

EDITAL DE CONCORRÊNCIA Nº 01/2017
PROCESSO Nº 23212.000101/2017-47

O INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DE MINAS GERAIS CAMPUS GOVERNADOR VALADARES doravante denominado IFMG/GV, Autarquia Federal inscrita no CNPJ/MF sob o nº 10.626.896/0007-68, com Sede à Avenida Minas Gerais, nº 5.189, Bairro: Ouro Verde, Governador Valadares, , Estado de Minas Gerais, CEP nº 35057-760, através da sua **COMISSÃO PERMANENTE DE LICITAÇÃO**, instituída pela Portaria nº 997 de 25 de agosto de 2016, torna público para conhecimento dos interessados que realizará licitação na modalidade **CONCORRÊNCIA**, tipo “**MAIOR OFERTA**”, para a **CONCESSÃO DE ÁREA PARA FINS COMERCIAIS**, no ramo de **RESTAURANTE/LANCHONETE**, em espaço físico pertencente ao **IFMG/GV**, que será regida pela Lei n.º 8.666/93, de 21 de junho de 1993, com suas alterações posteriores, conforme condições, quantitativos e especificações estabelecidas neste Edital e seus anexos, cujos envelopes contendo documentação e propostas de preços deverão ser elaboradas mediante as seguintes condições:

I - DA ABERTURA

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

1.1.1 LOCAL: SETOR DE ADMINISTRAÇÃO DO IFMG – GOVERNADOR VALADARES. ENDEREÇO: Avenida Minas Gerais, nº 5.189, Bairro: Ouro Verde, Governador Valadares, Estado de Minas Gerais, CEP nº 35057-760.

1.1.2 DATA PARA ENTREGA DOS ENVELOPES DE HABILITAÇÃO E DA PROPOSTA DE PREÇOS: **09/01/2018 (terça-feira) até às 9:30 horas**, protocolizados no local de abertura do processo.

1.1.3 DATA DE ABERTURA DOS ENVELOPES: **09/01/2018 (terça-feira) às 10:00 horas**;

1.1.3.1 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 subsequentes.

II – DO FUNDAMENTO:

2.1 A presente licitação será realizada com fundamento na Lei nº. 8.666/93, de 21 de junho de 1993, com suas alterações posteriores, Lei nº. 8078, de 11 de setembro de 1990, Lei

Complementar nº. 123 de 14 de dezembro de 2006, Lei nº 9.636 de 15 de maio de 1998, regulamentada pelo Decreto nº 3.725 de 10 de janeiro de 2001, Lei nº 11.481 de 31 de maio de 2007, Decreto nº 8.538, de 06 de outubro de 2015 assim como na Instrução Normativa nº 02, de 11/10/2010 (SLTI-MPOG) e suas alterações posteriores, Instrução Normativa nº 05, de 27/06/2014 (SLTI-MPOG) e demais normas aplicáveis à matéria.

III - DO OBJETO

3.1 O objeto desta Concorrência é a concessão de área para fins comerciais, para empresa especializada no ramo de Restaurante/Lanchonete, em espaço físico pertencente ao **IFMG/GV**, na cidade Governador Valadares-MG, conforme condições e exigências impostas no presente Edital e seus Anexos.

3.2 A demanda, inicial do Campus Governador Valadares é de aproximadamente 900 usuários, abrangendo alunos, servidores da Instituição e a comunidade em geral.

3.3 A concessão de uso será onerosa, com o preço mínimo mensal estipulado em R\$ 1.004,17 (mil e quatro reais e dezessete centavos, que deverá ser ajustado anualmente pelo IGPM/FGV e na falta deste, pelo INPC (IBGE), ou, outro índice substitutivo. Concessionário deverá arcar também com o valor do consumo de energia elétrica e água no valor de 10% da concessão.

3.4 Objetos Específicos:

3.4.1 Oferecer cardápios diversificados, conforme relação de itens não exaustiva constante neste Edital e Anexos.

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

3.5 O Objeto inclui o fornecimento de:

3.5.1 Gêneros e produtos alimentícios e bebidas não alcoólicas;

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

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

3.5.4 Equipamentos, utensílios e mobiliários de cozinha e refeitório em quantidades adequadas e suficientes para o pleno funcionamento das atividades do Serviço de Restaurante/Lanchonete.

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

3.6.1 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;

3.6.2 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;

3.6.3 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;

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

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

IV- DA HABILITAÇÃO: (ENVELOPE N° 01)

4.1 Na data, horário e local estabelecidos no preâmbulo deste Edital e seus Anexos, a Comissão Permanente de Licitação do IFMG dará início à fase de abertura do processo de licitação, procedendo-se ao recebimento dos envelopes de proposta de preços e documentação.

4.1.1 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° 001/2017**

EMPRESA: CNPJ N°:

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

4.2.1 Relativa à Habilitação Jurídica:

4.2.1.1 Registro comercial, no caso de empresa individual;

4.2.1.2 Ato Constitutivo, Estatuto ou Contrato social em vigor, devidamente inscrito, em se tratando de sociedades empresárias e, quando for o caso, ata de eleição dos gestores;

4.2.1.3 Os documentos mencionados no subitem anterior deverão estar acompanhados de todas as alterações ou da consolidação respectiva;

4.2.1.4 Certidão de inscrição do ato constitutivo, no caso de sociedades civis, acompanhada da ata de eleição da diretoria em exercício; e

4.2.2 Relativa à Regularidade Fiscal:

4.2.2.1 Prova de inscrição no Cadastro Nacional de Pessoa Jurídica - CNPJ;

4.2.2.2 Prova de regularidade fiscal perante a Fazenda Nacional e à Dívida Ativa da União, mediante apresentação de certidão conjunta emitida pela Secretaria da Receita Federal (SRF) e Procuradoria-Geral da Fazenda Nacional (PGFN) com informações da situação do sujeito passivo quanto aos tributos administrados pela SRF e à Dívida Ativa da União;

4.2.2.3 Prova de regularidade para com a Fazenda Estadual e Municipal do domicílio ou sede da licitante, ou outra equivalente, na forma da Lei;

4.2.2.4 Prova de regularidade relativa à Seguridade Social e ao Fundo de Garantia por Tempo de Serviço, demonstrando situação regular no cumprimento dos encargos sociais instituídos por lei, mediante a apresentação de:

4.2.2.4.1 Certidão Negativa de Débito (CND), comprovando a inexistência de débito junto ao Instituto Nacional de Seguro Social – INSS, ou documento equivalente que comprove sua regularidade; e,

4.2.2.4.2 Certificado de Regularidade de Situação perante o Fundo de Garantia do Tempo de Serviço – FGTS, ou documento equivalente, que comprove sua regularidade.

4.2.3 Relativa à Qualificação Econômico-Financeira:

4.2.3.1 Balanço patrimonial e demonstrações contábeis tendo por base o balanço patrimonial (registrado na Junta Comercial) e as demonstrações contábeis do exercício social com validade vigente, já exigíveis e apresentados na forma da lei, que comprovem a boa situação financeira da licitante, vedada a sua substituição por balancetes ou balanços provisórios,

podendo ser atualizados por índices oficiais quando encerrados há mais de 3 (três) meses da data de apresentação da proposta;

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

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

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

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

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 Nº 02, de 11/10/2010 e suas alterações posteriores, e Art 31 parágrafos 2º e 3º da Lei nº 8.666/93, com as suas alterações posteriores.

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

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

4.2.3.4 Certidão Negativa de Falência ou Concordata (art.192, Lei nº 11.101/2005), Recuperação Judicial ou Extrajudicial e Execução patrimonial, expedidas pelo setor de distribuição da Justiça Comum, Justiça Federal e Justiça do Trabalho do domicílio ou domicílios da pessoa física ou jurídica, nos últimos cinco anos, contados da publicação do Edital.

4.2.4 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 VI deste Edital;

b) Declaração que não emprega menor, conforme disposto no inciso V do artigo 27 da Lei nº 8.666/93, acrescido pela Lei 9.854 de 27 de outubro de 1999, em cumprimento ao estabelecido no Inciso XXXIII do Artigo 7º da Constituição Federal, conforme modelo constante do Anexo VII deste Edital; e

c) Declaração de Elaboração Independente de Proposta, conforme modelo do Anexo X deste Edital, de acordo com a determinação da Instrução Normativa nº 02/2008, de 30/04/2008, da Secretaria de Logística e Tecnologia da Informação do Ministério do Planejamento, Orçamento e Gestão.

d) Certidão Negativa de Débitos Trabalhistas (CNDT), expedida gratuita e eletronicamente, para comprovar a inexistência de débitos inadimplidos perante a Justiça do Trabalho, conforme Lei Nº 12.440/2011.

4.3 Poderão participar desta Licitação os fornecedores que atenderem plenamente às condições e exigências estabelecidas neste Edital e seus Anexos.

4.4 Estarão impedidas de participar desta licitação as Empresas que se encontrem sob falência, concordata, concurso de credores ou em fase de dissolução ou liquidação e as que tenham sido declaradas inidôneas ou impedidas de licitar ou contratar com a Administração Pública por força da Lei nº. 8.666/93, com suas alterações posteriores.

4.5 Não será admitida a participação de Empresas sob a forma de Consórcio.

4.6 Somente será admitido 01 (um) representante por Empresa, o qual deverá apresentar à Comissão Permanente de Licitação documento de identidade e instrumento de credenciamento que o habilite a representar a Licitante, ou, cópia do Contrato Social, comprovando tratar-se de Sócio com poderes para responder pelos direitos e obrigações da ofertante. O instrumento de credenciamento deverá seguir o seguinte modelo:

CRENCIAMENTO

Pelo presente instrumento, credenciamos o(a) Sr.(a)
portador do documento de identidade no, para participar das reuniões relativas à **CONCORRÊNCIA Nº 01/2017**, o qual está autorizado a requerer vistas de documentos e propostas, manifestar-se em nome da empresa, desistir de interpor recursos, rubricar documentos e assinar atas, a que tudo daremos por firme e valioso.

Local e data

Assinatura do representante Legal da empresa

OBS.: Apor carimbo padronizado do CNPJ da empresa.

4.7 Os documentos para habilitação poderão ser apresentados no original, cópias autenticadas ou cópias simples.

4.7.1 Se o licitante optar pela apresentação de cópias simples, deverá apresentar, também, no momento da abertura dos envelopes, os respectivos originais dos documentos para serem confrontados com as cópias simples, as quais serão autenticadas por membro da Comissão Permanente de Licitação. Após esta conferência e autenticação, os originais serão devolvidos ao licitante.

4.8 As microempresas e empresas de pequeno porte, por ocasião da participação em certames licitatórios, deverão apresentar toda a documentação exigida para efeito de comprovação de regularidade fiscal, mesmo que esta apresente alguma restrição.

4.8.1 O licitante enquadrado como microempresa ou empresa de pequeno porte deverá apresentar uma declaração, para efeito de comprovação dos requisitos do art. 3º da LC nº 123/2006, para fazer jus aos benefícios previstos nessa lei.

4.8.2 Havendo alguma restrição na comprovação da regularidade fiscal, será assegurado o prazo de 4 (quatro) dias úteis, cujo tempo inicial corresponderá ao momento em que for lavrada a ata da sessão, prorrogáveis por igual período, a critério da Administração Pública, para a regularização da documentação, pagamento ou parcelamento do débito, e emissão de eventuais certidões negativas ou positivas com efeito de certidão negativa.

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

4.9 Documentos apresentados com a validade expirada acarretarão na inabilitação do licitante. 4.10 Sob pena de inabilitação, todos os documentos apresentados deverão estar em nome da licitante e com nº CNPJ e endereço respectivo:

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

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

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

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

V – DA PROPOSTA: (ENVELOPE Nº 02)

5.1 A proposta deverá preencher os seguintes requisitos:

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

PROPOSTA DE PREÇOS CONCORRÊNCIA

Nº 01/2017

EMPRESA: CNPJ Nº:

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

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

5.4 Declarar o prazo de validade da mesma, o qual não poderá ser inferior a 60 (sessenta) dias. 5.5 Preencher corretamente os dados constantes no Anexo I 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 da "Maior Oferta" 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 oferta.

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 a “Maior Oferta”, conforme indicado neste Edital e Anexos.

6.7. Verificada igualdade de preços entre duas ou mais empresas licitantes, o desempate obedecerá ao disposto no art.3º parágrafo 2º, c/c art. 45 parágrafo 2º da Lei 8.666/93.

6.8. No caso de todas as propostas serem desclassificadas, a Administração poderá, a seu exclusivo critério, fixar às licitantes habilitadas, o prazo de 08 (oito) dias úteis para apresentação de outras propostas escoimadas das causas que motivaram a desclassificação.

VII – DOS ESCLARECIMENTOS AO EDITAL

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

VIII– DOS RECURSOS

8.1 Caberão recursos, por escrito, das decisões proferidas pela Administração Pública ou da COMISSÃO PERMANENTE DE LICITAÇÃO DO IFMG, no prazo máximo de 05 (cinco) dias úteis, a contar da intimação do ato, nos casos de:

- a) Habilitação ou inabilitação da empresa licitante;
- b) Julgamento das propostas;
- c) Anulação ou revogação da licitação,
- d) Rescisão do Contrato;
- e) Aplicação das penas de advertência, suspensão temporária de participação em licitações públicas ou multa;

8.2 Os recursos deverão ser protocolizados na sala do SETOR DE ADMINISTRAÇÃO DO IFMG – GOVERNADOR VALADARES. ENDEREÇO: Avenida Minas Gerais, nº 5.189, Bairro: Ouro Verde, Governador Valadares, Estado de Minas Gerais, CEP nº 35057-760., não se admitindo em hipótese alguma o seu envio por fax-símile ou outro meio similar.

8.3 O recurso será dirigido à autoridade superior, por intermédio da que praticou o ato recorrido, a qual poderá reconsiderar sua decisão no prazo de 05 (cinco) dias úteis, ou, nesse prazo, fazê-lo subir devidamente informado à autoridade competente, devendo, neste caso, a decisão ser proferida no prazo de 05 (cinco) dias úteis, contados do recebimento do recurso, sob pena de responsabilidade.

8.4 A autoridade superior proferirá sua decisão no prazo máximo de 02 (dois) dias úteis contados da data do recebimento do processo.

8.5 Os recursos e impugnações interpostos fora dos prazos não serão conhecidos.

IX- DO CONTRATO E DA RESCISÃO CONTRATUAL

9.1 Será firmado um contrato para a concessão de uso do bem imóvel, para fins comerciais, visando a instalação de Restaurante/Lanchonete em área própria do IFMG – CAMPUS GOVERNADOR VALADARES, 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 do Restaurante/Lanchonete e responderá integralmente pelo cumprimento das obrigações fiscais perante o fisco Federal, Estadual, Municipal e outras obrigações legais. Deverá cadastrar-se e manter atualizado o cadastro e situação fiscal da empresa, junto ao Sistema de Cadastramento de Fornecedores do Governo Federal – SICAF, no prazo máximo de 30 dias após efetivação do Contrato.

X- - DO PREÇO

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

XI – DO REAJUSTAMENTO E REVISÃO

11.1 Ao 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/GV – CAMPUS GOVERNADOR VALADARES.

XIII - DO PRAZO DE EXECUÇÃO

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

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

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

XIV - DO VALOR DE REFERÊNCIA

14.1 O valor mínimo mensal estabelecido para a concessão de uso é de R\$ 1.004,17 (mil e quatro reais e dezessete 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 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. 1

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 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 no endereço e telefones contidos no preâmbulo do presente Edital e, ainda, no Sítio do IFMG: www.ifmg.edu.br.

16.4 Não havendo expediente, ou, ocorrendo qualquer fato superveniente que impeça a realização do Certame na data marcada, a sessão será automaticamente transferida para o primeiro dia útil subsequente, no mesmo horário anteriormente estabelecido, desde que não haja comunicação em contrário da COMISSÃO PERMANENTE DE LICITAÇÃO DO IFMG.

16.5 É facultado a COMISSÃO PERMANENTE DE LICITAÇÃO DO IFMG ou à autoridade competente, em qualquer fase da licitação, a promoção de diligência destinada a esclarecer ou complementar a instrução deste processo, vedada a inclusão posterior de documento ou informação que deveria constar do mesmo desde a realização da sessão pública.

16.6 Os licitantes são responsáveis pela fidelidade e legitimidade das informações e dos documentos apresentados em qualquer fase da licitação.

16.7 Os licitantes assumirão todos os custos de preparação e apresentação de suas propostas de preços.

16.8 Após a homologação da licitação, o licitante vencedor será convocado para assinar o Contrato, se for o caso.

16.9 Caso o licitante vencedor se recuse a assinar o Contrato, se for o caso, será convocado outro licitante, obedecida a ordem de classificação para fazê-lo, sujeitando-se o licitante desistente às sanções administrativas descritas neste Edital e seus Anexos.

16.10 A homologação do resultado desta licitação não implicará em direito de o licitante prestar os serviços ou fornecer os produtos licitados à Administração.

16.11 Na contagem dos prazos estabelecidos neste Edital e seus Anexos, excluir-se-á o dia do início e incluir-se-á o dia do vencimento. Só se iniciam e vencem os prazos em dias de expediente no IFMG e/ou nos Campi.

16.12 A autoridade competente poderá revogar a licitação por razões de interesse público, decorrentes de fatos supervenientes devidamente comprovados, pertinentes e suficientes para justificar tal conduta, devendo anulá-la por ilegalidade de ofício ou por provocação de terceiros, mediante parecer escrito, devidamente fundamentado.

16.13 Para fins de aplicação da sanção administrativa o lance é considerado proposta.

XVII - - DOS ANEXOS

17.1 São partes integrantes deste Edital os seguintes anexos:

ANEXO I: PLANILHA DE COMPOSIÇÃO DO LANCE

ANEXO II: TERMO DE REFERÊNCIA

ANEXO III: COTAÇÃO DE PREÇOS

ANEXO IV: MAPAS DE DESCRIÇÕES DETALHADAS DE ESPAÇO DE ATENDIMENTO - RESTAURANTE/LANCHONETE

ANEXO V: DECLARAÇÃO DE INEXISTENCIA DE FATO SUPERVENIENTE DE IMPEDITIVO DE HABILITAÇÃO

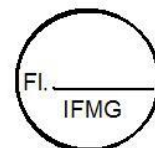


INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA
DE MINAS GERAIS - COMISSÃO PERMANENTE DE LICITAÇÕES

Fone: (31) 2513-5198

Fax: (31) 2513-5203

e-mail: cpl@ifmg.edu.br – sítio: www.ifmg.edu.br



ANEXO VI: DECLARAÇÃO DE QUE NÃO EMPREGA MENOR

**ANEXO VII: MODELO DE DECLARAÇÃO DE CONHECIMENTO DE TODAS AS
INFORMAÇÕES**

ANEXO VIII: MINUTA DE CONTRATO

**ANEXO IX - MODELO DE DECLARAÇÃO DE ELABORAÇÃO INDEPENDENTE DE
PROPOSTA**

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.

Governador Valadares, 28 de novembro de 2017.

Wilson Ambrósio Junior
Pregoeiro

**EDITAL DE CONCORRÊNCIA Nº 01/2017
PROCESSO Nº 23212.000101/2017-47**

ANEXO I – PLANILHA DE COMPOSIÇÃO DO LANCE

ESPECIFICAÇÃO	VALOR MENSAL DA PROPOSTA (Aluguel que a Concessionária se propõe inicialmente a pagar conforme do objeto desse Termo de Referência) R\$ (A)
Concessão de área para fins comerciais, para empresa especializada no ramo de RESTAURANTE/LANCHONETE , em espaço físico pertencente ao IFMG <i>CAMPUS</i> Governador Valadares, conforme condições e exigências impostas no Termo de Referência.	
Assinatura	Carimbo

OBSERVAÇÃO: A Concorrente deverá obrigatoriamente preencher este anexo da seguinte forma: a importância lançada na proposta, referente ao aluguel de concessão de espaço à empresa contratada para a prestação dos serviços.

**EDITAL DE CONCORRÊNCIA Nº 01/2017
PROCESSO Nº 23212.000101/2017-47**

ANEXO II – TERMO DE REFERÊNCIA

1. INTRODUÇÃO

1.1. O presente Termo de Referência apresenta os condicionantes para a elaboração do Edital de CONCORRÊNCIA tipo MAIOR OFERTA, para CONCESSÃO DE ÁREA PARA FINS COMERCIAIS no ramo de RESTAURANTE/LANCHONETE de espaço 224,00 m² com descrições detalhadas de espaço de atendimento, cozinha e depósitos no ANEXO V deste Projeto Básico/ Termo de Referência, pertencente ao IFMG – Campus Governador Valadares, localizado **Av. Minas Gerais, 5189- Bairro Ouro Verde – Governador Valadares – MG - CEP: 35057-760.**

2. JUSTIFICATIVA

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

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

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

3. OBJETO

Cessão de uso remunerado de espaços físico do IFMG campus Governador Valadares, conforme descrito a seguir: Restaurante/ Lanchonete.			
ITEM 01			
ITEM 01	ÁREA m ² 224,00	Descrição Resumida Composto por: Restaurante/Lanchonete, dispensa, pátio e banheiros (área total aproximada de 224 m ²), localizados à Avenida Minas Gerais, 5189 – Ouro Verde, CEP: 35057-760, Governador Valadares-MG.	Cessão de Uso Valor Mínimo mensal R\$ R\$1.004,17
VALOR MÍNIMO ANUAL DO ITEM 1			R\$1.004,17

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

3.2 A concessão de uso será onerosa, com o preço mínimo mensal estipulado de R\$ 1.004,17 (mil e quatro reais e dezessete centavos). Advindo de dois melhores Preço de Cotação de Mercado e do melhor preço de cotação do Painel de Preços descrito) e cotação de mercado, conforme modelo anexo III. O valor de uso da concessão deverá ser ajustado anualmente pelo IGPM/FGV e na falta deste, pelo INPC (IBGE), ou, outro índice

substitutivo. Além do valor estipulado para a concessão, o Concessionário deverá arcar também com o valor do consumo de energia elétrica e água no valor de 10% da concessão.

4. OBJETOS ESPECÍFICOS:

4.1 Incube ao licitante vencedor fornecer:

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

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

4.2 O Objeto inclui o fornecimento de:

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

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

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

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

5. FUNDAMENTAÇÃO LEGAL

5.1 A Concessão, objeto deste Projeto Básico/Termo de Referência, tem amparo legal na Lei nº 8987/95 e alterações posteriores; Lei nº 8.666, de 21 de junho de 1993 e alterações posteriores, Lei nº 6.120/74; Lei 9.636/98, Decretos 9.760/46, suas alterações posteriores aplicáveis e legislação complementar.

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

I. Resolução CNNPA nº. 33, de 09 de novembro de 1977;

II. Código de Defesa do Consumidor (LEI Nº. 8.078 de 11/09/1990);

III. Resolução ANVISA – RDC nº. 216, de 15/09/2004 e RDC nº. 52 de 29/09/2014, que dispõe sobre Regulamento Técnico de Boas Práticas para Serviços de Alimentação;

IV. Resolução ANVISA – RDC nº. 52, de 29/09/2014, disponibilizando materiais, equipamentos e utensílios em quantidade, qualidade e tecnologia adequadas;

V. Normas do INMETRO afetas à matéria.

6. QUANTITATIVO DE USUÁRIOS

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

7. VISITA TÉCNICA

7.1 A VISITA TÉCNICA é facultativa, devendo ser realizada no IFMG - CAMPUS GOVERNADOR VALADARES, situado à Av. Minas Gerais 5189 - Bairro Ouro Verde – Governador Valadares – MG - CEP: 35057-760.

7.2 O dia e horário da VISITA TÉCNICA deverão ser agendadas no IFMG – CAMPUS Governador Valadares, até dois dias úteis antes da data da abertura da sessão, pelo telefone **(33) 3272-5413**, e realizada por representantes credenciados pelas empresas interessadas, visando informações sobre as condições que possam afetar os custos e o andamento dos serviços. A Visita Técnica tem, também, a finalidade de esclarecer dúvidas das empresas interessadas em participar do certame licitatório e para fins de conhecimento do local, para os quais está se contratando o objeto da licitação.

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

8. REQUISITOS GERAIS DE CONTRATAÇÃO

8.1 Responsabilidades da CONCESSIONÁRIA:

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

8.1.13 Transportar e servir os alimentos em conformidade com as orientações da vigilância

sanitária / saúde pública.

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

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

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

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

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

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

8.1.20 Garantir o funcionamento conforme as seguintes condições:

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

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

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

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

8.1.20.5 Nos meses em que houver menos de 12 dias de aula, por motivos de impossibilidade total de acesso ao campus o locatário terá o direito de ter seu aluguel recalculado com base nos dias efetivamente trabalhados. Calculados pela fórmula:

$$AR = \frac{AC}{25} \times DFT$$

Em que:

AR= Aluguel a ser recalculado

AC= Aluguel contratado

DFT= Dias efetivamente trabalhados

8.1.20.6 Qualquer alteração do horário de funcionamento ou do cardápio mínimo somente será admitida com prévia autorização da Diretoria de Administração e Planejamento do IFMG – Campus Governador Valadares, por meio do Fiscal do Contrato,

sendo que a CONCESSIONÁRIA, sempre que necessário ou exigido, deverá cumprir com as solicitações feitas pela CONCEDENTE;

8.1.20.7 Não será permitido que o serviço de Restaurante/lanchonete seja interrompido, salvo autorização do IFMG – Campus Governador Valadares;

8.1.20.8 Qualquer alteração ou ampliação que implique em obras ou modificações do espaço físico, objeto da concessão, somente poderá ser executada após a aprovação da Diretoria de Administração e Planejamento do IFMG – Campus Governador Valadares;

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

8.1.20.10 Todos os funcionários do Restaurante/lanchonete deverão ser credenciados junto ao IFMG – Campus Governador Valadares, o qual só permitirá a entrada de funcionários devidamente credenciados;

8.1.20.11 Fornecer uniforme padronizado aos seus empregados. Empregados que manipularem alimentos deverão usar uniformes apropriados, em perfeitas condições de higiene, de preferência na cor branca, camisa ou blusa, calça comprida ou saia na altura do joelho, aventais, luvas, máscaras, gorros ou rede para cabelo, sapatos, botas e outros que se fizerem necessários, conforme legislação vigente;

8.1.20.12 A CONCESSIONÁRIA assume integral responsabilidade por todos os atos ou omissões que venham a praticar seus empregados, durante a execução do Contrato;

8.1.20.13 Deverão ser mantidos nos locais de trabalho somente empregados que tenham a idade permitida em lei para o exercício da atividade e que gozem de boa saúde física e mental;

8.1.20.14 O pessoal necessário à execução dos serviços, objeto da presente Concessão, será de exclusiva responsabilidade da CONCESSIONÁRIA, observando-se a legislação trabalhista e as normas de Segurança e Higiene do Trabalho, mediante as resoluções da ANVISA;

8.1.20.15 A CONCESSIONÁRIA se compromete a facilitar, amplamente, a fiscalização e supervisão permanente do IFMG – Campus Governador Valadares, na execução dos serviços e no cumprimento das obrigações pactuadas;

8.1.20.16 A CONCESSIONÁRIA se compromete a afastar qualquer empregado a seu serviço que, a exclusivo juízo do IFMG – Campus Governador Valadares, não preencha as condições exigíveis para os serviços contratuais, substituindo-o no prazo de 24 (vinte e quatro) horas.

8.1.20.17 A CONCESSIONÁRIA não poderá usar as instalações e equipamentos do Restaurante/Lanchonete para produzir alimentos e serviços para outros estabelecimentos que não seja o do IFMG – Campus Governador Valadares;

8.1.20.18 A CONCESSIONÁRIA se compromete a prestar, a qualquer momento, todos os esclarecimentos e informações administrativas **ou** técnicas, que lhes forem solicitadas pelo IFMG;

8.1.20.19 A CONCESSIONÁRIA se compromete a proceder às manutenções preventivas e corretivas dos equipamentos, de forma a não ocasionar prejuízo à execução dos serviços;

8.1.20.20 A CONCESSIONÁRIA se compromete a manter, durante toda a execução do Contrato, em compatibilidade com as obrigações assumidas, todas as condições de habilitação e qualificação exigidas na licitação;

8.1.20.21 A guarda e segurança dos equipamentos e utensílios do Restaurante/lanchonete são de responsabilidade da CONCESSIONÁRIA, não cabendo ao IFMG – Campus Governador Valadares qualquer ressarcimento por furto ou danos;

8.1.20.22 É vedado à CONCESSIONÁRIA estabelecer parcerias com fornecedores, contrato de exclusividade, que frustrem a diversidade de marcas de produtos oferecidos para a comercialização.

8.1.20.23 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;

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

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

8.1.20.26 Os alimentos devem ser servidos em condições sadias, preparadas com gêneros de primeira qualidade, com ótima apresentação e sabor agradável, dentro das exigências de higiene e técnicas culinárias. Deverão ainda, ser balanceados e sob a orientação de uma nutricionista, a cargo da CONCESSIONÁRIA.

8.1.20.27 Os cardápios deverão ser elaborados pelo nutricionista responsável da contratada.

8.1.20.28 Deve-se prezar pelos princípios da alimentação saudável, evitando alimentos com excessiva quantidade de gordura, sal, açúcar e condimentos.

8.1.21 Garantir as seguintes condições relacionadas aos preços:

8.1.21.1 Os preços por item do cardápio mínimo sugerido para o Restaurante/lanchonete, bem como dos itens ofertados e propostos não poderão ser superiores aos praticados no mercado, onde será instalado o Restaurante/lanchonete, objeto da concessão de uso; preços comparados com Restaurante/Lanchonete pelas Instituições de Ensino na cidade;

8.1.21.2 A tabela de preços praticados deverá ser exposta para os usuários, sendo que a Diretoria de Administração e Planejamento do IFMG – Campus Governador Valadares, por meio do Fiscal do Contrato, poderá, a qualquer época, solicitar a redução dos preços, justificadamente, se verificada incompatibilidade com os praticados no mercado por outras Instituições de Ensino

8.1.21.3 Não será permitida a inclusão de taxas, tais como comissões e gorjetas, entre outras que venha onerar o valor cobrado.

8.1.22 Garantir as seguintes condições relacionadas à infraestrutura:

8.1.22.1 Garantir a instalação de equipamentos, como mesas e cadeiras necessárias para ocupação confortável do espaço físico do Restaurante/Lanchonete, em quantidade suficiente para proporcionar um bom atendimento, e de máquinas e utensílios necessários para prestação de serviços;

8.1.22.2 Fornecer lixeiras com tampa móvel e sacos plásticos para toda área de concessão, de acordo com as normas de coleta seletiva;

8.1.22.3 Manter no balcão, recipientes com álcool em gel;

8.1.22.4 A CONCESSIONÁRIA deverá promover o conserto de móveis, equipamentos e instalações da CONCEDENTE que estiverem danificados antes do término do contrato.

8.1.22.5 Os sucos naturais, vitaminas, refrigerantes, leite, café e outros devem ser servidos em copos descartáveis ou, se solicitado pelo usuário, em copos de vidro e xícaras de igual capacidade.

8.1.22.6 Os variados tipos de sobremesas e lanches frios devem ser mantidos em

ambientes limpos e refrigerados como balcões próprios ou refrigeradores.

8.1.23 Limpeza e Controle de Pragas e Roedores

8.1.23.1 A limpeza total de toda área destinada ao Restaurante/Lanchonete para refeitório (interna e externa) deverá ser diária é de responsabilidade da CONCESSIONÁRIA. De acordo com a necessidade, esse procedimento poderá ocorrer mais de uma vez ao dia. É obrigatório o armazenamento, mesmo que temporário, dos resíduos e restos de alimentos em *container* fechado, destinado exclusivamente para este fim. Em nenhuma hipótese será aceito que os resíduos fiquem acondicionados por mais de 24 (vinte e quatro) horas;

8.1.23.2 O material de limpeza e a retirada do lixo são de responsabilidades da CONCESSIONÁRIA;

8.1.23.3 A CONCESSIONÁRIA deverá manter um programa periódico de desinsetização e desratização, com frequência, de acordo com as necessidades do local; fora do período letivo;

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

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

8.1.23.6 A CONCESSIONÁRIA será responsável pela manutenção da limpeza diária dos banheiros, bem como sua conservação.

8.2 Responsabilidades da CONCEDENTE:

8.2.1 Aprovar a relação de produtos a serem comercializados e solicitar modificações na relação quando necessário; Exercer, por meio de Fiscal designado por Portaria, a fiscalização sobre todos os serviços objeto da concessão;

8.2.2 A Diretoria de Administração e Planejamento do IFMG – campus Governador Valadares poderá nomear uma comissão, com representação paritária (docente, técnico-administrativo e discente) para fiscalização do contrato.

8.2.3 Aprovar a viabilidade de benfeitoria na infraestrutura que possa ser útil e necessária para melhorar a prestação do serviço, desde que acordadas anteriormente com a Administração.

8.2.3.1 Como uma das condições para propor a benfeitoria é a apresentação de 03 orçamentos de mercado, sendo o menor preço a ser escolhido e que poderá ser amortizado no valor do aluguel posteriormente, conforme definido com a Administração.

8.2.3.2 As Benfeitorias realizadas deverão permanecer no imóvel, após o encerramento do contrato.

8.2.4 Realizar periodicamente pesquisa junto à clientela do Restaurante/lanchonete, para avaliar o grau de satisfação dos mesmos, quanto à qualidade e o atendimento dos serviços, conforme o seguinte:

8.2.4.1 A pesquisa seguirá o parâmetro demonstrado no presente Projeto Básico/Termo de Referência, podendo ser reformulada, cujo modelo será apresentado previamente à empresa.

8.2.4.2 A pesquisa será realizada em datas não conhecidas previamente pela CONCESSIONÁRIA e coordenada pelo Fiscal do Contrato;

8.2.4.3 Em cada aplicação da pesquisa serão consultados aleatoriamente, no mínimo, 1%

(um por cento) do total de membros fixos da comunidade, ou seja, estudantes e funcionários efetivos e terceirizados.

8.2.4.4 O resultado da pesquisa indicará os pontos a serem melhorados e/ou modificados sendo:

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

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

8.2.4.5 Quando o resultado for “neutro”, o Fiscal do Contrato deverá **SUGERIR ATENÇÃO**, à empresa **CONCESSIONÁRIA**, pois o objetivo é atender aos usuários de forma satisfatória.

8.2.4.6 Sempre que houver resultados “insatisfatórios”, o Fiscal do Contrato deverá indicar à empresa **CONCESSIONÁRIA** os itens insatisfatórios e solicitar a imediata melhoria dos itens em questão.

8.2.4.7 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”;

8.2.4.8 A pesquisa de satisfação será realizada conforme modelo abaixo:

**PESQUISA DE SATISFAÇÃO–
RESTAURANTE/LANCHONETE DO IFMG- CAMPUS
GOVERNADOR VALADARES**

AMBIEN					
A			B		
ESTRUTURA	1	Muito satisfeito	LIMPEZA	1	Muito satisfeito
	2	Satisfeito		2	Satisfeito
	3	Razoável		3	Razoável
	4	Insatisfeito		4	Insatisfeito
	5	Muito insatisfeito		5	Muito insatisfeito
	6	Não sei Opinar		6	Não sei Opinar
ATENDIMENTO					
C			D		
QUALIDADE	1	Muito satisfeito	RAPIDEZ	1	Muito satisfeito
	2	Satisfeito		2	Satisfeito
	3	Razoável		3	Razoável
	4	Insatisfeito		4	Insatisfeito
	5	Muito insatisfeito		5	Muito insatisfeito
	6	Não sei Opinar		6	Não sei Opinar
ALIMENTOS					
E			F		
	1	Muito satisfeito	SABOR/TEMPER	1	Muito satisfeito
	2	Satisfeito		2	Satisfeito
	3	Razoável		3	Razoável
	4	Insatisfeito		4	Insatisfeito

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

PAGAMENTO/SATISFAÇÃO					
I			J		
PREÇO COBRADO	1	Muito satisfeito	O	1	Muito satisfeito
	2	Satisfeito		2	Satisfeito
	3	Razoável		3	Razoável
	4	Insatisfeito		4	Insatisfeito
	5	Muito insatisfeito		5	Muito insatisfeito
	6	Não sei Opinar		6	Não sei Opinar
PAGAMENTO/SATISF					
K			L		
QUANTAS VEZES VOCÊ COSTUMA UTILIZAR OS SERVIÇOS DA LANCHONETE NA SEMANA?	1	Uma	O	1	Uma
	2	Duas		2	Duas
	3	Três		3	Três
	4	Quatro		4	Quatro
	5	Cinco ou mais		5	Cinco ou mais
	6	Só testei uma única vez, não utilizo mais		6	Não pretendo utilizar
			QUANTAS VEZES VOCÊ GOSTARIA DE UTILIZAR CASO SUAS SUGESTÕES FOSSEM ATENDIDAS?		

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

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

8.2.7 A CONCESSIONÁRIA deverá atender os seguintes cardápios mínimos:

8.3 CARDÁPIO MÍNIMO PARA A LANCHONETE - DO CAMPUS GOVERNADOR VALADARES

- Água Mineral
- Cafezinho;
- Café com leite;
- Leite (frio e quente);

- Leite com chocolate;
- Salgados assados, não inferior a 100 g – no mínimo 2 variedades do produto - exemplos de opções de recheios: presunto e queijo, frango, carne;
- Salgados fritos, não inferior a 100g – no mínimo 3 variedades do produto – exemplos de opções de recheios: presunto e queijo, frango e carne;
- Misto quente;
- Bolo (fatia)
- Pão de queijo, não inferior a 80 g
- Mini-pizza;
- Salada de Frutas;
- Refresco;
- Refrigerante garrafa ou lata, pelo menos três tipos;
- Sanduíches naturais (pão integral ou branco, composições variadas)
- Suco embalado diversos sabores (caixinha, latas e garrafas) –
- Iogurte natural/sabores
- Vitamina natural (preparada na hora)
- Suco natural

8.4 CARDÁPIO MÍNIMO PARA O RESTAURANTE - DO CAMPUS GOVERNADOR VALADARES

8.4.1 Será OBRIGATÓRIO que o restaurante ofereça diariamente refeições na modalidade Prato Feito e Marmitex no almoço, a preço acessível, condizente com o praticado no mercado na cidade de Governador Valadares – Minas Gerais por outras Instituições de Ensino.

8.4.2 Deverá a Concessionária oferecer pelo menos 03 (três) tamanhos no prato feito e na marmitex, sendo P, M e G

8.4.3 A concessionária poderá explorar os serviços na modalidade Self-Service de forma opcional, desde que pratique o preço de mercado de outras Instituições de Ensino da cidade.

8.4.4 A Concessionária poderá explorar o uso eventual do espaço de Lanchonete do Ginásio em eventos externos, desde que autorizado pela Administração, sendo que a preferência do espaço é para as Comissões de Formaturas.

8.4.5 Os sucos naturais, vitaminas, refrigerantes, leite, café e outros devem ser servidos em copos descartáveis ou, se solicitado pelo usuário, em copos de vidro e xícaras de igual capacidade.

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

8.4.7 Composição Mínima Sugerida: DEVERÃO SER SERVIDOS – PRATO FEITO/MARMITEX - SELF-SERVICE (OPCIONAL)

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

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

II) ACOMPANHAMENTOS QUENTES (composição mínima exigida):

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

III) GUARNIÇÕES (no mínimo 2 opções):

1. Farofa (variada);
2. Purês (de batata, abóbora etc.);
3. Batatas e mandiocas fritas ou cozidas;
4. Banana da terra (frita ou cozida);
5. Massas variadas: Lasanha, nhoque, macarrão de formatos diversos com molhos à bolonhesa, ao sugo, entre outros.

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

1. Carne bovina (sem osso) de 1ª corte em preparações diversas (100 g per capita) alternadamente, com cortes de contrafilé, alcatra, patinho, coxão mole, coxão duro ou lagarto;
2. Carne de frango, alternadamente, em preparações diversas, (100 g per capita) apenas com cortes de coxa e sobrecoxa desossada, peito ou filé;
3. Carne de peixe, alternadamente, em preparações diversas (100 g per capita) com cortes de filé ou postas;
4. Carne suína de 1ª corte, alternadamente, em preparações diversas (100g per capita) tais como pernil, lombo ou bisteca e costelinha.

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

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

8.4.8 QUADRO DE CLASSIFICAÇÃO DE ALIMENTOS PARA ORIENTAÇÃO

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

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

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

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

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

APROVAÇÃO

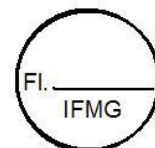


INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA
DE MINAS GERAIS - COMISSÃO PERMANENTE DE LICITAÇÕES

Fone: (31) 2513-5198

Fax: (31) 2513-5203

e-mail: cpl@ifmg.edu.br – sítio: www.ifmg.edu.br



<p>Solicitamos aprovação do presente Termo observado o Art. 9º, II, do Decreto nº. 5.450/2005, através do Coordenador de Administração e Planejamento, que o subscreve.</p> <p>Gov. Valadares, ___/___/2017.</p> <p>Neuber Samy Ferreira de Souza Diretor Administrativo do IFMG/GV Portaria nº 12 de 29/10/2015</p>	<p>Verificados os requisitos exigidos pelo art. 9º, §2º do Decreto nº. 5.450/2005. Resolvo pela</p> <p>() Aprovação. () Não aprovação.</p> <p>Gov. Valadares, ___/___/2017</p> <p>Willerson Custódio da Silva Diretor Geral do IFMG-GV Portaria nº 1.331 de 22/09/2015</p>
---	---

Neuber Samy Ferreira de Souza
Diretor de Administração
IFMG/GV

**EDITAL DE CONCORRÊNCIA Nº 01/2017
PROCESSO Nº 23212.000101/2017-47**

ANEXO III - COTAÇÃO DE PREÇOS

Dados da empresa	
Nome/Razão social	
CNPJ	
Endereço completo	
Telefone	
E-mail	
Responsável pelo fornecimento do orçamento	

Cotação de preços para Contratação de empresa especializada na exploração de serviço de Restaurante/Lanchonete, de comprovada experiência, mediante concessão de uso e exploração comercial de áreas próprias e dependências já existentes, localizadas no IFMG - Campus Governador Valadares.

A aceitação da proposta não indica, em hipótese alguma, a obrigatoriedade do IFMG em contratar os itens, servindo tão somente para definir o preço mínimo referente a concessão do espaço

ITEM	DESCRIÇÃO	ÁREA TOTAL M ²	VALOR MÉDIO
01	Restaurante/Lanchonete	224,0	R\$

A CRITÉRIO DA EMPRESA, OUTROS PRODUTOS PODERÃO SER OFERECIDOS, APÓS AUTORIZAÇÃO DA ADMINISTRAÇÃO DO IFMG.

ITEM 1
<p>► Restaurante/Lanchonete do IFMG - Campus Governador Valadares, com área total construída de 50,15 m² e área total para utilização de 224 m², sendo compostas por: Espaço: Cozinha, Atendimento, Salão, Dispensa e Banheiros</p>
<p>Valor mensal ofertado para utilização do Restaurante/Lanchonete R\$ _____</p>

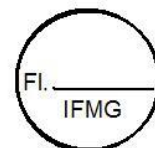
Representante Legal da Empresa
Carimbo/Assinatura

Assinatura do servidor responsável pela coleta do orçamento:

** Cotações feitas no mercado local e pesquisa de preços no Painel de Preços (documentos de cotação anexados ao processo)*



INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA
DE MINAS GERAIS - COMISSÃO PERMANENTE DE LICITAÇÕES
Fone:(31)2513-5198
Fax: (31) 2513-5203
e-mail: cpl@ifmg.edu.br – sítio: www.ifmg.edu.br



**EDITAL DE CONCORRÊNCIA Nº 01/2017
PROCESSO Nº 23212.000101/2017-47**

**ANEXO V: DECLARAÇÃO DE INEXISTENCIA DE FATO SUPERVENIENTE DE
IMPEDITIVO DE HABILITAÇÃO**

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

_____, ____ de _____ de 2017

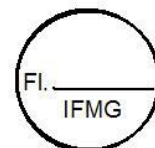
Nome e assinatura do Declarante

CPF nº: _____

CI nº: _____



INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA
DE MINAS GERAIS - COMISSÃO PERMANENTE DE LICITAÇÕES
Fone: (31) 2513-5198
Fax: (31) 2513-5203
e-mail: cpl@ifmg.edu.br – sítio: www.ifmg.edu.br



**EDITAL DE CONCORRÊNCIA Nº 01/2017
PROCESSO Nº 23212.000101/2017-47**

ANEXO VI: 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 ().

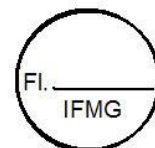
Nome e assinatura do Declarante

CPF nº: _____

CI nº: _____



INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA
DE MINAS GERAIS - COMISSÃO PERMANENTE DE LICITAÇÕES
Fone:(31)2513-5198
Fax: (31) 2513-5203
e-mail: cpl@ifmg.edu.br – sítio: www.ifmg.edu.br



**EDITAL DE CONCORRÊNCIA Nº 01/2017
PROCESSO Nº 23212.000101/2017-47**

**ANEXO VII: MODELO DE DECLARAÇÃO DE CONHECIMENTO DE TODAS AS
INFORMAÇÕES**

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

Nome e assinatura do Declarante

CPF nº: _____

CI nº: _____

**EDITAL DE CONCORRÊNCIA Nº 01/2017
PROCESSO Nº 23212.000101/2017-47**

**ANEXO VIII
MINUTA CONTRATO Nº ____/2017
TERMO DE CONTRATO QUE ENTRE
SI CELEBRAM O INSTITUTO
FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E
TECNOLOGIA DE MINAS GERAIS E**

_____.

Pelo presente instrumento, de um lado, o **INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DE MINAS GERAIS – CAMPUS GOVERNADOR VALADARES**, Autarquia Federal inscrita no CNPJ/MF sob o nº 10.626.896/0007-68, com Sede à Avenida Minas Gerais, nº 5.189, Bairro: Ouro Verde, Governador Valadares, , Estado de Minas Gerais, CEP nº 35057-760, doravante denominado **CONTRATANTE** ou **IFMG**, neste ato representado por seu Diretor Geral Professor Willerson Custodio da Silva, brasileiro, solteiro, portador da Carteira de Identidade nº M6994112, expedida pela SSP/MG e do CPF nº 944.778.926-91, residente e domiciliado à Rua Vinhático, nº 122, apt. 301, Bairro Santo Agostinho, na cidade de Governador Valadares, Estado de Minas Gerais, CEP: 35065-013, nomeado pela Portaria de nº 1331 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 M-_____, expedida pela SSP/MG e do CPF nº _____, residente e domiciliado na _____, nº _____, Bairro _____, em _____, Estado de _____, CEP nº _____, doravante designada **CONTRATADA**, celebram o presente Contrato, mediante as Cláusulas e condições seguintes:

CLÁUSULA I – DO FUNDAMENTO

Fundamenta-se o presente Contrato na Lei nº 8.666/93, com suas alterações posteriores; no Edital de Concorrência nº 01/2017 – IFMG/GV, processado sob o nº 23212.000101/2017-47, e demais normas aplicáveis à matéria.

CLÁUSULA II - DO OBJETO

2.1. O objeto do presente Contrato é a concessão de área para fins comerciais, para empresa especializada no ramo de Restaurante/Lanchonete, em espaço físico pertencente ao IFMG - Campus Governador Valadares, na cidade de Governador Valadares-MG, conforme condições e exigências impostas no Edital de Concorrência nº 01/2017 e seus Anexos.

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

2.3. Objetos Específicos:

I. Oferecer cardápios diversificados, conforme relação de itens não exaustiva constante no Anexo II –Termo de Referência.

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 Restaurante/Lanchonete.

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;

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

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

CLÁUSULA III – DOS DOCUMENTOS QUE INTEGRAM E VINCULAM ESTE CONTRATO

São partes integrantes deste Instrumento, vinculando-o plenamente:

I. A Concorrência nº 01/2017 - IFMG e seus Anexos;

II. Todos os elementos apresentados pela CONCESSIONÁRIA, independentemente de transcrição, que tenham servido de base à licitação III. As correspondências trocadas entre o CONCEDENTE e a CONCESSIONÁRIA sobre o objeto da licitação, bem como os demais elementos e instruções contidas no supracitado processo.

CLÁUSULA IV – DA VIGÊNCIA

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

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

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

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

CLÁUSULA V – DO PREÇO E DO REAJUSTAMENTO

5.1. Pelo uso do espaço físico do IFMG – Campus Governador Valadares, onde estão localizadas as dependências do Restaurante/Lanchonete; a CONCESSIONÁRIA pagará ao IFMG o valor mensal de R\$ _____ (_____), incluindo-se todas as despesas necessárias à sua perfeita execução.

5.2. A CONCESSIONÁRIA deverá arcar também com o valor do consumo de energia elétrica e de água, e ainda com o pagamento das taxas de IPTU e TCR (taxa de coleta de resíduos) municipal, quando houver.

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

CLÁUSULA VI – DA ALTERAÇÃO CONTRATUAL

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

CLÁUSULA VII – DO PAGAMENTO

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

7.2. As guias de recolhimento serão fornecidas e instruídas pelo IFMG/GV – CAMPUS GOVERNADOR VALADARES.

CLÁUSULA VIII – DAS OBRIGAÇÕES DA CONCESSIONÁRIA

8.1 Constituem obrigações específicas da CONCESSIONÁRIA:

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

XI- Oferecer cardápio, como mínimo de variedades sugeridas no Item 8.3 do Termo de Referência, estando às alterações sujeitas ao aceite da Coordenação de Administração e Planejamento do IFMG – Campus Governador Valadares;

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

XIII- Garantir o funcionamento conforme as seguintes condições:

a) O horário de funcionamento do Restaurante/Lanchonete será de 06:30h às 21:30h, de segunda a sexta-feira, devendo a CONCESSIONÁRIA manter pontualidade no cumprimento do horário estipulado. O horário poderá ser alterado em caso de necessidade, após acordo entre a Coordenação de Administração e Planejamento do IFMG campus Governador Valadares e a CONCESSIONÁRIA;

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

c) Durante o período de recesso escolar (férias ou outro tipo de paralisação das atividades da Instituição), será obrigatório o funcionamento do Restaurante/lanchonete, podendo haver redução do horário de funcionamento, em acordo com a Coordenação de Administração e Planejamento do IFMG – campus Governador Valadares;

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

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

f) Qualquer alteração ou ampliação que implique em obras ou modificações do espaço físico, objeto da concessão, somente poderá ser executada após a aprovação da Coordenação de Administração e Planejamento do IFMG – campus Governador Valadares;

g) O número mínimo de funcionários exigido será de 02 (dois), em cada período de trabalho, sendo permitida a redução somente em casos excepcionais, justificados e aceitos pela Coordenação de Administração e Planejamento do IFMG – campus Governador Valadares.

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

XIV- Garantir as seguintes condições relacionadas aos preços:

- a) Os preços por item do cardápio mínimo sugerido para o Restaurante/lanchonete, bem como dos itens ofertados e propostos não poderão ser superiores aos praticados no mercado da cidade onde será instalada o Restaurante/lanchonete, objeto da concessão de uso;
- b) A tabela de preços praticados deverá ser exposta para os usuários, sendo que a Coordenação de Administração e Planejamento do IFMG – campus Governador Valadares poderá, a qualquer época, solicitar a redução dos preços se verificada incompatibilidade com os praticados no mercado regional;

XV- Garantir as seguintes condições relacionadas à infraestrutura:

- a) Garantir a instalação de equipamentos, como mesas e cadeiras necessárias para ocupação confortável do espaço físico do Restaurante/Lanchonete, em quantidade suficiente para proporcionar um bom atendimento, e de máquinas e utensílios necessários para prestação de serviços e em perfeito estado de conservação;
- b) Fornecer lixeiras com tampa móvel e sacos plásticos no interior, para toda área de concessão, de acordo com as normas de coleta seletiva, assim como na área externa próximo à entrada do Restaurante/Lanchonete;
- c) Disponibilizar, no mínimo, dois recipientes com álcool em gel na entrada do Restaurante/Lanchonete para higienização;
- d) A CONCESSIONÁRIA deverá promover o conserto de móveis, equipamentos e instalações da CONCEDENTE que estiverem danificados antes do término do contrato.

XVI- Limpeza e Controle de Pragas e Roedores

- a) A limpeza total de toda área destinada ao Restaurante/Lanchonete e tenda para refeitório (interna e externa) deverá ser diária e de responsabilidade da CONCESSIONÁRIA.
- b) O material de limpeza e a retirada do lixo são de responsabilidades da CONCESSIONÁRIA.
- c) A CONCESSIONÁRIA deverá manter um programa periódico de desinsetização e desratização, com frequência, de acordo com as necessidades do local.
- d) 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 nos esses serviços e o tempo necessário de ausência do local.
- e) A CONCESSIONÁRIA ficará responsável pela preparação do local a ser dedetizado e desratizado, providenciando-se, a retirada de todos os alimentos e utensílios do local onde será realizado o serviço.

XVII- 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;

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

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

CLÁUSULA IX – DAS OBRIGAÇÕES DO IFMG

9.1 Constituem obrigações específicas do CONCEDENTE:

- I- Aprovar a relação de produtos a serem comercializados e solicitar modificações na relação quando necessário;
- II- Conferir, por meio do setor de Patrimônio da Coordenação de Administração e Planejamento do IFMG– Campus Governador Valadares, ao iniciar a prestação de serviços, a existência de bens patrimoniais que possam vir a ser disponibilizados na concessão, conferindo, também as suas condições de uso e de funcionamento;
- III- Exercer, por meio da Coordenação de Administração e Planejamento do IFMG– Campus Governador Valadares, a fiscalização sobre todos os serviços objeto da concessão;
- IV- Realizar periodicamente pesquisa junto à clientela do Restaurante/lanchonete, para avaliar o grau de satisfação dos mesmos, quanto à qualidade e o atendimento dos serviços, em conformidade com as disposições do Anexo II – Termo de Referência do Edital de concorrência nº 01/2017;
- V- Assinar, finda a concessão de uso, termo declarando que recebeu o imóvel limpo, desimpedido, isentando, assim, a CONCESSIONÁRIA de quaisquer débitos ou obrigações.
- VI- As guias de recolhimento serão fornecidas e instruídas pelo IFMG/GV–CAMPUS GOVERNADOR VALADARES, necessárias para o pagamento feito pela Concessionária.
- VII- A CONCESSIONÁRIA deverá atender aos cardápios mínimos, em conformidade com as disposições do Anexo II – Termo de Referência do Edital de concorrência nº 01/2017;
- VIII- A Coordenação de Administração e Planejamento do IFMG–campus Governador Valadares poderá nomear uma comissão, com representação paritária (docente, técnico-administrativo e discente) para fiscalização do contrato.

CLÁUSULA X – DAS RESPONSABILIDADES

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

CLÁUSULA XI – DA INEXECUÇÃO E RESCISÃO CONTRATUAL

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

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

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

CLÁUSULA XII – DAS PENALIDADES

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

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

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

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

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

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

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

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

12.8. As sanções previstas nesta Cláusula não excluem a obrigação de reparar os danos eventualmente causados ao IFMG e/ou terceiros.

CLÁUSULA XIII – DO FISCAL DO CONTRATO E DA FISCALIZAÇÃO

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

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

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

CLÁUSULA XIV – DO REPRESENTANTE DA CONCESSIONÁRIA

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

CLÁUSULA XV – DA PUBLICAÇÃO

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

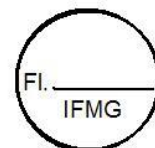


INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA
DE MINAS GERAIS - COMISSÃO PERMANENTE DE LICITAÇÕES

Fone:(31)2513-5198

Fax: (31) 2513-5203

e-mail: cpl@ifmg.edu.br – sítio: www.ifmg.edu.br



CLÁUSULA XVI – DO FORO

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

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

Belo Horizonte, ____ de _____ de 2017.

**INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DE MINAS
GERAIS – CAMPUS GOVERNADOR VALADARES**

Diretor Geral - Professor Willerson Custódio da Silva

CONCEDENTE

CONCESSIONÁRIA

TESTEMUNHAS:

CPF

CPF

**EDITAL DE CONCORRÊNCIA Nº 01/2017
PROCESSO Nº 23212.000101/2017-47**

**ANEXO IX - 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)** doravante denominado **(Licitante)**, 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)**, 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.

Nome e assinatura do Declarante

CPF nº: _____

CI nº: _____