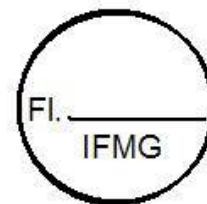




INSTITUTO FEDERAL
Minas Gerais
Campus Formiga

SERVIÇO PÚBLICO FEDERAL
INSTITUTO FEDERAL DE MINAS GERAIS
COMISSÃO PERMANENTE DE LICITAÇÕES
Fone:(37)3322-8435



EDITAL DE CONCORRÊNCIA Nº 02/2018
PROCESSO Nº 23211.001734/2018-63

O **INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DE MINAS GERAIS CAMPUS FORMIGA** doravante denominado **IFMG – CAMPUS FORMIGA**, Autarquia Federal, sem fins lucrativos, inscrito no CNPJ/MF sob o nº. 10.626.896/0004-15, com Sede à Rua Padre Alberico, nº. 440, Bairro São Luis, Formiga, CEP 35570-000, Estado de Minas Gerais, através da sua **COMISSÃO PERMANENTE DE LICITAÇÃO**, instituída pela Portaria nº 294 de 03 de abril de 2018, torna público para conhecimento dos interessados que realizará licitação na modalidade **CONCORRÊNCIA**, tipo “**MAIOR LANCE**”, para a **CONCESSÃO DE ÁREA PARA FINS COMERCIAIS**, no ramo de CANTINA E LANCHONETE, em espaço físico pertencente ao IFMG – CAMPUS FORMIGA, 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: IFMG CAMPUS FORMIGA.

ENDEREÇO: Rua Padre Alberico, 440, Bairro São Luiz – Formiga - MG

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

13/11/2018 (terça-feira) até às 08:30 horas, protocolizados no local de abertura do processo.

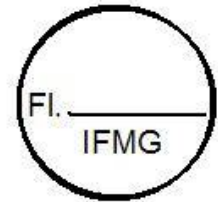
1.1.3 DATA DE ABERTURA DOS ENVELOPES:

13/11/2018 (terça-feira) às 09:00 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.

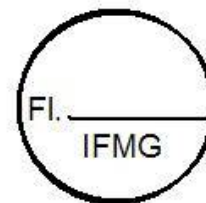
- 1.4 A não apresentação ou incorreção do documento hábil acarretará o não reconhecimento do representante na licitante, ficando o mesmo impedido de opinar no andamento do processo licitatório, embora não seja negado àquele o direito de participar da licitação e sanear ocorrência nas fases subseqüentes.

II - DO FUNDAMENTO:

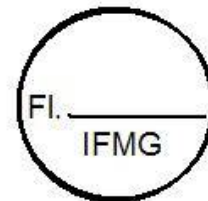
- 2.1 A presente licitação será realizada com fundamento na Lei nº. 8.666/93, de 21 de junho de 1993, com suas alterações posteriores, Lei nº. 8078, de 11 de setembro de 1990, Lei Complementar nº. 123 de 14 de dezembro de 2006, Lei nº 9.636 de 15 de maio de 1998, regulamentada pelo Decreto nº 3.725 de 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 onerosa de área com fins comerciais, para empresa especializada no ramo de Cantina/Lanchonete, em espaço físico pertencente ao IFMG - Campus Formiga, na cidade Formiga-MG, conforme condições e exigências impostas no presente Edital e seus Anexos.
- 3.2 A população do Campus é composta por aproximadamente 263 alunos nos cursos técnicos integrados (manhã e tarde) e 429 alunos nos cursos superiores (manhã e à tarde) e 220 alunos nos cursos superiores à noite, sendo acrescida ano a ano com novas entradas de alunos. O quadro efetivo do Campus é composto por 118 servidores.
- 3.3. A concessão de uso será onerosa, com o preço mínimo mensal estipulado em R\$ 1547,54 (Mil quinhentos e quarenta e sete reais e cinquenta e quatro 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 no Anexo II – Memorial Descritivo.
- 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, 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.
- 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 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;
- 3.6.1. 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 SGGE 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 N° 01)
DOCUMENTAÇÃO PARA HABILITAÇÃO
CONCORRÊNCIA N° 002/2018
EMPRESA:
CNPJ N°:

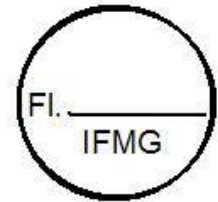
- 4.2 O licitante deverá apresentar os seguintes documentos, para fins de habilitação:**

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** **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° 12.440/2011.
- 4.2.2.5** 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:

- 4.2.2.5.1** 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,
- 4.2.2.5.2** 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;

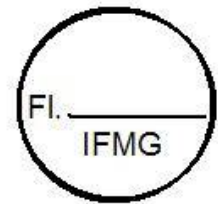
4.2.3.1.1 O licitante terá sua situação financeira avaliada, com base na obtenção de índices de Liquidez Geral (LG), Solvência Geral (SG) e Liquidez Corrente (LC), maiores que um (> 1), resultantes da aplicação das seguintes fórmulas:

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

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

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

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.

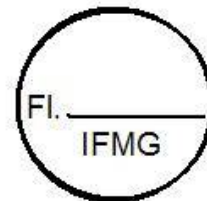
4.2.3.3 O fornecedor registrado no SICAF terá sua situação financeira avaliada automaticamente pelo sistema, com base nas fórmulas acima.

4.2.3.4 Certidão Negativa de Falência ou Concordata (art.192, Lei n° 11.101/2005), Recuperação Judicial ou Extrajudicial e Execução patrimonial, expedidas pelo setor de distribuição da Justiça Comum, Justiça Federal e Justiça do Trabalho do domicílio ou domicílios da pessoa física ou jurídica, nos últimos cinco anos, contados da publicação do Edital.

4.2.4 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° 8.666/93, acrescido pela Lei 9.854 de 27 de outubro de 1999, em cumprimento ao estabelecido no Inciso XXXIII do Artigo 7° da Constituição Federal, conforme modelo constante do **Anexo V** deste Edital; e
- c) **Declaração** de Elaboração Independente de Proposta, conforme modelo do **Anexo VIII** deste Edital, de acordo com a determinação da Instrução Normativa n° 05/2017, de 25/05/2017, da Secretaria de Logística e Tecnologia da Informação do Ministério do Planejamento, Orçamento e Gestão.

4.3 Será consultado no momento da habilitação das empresas os cadastros referentes a:



- a) Cadastro Nacional de Empresas Inidôneas e Suspensas – CEIS, mantido pela Controladoria-Geral da União (<http://www.portaltransparencia.gov.br/sancoes/ceis?ordenarPor=nome&direcao=asc>);
- b) Cadastro Nacional de Condenações Cíveis por Atos de Improbidade Administrativa, mantido pelo Conselho Nacional de Justiça (www.cnj.jus.br/improbidade_adm/consultar_requerido.php);
- c) Lista de Inidôneos, mantida pelo Tribunal de Contas da União – TCU; (<https://contas.tcu.gov.br/ords/f?p=INABILITADO:CERTIDAO:0>)
- 4.4** Poderão participar desta Licitação os fornecedores que atenderem plenamente às condições e exigências estabelecidas neste Edital e seus Anexos.
- 4.5** 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.
- 4.6** Não será admitida a participação de Empresas sob a forma de Consórcio.
- 4.7** 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

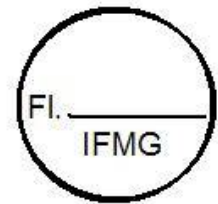
Pelo presente instrumento, credenciamos o(a) Sr.(a)
portador do documento de identidade nº, para participar das reuniões relativas à **CONCORRÊNCIA N° 02/2018**, o qual está autorizado a requerer vistas de documentos e propostas, manifestar-se em nome da empresa, desistir de interpor recursos, rubricar 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.

- 4.8** Os documentos para habilitação poderão ser apresentados no original, cópias autenticadas ou cópias simples.
- 4.8.1** 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.

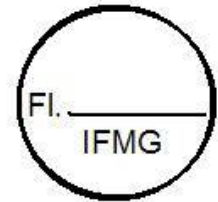


- 4.9** As microempresas e empresas de pequeno porte, por ocasião da participação em certames licitatórios, deverão apresentar toda a documentação exigida para efeito de comprovação de regularidade fiscal, mesmo que esta apresente alguma restrição.
- 4.9.1** **O licitante enquadrado como microempresa 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.**
- 4.9.2** Havendo alguma restrição na comprovação da regularidade fiscal, será assegurado o prazo de **5 (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.
- 4.9.3** 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.
- 4.10** Documentos apresentados com a validade expirada acarretarão na inabilitação do licitante.
- 4.11** Sob pena de inabilitação, todos os documentos apresentados deverão estar em nome da licitante e com nº CNPJ e endereço respectivo:
- 4.11.1** se a licitante for a matriz, todos os documentos deverão estar em nome da matriz;
- 4.11.2** se a licitante for a filial, todos os documentos deverão estar em nome da filial;
- 4.11.3** 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 X deste Edital.
- 4.14** O anexo X 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 02/2018

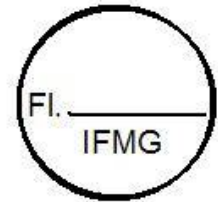
EMPRESA:

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 **“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 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 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

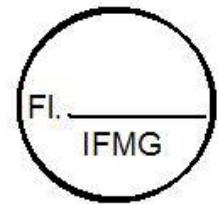
- 7.1** Os pedidos de esclarecimentos e outras providências referentes a este procedimento licitatório devem ser enviados, por escrito, à COMISSÃO PERMANENTE DE LICITAÇÃO DO IFMG CAMPUS FORMIGA até às 17:00 (dezesete) horas do segundo dia útil anterior à data fixada para apresentação das propostas, exclusivamente, através do Correio Eletrônico **cpl3r@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:
- Habilitação ou inabilitação da empresa licitante;
 - Julgamento das propostas;
 - Anulação ou revogação da licitação,
 - Rescisão do Contrato;
 - Aplicação das penas de advertência, suspensão temporária de participação em licitações públicas ou multa;
- 8.2** Os recursos deverão ser protocolizados presencialmente na sala da DIRETORIA DE ADMINISTRAÇÃO E PLANEJAMENTO DO IFMG, sito à Rua Padre Alberico, 440, Bairro São Luís, em Formiga – MG, CEP 35570-00, não se admitindo em hipótese alguma o seu envio por fax-símile, correio eletrônico 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/lanchonete em área própria do IFMG – CAMPUS FORMIGA, 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.

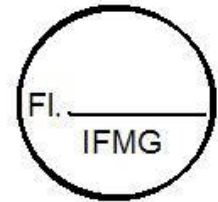
X - DO PREÇO

- 10.1** O valor da concessão de uso será executada 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 termino 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 FORMIGA.

XIII - DO PRAZO DE EXECUÇÃO

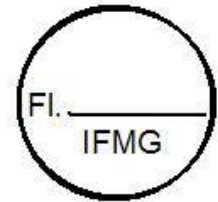
- 13.1** O Contrato terá vigência de 12 (doze) meses, contados da data da sua publicação no Diário Oficial da União, podendo ser prorrogado, através de Termos Aditivos, quando conveniente para a Administração.
- 13.2** A prestação dos serviços vigorará a partir da data de assinatura do Contrato.
- 13.3** 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\$ 1547,54 (Mil quinhentos e quarenta e sete reais e cinquenta e quatro 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

- 15.1** 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 IFMG Campus Formiga 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.
- 15.2** 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.

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

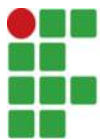
XVI - DAS DISPOSIÇÕES FINAIS

- 16.1** O IFMG CAMPUS FORMIGA 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.
- 16.2** 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.
- 16.3** Demais esclarecimentos relativos a esta licitação serão prestados pela Comissão PERMANENTE DE LICITAÇÃO DO IFMG CAMPUS FORMIGA 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:

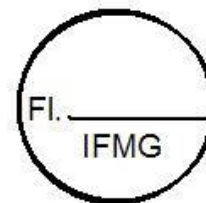
ANEXO I	PLANILHA DE COMPOSIÇÃO DO LANCE
ANEXO II	MEMORIAL DESCRITIVO
ANEXO III	MODELO DE CARTA PROPOSTA
ANEXO IV	DECLARAÇÃO DE INEXISTENCIA DE FATO SUPERVENIENTE DE IMPEDITIVO DE HABILITAÇÃO
ANEXO V	DECLARAÇÃO DE QUE NÃO EMPREGA MENOR
ANEXO VI	DADOS DO FORNECEDOR
ANEXO VII	MODELO DE DECLARAÇÃO DE CONHECIMENTO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



INSTITUTO FEDERAL

Minas Gerais
Campus Formiga

SERVIÇO PÚBLICO FEDERAL
INSTITUTO FEDERAL DE MINAS GERAIS
COMISSÃO PERMANENTE DE LICITAÇÕES
Fone:(37)3322-8435



ANEXO X CADASTRO DE USUÁRIO EXTERNO – SEI IFMG

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

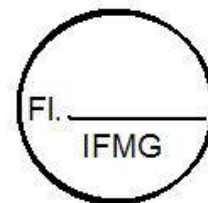
Formiga, 25 de setembro de 2018.

Gisele Adriana da Silva Castro
Pregoeira



INSTITUTO FEDERAL
Minas Gerais
Campus Formiga

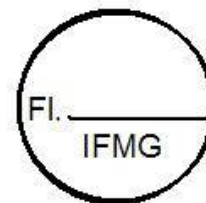
SERVIÇO PÚBLICO FEDERAL
INSTITUTO FEDERAL DE MINAS GERAIS
COMISSÃO PERMANENTE DE LICITAÇÕES
Fone:(37)3322-8435



EDITAL DE CONCORRÊNCIA Nº 02/2018
PROCESSO Nº 23211.001734/2018-63

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/Lanchonete, em espaço físico pertencente ao IFMG Campus Formiga, na cidade de Formiga-MG, conforme condições e exigências impostas no presente Edital e seus Anexos.	
X	X	X
TOTAL - R\$		



EDITAL DE CONCORRÊNCIA Nº 02/2018
PROCESSO Nº 23211.001734/2018-63

ANEXO II – MEMORIAL DESCRITIVO

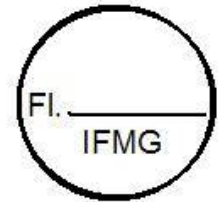
1. Introdução

O presente Memorial Descritivo apresenta os condicionantes para a elaboração do Edital de CONCORRÊNCIA para, tipo MAIOR OFERTA, para CONCESSÃO DE ÁREA PARA FINS COMERCIAIS no ramo de CANTINA/LANCHONETE de espaço público, pertencente ao IFMG – campus Formiga, localizado à Rua Padre Alberico, 440 – São Luís, Formiga/MG, com área aproximada de **143 m²**, composta por:

- Depósito com piso cerâmico – 2,32m²;
- Área de serviço com tanque, revestimento cerâmico no piso e paredes – 1,45m²;
- Banheiro para funcionário com revestimento cerâmico no piso e paredes – 2,60m²;
- Área de exposição produtos com balcão em granito, revestimento cerâmico no piso, paredes e portas de aço em todo perímetro do balcão com área – 15,63m²;
- Área de convivência – 103,75m²;
- Área de cozinha – 15,63m²;
- Área para atendimento (caixa) – 2,32m².

2. Objeto

- 2.1 O objeto desta Concorrência é a concessão de área para fins comerciais, para empresa especializada no ramo de Cantina/Lanchonete, em espaço físico pertencente ao IFMG - Campus Formiga, na cidade de Formiga-MG, conforme condições e exigências impostas no presente Edital e seus Anexos.
- 2.2 A população do Campus é composta por aproximadamente 263 alunos nos cursos técnicos integrados (manhã e tarde) e 429 alunos nos cursos superiores (manhã e à tarde) e 220 alunos nos cursos superiores à noite, sendo acrescida ano a ano com novas entradas de alunos. O quadro efetivo do Campus é composto por 118 servidores.
- 2.3 A concessão de uso será onerosa, com o preço mínimo mensal estipulado em R\$ 1.547,54 (Mil quinhentos e quarenta e sete reais e cinquenta e quatro 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 outras taxas quando houver.
- 2.3.1 Para o cálculo do consumo de energia elétrica foi considerado uma estrutura mínima de equipamentos para funcionamento das atividades de Cantina/Lanchonete.



2.3.2 Para a estimativa do consumo e coleta de esgoto foi considerada a metragem do espaço físico.

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.

2.4. 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.

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

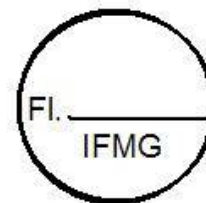
I. Ministério da Saúde. Secretaria de Vigilância Sanitária. Portaria 1428, de 26/11/93. Regulamento Técnico sobre Inspeção Sanitária, Boas Práticas de Produção e/ou Prestação de Serviços e Padrão de Identidade e Qualidade na área de alimentos;

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;

2.5.1. 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.

- 2.5 O objeto dessa contratação não impede que o IFMG - Campus Formiga ofereça opção de lanche gratuito aos alunos, custeados por meio de recursos repassados pelo Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE), previsto pela Lei nº 11.947, de 16 de junho de 2009.**

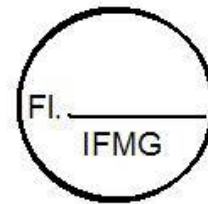
3. Visita Técnica

- 3.1 A VISITA TÉCNICA é facultativa, podendo ser realizada até o último dia que antecede o processo licitatório, no IFMG - CAMPUS FORMIGA, situado à Rua Padre Alberico, 440, Bairro São Luís – Formiga -MG – CEP.: 35570-000.**

3.1.1 A VISITA TÉCNICA deverá ser agendada no IFMG – CAMPUS FORMIGA, até um dia útil antes da data da mesma, pelo telefone (37) 3322-8435, e realizada por representantes credenciados pelas empresas interessadas, visando informações sobre as condições que possam afetar os custos e o andamento dos serviços. A Visita Técnica tem, também, a finalidade de esclarecer dúvidas das empresas interessadas em participar do certame licitatório e para fins de conhecimento do local, para os quais está se contratando o objeto da licitação.

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

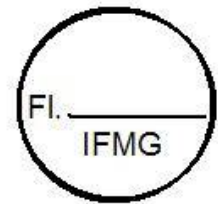


eximirem das obrigações assumidas ou em favor de eventuais pretensões de acréscimos de preços em decorrência da execução do objeto desta Concorrência.

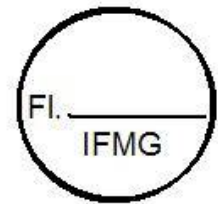
4. Requisitos Gerais de Contratação

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 os bens móveis ali instalados, estritamente para as atividades contratadas, como se seu próprio fosse, responsabilizando 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 verificados, causados por usuários sob sua responsabilidade, com consentimento do fiscal de contrato;
- 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 no item 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 às alterações sujeitas ao aceite do fiscal do contrato;

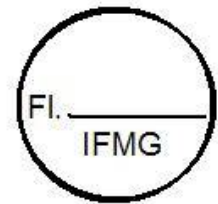


- 4.1.12 Não incluir nos serviços oferecidos qualquer comercialização, onerosa ou gratuita, de cigarros, bebidas alcoólicas e quaisquer outros itens que infrinjam a legislação vigente;
- 4.1.13 É expressamente proibida a utilização de alto falante ou congêneres que produzam sons prejudiciais ao andamento das aulas e guarda ou depósito de produtos inflamáveis, explosivos, corrosivos, tóxicos ou de fonte de calor.
- 4.1.14 Providenciar, sem qualquer ônus para o IFMG – Campus FORMIGA, o registro da firma na junta comercial (pessoa física), a obtenção de licenças, autorizações, alvarás e outros, junto à autoridades federais, estaduais e municipais competentes, necessários ao funcionamento do espaço físico dentro das normas legais vigentes, respondendo por eventuais infrações a estas normas.
- 4.1.15 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;
- 4.1.16 Não empregar, sob qualquer regime ou alegação, pessoas que mantenham vínculos empregatícios com a CONCEDENTE.
- 4.1.17 Cumprir com todas as normas de Segurança do Trabalho na forma da legislação pertinente;
- 4.1.18 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;
- 4.1.19 Apresentar Manual de Boas Práticas, de acordo com a legislação exigida pela Agência Nacional de Vigilância Sanitária – ANVISA, assim que iniciar as suas atividades.
- 4.1.20 Garantir o funcionamento conforme as seguintes condições:
- O horário de funcionamento da cantina será de 07h00 às 22h30, de segunda a sexta-feira, devendo a CONCESSIONÁRIA manter pontualidade no cumprimento do horário estipulado. O horário poderá ser alterado em caso de necessidade, após acordo entre o fiscal de contrato e a CONCESSIONÁRIA. **É obrigatório que no horário de abertura da cantina tenha um mínimo de lanche para o café da manhã.**
 - Haverá funcionamento nos finais de semana e feriados, em caso de cursos e eventos promovidos pela CONCEDENTE, devendo o fiscal de contrato comunicar à CONCESSIONÁRIA com antecedência mínima de 03 (três) dias úteis;
 - 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 o fiscal de contrato;
 - Nos períodos de recessos escolares 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) Para outros tipos de paralisação total das atividades da instituição acima de 15 dias (greves, interdições, etc), exceto feriados acompanhados de recesso, o aluguel a ser pago será de 50% do valor mensal no 1º mês e de 25% nos meses subseqüentes proporcionalmente aos dias parados.
- f) Nos meses em que houver paralisação das atividades da instituição por menos de 15 dias, o fiscal deverá analisar a possibilidade de redução do valor do aluguel proporcional aos dias parados.
- g) Qualquer alteração do horário de funcionamento ou do cardápio mínimo somente será admitida com prévia autorização do fiscal de contrato, sendo que a CONCESSIONÁRIA, sempre que necessário ou exigido deverá cumprir com as solicitações feitas pela CONCEDENTE;
- h) Não será permitido que o serviço da cantina/lanchonete seja interrompido, salvo autorização do IFMG – Campus FORMIGA;
- i) Qualquer alteração ou ampliação que implique em obras ou modificações do espaço físico, objeto da concessão, somente poderá ser executada após a aprovação da Direção Geral do IFMG – Campus Formiga;
- j) O número mínimo de funcionários exigido para atendimento será de 02 (dois) em cada período de trabalho, sendo permitida a redução somente em casos excepcionais, justificados e aceitos pelo fiscal de contrato.
- k) A CONCESSIONÁRIA assume integral responsabilidade por todos os atos ou omissões que venham a praticar seus empregados, durante a execução do contrato;
- l) Deverão ser mantidos nos locais de trabalho somente empregados que tenham idade permitida por lei para o exercício da atividade e que gozem de boa saúde física e mental;
- m) A CONCESSIONÁRIA se compromete a facilitar, amplamente, a fiscalização e supervisão permanente IFMG – Campus FORMIGA, na execução dos serviços e no cumprimento das obrigações pactuadas.
- n) A CONCESSIONÁRIA se compromete a afastar qualquer empregado a seu serviço que, a exclusivo juízo do IFMG – Campus FORMIGA, não preencha as condições exigíveis para os serviços contratuais, substituindo-o no prazo de 24 (vinte e quatro) horas.
- o) A CONCESSIONÁRIA não poderá usar as instalações e equipamentos da cantina para produzir alimentos e serviços para outros estabelecimentos que não seja o do IFMG – Campus FORMIGA;
- p) A CONCESSIONÁRIA se compromete a prestar, a qualquer momento, todos os esclarecimentos e informações administrativas ou técnicas, que lhes forem solicitadas pelo fiscal de contrato;
- q) A CONCESSIONÁRIA se compromete a proceder às manutenções preventivas e corretivas dos equipamentos, de forma a não ocasionar prejuízo à execução dos serviços.
- r) O IFMG – Campus FORMIGA não se responsabilizará pela execução do serviço de cantina/lanchonete da concessionária, ficando a mesma responsável pela prestação dos



serviços com qualidade.

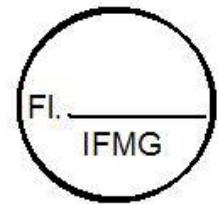
- s) A guarda e segurança dos equipamentos e utensílios da cantina/lanchonete são de responsabilidade da CONCESSIONÁRIA, não cabendo ao IFMG – Campus FORMIGA qualquer ressarcimento por furto ou danos.
- t) **A CONCESSIONÁRIA deverá manter atendimento exclusivo no caixa, não permitindo o manuseio concomitante de dinheiro e alimentos;**
- u) Os manipuladores que apresentarem lesões cutâneas devem ser afastados da área de manipulação de alimentos;
- v) Manter o padrão de qualidade dos alimentos e atendimento pessoal, desde o primeiro até o último dia de vigência do contrato.

4.1.21 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, objeto da concessão de uso;
- b) A tabela de preços praticados deverá ser exposta para os usuários, sendo que a o fiscal de contrato 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.
- e) **Uma vez fixados os preços dos produtos, estes poderão ser reajustados apenas uma vez por ano, de acordo com o índice IPCA, ou apresentação pelo concessionário de pedido de reequilíbrio econômico financeiro.**

4.1.22 Garantir as seguintes condições relacionadas à infraestrutura:

- a) Garantir a instalação de equipamentos, como mesas e cadeiras necessárias para ocupação confortável do espaço físico da cantina e da tenda, em quantidade suficiente para proporcionar um bom atendimento, e de máquinas e utensílios necessários para 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;
- 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* Formiga, ficando incorporadas ao imóvel, sem que assista à empresa o direito de indenização sob qualquer título.

4.1.16 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) A CONCESSIONÁRIA deverá manter um programa periódico de desinsetização e desratização, com frequência, de acordo com as necessidades do local.
- e) As empresas responsáveis pelos serviços de desratização e desinsetização deverão: apresentar alvará de funcionamento expedido pelo Centro de Vigilância Sanitária e comprovar o seu registro em um dos Conselhos Regionais: CREA, CRB, CRMV, CRF, CRQ, ETC, como apresentar informações seguras sobre o uso dos inseticidas utilizados, especialmente, quanto à toxicidade dos produtos utilizados nesses serviços e o tempo necessário de ausência do local.
- f) 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.

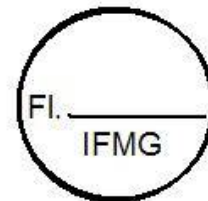
4.1.17 Cumprir a determinação do inciso V do artigo 27 da lei 8.666/93, nos termos do inciso XXXIII do artigo 7º da Constituição Federal que disciplina o trabalho do menor, sendo de sua exclusiva responsabilidade as implicações penais cabíveis, em caso de descumprimento, além de implicar na rescisão contratual, conforme prevê o inciso XVIII do artigo 78 da mesma Lei;

4.1.18 Não empregar sob qualquer regime ou alegação, pessoas que mantenham vínculos empregatícios com a CONCEDENTE.

4.1.19 A Concessionária deverá cumprir com todas as normas de Segurança do Trabalho na forma da legislação pertinente.

4.1.20 Informações gerais para o fornecimento de lanches e refeições:

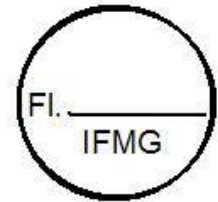
- a) A população geral do Campus é composta por, aproximadamente, 912 estudantes e 118 servidores;
 - a.1. A indicação desse quantitativo não constitui qualquer compromisso presente ou futuro por parte do *Campus* Formiga, que não poderá ser responsabilizado por variações na quantidade de lanches/refeições a serem servidos pela licitante vencedora;



- b) **As refeições (almoço) deverão ser servidas no horário das 11h00min às 13:30h;**
- c) A CONCESSIONÁRIA 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 do fiscal de contrato, 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) 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).

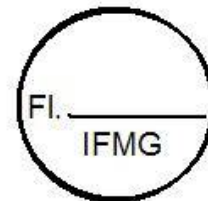
4.2 Responsabilidades da CONCEDENTE:

- 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 do IFMG – Campus Formiga, 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 de fiscal designado por portaria, a fiscalização sobre todos os serviços objeto da concessão;



- 4.2.4 Obrigatoriamente a cada semestre realizar 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 Memorial Descritivo, podendo ser reformulada, cujo modelo será apresentado previamente à empresa.**
 - b) A pesquisa será realizada em datas não conhecidas previamente pela CONCESSIONÁRIA e coordenada pelo fiscal de 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					



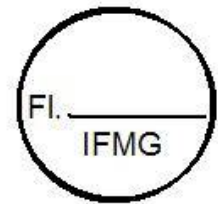
Qualidade das bebidas
Cardápio / Opções
AMBIENTE/SERVIÇO 1 2 3 4 5
Apresentação dos funcionários
Cordialidade dos funcionários
Eficiência dos funcionários
Higiene do ambiente
Organização do atendimento
Sugestões, Críticas e Elogios:

- 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 serão fornecidas e instruídas pelo IFMG – CAMPUS FORMIGA, necessárias para o pagamento feito pela Concessionária.

4.3 A CONCESSIONÁRIA deverá atender os seguintes cardápios mínimos:

4.3.1 CARDÁPIO MÍNIMO PARA A LANCHONETE - CANTINA DO CAMPUS FORMIGA:

- Água mineral, copo 200ml, sem gás;
- Água mineral, garrafa 500 ml, com gás;
- Água mineral, garrafa 500 ml, sem gás;
- Café com leite, copo de 200 ml;
- Café com leite, copo de 300 ml;
- Cafezinho (para ser adoçado no balcão);
- Chá - diversos tipos (em embalagens individuais);
- Salgados assados, não inferior a 100 g – no mínimo 3 variedades do produto (tipo de salgado) - opções de recheios: presunto e queijo, frango, ricota com tomate seco e carne;
- Salgados fritos, não inferior a 100g – no mínimo 3 variedades do produto (tipo de salgado) - opções de recheios: presunto e queijo, frango, queijo com milho e carne;
- Hambúrguer;
- Leite (frio e quente), 200 ml;
- Leite (frio e quente), 300 ml;
- Leite com chocolate, 200 ml;
- Leite com chocolate, 300 ml;
- Mini-pizza com pelos menos duas opções de recheio, sendo que uma opção não leve carne (marguerita ou tomate seco);
- Misto quente;
- Pão de queijo, não inferior a 80 g;
- Pão francês 50 g, com manteiga;



- Pão francês 50 g c/ queijo quente;
- Frutas frescas (pera, maçã, laranja e banana);
- Refresco, nas opções 200 e 300 ml;
- Refrigerante garrafa ou lata, pelo menos três tipos;
- Refrigerante garrafa ou lata diet, pelo menos três tipos;
- Sanduíches naturais (pão integral ou branco, composições variadas com frango desfiado, cenoura, saladas, atum, ovos, ricota, ameixa, peito de peru defumado, presunto, salame, queijos variados);
- Suco embalado diversos sabores (caixinha, latas e garrafas) – comum, light e diet;
- Capuccino com água e com leite;
- Capuccino diet;
- Suco de polpa de fruta ou sucos naturais não industrializados (pelo menos três sabores);
- Iogurte natural e com sabor, integral e light;
- Vitamina natural (preparada na hora).

4.3.2 RELAÇÃO MÍNIMA DE ALIMENTOS PARA O CARDÁPIO TIPO “SELF-SERVICE” COM BALANÇA - CANTINA DO CAMPUS FORMIGA

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)

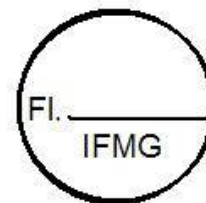
À vinagrete, rose, bechamel, mostarda, francês, iogurte, branco, soja, ervas, aceto balsâmico, etc.

III) ACOMPANHAMENTOS QUENTES (composição mínima exigida)

1. Arroz branco (longo fino tipo 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 ou cozidas;
4. banana da terra (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, macarrão de formatos diversos com molhos à bolonhesa, quatro queijos, ao sugo, entre outros e panquecas, rondele, canelone.

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, contra-filé, 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 sobrecoxa 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 bife e costelinha.

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

1. doces elaborados (pavê, tortas, pudim, musses 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.

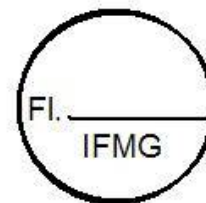
VEGETAIS “B”

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, pêssago, 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, EXCLUSIVAMENTE DESTINADA AOS ALUNOS, um prato feito (PF), a ser servido pela CONCESSIONÁRIA, a preço único mais acessível, compatível com a média de valores do mercado local de refeições populares, não podendo ultrapassar atualmente R\$ 9,90 (nove reais e noventa centavos), que corresponde à média dos valores de refeições desta natureza pesquisados no mercado local para elaboração do processo.

Este prato, entre 350 gramas e 400 gramas, deverá conter no mínimo, arroz, feijão, proteína, legume e salada; dentre as sugestões dos itens abaixo:

- Arroz branco
- Feijão preto ou carioca
- Carne de panela, ou bife, ou bife a palito, ou isca de frango ao molho, ou filé de peito de frango, ou sobrecoxa de frango assada.
- Couve refogada, ou brócolis, ou cenoura, ou abóbora, ou chuchu, ou beterraba, ou batata ou vagem.
- Tomate e alface, ou tomate, ou repolho, ou vinagrete.

Uma vez fixado o preço do prato feito **este somente poderá sofrer reajuste** anualmente, de acordo com o índice IPCA do mês relativo ao reajuste. Excepcionalmente, poderá ocorrer reajuste fora do período acima mencionado, meio de apresentação pelo concessionário de pedido de reequilíbrio econômico financeiro, EXCLUSIVAMENTE se comprovado pela CONCESSIONÁRIA que houve aumento significativo nos preços ofertados pelo mercado local de refeições populares.

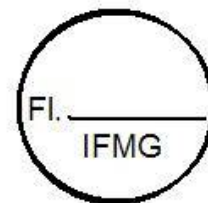
Justificativa

- 5.1. A contratação objeto deste Edital tem como um de seus fundamentos a necessidade de atender aos usuários do Campus Formiga (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



INSTITUTO FEDERAL
Minas Gerais
Campus Formiga

SERVIÇO PÚBLICO FEDERAL
INSTITUTO FEDERAL DE MINAS GERAIS
COMISSÃO PERMANENTE DE LICITAÇÕES
Fone:(37)3322-8435



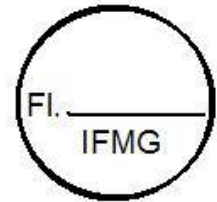
alimentação;

- 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.



INSTITUTO FEDERAL
Minas Gerais
Campus Formiga

SERVIÇO PÚBLICO FEDERAL
INSTITUTO FEDERAL DE MINAS GERAIS
COMISSÃO PERMANENTE DE LICITAÇÕES
Fone:(37)3322-8435



EDITAL DE CONCORRÊNCIA Nº 02/2018
PROCESSO Nº 23211.001734/2018-63

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 Formiga
Concorrência n 02/2018

Prezados Senhores,

Declaramos aceitos os termos da Concorrência n.º 02/2018, 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\$ 1547,54)
- b) Prazo máximo estipulado para início das atividades: _____ dias,
(máximo 15 dias após assinatura do Contrato)

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

Representante Legal:

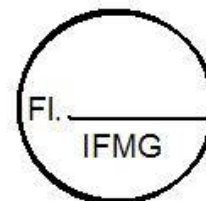
Atenciosamente,

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



INSTITUTO FEDERAL
Minas Gerais
Campus Formiga

SERVIÇO PÚBLICO FEDERAL
INSTITUTO FEDERAL DE MINAS GERAIS
COMISSÃO PERMANENTE DE LICITAÇÕES
Fone:(37)3322-8435



EDITAL DE CONCORRÊNCIA Nº 02/2018
PROCESSO Nº 23211.001734/2018-63

ANEXO IV
MODELO DE DECLARAÇÃO DE INEXISTÊNCIA DE FATOS
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 2018

(a) _____

Nome e assinatura do Declarante

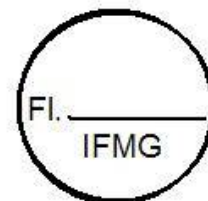
CPF nº: _____

CI nº: _____



INSTITUTO FEDERAL
Minas Gerais
Campus Formiga

SERVIÇO PÚBLICO FEDERAL
INSTITUTO FEDERAL DE MINAS GERAIS
COMISSÃO PERMANENTE DE LICITAÇÕES
Fone:(37)3322-8435



EDITAL DE CONCORRÊNCIA Nº 02/2018
PROCESSO Nº 23211.001734/2018-63

ANEXO V
MODELO DECLARAÇÃO DE QUE NÃO EMPREGA MENOR

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

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

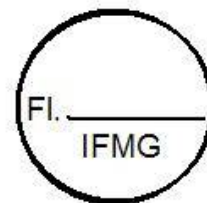
.....
data

.....
(representante legal)



INSTITUTO FEDERAL
Minas Gerais
Campus Formiga

SERVIÇO PÚBLICO FEDERAL
INSTITUTO FEDERAL DE MINAS GERAIS
COMISSÃO PERMANENTE DE LICITAÇÕES
Fone:(37)3322-8435



EDITAL DE CONCORRÊNCIA Nº 02/2018
PROCESSO Nº 23211.001734/2018-63

ANEXO VI

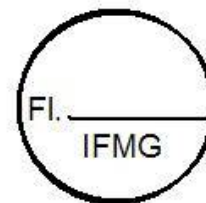
Dados do Fornecedor:

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



INSTITUTO FEDERAL
Minas Gerais
Campus Formiga

SERVIÇO PÚBLICO FEDERAL
INSTITUTO FEDERAL DE MINAS GERAIS
COMISSÃO PERMANENTE DE LICITAÇÕES
Fone:(37)3322-8435



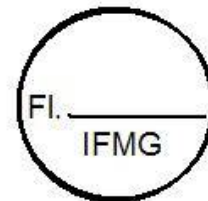
EDITAL DE CONCORRÊNCIA Nº 02/2018
PROCESSO Nº 23211.001734/2018-63

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 02/2018.

(Local) _____, _____ de _____ de 2018.

Assinatura do Proponente
Identidade



EDITAL DE CONCORRÊNCIA Nº 02/2018
PROCESSO Nº 23211.001734/2018-63

ANEXO VIII
MODELO DE DECLARAÇÃO DE ELABORAÇÃO INDEPENDENTE DE PROPOSTA

(Identificação da Licitação)

(Identificação completa do representante da licitante), como representante devidamente constituído de (Identificação completa da licitante ou do Consórcio) doravante denominado (Licitante/Consórcio), para fins do disposto no item (completar) do Edital (completar com identificação do edital), declara, sob as penas da lei, em especial o art. 299 do Código Penal Brasileiro, que:

(a) a proposta apresentada para participar da (identificação da licitação) foi elaborada de maneira independente (pelo Licitante/Consórcio), e o conteúdo da proposta não foi, no todo ou em parte, direta ou indiretamente, informado, discutido ou recebido de qualquer outro participante potencial ou de fato da (identificação da licitação), por qualquer meio ou por qualquer pessoa;

(b) a intenção de apresentar a proposta elaborada para participar da (identificação da licitação) não foi informada, discutida ou recebida de qualquer outro participante potencial ou de fato da (identificação da licitação), por qualquer meio ou por qualquer pessoa;

(c) que não tentou, por qualquer meio ou por qualquer pessoa, influir na decisão de qualquer outro participante potencial ou de fato da (identificação da licitação) quanto a participar ou não da referida licitação;

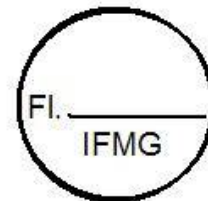
(d) que o conteúdo da proposta apresentada para participar da (identificação da licitação) não será, no todo ou em parte, direta ou indiretamente, comunicado ou discutido com qualquer outro participante potencial ou de fato da (identificação da licitação) antes da adjudicação do objeto da referida licitação;

(e) que o conteúdo da proposta apresentada para participar da (identificação da licitação) não foi, no todo ou em parte, direta ou indiretamente, informado, discutido ou recebido de qualquer integrante de (órgão licitante) antes da abertura oficial das propostas; e

(f) que está plenamente ciente do teor e da extensão desta declaração e que detém plenos poderes e informações para firmá-la.

_____, em ___ de _____ de _____

(representante legal do licitante, no âmbito da licitação, com identificação completa)



EDITAL DE CONCORRÊNCIA Nº 02/2018
PROCESSO Nº 23211.001734/2018-63

ANEXO IX

MINUTA DE CONTRATO

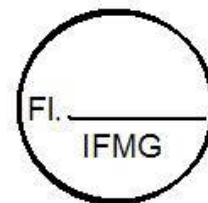
TERMO DE CONTRATO Nº ___/20___/___

**TERMO DE CONTRATO QUE ENTRE SI
CELEBRAM O INSTITUTO FEDERAL DE
EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DE
MINAS GERAIS, CAMPUS FORMIGA E EMPRESA**

Pelo presente instrumento, de um lado, o **INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DE MINAS GERAIS CAMPUS FORMIGA**, Autarquia Federal inscrita no CNPJ/MF sob o nº 10.626.896/0004-15, com Sede à Rua Padre Alberico, nº 440, Bairro São Luiz, em Formiga, Estado de Minas Gerais, CEP nº 35.570-000, doravante denominado **CONTRATANTE** ou **IFMG CAMPUS FORMIGA**, neste ato representado por seu Diretor Geral Washington Santos da Silva, brasileiro, casado, portador da Carteira de Identidade nº MG-7.188.866, expedida pela SSP/MG e do CPF nº 962.190.336-04, residente e domiciliado à Rua Marciano Monserrat, nº 36 A, Bairro Quinzinho, em Formiga, Estado de Minas Gerais, CEP 35.570-000, nomeado pela Portaria 1.332 de 22 de setembro de 2015, publicado no Dou de 23 de setembro de 2015, Seção 2, pag.19, 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 PRIMEIRA – OBJETO

- 1.1 O objeto do presente instrumento é a concessão onerosa de área com fins comerciais, para empresa especializada no ramo de Cantina/Lanchonete, em espaço físico pertencente ao IFMG - Campus Formiga, na cidade Formiga-MG, conforme condições e exigências impostas no presente Edital e seus Anexos.
- 1.2. Este Termo de Contrato vincula-se ao Edital de Concorrência 02/2018, identificado no preâmbulo e à proposta vencedora, independentemente de transcrição.



1.3. Objeto da contratação:

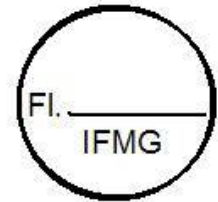
1.4.

Item	Descrição detalhada	Unid	Quant. Total Estimado	Valor Unitário R\$	Valor Total Estimado R\$
1	Concessão de área para fins comerciais, para empresa especializada no ramo de Cantina/Lanchonete, em espaço físico pertencente ao IFMG Campus Formiga, na cidade de Formiga-MG, conforme condições e exigências impostas no presente Edital e seus Anexos.	SRV	1		

CLÁUSULA SEGUNDA – VIGÊNCIA

1.5. O prazo de vigência deste Termo de Contrato é aquele fixado no Edital, com início na data de/...../..... e encerramento em/...../....., podendo ser prorrogado por interesse das partes até o limite de 60 (sessenta) meses, desde que haja autorização formal da autoridade competente e observados os seguintes requisitos:

- 1.5.1. Os serviços tenham sido prestados regularmente;
- 1.5.2. Esteja formalmente demonstrado que a forma de prestação dos serviços tem natureza continuada;
- 1.5.3. Seja juntado relatório que discorra sobre a execução do contrato, com informações de que os serviços tenham sido prestados regularmente;
- 1.5.4. Seja juntada justificativa e motivo, por escrito, de que a Administração mantém interesse na realização do serviço;
- 1.5.5. Seja comprovado que o valor do contrato permanece economicamente vantajoso para a Administração;
- 1.5.6. Haja manifestação expressa da contratada informando o interesse na prorrogação;
- 1.5.7. Seja comprovado que o contratado mantém as condições iniciais de habilitação;
- 1.5.8. A CONTRATADA não tem direito subjetivo à prorrogação contratual;
- 1.5.9. A prorrogação de contrato deverá ser promovida mediante celebração de termo aditivo.



CLÁUSULA TERCEIRA – PREÇO

- 1.6. O valor mensal da contratação é de R\$ (.....), perfazendo o valor total de R\$ (.....).
- 1.7. No valor acima estão incluídas todas as despesas ordinárias diretas e indiretas decorrentes da execução do objeto, inclusive tributos e/ou impostos, encargos sociais, trabalhistas, previdenciários, fiscais e comerciais incidentes, taxa de administração, frete, seguro e outros necessários ao cumprimento integral do objeto da contratação.
- 1.8. O valor acima é meramente estimativo, de forma que os pagamentos devidos à CONTRATADA dependerão dos quantitativos de serviços efetivamente prestados.

CLÁUSULA QUARTA – DOTAÇÃO ORÇAMENTÁRIA

- 1.9. As despesas decorrentes desta contratação estão programadas em dotação orçamentária própria, prevista no orçamento do IFMG, para o exercício de 2018, na classificação abaixo:

Gestão/Unidade:

Fonte:

Programa de Trabalho:

Elemento de Despesa:

PI:

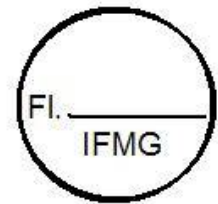
- 1.10. No(s) exercício(s) seguinte(s), correrão à conta dos recursos próprios para atender às despesas da mesma natureza, cuja alocação será feita no início de cada exercício financeiro.

CLÁUSULA QUINTA – PAGAMENTO

- 1.11. O prazo para pagamento à CONTRATADA e demais condições a ele referentes encontram-se definidos no Edital e no Anexo XI da IN SEGES/MPDG n. 5/2017.
- 1.12. A parcela mensal a título de aviso prévio trabalhado será no percentual máximo de 1.94% no primeiro ano e, em caso de prorrogação do contrato, o percentual máximo dessa parcela será de 0,194% a cada ano de prorrogação, a ser incluído por ocasião da formulação do Termo Aditivo, nos termos da Lei n. 12.506/2011.

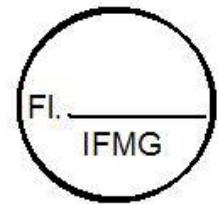
CLÁUSULA SEXTA – REPACTUAÇÃO

- 1.13. Visando à adequação aos novos preços praticados no mercado, desde que solicitado pela CONTRATADA e observado o interregno mínimo de 1 (um) ano contado na forma apresentada no subitem que se seguirá, o valor consignado neste Termo de Contrato será



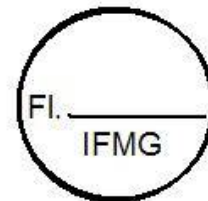
repactuado, competindo à CONTRATADA justificar e comprovar a variação dos custos, apresentando memória de cálculo e planilhas apropriadas para análise e posterior aprovação da CONTRATANTE, na forma estatuída no Decreto nº 2.271, de 1997, e nas disposições aplicáveis da Instrução Normativa SEGES/MPDG nº 5, de 2017.

- 1.14. A repactuação poderá ser dividida em tantas parcelas quantas forem necessárias, em respeito ao princípio da anualidade do reajustamento dos preços da contratação, podendo ser realizada em momentos distintos para discutir a variação de custos que tenham sua anualidade resultante em datas diferenciadas, tais como os custos decorrentes da mão de obra e os custos decorrentes dos insumos necessários à execução do serviço.
- 1.15. O interregno mínimo de 1 (um) ano para a primeira repactuação será contado:
 - 1.15.1. Para os custos relativos à mão de obra, vinculados à data-base da categoria profissional: a partir dos efeitos financeiros do acordo, dissídio ou convenção coletiva de trabalho, vigente à época da apresentação da proposta, relativo a cada categoria profissional abrangida pelo contrato;
 - 1.15.2. Para os insumos discriminados na planilha de custos e formação de preços que estejam diretamente vinculados ao valor de preço público (tarifa): do último reajuste aprovado por autoridade governamental ou realizado por determinação legal ou normativa;
 - 1.15.3. Para os demais custos, sujeitos à variação de preços do mercado: a partir da data limite para apresentação das propostas constante do Edital.
- 1.16. Nas repactuações subsequentes à primeira, o interregno de um ano será computado da última repactuação correspondente à mesma parcela objeto de nova solicitação. Entende-se como última repactuação, a data em que iniciados seus efeitos financeiros, independentemente daquela em que celebrada ou apostilada.
- 1.17. O prazo para a CONTRATADA solicitar a repactuação encerra-se na data da prorrogação contratual subsequente ao novo acordo, dissídio ou convenção coletiva que fixar os novos custos de mão de obra da categoria profissional abrangida pelo contrato, ou na data do encerramento da vigência do contrato, caso não haja prorrogação.
- 1.18. Caso a CONTRATADA não solicite a repactuação tempestivamente, dentro do prazo acima fixado, **ocorrerá a preclusão do direito à repactuação.**
- 1.19. Nessas condições, se a vigência do contrato tiver sido prorrogada, nova repactuação só poderá ser pleiteada após o decurso de novo interregno mínimo de 1 (um) ano, contado:
 - 1.19.1. da vigência do acordo, dissídio ou convenção coletiva anterior, em relação aos custos decorrentes de mão de obra;
 - 1.19.2. do último reajuste aprovado por autoridade governamental ou realizado por determinação legal ou normativa, para os insumos discriminados na planilha de custos



e formação de preços que estejam diretamente vinculados ao valor de preço público (tarifa);

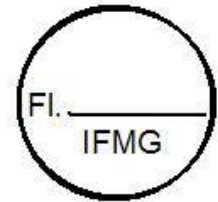
- 1.19.3. do dia em que se completou um ou mais anos da apresentação da proposta, em relação aos custos sujeitos à variação de preços do mercado;
- 1.20. Caso, na data da prorrogação contratual, ainda não tenha sido celebrado o novo acordo, dissídio ou convenção coletiva da categoria, ou ainda não tenha sido possível à CONTRATANTE ou à CONTRATADA proceder aos cálculos devidos, deverá ser inserida cláusula no termo aditivo de prorrogação para resguardar o direito futuro à repactuação, a ser exercido tão logo se disponha dos valores reajustados, sob pena de preclusão.
- 1.21. Quando a contratação envolver mais de uma categoria profissional, com datas base diferenciadas, a repactuação deverá ser dividida em tantas parcelas quantos forem os acordos, dissídios ou convenções coletivas das categorias envolvidas na contratação.
- 1.22. É vedada a inclusão, por ocasião da repactuação, de benefícios não previstos na proposta inicial, exceto quando se tornarem obrigatórios por força de instrumento legal, sentença normativa, Acordo, Convenção e Dissídio Coletivo de Trabalho.
- 1.23. A CONTRATANTE não se vincula às disposições contidas em Acordos, Dissídios ou Convenções Coletivas que tratem do pagamento de participação dos trabalhadores nos lucros ou resultados da empresa contratada, de matéria não trabalhista, ou que estabeleçam direitos não previstos em lei, tais como valores ou índices obrigatórios de encargos sociais ou previdenciários, bem como de preços para os insumos relacionados ao exercício da atividade.
- 1.24. Quando a repactuação se referir aos custos da mão de obra, a CONTRATADA efetuará a comprovação da variação dos custos dos serviços por meio de Planilha de Custos e Formação de Preços, acompanhada da apresentação do novo acordo, dissídio ou convenção coletiva da categoria profissional abrangida pelo contrato.
- 1.24.1. Quando a repactuação referir-se aos demais custos, a CONTRATADA demonstrará a variação por meio de Planilha de Custos e Formação de Preços e comprovará o aumento dos preços de mercado dos itens abrangidos, considerando-se especialmente o índice específico, setorial ou geral XXXX que retrate a variação dos preços relativos a alguma parcela dos custos dos serviços, desde que devidamente individualizada na Planilha de Custos e Formação de Preços da Contratada, sem prejuízo das verificações abaixo mencionadas:
- 1.24.2. os preços praticados no mercado ou em outros contratos da Administração;
- 1.24.3. as particularidades do contrato em vigência;
- 1.24.4. a nova planilha com variação dos custos apresentados;
- 1.24.5. indicadores setoriais, tabelas de fabricantes, valores oficiais de referência, tarifas públicas ou outros equivalentes;



- 1.24.6. A CONTRATANTE poderá realizar diligências para conferir a variação de custos alegada pela CONTRATADA.
- 1.25. Os novos valores contratuais decorrentes das repactuações terão suas vigências iniciadas observando-se o seguinte:
- 1.25.1. a partir da ocorrência do fato gerador que deu causa à repactuação;
 - 1.25.2. em data futura, desde que acordada entre as partes, sem prejuízo da contagem de periodicidade para concessão das próximas repactuações futuras; ou
 - 1.25.3. em data anterior à ocorrência do fato gerador, exclusivamente quando a repactuação envolver revisão do custo de mão de obra em que o próprio fato gerador, na forma de acordo, dissídio ou convenção coletiva, ou sentença normativa, contemplar data de vigência retroativa, podendo esta ser considerada para efeito de compensação do pagamento devido, assim como para a contagem da anualidade em repactuações futuras.
- 1.26. Os efeitos financeiros da repactuação ficarão restritos exclusivamente aos itens que a motivaram, e apenas em relação à diferença porventura existente.
- 1.27. A decisão sobre o pedido de repactuação deve ser feita no prazo máximo de sessenta dias, contados a partir da solicitação e da entrega dos comprovantes de variação dos custos.
- 1.28. O prazo referido no subitem anterior ficará suspenso enquanto a CONTRATADA não cumprir os atos ou apresentar a documentação solicitada pela CONTRATANTE para a comprovação da variação dos custos.
- 1.29. As repactuações serão formalizadas por meio de apostilamento, exceto quando coincidirem com a prorrogação contratual, caso em que deverão ser formalizadas por aditamento ao contrato.
- 1.30. O CONTRATADO deverá complementar a garantia contratual anteriormente prestada, de modo que se mantenha a proporção de 5% (cinco por cento) em relação ao valor contratado, como condição para a repactuação, nos termos da alínea K do item 3.1 do Anexo VII-F da IN SEGES/MPDG n. 5/2017.

CLÁUSULA SÉTIMA – GARANTIA DE EXECUÇÃO

- 1.31. A CONTRATADA prestará garantia no valor de R\$ (.....), na modalidade de, no prazo de 10 (dez) dias, observadas as condições previstas no Edital, com validade de 90 (noventa) dias após o término da vigência contratual, devendo ser renovada a cada prorrogação, observados os requisitos previstos no item 3.1 do Anexo VII-F da IN SEGES/MPDG n. 5/2017.
- 1.32. A garantia prevista em edital somente será liberada ante a comprovação de que a empresa pagou todas as verbas rescisórias decorrentes da contratação, e que, caso esse pagamento não



ocorra até o fim do segundo mês após o encerramento da vigência contratual, a garantia será utilizada para o pagamento dessas verbas trabalhistas, incluindo suas repercussões previdenciárias e relativas ao FGTS,, conforme estabelecido no art. 2º, §2º, V da Portaria MP n. 409/2016, observada a legislação que rege a matéria.

- 1.33. Por ocasião do encerramento da prestação dos serviços contratados, a Administração Contratante poderá utilizar o valor da garantia prestada para o pagamento direto aos trabalhadores vinculados ao contrato no caso da não comprovação: (1) do pagamento das respectivas verbas rescisórias ou (2) da realocação dos trabalhadores em outra atividade de prestação de serviços, nos termos da alínea "j" do item 3.1 do Anexo VII-F da IN SEGES/MPDG n. 5/2017.

CLÁUSULA OITAVA – REGIME DE EXECUÇÃO DOS SERVIÇOS E FISCALIZAÇÃO

- 1.34. O regime de execução dos serviços a serem executados pela CONTRATADA, os materiais que serão empregados e a fiscalização pela CONTRATANTE são aqueles previstos no Memorial Descritivo, anexo do Edital.

CLÁUSULA NONA – OBRIGAÇÕES DA CONTRATANTE E DA CONTRATADA

- 1.35. As obrigações da CONTRATANTE e da CONTRATADA são aquelas previstas no Memorial Descritivo, anexo do Edital.

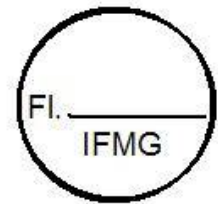
CLÁUSULA DÉCIMA – SANÇÕES ADMINISTRATIVAS.

- 1.36. As sanções relacionadas à execução do contrato são aquelas previstas no Memorial Descritivo, anexo do Edital.

CLÁUSULA DÉCIMA PRIMEIRA – RESCISÃO

- 1.37. 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 Memorial Descritivo, anexo do Edital.
- 1.38. Os casos de rescisão contratual serão formalmente motivados, assegurando-se à CONTRATADA o direito à prévia e ampla defesa.
- 1.39. A CONTRATADA reconhece os direitos da CONTRATANTE em caso de rescisão administrativa prevista no art. 77 da Lei nº 8.666, de 1993.
- 1.40. O termo de rescisão, sempre que possível, será precedido:

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



- 1.40.2. Relação dos pagamentos já efetuados e ainda devidos;
- 1.40.3. Indenizações e multas.

CLÁUSULA DÉCIMA SEGUNDA – VEDAÇÕES

1.41. É vedado à CONTRATADA:

- 1.41.1. caucionar ou utilizar este Termo de Contrato para qualquer operação financeira;
- 1.41.2. interromper a execução dos serviços sob alegação de inadimplemento por parte da CONTRATANTE, salvo nos casos previstos em lei.

CLÁUSULA DÉCIMA TERCEIRA – ALTERAÇÕES

- 1.42. 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.
- 1.43. A CONTRATADA 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.
- 1.44. 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.

CLÁUSULA DÉCIMA QUARTA – DOS CASOS OMISSOS

- 1.45. Os casos omissos serão decididos pela CONTRATANTE, 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.

CLÁUSULA DÉCIMA QUINTA – PUBLICAÇÃO

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

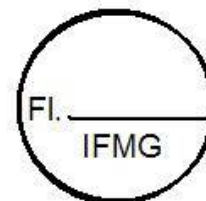
CLÁUSULA DÉCIMA SEXTA – FORO

- 1.47. 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.



INSTITUTO FEDERAL
Minas Gerais
Campus Formiga

SERVIÇO PÚBLICO FEDERAL
INSTITUTO FEDERAL DE MINAS GERAIS
COMISSÃO PERMANENTE DE LICITAÇÕES
Fone:(37)3322-8435



E, por estarem justos e contratados, depois de lido e achados conforme, as partes, a seguir, firmam o presente Termo de 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, conforme dispõe o art. 60 da Lei nº 8.666/93, com suas alterações posteriores.

Formiga, ____ de _____ de 20__.

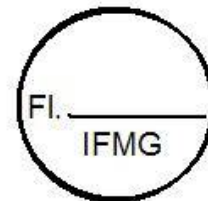
Washington Santos da Silva
Instituto Federal de Educação, Ciência e
Tecnologia de Minas - Gerais Campus Formiga
CONTRATANTE

Inserir nome do Sócio Responsável
Inserir Razão social da Empresa
CONTRATADA

TESTEMUNHAS:

Nome:
CPF:

Nome:
CPF:



EDITAL DE CONCORRÊNCIA Nº 02/2018
PROCESSO Nº 23211.001734/2018-63

ANEXO X - CADASTRO DE USUÁRIO EXTERNO – SEI IFMG

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

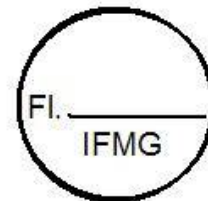
Nome completo e sem abreviaturas:	
Registro Geral (Identidade):	Órgão Expedidor:
CPF:	Telefones com DDD: ()
Endereço eletrônico (e-mail):	

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 oponente, 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 eletrônica 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.

Formiga, ____ de _____ de _____.

Nome Legível
Assinatura conforme documento com foto Apresentado