é de 15(quinze) dias após a assinatura do Contrato.

XIV - DO VALOR DE REFERÊNCIA

- 14.1** O valor mínimo mensal estabelecido para a **concessão de uso** é de R\$ 1.203,46 (Hum mil, duzentos e três reais e quarenta e seis centavos), a ser pago pela CONTRATADA, o qual deverá ser ajustado anualmente pelo IGPM/FGV e na falta deste pelo INPC (IBGE), ou, outro índice substitutivo.

XV - DAS SANÇÕES ADMINISTRATIVAS

- 151** A recusa injusta do adjudicatário em assinar, aceitar ou retirar o Contrato ou instrumento equivalente no prazo de 05 (cinco) dias, após comunicação pela Diretoria de Administração e Planejamento do IFMG – Campus Ribeirão das Neves estará caracterizado o descumprimento total da obrigação assumida, sujeitando a empresa à perda do direito à contratação e às penalidades previstas nos art. 86 a 88 da Lei n.º: 8.666/93 com suas alterações posteriores, podendo ser convidadas a assiná-lo as demais licitantes, na ordem de classificação final e em igual prazo, mantendo-se as mesmas condições propostas pela primeira colocada, inclusive quanto ao preço.

- 152** Pela inexecução parcial ou total do Contrato, por erro ou atraso na execução dos serviços ou quaisquer outras irregularidades, o Contratante poderá, garantida a prévia defesa, aplicar à Contratada as seguintes sanções:

a) Advertência;

b) Multa de 20% (vinte por cento) calculada sobre o valor total do Contrato;

c) Suspensão temporária de participar em licitações públicas e impedimento de contratar com a Administração Pública por um prazo não superior a 02 (dois) anos;

d) Declaração de inidoneidade para licitar ou contratar com a Administração Pública, enquanto perdurarem os motivos determinantes da punição, ou, até que seja promovida a reabilitação perante a própria autoridade que aplicou a penalidade, que será concedida sempre que a Contratada ressarcir o Contratante pelos prejuízos resultantes e após decorrido o prazo da sanção aplicada com base na letra “c”;

e) Pelo atraso injustificado na execução dos serviços, ou, pelo descumprimento de notificações visando a regularização das falhas apontadas pelo Contratante, a Contratada sujeitar-se-á a multa de 1% (um por cento) ao dia, sobre o valor contratual, sem prejuízo das demais sanções.

153 A multa será aplicada sobre o valor do Contrato, e poderá ser cobrada judicialmente pela Contratante.

154 As penalidades aplicadas só poderão ser relevadas na hipótese de caso fortuito ou força maior, devidamente justificadas e comprovadas, a juízo da Administração.

XVI - DAS DISPOSIÇÕES FINAIS

161 O IFMG – *CAMPUS* RIBEIRÃO DAS NEVES poderá revogar no todo ou em parte a presente licitação por interesse público ou anulá-la por ilegalidade constatada por terceiros, situação que não gera obrigação de indenizar, ressalvado o disposto no Parágrafo Único do artigo 59 da Lei 8.666, de 21 de junho de 1993, com suas alterações posteriores.

162 É vedada a participação de qualquer licitante que possua vínculo familiar com agente público que preste serviço ou exerça cargo em comissão ou função de confiança no IFMG – *CAMPUS* RIBEIRÃO DAS NEVES.

163 Demais esclarecimentos relativos a essa licitação serão prestados pela Comissão PERMANENTE DE LICITAÇÃO DO IFMG no endereço e telefones contidos no preâmbulo do presente Edital e, ainda, no Sítio do IFMG: www.ifmg.edu.br.

XVII - DOS ANEXOS

17.1 São partes integrantes deste Edital os seguintes anexos:

ANEXO I PLANILHA DE COMPOSIÇÃO DO LANCE

ANEXO II MEMORIAL DESCRITIVO

ANEXO III MODELO DE CARTA PROPOSTA

ANEXO IV DECLARAÇÃO DE INEXISTENCIA DE FATO SUPERVENIENTE E IMPEDITIVO DE HABILITAÇÃO

ANEXO V DECLARAÇÃO DE QUE NÃO EMPREGA MENOR

ANEXO VI DADOS BANCÁRIOS DO FORNECEDOR

ANEXO VII MODELO DE DECLARAÇÃO DE CONHECIMENTO DE TODAS AS INFORMAÇÕES

ANEXO VIII MINUTA DE CONTRATO

XVIII - DO FORO

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

Ribeirão das Neves, 29 de janeiro de 2018.

Silvia Renata Fernandes
Administradora

**EDITAL DE CONCORRÊNCIA Nº 01/2017
PROCESSO Nº 23713.000110/2017-97**

ANEXO I – PLANILHA DE COMPOSIÇÃO DO LANCE

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

ANEXO II – MEMORIAL DESCRITIVO

1. Introdução

O presente Memorial Descritivo apresenta os condicionantes para a elaboração do Edital de CONCORRÊNCIA para, tipo MAIOR LANCE, para CONCESSÃO ONEROSA DE ÁREA PARA FINS COMERCIAIS, no ramo de CANTINA/LANCHONETE/RESTAURANTE, de espaço público, pertencente ao IFMG– Campus Ribeirão das Neves, composto por uma cantina com área edificada de 25,00 m², uma cozinha com área edificada de 58,00 m² e dois banheiros de 38,00m²; totalizando 121,00 m², com cobertura metálica e piso cerâmico, localizado à Rua Taiobeiras, 169, Sevilha (2ª Seção), Ribeirão das Neves - MG, CEP 33.858-480.

2. Objeto

- 2.1. O objeto desta Concorrência é a concessão de área para fins comerciais, para empresa especializada no ramo de Cantina/Lanchonete/Restaurante, em espaço físico pertencente ao IFMG - Campus Ribeirão das Neves, na cidade Ribeirão das Neves- MG, conforme condições e exigências impostas no presente Edital e seus Anexos.
- 2.2. A população do Campus Ribeirão das Neves é composta por 120 alunos nos cursos técnicos integrados (manhã e tarde), e 251 alunos nos cursos superiores (64 pela manhã e 187 à noite), sendo acrescida ano a ano com novas entradas de alunos. O quadro efetivo do Campus é composto por 70 servidores.
- 2.3. A concessão de uso será onerosa, com o preço mínimo mensal estipulado em R\$ 1.203,46 (Hum mil, duzentos e três reais e quarenta e seis centavos), que deverá ser ajustado anualmente pelo IGPM/FGV e na falta deste, pelo INPC (IBGE), ou, outro índice substitutivo. Dentro do valor estipulado para concessão, está considerado o valor do consumo de energia elétrica, de água e, ainda, o pagamento das taxas de IPTU e TCR (taxa de coleta de resíduos) municipal, quando houver.
- 2.4. Objetos Específicos:
 - I. Oferecer cardápios diversificados, conforme relação de itens não exaustiva constante neste Anexo.
 - II. Produzir e/ou comercializar alimentos isentos de riscos de enfermidades de origem alimentar de qualquer natureza.
- 2.5. O Objeto inclui o fornecimento de:
 - I. Gêneros e produtos alimentícios e bebidas não alcoólicas;
 - II. Materiais de consumo em geral, utensílios, descartáveis, materiais de higiene e limpeza, entre outros necessários para a perfeita execução dos serviços;

- III. Mão-de-obra especializada, pessoal técnico, operacional e administrativo, capacitados e em número suficiente para desenvolver todas as atividades previstas, bem como, se for o caso, veículo para transporte dos alimentos até o local a ser atendido, compatível com a quantidade contratada, sendo observadas as normas vigentes de vigilância sanitária;
- IV. Equipamentos, utensílios e mobiliários de cozinha e refeitório em quantidades adequadas e suficientes para o pleno funcionamento das atividades do serviço de cantina/restaurante;

2.6 O Objeto desta prestação de serviço deverá atender às legislações pertinentes, suas alterações, e demais normas aplicáveis ao objeto:

- I. Ministério da Saúde. Secretaria de Vigilância Sanitária. Portaria 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 CVS6, de 10/03/99. Regulamento Técnico sobre os Parâmetros e Critérios para o Controle Higiênico- sanitário em Estabelecimentos de Alimentos. São Paulo-SP. D.O.E de 12/03/1999;

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

- I. Associação Brasileira de Normas Técnicas. NBR14701. Transporte de Produtos Alimentícios Refrigerados – Procedimentos e Critérios de Temperatura. Maio de 2001.3.

3. Visita Técnica

3.1 A VISITA TÉCNICA é facultativa, podendo ser realizada até o último dia que antecede o processo licitatório, no IFMG - CAMPUS RIBEIRÃO DAS NEVES, na Rua Taiobeiras, 169, Sevilha (2ª Seção), Ribeirão das Neves - MG, CEP 33.858-480.

3.1.1. A VISITA TÉCNICA deverá ser agendada no IFMG – CAMPUS RIBEIRÃO DAS NEVES, com antecedência mínima de um dia útil, pelo telefone (31) 3627-2301, e realizada por representantes credenciados pelas empresas interessadas, visando informações sobre as condições que possam afetar os custos e o andamento dos serviços. A Visita Técnica tem, também, a finalidade de esclarecer dúvidas das empresas interessadas em participar do certame licitatório e para fins de conhecimento do local, de que trata o objeto da licitação;

- 3.1.2. A empresa licitante deverá ter pleno conhecimento dos requisitos, termos e condições do Edital e seus Anexos, bem como, do local onde serão executados os serviços objeto desta licitação, não podendo invocar desconhecimento como fator impeditivo da correta formulação das propostas;
- 3.1.3. Tendo em vista a faculdade da realização da vistoria, os licitantes não poderão alegar o desconhecimento das condições e grau de dificuldade existentes como justificativa para se eximirem das obrigações assumidas ou em favor de eventuais pretensões de acréscimos de preços, em decorrência da execução do objeto desta Concorrência.

4. Requisitos Gerais de Contratação

4.1. Responsabilidades da CONCESSIONÁRIA:

- 4.1.1. Responder exclusiva e integralmente pelos encargos tributários, fiscais, trabalhistas e patrimoniais pertinentes ao objeto da presente concessão de uso;
- 4.1.2. Não efetuar, sob qualquer motivo, a sub-concessão total ou parcial do imóvel, objeto do presente instrumento contratual;
- 4.1.3. Utilizar e cuidar do imóvel sob concessão de uso, bem como eventuais bens móveis ali instalados, estritamente para as atividades contratadas, como se seu próprio fosse, responsabilizando-se pelos danos que porventura der causa;
- 4.1.4. Responder por incêndio na área de concessão de uso, se não provar caso fortuito ou força maior, vício de construção ou origem criminal provocado por terceiros;
- 4.1.5. Responder integralmente por pequenos reparos na área do imóvel sob concessão (desentupimento de ralos, esgotos, pequenos reparos, etc.), exceto os desgastes por tempo ou uso normal, realizando imediatamente a reparação de danos causados por usuários sob sua responsabilidade, com consentimento da Diretoria de Administração e Planejamento do IFMG – Campus Ribeirão das Neves;
- 4.1.6. Pagar, mensalmente, até o 5º (quinto) dia útil do mês subsequente ao uso, o valor contratual avençado, inclusive as multas e penalizações, se aplicadas;
- 4.1.7. Restituir o imóvel, ao término do prazo de vigência contratual ou determinado findo prematuramente, na forma como o recebeu, salvo os desgastes normais da ação do tempo e uso;
- 4.1.8. Responsabilizar-se na forma da legislação vigente e cabível, quanto aos preços, qualidade e higiene dos produtos comercializados, assim como pela higienização das instalações, na forma exigida pela saúde pública;
- 4.1.9. Transportar e servir os alimentos em conformidade com as orientações da vigilância sanitária / saúde pública.
- 4.1.9.1. Destaca-se que a avaliação do espaço físico objeto desta concessão, no que se refere à estrutura de cozinha para confecção dos alimentos relacionados 4.3.2, é de responsabilidade da CONCESSIONÁRIA. Caso julgue não ser suficiente, os alimentos deverão ser confeccionados em local previamente

aprovado pela vigilância sanitária do município e transportados em recipientes recomendados pelo mesmo órgão.

- 4.1.10. Cumprir fielmente as cláusulas contratuais, os horários estipulados e as normas gerais de funcionamento avençadas no contrato;
- 4.1.11. Oferecer cardápio com o mínimo de variedades sugeridas no Item 4.3 deste Memorial Descritivo, estando as alterações sujeitas ao aceite da Diretoria de Administração e Planejamento do IFMG – Campus Ribeirão das Neves;
- 4.1.12. Não incluir, nos serviços oferecidos qualquer comercialização, onerosa ou gratuita, de cigarros, bebidas alcoólicas e quaisquer outros itens que infrinjam a legislação vigente;
- 4.1.13. Cumprir a determinação do inciso V, do artigo 27 da Lei 8.666/93, nos termos do inciso XXXIII do artigo 7º da Constituição Federal que disciplina o trabalho do menor, sendo de sua exclusiva responsabilidade as implicações penais cabíveis, em caso de descumprimento, além de implicar na rescisão contratual, conforme prevê o inciso XVIII, do artigo 78 da Lei 8.666/93;
- 4.1.14. Não empregar, sob qualquer regime ou alegação, pessoas que mantenham vínculos empregatícios com a CONCEDENTE.
- 4.1.15. Cumprir com todas as normas de Segurança do Trabalho na forma da legislação pertinente;
- 4.1.16. Manter os empregados devidamente registrados em Carteira de Trabalho e com Carteira de Saúde atualizada, responsabilizando-se por todos os salários, impostos, taxas, encargos sociais e trabalhistas, e quaisquer outras exigências legais ou regulamentares que venham a incidir sobre a atividade;
- 4.1.17. Apresentar Manual de Boas Práticas, de acordo com a legislação exigida pela Agência Nacional de Vigilância Sanitária – ANVISA, assim que iniciar as suas atividades.
- 4.1.18. Garantir o funcionamento conforme as seguintes condições:
 - a) O horário de funcionamento da cantina será de 07h às 22h, de segunda a sexta-feira, ininterruptamente. O horário poderá ser alterado em caso de necessidade, após acordo entre a Diretoria de Administração e Planejamento do IFMG Campus Ribeirão das Neves e a CONCESSIONÁRIA;
 - b) Haverá funcionamento nos finais de semana e feriados, em caso de cursos e eventos promovidos pela CONCEDENTE, devendo a Diretoria de Administração e Planejamento do IFMG – Campus Ribeirão das Neves comunicar à CONCESSIONÁRIA com antecedência mínima de 03 (três) dias úteis;
 - c) Durante o período de recesso escolar (férias ou outro tipo de paralisação das atividades da Instituição), será obrigatório o funcionamento da cantina/lanchonete, podendo haver redução do horário de funcionamento, em acordo com a Diretoria de Administração e Planejamento do IFMG –

Campus Ribeirão das Neves;

- d) Nos períodos de recesso escolar previstos em calendário acadêmico de 15(quinze) ou mais dias corridos, será devido o pagamento do percentual de 50% do valor total da concessão devida estipulada no presente termo no mês de ocorrência do recesso;
- e) Qualquer alteração no horário de funcionamento ou no cardápio mínimo, somente será admitida com prévia autorização da Diretoria de Administração e Planejamento do IFMG – Campus Ribeirão das Neves, sendo que a CONCESSIONÁRIA, sempre que necessário ou exigido, deverá cumprir com as solicitações feitas pela CONCEDENTE;
- f) O número mínimo de funcionários exigido será de 02 (dois), em cada período de trabalho, sendo permitida a redução somente em casos excepcionais, justificados e aceitos pela Diretoria de Administração e Planejamento do IFMG – Campus Ribeirão das Neves;
- g) A CONCESSIONÁRIA deverá manter atendimento exclusivo no caixa, não permitindo o manuseio concomitante de dinheiro e alimentos;
- h) Os manipuladores que apresentarem lesões cutâneas devem ser afastados da área de manipulação de alimentos;
- i) Manter o padrão de qualidade dos alimentos e atendimento pessoal, desde o primeiro até o último dia de vigência do contrato.

4.1.19. Garantir as seguintes condições relacionadas aos preços:

- a) Os preços por item do cardápio mínimo sugeridos para a cantina/lanchonete, bem como dos itens ofertados e propostos não poderão ser superiores aos praticados no mercado da cidade onde será instalada a cantina/lanchonete/restaurante, objeto da concessão de uso;
- b) A tabela de preços praticados deverá ser exposta para os usuários, sendo que a Diretoria de Administração e Planejamento do IFMG – Campus Ribeirão das Neves poderá, a qualquer época, solicitar a redução dos preços se verificada incompatibilidade com os praticados no mercado regional;
- c) O valor das refeições e lanches será pago diretamente pelo cliente à CONCESSIONÁRIA, não tendo a CEDENTE qualquer participação ou responsabilidade pelo pagamento;
- d) A CONCESSIONÁRIA poderá disponibilizar aos clientes a possibilidade de pagamento com cartão de crédito e débito.

4.1.20. Garantir as seguintes condições relacionadas à infraestrutura:

- a) Garantir a instalação de equipamentos, como mesas e cadeiras, necessários à ocupação confortável do espaço físico da cantina e da área de refeitório, em quantidade suficiente para proporcionar um bom atendimento, e de máquinas e utensílios necessários à adequada prestação de serviços;

- b) Fornecer lixeiras com tampa móvel e sacos plásticos no interior, para toda área de concessão, de acordo com as normas de coleta seletiva, assim como na área externa próximo à entrada da cantina;
- c) Disponibilizar, no mínimo, dois recipientes com álcool em gel na entrada da cantina para higienização;
- d) A CONCESSIONÁRIA deverá promover o conserto de móveis, equipamentos e instalações da CONCEDENTE que estiverem danificados antes do término do contrato. Na ocorrência de perda, extravio ou dano irreparável, a CONCEDENTE deverá providenciar a reposição do bem ao patrimônio público, antes do término do contrato;
- e) Qualquer alteração, ampliação ou benfeitorias que impliquem em obras ou modificações do espaço físico objeto da concessão, somente poderão ser executadas após a aprovação da Diretoria Geral do *Campus* Ribeirão das Neves, ficando incorporadas ao imóvel, sem que assista à empresa o direito de indenização sob qualquer título.

4.1.21. Limpeza e Controle de Pragas e Roedores

- a) Realizar a limpeza diária e total de toda área destinada à cantina e refeitório, com o uso de materiais de limpeza adequados, tais como: produto com poder bactericida, ação fungicida e propriedade vermícida, de forma a se obter ampla higienização do ambiente, equipamentos e utensílios de cozinha, bem como das mãos dos empregados que manipulem alimentos;
- b) O material de limpeza e a retirada do lixo são de responsabilidades da CONCESSIONÁRIA.
- c) Acondicionar e retirar diariamente o lixo relacionado à prestação de serviço;
- d) As empresas responsáveis pelos serviços de desratização e dedetização deverão: apresentar alvará de funcionamento expedido pelo Centro de Vigilância Sanitária e comprovar o seu registro em um dos Conselhos Regionais: CREA, CRB, CRMV, CRF, CRQ, ETC, como apresentar informações seguras sobre o uso dos inseticidas utilizados, especialmente, quanto à toxicidade dos produtos utilizados nesses serviços e o tempo necessário de ausência do local.
- e) A CONCESSIONÁRIA ficará responsável pela preparação do local a ser dedetizado e desratizado, providenciando-se a retirada de todos os alimentos e utensílios do local onde será realizado o serviço.

4.1.22. Informações gerais para o fornecimento de lanches e refeições:

- a) A população geral do Campus é composta por, aproximadamente, 371 estudantes e 70 servidores;

- a.1. A indicação desse quantitativo não constitui qualquer compromisso presente ou futuro por parte do *Campus* Ribeirão das Neves, que não poderá ser responsabilizado por variações na quantidade de lanches/refeições a serem servidos pela licitante vencedora;
- a.2. O Campus disponibiliza espaço com duas estufas para aquecimento de marmita.
- b) As refeições (almoço) deverão ser servidas no horário das 11h30min às 14h;
- c) A CESSIONÁRIA deverá substituir, no todo ou em parte, os alimentos constantes do cardápio considerados pelo(a) Fiscal do Contrato como sem condições de consumo, conforme pesquisa de satisfação realizada;
- d) Os itens que não tiverem aceitação por parte dos usuários poderão ser substituídos, desde que seja comprovado o baixo nível de saída destes produtos, e que, a inclusão de outras variedades de itens não previstas no cardápio dependerá da anuência expressa da Diretoria de Administração e Planejamento do IFMG – Campus Ribeirão das Neves, após acordo do preço a ser cobrado dos usuários, que não poderá ser superior ao praticado no mercado local;
- e) A reposição das preparações expostas para consumo da cantina deverá ser feita de forma imediata de modo que o cardápio mínimo seja sempre obedecido;
- f) A empresa vencedora deverá manter supervisão dos serviços ora contratados, através de um(a) nutricionista, de forma a assegurar o fiel cumprimento do Instrumento Contratual e das orientações do IFMG- *Campus* Ribeirão das Neves;
- g) O serviço de Cantina deverá colocar à disposição dos usuários, gratuitamente, em quantidades adequadas e em recipientes apropriados, os seguintes materiais:
- guardanapo de papel;
 - sal (sachê);
 - açúcar (sachê);
 - adoçante (sachê);
 - palito de dente (embalagem individual);
 - canudo (embalagem individual);
 - pás para misturar bebidas;
 - pimenta e molhos diversos;
 - ketchup (sachê);
 - mostarda (sachê); e
 - maionese (sachê).

4.2 Responsabilidades da CONCEDENTE:

- 4.2.1. Aprovar a relação de produtos a serem comercializados e solicitar modificações na relação, quando necessário;

- 4.2.2. Conferir, por meio do setor de Patrimônio da Diretoria de Administração e Planejamento do IFMG– Campus Ribeirão das Neves, ao iniciar a prestação de serviços, a existência de bens patrimoniais que possam vir a ser disponibilizados na concessão, conferindo, também, as suas condições de uso e de funcionamento;
- 4.2.3. Exercer, por meio da Diretoria de Administração e Planejamento do IFMG– Campus Ribeirão das Neves, a fiscalização sobre todos os serviços objeto da concessão;
- 4.2.4. Realizar, periodicamente, pesquisa junto à clientela da cantina/lanchonete, para avaliar o grau de satisfação dos produtos, quanto à qualidade e o atendimento dos serviços, conforme o seguinte:
- a) A pesquisa seguirá o parâmetro demonstrado no presente Memorial Descritivo, podendo ser reformulada, sendo que o modelo será apresentado previamente à empresa.
 - b) A pesquisa será realizada em datas não conhecidas previamente pela CONCESSIONÁRIA e coordenada pela Comissão Gestora do contrato, a ser nomeada pelo Diretor-Geral;
 - c) Em cada aplicação da pesquisa serão consultados, aleatoriamente, no mínimo, 50 (cinquenta) 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 Comissão Gestora deverá **SUGERIR ATENÇÃO**, à empresa CONCESSIONÁRIA, pois o objetivo é atender aos usuários de forma satisfatória.
 - f) Sempre que houver resultados “insatisfatórios”, a Comissão Gestora 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:

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

- 4.2.5. Assinar, finda a concessão de uso, termo declarando que recebeu o imóvel limpo, desimpedido, isentando, assim, a CONCESSIONÁRIA de quaisquer débitos ou obrigações;
- 4.2.6. As guias de recolhimento (GRU) serão fornecidas e instruídas pelo IFMG–CAMPUS RIBEIRÃO DAS NEVES, necessárias ao pagamento feito pela Concessionária;
- 4.2.7. A contratação decorrente deste instrumento não envolverá recurso público, não necessitando, para tanto, de previsão orçamentária.

4.3. A CONCESSIONÁRIA deverá atender os seguintes cardápios mínimos:

4.3.1. CARDÁPIO MÍNIMO PARA A LANCHONETE-CANTINA DO CAMPUS RIBEIRÃO DAS NEVES:

- 1 Água mineral, copo 200ml, sem gás;
- 2 Água mineral, garrafa 500 ml, sem gás;
- 3 Café com leite, copo de 200 ml;
- 4 Café com leite, copo de 300 ml;
4. Cafezinho (para ser adoçado no balcão);
5. Salgados assados, não inferior a140g– no mínimo 3 variedades do produto (tipo de salgado) - opções de recheios: presunto e queijo, queijo com milho, frango e carne;
6. Salgados fritos, não inferior a140g – no mínimo 3 variedades do produto (tipo de salgado) - opções de recheios: presunto e queijo, frango, queijo com milho e carne;
7. Hambúrguer;
8. Leite (frio e quente), 200ml;
9. Leite (frio e quente), 300ml;
10. Leite com chocolate, 200ml;
11. Leite com chocolate, 300ml;
12. Mini-pizza com pelos menos duas opções de recheio, sendo que uma opção não leve carne (marguerita, tomate seco ou quatro queijos);
13. Misto quente;
14. Pão de queijo, não inferior a 80g;
15. Pão francês 50g, com manteiga;
16. Pão francês 50 g, c/ queijo quente;
17. Frutas frescas (pera, maçã, laranja e banana);
18. Refresco, nas opções 200 e/ou 300 ml;
19. Refrigerante garrafa ou lata, pelo menos três tipos;
20. Refrigerante garrafa ou lata diet, pelo menos três tipos;
21. Suco embalado diversos sabores (caixinha, latas e garrafas) – comum, light e diet;
22. Suco de polpa de fruta ou sucos naturais não industrializados (pelo menos três sabores);
23. Iogurte natural e com sabor, integral e light.

4.3.2. RELAÇÃO MÍNIMA DE ALIMENTOS PARA O CARDÁPIO DO RESTAURANTE TIPO “SELF-SERVICE” COM BALANÇA - CANTINA DO CAMPUS RIBEIRÃO DAS NEVES

DEVERÃO SER SERVIDOS TODOS OS DIAS

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

1. Salada simples de alface e tomate;
2. Dois (2) tipos de vegetais do grupo “A” folhosos (acelga, agrião, almeirão, rúcula, repolho, couve, brócolis, couve flor, etc.); ou 2 tipos de vegetais cozidos do grupo “B” ou “C” leguminosas e tubérculos (abobrinha, beterraba, cenoura, chuchu, aipim, batata, batata- baroa, cará, inhame, mandioca);
3. Um (1) tipo de salada composta (mais de três componentes, com ou sem maionese: salpicão, salada russa, etc.).

II) MOLHOS (no mínimo duas opções)

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

III) ACOMPANHAMENTOS QUENTES (composição mínima exigida)

1. Arroz branco (longo fino tipo 1 e/ou Arroz integral);
2. Feijão simples (roxinho, preto, jalo, etc) ou Feijão especial (tropeiro ou tutu, alternadamente).

IV) GUARNIÇÕES (no mínimo 2 opções)

1. farofa (variada);
2. purês (de batata, abóbora etc.);
3. batatas e mandiocas fritas, assadas ou cozidas;
4. banana da terra (frita, assada ou à milanesa frita);
5. suflês (de queijo, de cenoura etc.);
6. tortas (de frango, de palmito, de camarão etc.);
7. bolinhos (de carne, de queijo, de camarão etc.);
8. massas variadas: Lasanha, nhoque, panquecas, rondede, canelone, macarrão de formatos diversos com molhos à bolonhesa, quatro queijos, ao sugo, entre outros e.

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

1. Um (1) prato de carne bovina (sem osso) de 1ª qualidade em preparações diversas (120 g per capita) alternadamente, com cortes de filé-mignon, contrafilé, alcatra, patinho, coxão mole, coxão duro ou lagarto;
2. Um (1) prato de frango de 1ª qualidade, alternadamente, em preparações diversas, (120 g per capita) apenas com cortes de coxa e sobre coxa desossada, peito ou filé;
3. Um (1) prato de peixe de 1ª qualidade, alternadamente, em preparações diversas (120 g per capita) com cortes de filé ou posta);
4. Um (1) prato de carne suína de 1ª qualidade, alternadamente, em preparações diversas (120g per capita) tais como pernil, lombo ou bisteca e costelinha.

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

1. doces elaborados (pavê, tortas, pudim, mousses etc.);
2. saladas de frutas;
3. frutas frescas;
4. doces simples (leite, mamão verde, banana, abóbora com coco, etc.);
5. gelatina;
6. sorvetes.

QUADRO DE CLASSIFICAÇÃO DE ALIMENTOS PARA ORIENTAÇÃO

VEGETAIS “A”

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

VEGETAIS “B”

Abóbora ou jerimum, beterraba, cenoura, chuchu, ervilha-verde, nabo, quiabo, vagem.

VEGETAIS “C”

Aipim, batata, batata-baroa, cará, inhame, mandioca, milho verde.

FRUTAS

Abacaxi, cajá, caju, carambola, goiaba, laranja, lima, limão, maracujá, melancia, melão, morango, pêssego, tangerina, ameixa, amora, banana, caqui, cereja, damasco, figo, framboesa, fruta do conde, graviola, maçã, mamão, manga, nêspera, pera, uva.

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

PRATO FEITO

Deverá existir, como opção, um prato feito (PF), a ser servido pela CONCESSIONÁRIA, baseado em orientações nutricionais, a preço único mais acessível. O valor do PF deverá ser apresentado e aprovado pela Diretoria de Administração e Planejamento do IFMG– Campus Ribeirão das Neves.

- 4.4. A Diretoria de Administração e Planejamento do IFMG– Campus Ribeirão das Neves poderá nomear uma comissão, com representação paritária (docente, técnico-administrativo e

discente) para fiscalização do contrato.

- 4.5. Os cardápios devem ser compostos de receitas padronizadas confeccionadas e balanceadas devendo ser elaborados e assinados pelo (a) responsável técnico (a) nutricionista da CONTRATADA.

5. **Justificativa**

- 5.1. A contratação objeto deste Edital tem como um de seus fundamentos a necessidade de atender aos usuários do Campus Ribeirão das Neves (servidores, alunos, terceirizados e público flutuante, advindo dos diversos eventos realizados no *Campus*), como alternativa de realizarem as suas refeições e lanches sem se deslocarem, proporcionando maior comodidade, segurança e economia de tempo;
- 5.2. Entende-se, ainda, que essa medida venha a contribuir para o fortalecimento da inclusão social e democratização do ensino, favorecendo a permanência, na Escola, dos alunos matriculados e, conseqüentemente, a conclusão do curso de seu interesse, assegurando-lhes os meios necessários ao pleno desempenho acadêmico, dentre eles a alimentação;
- 5.3. A profissionalização dos serviços, com a terceirização dessa atividade meio, associada à redução de custos, contribui para o ganho de maior eficiência e melhor qualidade, proporcionando ao Instituto foco em seu principal objetivo, o ensino.

**EDITAL DE CONCORRÊNCIA Nº 01/2017
PROCESSO Nº 23713.000110/2017-97**

**ANEXO III
MODELO DE CARTA PROPOSTA**

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

CARTA PROPOSTA

Local, ____/____/____.

**À Comissão Permanente de Licitação
Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia de Minas Gerais
- Campus Ribeirão das Neves
Concorrência n 01/2017**

Prezados Senhores,

Declaramos aceitos os termos da Concorrência n.º 01/2017, tomamos conhecimento e concordamos com todas as exigências do Edital e seus Anexos e inteiramos de todas as informações técnicas, inclusive, sobre espaço físico e condições para a execução do Contrato, caso sejamos vencedores deste certame e, portanto, propomos:

a) Valor mensal proposto para o aluguel: R\$ _____, (por extenso _____);
(mínimo mensal estipulado: R\$ 1.203,46)

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

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

Representante Legal:

Atenciosamente,

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

**EDITAL DE CONCORRÊNCIA Nº 01/2017
PROCESSO Nº 23713.000110/2017-97**

**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 2017

(a) _____

Nome e assinatura do Declarante

CPF nº: _____

CI nº: _____

**EDITAL DE CONCORRÊNCIA Nº 01/2017
PROCESSO Nº 23713.000110/2017-97**

**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)

EDITAL DE CONCORRÊNCIA Nº 01/2017
PROCESSO Nº 23713.000110/2017-97

ANEXO VI

Dados do Fornecedor:

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

**EDITAL DE CONCORRÊNCIA Nº 01/2017
PROCESSO Nº 23713.000110/2017-97**

ANEXO VII

MODELO DE DECLARAÇÃO DE CONHECIMENTO DE TODAS AS INFORMAÇÕES

Declaro que no atendimento ao prescrito no inciso III do Art. 30 da Lei 8.666/93, tomei conhecimento de todas as informações e das condições para o cumprimento das obrigações objeto da Concorrência nº 01/2017.

(Local) _____ de _____ de 2017.

Assinatura do Proponente
Identidade

**EDITAL DE CONCORRÊNCIA Nº 01/2017
PROCESSO Nº 23713.000110/2017-97**

ANEXO VIII

**MINUTA DE CONTRATO
CONTRATO Nº ____/201__**

**TERMO DE CONTRATO QUE ENTRE SI
CELEBRAM O INSTITUTO FEDERAL DE
EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DE MINAS
GERAIS – CAMPUS RIBEIRÃO DAS NEVES E _____**

Pelo presente instrumento, de um lado, o **INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DE MINAS GERAIS– CAMPUS RIBEIRÃO DAS NEVES** doravante denominado **IFMG – CAMPUS RIBEIRÃO DAS NEVES**, Autarquia Federal, sem fins lucrativos, inscrito no CNPJ/MF sob o nº. 10.626.896/0011-44, com sede à Rua Taiobeiras, nº. 169, Bairro Sevilha (2ª Seção), Ribeirão das Neves, CEP 33858-480, Estado de Minas Gerais, CEP nº 33.858-480, doravante denominado **CONTRATANTE** ou **IFMG**, neste ato representado por seu Diretor Geral Charles Martins Diniz, brasileiro, casado, portador da Carteira de Identidade nº MG-5.901.260, expedida pela SSP/MG e do CPF nº 007.501.246-44, residente e domiciliado à Rua Samuel Pereira Guimarães, nº 76, São Conrado, em Bambuí, Estado de Minas Gerais, CEP 38900-000, nomeado pela Portaria nº 1.513, de 05 de novembro de 2015, publicada no DOU de 06 de novembro de 2015, Seção 2, pag.22; e, de outro lado, _____, inscrita no CNPJ/MF sob o nº _____, estabelecida à Rua nº _____, Bairro _____ em Estado de _____, CEP nº _____, neste ato representada por seu sócio proprietário, o Senhor _____, nacionalidade, estado civil, portador da Carteira de Identidade nº _____, expedida pela _____ e do CPF nº _____, residente e domiciliado à _____, nº _____, Bairro _____, em _____, Estado de _____, CEP nº _____, doravante designada **CONTRATADA**, celebram o presente Contrato, mediante as Cláusulas e condições seguintes:

CLÁUSULA I – DO FUNDAMENTO

Fundamenta-se o presente Contrato na Lei nº 8.666/93, com suas alterações posteriores; no Edital de Concorrência nº 01/2017 – IFMG – *CAMPUS* RIBEIRÃO DAS NEVES, processado sob o nº _____, e demais normas aplicáveis à matéria.

CLÁUSULA II - DO OBJETO

2.1. O objeto do presente Contrato é a **concessão onerosa de área para fins comerciais, para empresa especializada no ramo de Cantina/Restaurante, em espaço físico pertencente ao IFMG - Campus Ribeirão das Neves, na cidade Ribeirão das Neves -MG,**

conforme condições e exigências impostas no Edital de Concorrência nº 01/2017 e seus Anexos.

22. Este Termo de Contrato vincula-se ao Edital de Concorrência nº 01/2017 e seus Anexos e à proposta vencedora, independentemente de transcrição.

23. 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.

24. 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;

25. 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;

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

I. Associação Brasileira de Normas Técnicas. NBR 14701. Transporte de Produtos Alimentícios Refrigerados – Procedimentos e Critérios de Temperatura. Maio de 2001.

CLÁUSULA III – DOS DOCUMENTOS QUE INTEGRAM E VINCULAM ESTE CONTRATO

São partes integrantes deste Instrumento, vinculando-o plenamente:

- I. A Concorrência nº 01/2017 - IFMG – *CAMPUS* RIBEIRÃO DAS NEVES e seus Anexos;
- II. Todos os elementos apresentados pela **CONCESSIONÁRIA**, independentemente de transcrição, que tenham servido de base à licitação;
- III. As correspondências trocadas entre o **CONCEDENTE** e a **CONCESSIONÁRIA** sobre o objeto da licitação, bem como os demais elementos e instruções contidas no supracitado processo.

CLÁUSULA IV – DA VIGÊNCIA

4.1. O presente Contrato terá vigência pelo período de 12 (doze) meses, contados da data de sua publicação no Diário Oficial da União, podendo ser prorrogado através de Termos Aditivos, apenas nos casos previstos no Art. 57 da Lei 8666/93 e quando conveniente para a Administração do IFMG – Campus Ribeirão das Neves.

4.2. A prestação dos serviços vigorará a partir da data de assinatura do Contrato.

4.3. O prazo máximo estipulado para início das atividades é de 15(quinze) dias após a assinatura do Contrato.

4.4. A **CONCESSIONÁRIA** não tem direito subjetivo à prorrogação contratual.

CLÁUSULA V – DO PREÇO E DO REAJUSTAMENTO

5.1. Pelo uso do espaço físico do IFMG – Campus Ribeirão das Neves, onde estão localizadas as dependências da Cantina/Restaurante/Lanchonete; a **CONCESSIONÁRIA** pagará ao **IFMG** o valor mensal de R\$ 1.203,46 (Hum mil, duzentos e três reais e quarenta e seis centavos). Dentro do valor estipulado para concessão, está considerado o valor do consumo de energia elétrica, de água e ainda o pagamento das taxas de IPTU e TCR (taxa de coleta de resíduos) municipal, quando houver.

5.2. No caso de prorrogações, o valor deverá ser reajustado e corrigido anualmente de acordo com a variação do IGP-M/FGV e na falta deste pelo INPC (IBGE), ou outro índice substitutivo.

CLÁUSULA VI – DA ALTERAÇÃO CONTRATUAL

O Contrato poderá ser alterado mediante Termos Aditivos, por decisão do Diretor Geral do Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia de Minas Gerais – *Campus* Ribeirão das Neves, nas hipóteses previstas no art. 65, da nº Lei 8.666/93, com suas alterações posteriores.

CLÁUSULA VII – DO PAGAMENTO

7.1. A **CONCESSIONÁRIA** efetuará mensalmente o recolhimento do valor correspondente à concessão de uso por meio de Conta Única da União até o 5º (quinto) dia útil do mês subsequente ao uso.

7.2. As guias de recolhimento serão fornecidas e instruídas pelo IFMG – CAMPUS RIBEIRÃO DAS NEVES.

CLÁUSULA VIII – DAS OBRIGAÇÕES DA CONCESSIONÁRIA

Constituem obrigações específicas da **CONCESSIONÁRIA**:

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

II- Não efetuar sob qualquer motivo, a sub-concessão total ou parcial do imóvel, objeto do presente instrumento contratual;

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

IV- Responder por incêndio na área de concessão de uso, se não provar caso fortuito ou força maior, vício de construção ou origem criminal provocado por terceiros;

V- Responder integralmente por pequenos reparos na área do imóvel sob concessão (desentupimento de ralos, esgotos, pequenos reparos, etc.), exceto os desgastes por tempo ou uso normal, realizando imediatamente a reparação de danos causados por usuários sob sua responsabilidade, com consentimento da Diretoria de Administração e Planejamento do IFMG – Campus Ribeirão das Neves;

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

VII- Restituir o imóvel, ao término do prazo de vigência contratual ou determinado findo prematuramente, na forma como o recebeu, salvo os desgastes normais da ação do tempo e uso;

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

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

IX.1) Destaca-se que a avaliação do espaço físico objeto desta concessão no que se refere a estrutura de cozinha para confecção dos alimentos relacionados 4.3.2, é de responsabilidade da **CONCESSIONÁRIA**. Caso julgue não ser suficiente, os alimentos deverão ser confeccionados em local previamente aprovado pela vigilância sanitária do município e transportados em recipientes recomendados pelo mesmo órgão.

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

XI- Oferecer cardápio com o mínimo de variedades sugeridas no Item 4.3 deste Memorial Descritivo, estando as alterações sujeitas ao aceite da Diretoria de Administração e Planejamento do IFMG – Campus Ribeirão das Neves;

XII- Não incluir nos serviços oferecidos qualquer comercialização, onerosa ou gratuita, de cigarros, bebidas alcoólicas e quaisquer outros itens que infrinjam a legislação vigente;

XIII- Cumprir a determinação do inciso V, do artigo 27 da Lei 8.666/93, nos termos

do inciso XXXIII do artigo 7º da Constituição Federal que disciplina o trabalho do menor, sendo de sua exclusiva responsabilidade as implicações penais cabíveis, em caso de descumprimento, além de implicar na rescisão contratual, conforme prevê o inciso XVIII, do artigo 78 da Lei 8.666/93;

XIV- Não empregar sob qualquer regime ou alegação, pessoas que mantenham vínculos empregatícios com a CONCEDENTE;

XV- Cumprir com todas as normas de Segurança do Trabalho na forma da legislação pertinente;

XVI- Manter os empregados devidamente registrados em Carteira de Trabalho e com Carteira de Saúde atualizada, responsabilizando-se por todos os salários, impostos, taxas, encargos sociais e trabalhistas, e quaisquer outras exigências legais ou regulamentares que venham a incidir sobre a atividade;

XVII- Apresentar Manual de Boas Práticas, de acordo com a legislação exigida pela Agência Nacional de Vigilância Sanitária – ANVISA, assim que iniciar as suas atividades.

XVIII- Garantir o funcionamento conforme as seguintes condições:

a) O horário de funcionamento da cantina será de 07h às 22h, de segunda a sexta-feira, ininterruptamente. O horário poderá ser alterado em caso de necessidade, após acordo entre a Diretoria de Administração e Planejamento do IFMG Campus Ribeirão das Neves e a CONCESSIONÁRIA;

b) Haverá funcionamento nos finais de semana e feriados, em caso de cursos e eventos promovidos pela CONCEDENTE, devendo a Diretoria de Administração e Planejamento do IFMG – Campus Ribeirão das Neves comunicar à CONCESSIONÁRIA com antecedência mínima de 03 (três) dias úteis;

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

d) Nos períodos de recesso escolar previstos em calendário acadêmico de 15(quinze) ou mais dias corridos será devido o pagamento do percentual de 50% do valor total da concessão devida estipulada no presente termo no mês de ocorrência do recesso;

e) Qualquer alteração do horário de funcionamento ou do cardápio mínimo somente será admitida com prévia autorização da Diretoria de Administração e Planejamento do IFMG – Campus Ribeirão das Neves, sendo que a CONCESSIONÁRIA, sempre que necessário ou exigido, deverá cumprir com as solicitações feitas pela CONCEDENTE;

f) O número mínimo de funcionários exigido será de 02 (dois), em cada período de trabalho, sendo permitida a redução somente em casos excepcionais, justificados e aceitos pela Diretoria de Administração e Planejamento do IFMG – Campus Ribeirão das Neves;

g) A CONCESSIONÁRIA deverá manter atendimento exclusivo no caixa, não permitindo o manuseio concomitante de dinheiro e alimentos;

h) Os manipuladores que apresentarem lesões cutâneas devem ser afastados da área de manipulação de alimentos;

i) Manter o padrão de qualidade dos alimentos e atendimento pessoal, desde o primeiro até o último dia de vigência do contrato.

XIX- Garantir as seguintes condições relacionadas aos preços:

a) Os preços por item do cardápio mínimo sugerido para a cantina/lanchonete, bem como dos itens ofertados e propostos não poderão ser superiores aos praticados no mercado da cidade onde

será instalada a cantina/lanchonete/restaurante, objeto da concessão de uso;

b) A tabela de preços praticados deverá ser exposta para os usuários, sendo que a Diretoria de Administração e Planejamento do IFMG – Campus Ribeirão das Neves poderá, a qualquer época, solicitar a redução dos preços se verificada incompatibilidade com os praticados no mercado regional;

c) O valor das refeições e lanches será pago diretamente pelo cliente à CESSIONÁRIA, não tendo a CEDENTE qualquer participação ou responsabilidade pelo pagamento;

d) A CESSIONÁRIA poderá disponibilizar aos clientes a possibilidade de pagamento com cartão de crédito e débito.

XX- Garantir as seguintes condições relacionadas à infraestrutura:

a) Garantir a instalação de equipamentos, como mesas e cadeiras, necessários à ocupação confortável do espaço físico da cantina e da área de refeitório, em quantidade suficiente para proporcionar um bom atendimento, e de máquinas e utensílios necessários à adequada prestação de serviços;

b) Fornecer lixeiras com tampa móvel e sacos plásticos no interior, para toda área de concessão, de acordo com as normas de coleta seletiva, assim como na área externa próximo à entrada da cantina;

c) Disponibilizar, no mínimo, dois recipientes com álcool em gel na entrada da cantina para higienização;

d) A CONCESSIONÁRIA deverá promover o conserto de móveis, equipamentos e instalações da CONCEDENTE que estiverem danificados antes do término do contrato. Na ocorrência de perda, extravio ou dano irreparável, a CONCEDENTE deverá providenciar a reposição do bem ao patrimônio público, antes do término do contrato;

e) Qualquer alteração, ampliação ou benfeitorias que impliquem em obras ou modificações do espaço físico objeto da concessão, somente poderão ser executadas após a aprovação da Diretoria Geral do *Campus* Ribeirão das Neves, ficando incorporadas ao imóvel, sem que assista à empresa o direito de indenização sob qualquer título.

XXI- Limpeza e Controle de Pragas e Roedores

a) Realizar a limpeza diária e total de toda área destinada à cantina e refeitório, com o uso de materiais de limpeza adequados, tais como: produto com poder bactericida, ação fungicida e propriedade vermícida, de forma a se obter ampla higienização do ambiente, equipamentos e utensílios de cozinha, bem como das mãos dos empregados que manipulam alimentos;

b) O material de limpeza e a retirada do lixo são de responsabilidades da

CONCESSIONÁRIA;

c) Acondicionar e retirar diariamente o lixo relacionado à prestação de serviço;

d) As empresas responsáveis pelos serviços de desratização e dedetização deverão: apresentar alvará de funcionamento expedido pelo Centro de Vigilância Sanitária e comprovar o seu registro em um dos Conselhos Regionais: CREA, CRB, CRMV, CRF, CRQ, ETC, como apresentar informações seguras sobre o uso dos inseticidas utilizados, especialmente, quanto à toxicidade dos produtos utilizados nesses serviços e o tempo necessário de ausência do local;

e) A CONCESSIONÁRIA ficará responsável pela preparação do local a ser dedetizado e desratizado, providenciando-se a retirada de todos os alimentos e utensílios do local onde será realizado o serviço;

XXII- Informações gerais para o fornecimento de lanches e refeições:

- a) A população geral do Campus é composta por, aproximadamente, 371 estudantes e 70 servidores;
 - a.1. A indicação desse quantitativo não constitui qualquer compromisso presente ou futuro por parte do *Campus* Ribeirão das Neves, que não poderá ser responsabilizado por variações na quantidade de lanches/refeições a serem servidos pela licitante vencedora;
 - a.2. O Campus disponibiliza espaço com duas estufas para aquecimento de marmitta.
- b) As refeições (almoço) deverão ser servidas no horário das 11h30min às 14h;
- c) A CESSIONÁRIA deverá substituir, no todo ou em parte, os alimentos constantes do cardápio considerados pelo(a) Fiscal do Contrato como sem condições de consumo, conforme pesquisa de satisfação realizada;
- d) Os itens que não tiverem aceitação por parte dos usuários poderão ser substituídos, desde que seja comprovado o baixo nível de saída destes produtos, e que, a inclusão de outras variedades de itens não previstas no cardápio dependerá da anuência expressa da Diretoria de Administração e Planejamento do IFMG – Campus Ribeirão das Neves, após acordo do preço a ser cobrado dos usuários, que não poderá ser superior ao praticado no mercado local;
- e) A reposição das preparações expostas para consumo da cantina deverá ser feita de forma imediata de modo que o cardápio mínimo seja sempre obedecido;
- f) A empresa vencedora deverá manter supervisão dos serviços ora contratados, através de um(a) nutricionista, de forma a assegurar o fiel cumprimento do Instrumento Contratual e das orientações do IFMG- *Campus* Ribeirão das Neves;
- h) O serviço de Cantina deverá colocar à disposição dos usuários, gratuitamente, em quantidades adequadas e em recipientes apropriados, os seguintes materiais:
 - guardanapo de papel;
 - sal (sachê);
 - açúcar (sachê);
 - adoçante (sachê);
 - palito de dente (embalagem individual);
 - canudo (embalagem individual);
 - pás para misturar bebidas;
 - pimenta e molhos diversos;
 - ketchup (sachê);
 - mostarda (sachê); e
 - maionese (sachê).

CLÁUSULA IX – DAS OBRIGAÇÕES DO IFMG – *CAMPUS* RIBEIRÃO DAS NEVES

Constituem obrigações específicas do **CONCEDENTE**:

I- Aprovar a relação de produtos a serem comercializados e solicitar modificações na relação, quando necessário;

II- Conferir, por meio do setor de Patrimônio da Diretoria de Administração e Planejamento do IFMG– Campus Ribeirão das Neves, ao iniciar a prestação de serviços, a existência de bens patrimoniais que possam vir a ser disponibilizados na concessão, conferindo, também, as suas condições de uso e de funcionamento;

III- Exercer, por meio da Diretoria de Administração e Planejamento do IFMG– Campus Ribeirão das Neves, a fiscalização sobre todos os serviços objeto da concessão;

IV- Realizar, periodicamente, pesquisa junto à clientela da cantina/lanchonete, para avaliar o grau de satisfação dos produtos, quanto à qualidade e o atendimento dos serviços, em conformidade com as disposições do Anexo II - Memorial Descritivo do referido Edital;

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

VI- As guias de recolhimento (GRU) serão fornecidas e instruídas pelo IFMG– **CAMPUS RIBEIRÃO DAS NEVES**, necessárias ao pagamento feito pela Concessionária;

VII- A **CONCESSIONÁRIA** deverá atender aos cardápios mínimos, em conformidade com as disposições do Anexo II - Memorial Descritivo do referido Edital;

VIII- A Diretoria de Administração e Planejamento do IFMG– Campus Ribeirão das Neves poderá nomear uma comissão, com representação paritária (docente, técnico-administrativo e discente) para fiscalização do contrato;

IX- A contratação decorrente deste instrumento não envolverá recurso público, não necessitando, para tanto, de previsão orçamentária.

CLÁUSULA X – DAS RESPONSABILIDADES

A **CONCESSIONÁRIA** responderá, pessoalmente e de forma objetiva, por quaisquer danos ou prejuízos materiais ou imateriais, que seus empregados ou prepostos, por ação ou omissão, independentemente de culpa ou dolo, causem ao **CONCEDENTE** ou a terceiros, em decorrência da prestação dos serviços contratados.

CLÁUSULA XI – DA INEXECUÇÃO E RESCISÃO CONTRATUAL

11.1. A inexecução total ou parcial do Contrato enseja a sua rescisão, com as consequências contratuais, legais e regulamentares, de acordo com os artigos 77 a 80 da Lei nº 8.666/93, com suas alterações posteriores.

11.2. No caso do art. 79, II, da Lei nº 8.666/93, deverá haver manifestação por escrito da parte interessada, com antecedência de 30 (trinta) dias, para análise e eventual aprovação.

11.3. Na ocorrência de rescisão por conveniência administrativa, a **CONCESSIONÁRIA** será regularmente notificada, na forma da lei.

CLÁUSULA XII – DAS PENALIDADES

12.1. A CONCESSIONÁRIA será notificada sempre que descumprir as obrigações estabelecidas neste Contrato. A notificação pode ocasionar a abertura de processo administrativo para a aplicação de penalidades administrativas.

12.2. A CONCESSIONÁRIA deverá apresentar defesa, por escrito, justificando o cumprimento irregular do Contrato em 05 (cinco) dias úteis, após ser notificada. O silêncio da CONTRATADA, assim como a apresentação de resposta considerada pelo IFMG – *CAMPUS* RIBEIRÃO DAS NEVES como insatisfatória ou insuficiente, acarretará a imposição de sanção administrativa, nos termos deste Contrato.

12.3. Será rescindido o Contrato quando a gravidade da falta praticada comprometer seu fiel cumprimento, caso em que será aplicada, simultaneamente, a penalidade de suspensão de licitar e contratar com o IFMG.

12.4. As sanções administrativas serão aplicadas, após regular processo administrativo em que se assegure o contraditório e a ampla defesa à CONCESSIONÁRIA, nas hipóteses e graduações previstas no art. 87, da Lei nº 8.666/93 com suas alterações posteriores, sem prejuízo da responsabilidade civil e penal cabíveis.

12.5. Ocorrerá a inexecução parcial do objeto quando houver atraso injustificado do serviço superior a 10 (dez) dias e inferior a 30 (trinta) dias, após o que restará configurada a inexecução total do objeto. A inexecução parcial importa multa de 10% (dez por cento) e a total de 20% (vinte por cento) do valor do Contrato.

12.5.1. Será considerada, ainda, inexecução parcial do objeto quando parte dos serviços prestados não forem aceitos pela Administração por não atenderem às condições apresentadas no Edital e Anexos. Se todos os itens forem recusados pela inadequação às especificações exigidas, será reconhecida a inexecução total do objeto.

12.6. As multas impostas pelo IFMG – *CAMPUS* RIBEIRÃO DAS NEVES deverão ser pagas no prazo máximo de 30 (trinta) dias, contados do trânsito em julgado da decisão que aplicou a penalidade, sendo corrigidas em 0,5% (cinco décimos por cento) por mês de atraso.

12.7. As penalidades serão, obrigatoriamente, registradas no Sistema de Cadastramento Unificado de Fornecedores do Governo Federal – SICAF e, no caso de suspensão de licitar, A CONCESSIONÁRIA deverá ser descredenciada por igual período, sem prejuízo das multas previstas neste Contrato e das demais cominações legais.

12.8. As sanções previstas nesta Cláusula não excluem a obrigação de reparar os danos eventualmente causados ao IFMG – *CAMPUS* RIBEIRÃO DAS NEVES e/ou terceiros.

CLÁUSULA XIII – DO FISCAL DO CONTRATO E DA FISCALIZAÇÃO

13.1. Os fiscais deste Contrato, titular e substituto, serão designados por meio do Diretor Geral do IFMG – Campus Ribeirão das Neves, para desempenharem as atividades contidas no artigo 67 da Lei nº 8.666/93, com suas alterações posteriores.

13.2. 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.

13.3. O **CONCEDENTE** se reserva no direito de rejeitar, no todo ou em parte, os serviços prestados, se considerados em desacordo ou insuficientes, conforme os termos discriminados na proposta enviada pela **CONCESSIONÁRIA** ao **CONCEDENTE**.

CLÁUSULA XIV – DO REPRESENTANTE DA CONCESSIONÁRIA

Representará a **CONCESSIONÁRIA**, na execução do termo ajustado, como Preposto, o(a) Senhor(a) _____, profissão _____ (vínculo com a **CONCESSIONÁRIA**), portador(a) do CPF-MF sob o nº _____.

CLÁUSULA XV – DA PUBLICAÇÃO

O presente instrumento deverá ser publicado pelo **IFMG** em forma de extrato no Diário Oficial da União, devendo a publicação ser providenciada até o 5º (quinto) dia útil do mês subsequente ao da assinatura, para ocorrer no prazo de 20 (vinte) dias daquela data, nos termos do disposto no Parágrafo Único, do artigo 61, da Lei nº 8.666, de 21 de junho de 1993, com suas alterações posteriores.

CLÁUSULA XVI – DO FORO

Fica eleito o Foro da Justiça Federal, Seção Judiciária de Ribeirão da Neves - MG, com a exclusão de qualquer outro, por mais privilegiado que seja, para dirimir quaisquer questões oriundas do presente instrumento contratual.

E, por estarem justos e contratados, depois de lido e achados conforme, as partes, a seguir, firmam o presente Contrato em 2 (duas) vias de igual teor e forma, para um só efeito, na presença de 02 (duas) testemunhas abaixo assinadas, e arquivado no IFMG – *CAMPUS* RIBEIRÃO DAS NEVES, conforme dispõe o art. 60 da Lei nº 8.666/93, com suas alterações posteriores.

Ribeirão das Neves, __de _____de 201__.

**INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DE MINAS
GERAIS – *CAMPUS* RIBEIRÃO DAS NEVES**
Diretor Charles Martins Diniz
CONTRATANTE

CONCESSIONÁRIA

TESTEMUNHAS:

CPF

CPF