

**EDITAL DE CONCORRÊNCIA Nº 02/2019**  
**PROCESSO Nº 23716.001034/2019-79**

O INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DE MINAS GERAIS doravante denominado IFMG – Campus Santa Luzia, Autarquia Federal, sem fins lucrativos, inscrito no CNPJ/MF sob o nº. 10.626.896/0015-78, com Sede à R. Érico Veríssimo, 317 - Londrina, Santa Luzia - MG, 33115-390, Estado de Minas Gerais, através da sua **COMISSÃO PERMANENTE DE LICITAÇÃO**, instituída pela Portaria nº 294 de 03 de abril de 2018, torna público para conhecimento dos interessados que realizará licitação na modalidade **CONCORRÊNCIA**, tipo **MENOR PREÇO GLOBAL**, para a **CONCESSÃO DE ÁREA PARA FINS COMERCIAIS**, no ramo de CANTINA E LANCHONETE, em espaço físico pertencente ao IFMG – CAMPUS SANTA LUZIA, 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:

<b>I - DA ABERTURA</b>
------------------------

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

1.1.1 LOCAL: IFMG - CAMPUS SANTA LUZIA

ENDEREÇO: R. Érico Veríssimo, 317 - Londrina, Santa Luzia - MG, 33115-390

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

24/03/2020 (quarta-feira) até às 15:00 horas, protocolizados no local de abertura do processo.

1.1.3 DATA DE ABERTURA DOS ENVELOPES:

25/03/2020 (quarta-feira) às 10:00 horas;

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

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

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

## **II - DO FUNDAMENTO:**

- 2.1 A presente licitação será realizada com fundamento na Lei nº. 8.666/93, de 21 de junho de 1993, com suas alterações posteriores, Lei nº. 8078, de 11 de setembro de 1990, Lei Complementar nº. 123 de 14 de dezembro de 2006, Lei nº 9.636 de 15 de maio de 1998, regulamentada pelo Decreto nº 3.725 de 10 de janeiro de 2001, Lei nº 11.481 de 31 de maio de 2007, Decreto nº 8.538, de 06 de outubro de 2015 assim como na Instrução Normativa nº 02, de 11/10/2010 (SLTI-MPOG) e suas alterações posteriores, Instrução Normativa nº 05, de 27/06/2014 (SLTI-MPOG). Instrução Normativa nº 05, de 26/05/2017 (SLTI-MPOG) e demais normas aplicáveis à matéria.

## **III - DO OBJETO**

- 3.1 O objeto desta Concorrência é a **concessão de área para fins comerciais**, no ramo de CANTINA E LANCHONETE, em espaço físico pertencente ao IFMG – CAMPUS SANTA LUZIA, na cidade de Santa Luzia - MG, conforme condições e exigências impostas no presente Edital e seus Anexos.
- 3.2. Não será cobrado aluguel do espaço para a concessão de uso. O critério de julgamento da proposta será por **MENOR PREÇO GLOBAL**.
- 3.3 Objetos Específicos:
- I. Oferecer cardápios diversificados e infraestrutura, conforme relação de itens não exaustiva constante no Anexo II – Memorial Descritivo.
  - II. Produzir e/ou comercializar alimentos isentos de riscos de enfermidades de origem alimentar de qualquer natureza.
- 3.4. O Objeto inclui o fornecimento de:
- I. Gêneros e produtos alimentícios e bebidas não alcoólicas;
  - II. Materiais de consumo em geral, utensílios, descartáveis, materiais de higiene e limpeza, entre outros necessários para a perfeita execução dos serviços;
  - III. Mão-de-obra especializada, pessoal técnico, operacional e administrativo, capacitados e em número suficiente para desenvolver todas as atividades previstas, bem como, se for o caso, veículo para transporte dos alimentos até o local a ser atendido, compatível com a quantidade contratada, observadas as normas vigentes de vigilância sanitária.

IV. Equipamentos, utensílios e mobiliários de cozinha e refeitório em quantidades adequadas e suficientes para o pleno funcionamento das atividades do Serviço de Cantina.

V. Um Trailer ou “*Food Truck*” com área mínima suficiente para a venda dos alimentos.

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

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

II. Ministério da Saúde. Agência Nacional de Vigilância Sanitária. Resolução RDC n. 275, de 21/10/02. Regulamento Técnico de Procedimentos Operacionais Padronizados aplicados aos estabelecimentos de Alimentos e a lista de Verificação das Boas Práticas de Fabricação em Estabelecimentos produtores de alimentos. Brasília, DF. DOU de 23/10/2002;

III. Ministério de Saúde. Agência Nacional de Vigilância Sanitária. Resolução RDC . 216, de 15 de Setembro de 2004. Dispõe sobre regulamento Técnico de Boas Práticas para Serviços de Alimentação. Brasília, DF. DOU de 16/06/2004;

IV. Secretaria de Estado da Saúde. Centro de Vigilância Sanitária. Portaria CVS 6, de 10/03/99. Regulamento Técnico sobre os Parâmetros e Critérios para o Controle Higiênico-sanitário em Estabelecimentos de Alimentos. São Paulo - SP. D.O.E de 12/03/1999;

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

I. Secretaria de Estado da Saúde. Centro de Vigilância Sanitária. Portaria CVC-15 de 07/11/91. Normatização para transporte, por veículos, de alimentos para consumo humano, publicada no D.O.E. de 08/11/1991.

II. Secretaria de Estado da Saúde. Centro de Vigilância Sanitária. Portaria 20 de 29/11/91. Altera a redação do item 6 do artigo 1º da Portaria CVS 15 de 07/11/91, sobre a identificação dos veículos de transporte de alimentos perecíveis. São Paulo-SP. DOE de 29/11/1991.

III. Decreto n 43.339 de 21/07/1998. Dispõe sobre a aquisição, utilização e o controle de gêneros de produtos alimentícios. Secretaria de Estado de Governo e Gestão Estratégica. DOE de 21/07/98;

IV. Resolução SGGE n. 45 de 28/08/2002, que define relação de gêneros e produtos alimentícios em substituição a Resolução SAMSP n. 16 de 21/07/1998;

V. NRC – National Research Council Recommends Dietary Allowances. 10th. Ed. Washington, DC. National Academy Press; 1989;

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

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

**(ENVELOPE Nº 01)**  
**DOCUMENTAÇÃO PARA HABILITAÇÃO**  
**CONCORRÊNCIA Nº 02/2019**  
**EMPRESA:**  
**CNPJ Nº:**

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

**4.2.1 Relativa à Habilitação Jurídica:**

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

**4.2.2 Relativa à Regularidade Fiscal:**

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

- Social – INSS, ou documento equivalente que comprove sua regularidade; e,
- 4.2.2.4.2** Certificado de Regularidade de Situação perante o Fundo de Garantia do Tempo de Serviço – FGTS, ou documento equivalente, que comprove sua regularidade.

**4.2.3 Relativa à Qualificação Econômico-Financeira:**

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

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

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

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

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

- 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 Relativa à Qualificação Técnica:**

##### **4.2.4.1 Do(s) Profissional(is):**

4.2.4.1.1 Inscrição do(s) Responsável(is) Técnico(s) no Conselho Profissional correspondente;

4.2.4.1.2 O(s) profissional(is) indicado(s) pela Licitante como Responsável(is) Técnico(s) para a execução dos serviços deverá(o) comprovar sua experiência técnica por meio de atestados fornecidos por pessoas jurídicas de direito público ou privado devidamente acompanhados da respectiva Certidão de Acervo Técnico (CAT), conforme orientações estabelecidas na Resolução CONFEA nº1025, de 30 de outubro de 2009, e/ou nas Resoluções CAU/BR nº24, de 06 de junho de 2012 e nº17, de 02 de março de 2012, e condições abaixo estabelecidas:

- a) Execução de Pavimentação Externa;
- b) Execução de Drenagem Externa;
- c) Execução de Rede de Distribuição Subterrânea de Energia Elétrica em média tensão;
- d) Execução de Rede de Distribuição de energia Elétrica Subterrânea em baixa tensão e Iluminação Externa;
- e) Execução de Subestação de Medição e Proteção Abridada;
- f) Execução do Sistema de proteção Contra Descargas Atmosféricas- SPDA, tipo gaiola de Faraday;
- g) Execução de Rede de Distribuição de Água, para área externa;
- h) Execução de Rede de Coleta de Esgoto, para área externa.

4.2.4.1.3 A Comprovação deverá ser feita através de cópia autenticada do Contrato Social, em caso de sócios, Carteira de Trabalho ou Contrato de Prestação de Serviço.

4.2.4.1.4 No caso de dois ou mais licitantes apresentarem atestados de um mesmo profissional, como comprovação de qualificação técnica, ambos serão inabilitados.

#### **4.2.4.2 Da Licitante:**

4.2.4.2.1 Certificado de Registro ou Inscrição da empresa no Conselho Profissional correspondente;

4.2.4.2.2 Documento que comprove que a Licitante possui, em seu quadro de funcionários, seja permanente ou temporário, profissional(is) de nível superior detentor(es) de atestados fornecidos por pessoas jurídicas de direito público ou privado, devidamente acompanhados da respectiva Certidão de Acervo Técnico (CAT), conforme orientações estabelecidas na Resolução CONFEA nº1025, de 30 de outubro de 2009, e/ou nas Resoluções CAU/BR nº24, de 06 de junho de 2012 e nº17, de 02 de março de 2012, e condições abaixo estabelecidas:

a) Execução de Pavimentação Externa. Para área maior ou igual a 4.000,00m<sup>2</sup>;

b) Execução de Drenagem Externa. Para área maior ou igual a 4.000,00m<sup>2</sup>;

c) Execução de Subestação de Medição e Distribuição de Energia Elétrica em média tensão, com potências acima de 1000 kVAs;

d) Execução de Rede Subterrânea de Distribuição de Energia Elétrica em Média Tensão, com potências acima de 1000 kVAs;

e) Execução de Rede Subterrânea de Distribuição de Energia em Baixa Tensão e Iluminação para áreas externas iguais ou superiores a 4.000,00 m<sup>2</sup>;

f) Execução de Instalações do Sistema de Proteção contra Descargas Atmosféricas-SPDA, tipo gaiola de Faraday, em edificações com área maior ou igual a 500 m<sup>2</sup>;

g) Execução de Rede de Distribuição de Água para áreas externas. Para área maior ou igual a 4.000,00 m<sup>2</sup>;

h) Execução de Rede de Coleta de Esgoto para áreas externas. Para área maior ou igual a 4.000,00 m<sup>2</sup>.

**4.2.4.3** Não se admitirá o somatório de atestados ou certidões para atender as quantidades mínimas exigidas em cada item acima especificado.

**4.2.4.4** A Comprovação deverá ser feita através de cópia autenticada do Contrato Social (em caso de sócios), da Carteira de Trabalho ou do Contrato de Prestação de Serviço.

**4.2.4.5** No caso de dois ou mais licitantes apresentarem atestados de um mesmo profissional, como comprovação de qualificação técnica, ambos serão inabilitados.

**4.2.4.6** Declaração emitida pela licitante que terá disponibilidade de equipamentos, veículos, pessoal técnico especializado e outros considerados essenciais para cumprimento do objeto licitado. O profissional detentor de atestado de responsabilidade técnica, deverá integrar a equipe técnica que se responsabilizará pela execução dos trabalhos e sua substituição somente será admitida por outro(s) que detenha(m) as mesmas qualificações aqui exigidas e por motivos julgados relevantes e aceitos pela Contratante.

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

- a) **Declaração**, conforme parágrafo segundo do artigo 32 da Lei n.º 8.666/93, de que inexistente fato superveniente impeditivo da habilitação, conforme modelo constante do **Anexo VIII** 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 IX** deste Edital; e
- c) **Declaração** de Elaboração Independente de Proposta, conforme modelo do **Anexo V** 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:

<b>CRENCIAMENTO</b>	
Pelo presente instrumento, credenciamos o (a) Sr.(a) ..... portador do documento de identidade nº ....., para participar das reuniões relativas à <b>CONCORRÊNCIA N° 02/2019</b> , o qual está autorizado a requerer vistas de documentos e propostas, manifestar-se em nome da empresa, desistir de interpor recursos, rubricar documentos e assinar atas, a que tudo daremos por firme e valioso.	
Local e data	Assinatura do representante Legal da empresa
OBS.: Apor carimbo padronizado do CNPJ da empresa.	

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

**4.13** Documentos para assinatura de ata/contrato.

**4.13.1** O licitante, ao ser convocado anexo, poderá ser solicitado o encaminhamento da documentação necessária para assinatura de ata/contrato, através do Sistema Eletrônico de Informações – SEI IFMG. A lista de documentos, os quais deverão ser enviados através de convocação de anexo, estão listados no Anexo XIII deste Edital.

**4.14** O anexo XIII deverá ser assinado pelo representante legal da empresa.

## **V - DA PROPOSTA: (ENVELOPE Nº 02)**

**5.1** A proposta deverá preencher os seguintes requisitos:

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

**PROPOSTA DE PREÇOS  
CONCORRÊNCIA Nº 02/2019**

**EMPRESA:**

**CNPJ Nº:**

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

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

**5.4** Declarar o prazo de validade da mesma, o qual não poderá ser inferior a 60 (sessenta) dias.

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

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

## VI - DO JULGAMENTO

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

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

**6.2.** O julgamento será baseado no critério do “**Menor Preço Global**” para a prestação dos serviços e na análise objetiva da proposta, levando-se em conta todas as exigências do Edital e seus Anexos.

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

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

**6.5.** Serão desclassificadas as propostas que:

- a) apresentarem falhas ou omissões relativas ao Edital e seus Anexos serviço licitado.
- b) apresentarem as propostas comerciais com valores inferiores ao estabelecido no subitem 14.1 deste Edital.

**6.6.** As empresas licitantes serão classificadas em função de seus preços ajustados, sendo considerada vencedora da presente licitação a que apresentar o “**Menor Preço Global**”, conforme indicado neste Edital e Anexos.

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

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

## VII - DOS ESCLARECIMENTOS AO EDITAL

**7.1** Os pedidos de esclarecimentos e outras providências referentes a estes procedimentos licitatórios devem ser enviados, por escrito, até 17:00 (dezessete horas) do terceiro dia útil anterior à data fixada para abertura da sessão pública, exclusivamente pelo correio eletrônico **compras.santaluzia@ifmg.edu.br**.

## VIII - DOS RECURSOS

- 8.1** Caberão recursos, por escrito, das decisões proferidas pela Administração Pública no prazo máximo de 05 (cinco) dias úteis, a contar da intimação do ato, nos casos de:
- a) Habilitação ou inabilitação da empresa licitante;
  - b) Julgamento das propostas;
  - c) Anulação ou revogação da licitação,
  - d) Rescisão do Contrato;
  - e) Aplicação das penas de advertência, suspensão temporária de participação em licitações públicas ou multa;
- 8.2 Os recursos deverão ser protocolizados na sala da DIRETORIA DE ADMINISTRAÇÃO E PLANEJAMENTO, sito à R. Érico Veríssimo, 317 - Londrina, Santa Luzia - MG, 33115-390, não se admitindo em hipótese alguma o seu envio por fax-símile ou outro meio similar.
- 8.3 O recurso será dirigido à autoridade superior, por intermédio da que praticou o ato recorrido, a qual poderá reconsiderar sua decisão no prazo de 05 (cinco) dias úteis, ou, nesse prazo, fazê-lo subir devidamente informado à autoridade competente, devendo, neste caso, a decisão ser proferida no prazo de 05 (cinco) dias úteis, contados do recebimento do recurso, sob pena de responsabilidade.
- 8.4 A autoridade superior proferirá sua decisão no prazo máximo de 02 (dois) dias úteis contados da data do recebimento do processo.
- 8.5 Os recursos e impugnações interpostos fora dos prazos não serão conhecidos.

## **IX - DO CONTRATO E DA RESCISÃO CONTRATUAL**

- 9.1** Será firmado um contrato para a concessão de uso do bem imóvel, para fins comerciais, visando a instalação de cantina/restaurante em área própria do IFMG – CAMPUS SANTA LUZIA, 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 nº: 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 nº: 8.666/93, com suas alterações posteriores.
- 9.8** Na ocorrência de rescisão por conveniência administrativa, a Contratada será regularmente notificada, na forma da lei.
- 9.9** A CONCESSIONÁRIA se responsabilizará pela regularização fiscal do empreendimento da Cantina/Lanchonete e responderá integralmente pelo cumprimento das obrigações fiscais perante o fisco Federal, Estadual, Municipal e outras obrigações legais. Deverá cadastrar-se e manter atualizado o cadastro e situação fiscal da empresa, junto ao Sistema de Cadastramento de Fornecedores do Governo Federal – SICAF, no prazo máximo de 30 dias após efetivação do Contrato.

## **X - DO PREÇO**

- 10.1** Não será cobrado aluguel do espaço para a concessão de uso. O critério de julgamento da proposta será por MENOR PREÇO GLOBAL.

## **XI - DO PRAZO DE EXECUÇÃO**

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

## **XII - DAS SANÇÕES ADMINISTRATIVAS**

- 12.1** A recusa injusta do adjudicatário em assinar, aceitar ou retirar o Contrato ou instrumento equivalente no prazo de 05 (cinco) dias, após comunicação pela Diretoria de Administração do estará caracterizado o descumprimento total da obrigação assumida, sujeitando a empresa à perda do direito à contratação e às penalidades previstas nos art. 86 a 88 da Lei n.º: 8.666/93 com suas alterações posteriores, podendo ser convidadas a assiná-lo as demais licitantes, na ordem de classificação final e em igual prazo, mantendo-se as mesmas condições propostas pela primeira colocada, inclusive quanto ao preço.
- 12.2** Pela inexecução parcial ou total do Contrato, por erro ou atraso na execução dos serviços ou quaisquer outras irregularidades, o Contratante poderá, garantida a prévia defesa, aplicar à Contratada as seguintes sanções:
- 12.2.1 Advertência;
- 12.2.2 Multa de 20% (vinte por cento) calculada sobre o valor total do Contrato;
- 12.2.3 Suspensão temporária de participar em licitações públicas e impedimento de contratar com a Administração Pública por um prazo não superior a 02 (dois) anos;
- 12.2.4 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”;

- 12.2.5 Pelo atraso injustificado na execução dos serviços, ou, pelo descumprimento de notificações visando a regularização das falhas apontadas pelo Contratante, a Contratada sujeitar-se-á a multa de 1% (um por cento) ao dia sobre o valor contratual, sem prejuízo das demais sanções.
- 12.3 A multa será aplicada sobre o valor do Contrato, e poderá ser cobrada judicialmente pela Contratante.
- 12.4 As penalidades aplicadas só poderão ser relevadas na hipótese de caso fortuito ou força maior, devidamente justificadas e comprovadas, a juízo da Administração.

### **XIII – DAS DISPOSIÇÕES FINAIS**

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

### **XIV - DOS ANEXOS**

- 14.1 São partes integrantes deste Edital os seguintes anexos:

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

### **XV - DO FORO**

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

Santa Luzia, 12 de dezembro de 2019.

---

Thiago Bruno Vieira Moreira  
Pregoeiro

**EDITAL DE CONCORRÊNCIA Nº 02/2019**  
**PROCESSO Nº 23716.001034/2019-79**

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

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

- O valor da proposta na planilha I, corresponderá ao somatório dos itens da planilha II na coluna VALOR COM DESCONTO.

**Planilha I**

Item	Descrição detalhada	Valor da Proposta (R\$)*
1	Concessão de área para fins comerciais, para empresa especializada no ramo de <b>CANTINA e LANCHONETE</b> , em espaço físico pertencente ao <b>IFMG - Campus Santa Luzia</b> , na cidade de SANTA LUZIA-MG, conforme condições e exigências impostas no presente Edital e seus Anexos.	

\* Somatório dos valores com desconto da planilha II

**Planilha II**

Item	Composição	Descrição	Valor de Referência R\$	Valor com desconto R\$
1	Almoço <i>Self-Service</i> sem balança	Arroz branco e/ou arroz à grega (livre), Feijão (preto, de cor, tutu ou tropeiro) (livre), Dois tipos de guarnição (livre), Dois tipos de salada e legumes (livre), Um tipo de Proteína (até duas porções)	R\$ 12,77	



2	Almoço Prato feito padrão *	Arroz branco e/ou arroz à grega (100 gramas), Feijão (preto, de cor, tutu ou tropeiro) (100 gramas), Dois tipos de guarnição (100 gramas), Dois tipos de salada e legumes (100 gramas), Um tipo de Proteína (100 gramas)	R\$ 9,78	
3	Café com Leite	Mínimo 150 ml. Podendo ser com leite desnatado, ou integral, a critério do cliente;	R\$ 1,36	
4	Café Quente/Frio	Mínimo 300 ml. Podendo ser com leite desnatado, ou integral, a critério do cliente;	R\$ 0,80	
5	Vitamina de Fruta Natural/Polpa Média	Copo 300 ml. Sendo a fruta/polpa batida com leite desnatado, ou integral, a critério do cliente;	R\$ 3,75	
6	Vitamina de Fruta Natural/Polpa Grande	Copo 500 ml. Sendo a fruta/polpa batida com leite desnatado, ou integral, a critério do cliente;	R\$ 4,50	
7	Suco de Frutas Natural/Poupa Médio	Mínimo 300 ml;	R\$ 3,70	
8	Suco de Frutas, Natural/Poupa Grande Morango, Manga, abacaxi, laranja, açaí etc.	Mínimo 500 ml;	R\$ 4,70	
9	Suco Refresco	Copo mínimo 300 ml. Devendo ter 2 (duas) opções variadas diariamente e armazenada em máquinas de refresco;	R\$ 1,04	
10	Suco de Caixinha	Caixinha de 200 ml comum/light;	R\$ 1,85	
11	Água Mineral	Garrafa pet 500 ml. Devendo ter opções com gás e sem gás;	R\$ 2,08	
12	Água de Côco	Caixinha 200 ml;	R\$ 2,46	
13	Iogurte Industrializado	Embalagem de no mínimo 170 ml;	R\$ 0,79	
14	Misto Quente	Pão de Forma tradicional (50g), Presunto (20g) Queijo (20g);	R\$ 3,52	

15	Hamburguer	Pão de Hambúrguer (50g), Hambúrguer (110g), Presunto (20g), Alface (15g), Tomate, (25g), Ervilha, (20g) Milho (20g);	R\$ 5,17	
16	Sanduíche Natural	Pão Integral ou de forma (50g), Peito de Peru/Presunto/Peito de frango (20g), Queijo (20g), Tomate (20g), Alface (15g);	R\$ 4,13	
17	Salgado Frito Coxinha	Coxinha de Frango (recheio mínimo 60g);	R\$ 2,96	
18	Salgado Frito Pastel Frito	Pastel frito de frango/carne ou queijo;	R\$ 2,08	
19	Salgado Assado	Quibe/ Tortinha de frango	R\$ 3,25	
20	Salgado Assado Mini pizza	Mini pizza com recheios diversos (mínimo 150g, sendo 70g de recheio);	R\$ 3,38	
21	Pão de Queijo	Pão de Queijo tipo Mineiro (KG).	R\$ 20,93	
22	Pão francês com manteiga	Pão francês 50g e manteiga (20g) ou a gosto do cliente.	R\$ 1,48	
23	Pão Doce	Pão (mínimo 60g) com cobertura de açúcar e canela/Creme/Creme e côco. (KG)	R\$ 10,46	
24	Bolo Simples	Fatia/pedaço (mínimo 100g).	R\$ 2,08	
25	Refrigerante Lata	Lata de 355 ml. Devendo ter opções normal /zero/diet/light. E variedade de pelo menos 4 sabores;	R\$ 3,41	

**EDITAL DE CONCORRÊNCIA Nº 02/2019**  
**PROCESSO Nº 23716.001034/2019-79**

**ANEXO II – MEMORIAL DESCRITIVO**

**1. INTRODUÇÃO**

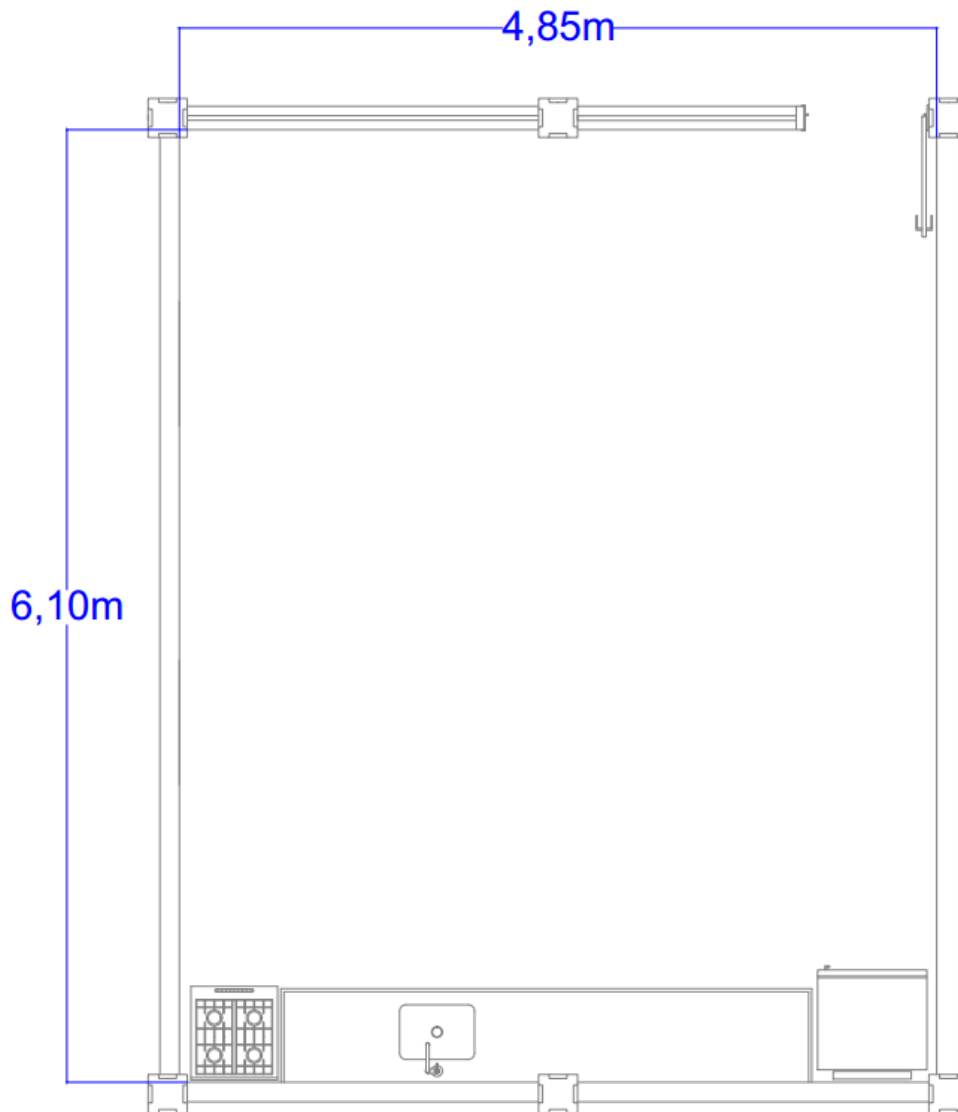
1.1. O presente Memorial Descritivo apresenta os condicionantes para a elaboração do Edital de CONCORRÊNCIA, tipo MENOR PREÇO GLOBAL, para CONCESSÃO ADMINISTRATIVA NÃO ONEROSA COM DESCONTO A SER APLICADO EM PLANILHA DE PREÇOS (CARDÁPIO MÍNIMO) REFERENTE AO USO DE ÁREA PARA FINS COMERCIAIS NO RAMO DE CANTINA/LANCHONETE, PERTENCENTE AO IFMG - *CAMPUS SANTA LUZIA*, localizado à R. Érico Veríssimo, 317 -Londrina, Santa Luzia - MG, 33115-390. Os serviços incluem almoço e refeições rápidas produzidos no *Campus*, conforme cardápio básico especificado neste termo, bem como a oferta de serviços de lanchonete.

**2. OBJETO**

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

**3. DESCRIÇÃO DO ESPAÇO A SER DISPONIBILIZADO**

3.1. Espaço físico correspondente a uma área externa para colocação do trailer ou “*Food Truck*” que será utilizado para a atendimento ao público e comercialização dos lanches/refeições e uma área de 29,59 m<sup>2</sup> destinada a preparação das refeições conforme planta abaixo.



#### 4. JUSTIFICATIVA

4.1. Tendo em vista a necessidade de oferecer uma alimentação de valor acessível e qualidade satisfatória para atendimento aos alunos e demais usuários do campus Santa Luzia, faz-se necessário a realização de concorrência pública visando a seleção de pessoa jurídica apta ao fornecimento de serviços de cantina/lanchonete a serem executados em atendimento à comunidade do IFMG - *Campus Santa Luzia*, objetivando a melhoria no desenvolvimento das atividades administrativas e pedagógicas. Esta contratação justifica-se pela necessidade de melhorar e ampliar a oferta de serviços de refeições e lanches à comunidade acadêmica poupando tempo de deslocamento e trazendo maior segurança ao corpo discente. Os quantitativos de refeições apresentados são apenas estimativos, é de responsabilidade da CONCESSIONÁRIA fazer o seu próprio provisionamento, devendo adequar a sua produção diária ao número de usuários, que poderão variar para mais e para menos.

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

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

5.1. Não será cobrado aluguel do espaço para a concessão de uso. O critério de julgamento da proposta será por menor preço global.

5.2. Não será cobrado o valor do consumo da Energia Elétrica, no entanto todos os equipamentos que possuem versão à gás e elétricos, tais como fornos, fogões, etc. deverão ser da versão à gás.

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

6.1. Para a contratação do objeto descrito neste Termo de Referência será adotada a licitação na modalidade Concorrência, do tipo MENOR PREÇO GLOBAL, mediante as condições estabelecidas pela legislação pertinente.

6.2. A Concessão comum de uso é um contrato administrativo onde o poder público atribui a utilização exclusiva de um bem de seu domínio a particulares, para que explore segundo a sua destinação específica, a qual encontra amparo no inciso I, do artigo 17, combinado com o inciso III, do artigo 22, inciso IV do artigo 45 da lei nº 8.666/93 no art.12, inciso III do Decreto nº 3.725/2001, Lei nº 6.120 e Decreto nº 9.760 e acórdãos do TCU nº 2.289/2005, 1.443/2006 e 928/2009.

6.3. A licitação tem por objeto selecionar proposta mais vantajosa, contendo o menor preço global, considerando o valor estimado dos itens da planilha de preço (cardápio mínimo), e os respectivos pesos, visando serviços descritos neste termo para os usuários da cantina/lanchonete.

6.4. A aquisição de equipamentos e utensílios necessários, bem como a manutenção dos equipamentos, será de inteira responsabilidade da **CONCESSIONÁRIA**.

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

7.1. Após a assinatura do contrato a licitante vencedora deverá apresentar ao fiscal do contrato o alvará sanitário e o alvará de funcionamento expedido pela Vigilância Sanitária Municipal.

7.2. Quando do início das atividades a **CONCESSIONÁRIA** apresentará declaração dos funcionários de que não possuem parentesco em linha reta ou colateral, por consanguinidade ou afinidade, até o terceiro grau com os servidores que possuem cargo em comissão ou função de confiança do quadro do IFMG – *Campus Santa Luzia*, conforme artigo 7º do Decreto 7.203 de 4 de junho de 2010.

## **8. DA PREPARAÇÃO DOS ALIMENTOS**

8.1. A preparação das refeições deverá ser realizada em área interna do campus no espaço físico cedido pelo IFMG – Santa Luzia conforme especificado no item 3 deste anexo. O atendimento ao público e comercialização dos alimentos será realizado no TRAILER ou “*Food Truck*” que deverá ser instalado pela empresa vencedora.

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

9.1. O almoço deverá ser fornecido de segunda a sexta-feira, das 11h10min às 14h00min.

9.2. O horário de funcionamento previsto para a lanchonete deverá ser de segunda a sexta-feira das 9h00min às 21h00min.

9.3. Excepcionalmente o atendimento deverá ser estendido aos finais de semana por solicitação da CEDENTE. Havendo demanda manifesta dos usuários poderá ser acordado pelas partes o fornecimento da refeição do almoço aos sábados letivos e demais eventos esporádicos realizados no fim de semana, através de comunicação expressa da Direção De

Administração e Planejamento do *Campus*, com 48 (quarenta e oito) horas úteis de antecedência;

9.4. Será permitido atraso de no máximo 10 (dez) minutos para o início do fornecimento das refeições e para abertura da lanchonete, sendo o horário de atendimento estendido por mesmo período;

9.5. O horário de funcionamento da Cantina poderá ser alterado, por determinação da **CEDENTE**, a critério da Direção De Administração e Planejamento do *Campus Santa Luzia*, em atendimento à demanda dos usuários, cabendo à **CONCESSIONÁRIA** se adequar à mudança em até 48 (quarenta e oito) horas úteis após a comunicação;

9.6. No período de férias escolares a **CONCESSIONÁRIA** deverá manter o funcionamento no horário de 10h00min às 14h00min a fim de oferecer os serviços de almoço e/ou lanchonete aos servidores Administrativos e Terceirizados. A critério da Direção De Administração e Planejamento do *Campus Santa Luzia*, em atendimento à demanda dos usuários, esse horário especial de férias poderá ser reduzido ou aumentado, sendo o limite máximo o período de funcionamento normal.

9.7. Caberá a **CEDENTE** por meio da Direção de Administração e Planejamento do *Campus Santa Luzia* definir sobre possíveis reduções ou flexibilização nos horários de atendimento em casos de greve ou outras excepcionalidades.

## 10 DETALHAMENTOS DO OBJETO E PREÇOS MÁXIMOS DE REFERÊNCIA

10.1 A **CONCESSIONÁRIA** deverá oferecer almoço em sistema *self-service* sem balança e prato feito, e serviços de lanchonete, que deverão ser comercializados de acordo com o valor da proposta vencedora do certame.

10.2 O preço do almoço *self-service* sem balança e prato feito, bem como os itens de lanchonete servidos na Cantina poderão ser reajustados, à pedido da **CONCESSIONÁRIA**, após 12 (doze) meses da apresentação da proposta, com base no (IGP-M) Índice Geral de Preços do Mercado, publicado pela Fundação Getúlio Vargas (FGV) e na ausência desse será considerado o INPC, Índice Nacional de Preços ao Consumidor, publicado pelo IBGE, ou, ainda por outros índices substitutivos.

10.3 Caso a **CONCESSIONÁRIA** deseje comercializar produtos que não constem no edital, deverá enviar a listagem para aprovação pela Fiscalização do Contrato, antes de iniciar a venda dos mesmos;

10.4 A **CONCESSIONÁRIA** poderá requerer a substituição de itens previstos no edital mediante justificativa. A substituição dos itens deverá ser aprovada pela fiscalização do contrato.

10.5 Os preços máximos dos produtos comercializados na lanchonete e não indicados neste documento devem ser inferiores ou até o limite dos preços praticados no mercado local, mediante apresentação de justificativa fundamentada pela **CONCESSIONÁRIA**, sob pena de impossibilidade de comercialização na lanchonete, cuja autorização fica a critério da fiscalização do contrato;

10.6 Os preços dos produtos comercializados na lanchonete e não indicados neste documento poderão ser reajustados anualmente, conforme pesquisa de mercado realizada pela **CONCESSIONÁRIA**, e será submetido à aprovação da fiscalização do contrato, obedecida a legislação de proteção ao consumidor.

10.7 A pesquisa e a tabela contendo os produtos e os preços a serem reajustados deverão ser enviados para análise da fiscalização do contrato com antecedência mínima de 7(sete) dias úteis;

10.8 A Tabela de preços de todos os produtos da lanchonete e das refeições da cantina deverá ser afixada em local visível, dando-se o devido destaque quando se aplicar reajuste de valor;

10.9 Ficará sob a responsabilidade da **CONCESSIONÁRIA** a iniciativa e o encargo do cálculo de cada reajuste, a ser aprovado pela **CEDENTE**, juntando-se os respectivos documentos comprobatórios.

## 11 ITENS QUE COMPÕEM O CARDÁPIO MÍNIMO

### 11.2 ALMOÇO TIPO *SELF-SERVICE* SEM BALANÇA

11.2.1 A Tabela abaixo descreve a composição para fins de especificação de custo do almoço tipo *Self-Service* sem balança:

Item	Composição	Porção ao usuário
2 – Almoço <i>SelfService</i> sem balança	Arroz branco e/ou arroz à grega	Livre
	Feijão (preto, de cor, tutu ou tropeiro)	Livre
	Dois tipos de guarnição	Livre
	Dois tipos de salada e legumes	Livre
	Um tipo de Proteína	Até 02 porções

11.2.2 O almoço será comercializado a quilo e deverá ser realizado da seguinte forma: as saladas, os acompanhamentos (arroz e feijão), a guarnição e a proteína serão dispostas no balcão e deverão ser servidas **LIVREMENTE** pelo próprio usuário, exceto a proteína que deverá ser servida até duas porções que terão peso mínimo de 100gr cada;

a) o usuário poderá optar entre a carne servida no dia e/ou ovo/omelete simples ou elaborado.

11.2.3 Deverá ser oferecido Arroz branco do tipo 1 (um) todos os dias. No caso de preparação de arroz à grega, poderá haver adições de ervilhas, brócolis, cenoura, couve, passas, ou outros condimentos. Deverá ser servido os dois tipos: o branco puro e o incrementado, conforme a aceitação dos clientes, e desde que sejam preparados com alimentos frescos.

11.2.4 O feijão preto ou de cor tipo 1 (um), preparo simples, deverá ser oferecido todos os dias. O feijão tropeiro, tipo 1 (um), oferecido 1 (uma) vez na semana; e Tutu de feijão, oferecido 1 (uma) vez na semana.

11.2.5 Paras as guarnições deverá haver no mínimo três opções dentre as listadas abaixo:

a) Farofa (variada);

b) Purês (de batata, etc.);

c) Batatas e mandiocas fritas ou cozidas;

d) Tortas (de frango, de palmito, etc.);

e) Bolinhos (de carne, de queijo, de camarão etc.);

f) Massas variadas: Lasanha, nhoque, macarrão de formatos diversos com molhos à bolonhesa, quatro queijos, ao sugo, entre outros e panquecas, rondele, canelone, etc.

11.2.6 As saladas deverão ser variadas ao longo da semana, sendo oferecidas no mínimo 3(três) opções de saladas simples, podendo ser 1 (uma) hortaliça crua, cozida ou folhas, 1(uma) opção de salada mista (contendo mais de uma hortaliça crua, cozida ou folhas),

1(uma) opção de salada composta (contendo vários itens acompanhados ou não de molho ou maionese) e 1(uma) opção de fruta. Assim, os seis tipos de saladas variam entre:

- a) Vegetais crus (palmito, cenoura, cebola, pimentão, pepino, tomate, azeitona, etc.);
- b) Vegetais com folhas ou flores: Acelga, agrião, almeirão, espinafre, rúcula, repolho, couve, brócolis, couve flor, etc.;
- c) Vegetais cozidos: aipim, abóbora, abobrinha, beterraba, berinjela, cenoura, chuchu, batata, batata-baroa, inhame, mandioca, quiabo, vagem, etc.;
- d) Salada composta (mais de três componentes, com ou sem maionese): salpicão, salada russa, salada de grão, salada de feijão branco, tabule, etc.
- e) Frutas: Uma opção de fruta da estação como: abacaxi, banana, manga, mamão, morango, melão, melancia, mexerica, laranja, etc.

11.2.7 Durante a semana deverá ser oferecido carne bovina (1 ou 2 vezes), carne suína (1 vez), frango (1 ou 2 vezes), peixe (1 vez a cada quinze dias) e vegetariano todos os dias. Não poderão ser oferecidos como opção de carne os empanados industrializados, embutidos, enlatados e miúdos. As frituras serão permitidas no máximo duas vezes por semana.

11.2.8 Nas preparações com carnes vermelhas, devem ser utilizadas alternadamente as opções, como: bifes, bolo ou bolinhos de carne, carne cozida. Não sendo permitido a inclusão de cortes com osso e carne em iscas.

11.2.9 Nas preparações com carne de aves, também devem ser alternados o filé de peito de frango grelhado, empanado, ou cubos cozidos sem osso, coxa e sobrecoxa.

11.2.10 Nas preparações com carne de peixe podem ser alternados o filé frito grelhado e o empanado.

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

## 12.1 ALMOÇO TIPO “PRATO FEITO” PADRÃO

12.1.1 A Tabela abaixo descreve a composição para fins de especificação de custo do almoço tipo Prato Feito Padrão:

Item	Composição	Porção mínima ao usuário
1 – Almoço Prato feito padrão	Arroz branco e/ou arroz à grega	100 gramas
	Feijão (preto, de cor, tutu ou tropeiro)	100 gramas
	Um tipo de guarnição	100 gramas
	Dois tipos de salada e legumes	100 gramas
	Um tipo de Proteína	100 gramas

12.1.2 O almoço será comercializado como prato feito deverá ser realizado da seguinte forma:

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

12.1.3 Deverá ser oferecido Arroz branco do tipo 1 (um) todos os dias. No caso de preparação de arroz à grega, poderá haver adições de ervilhas, brócolis, cenoura, couve, passas, ou outros condimentos. Deverá ser servido os dois tipos: o branco puro e o



incrementado, conforme a aceitação dos clientes, e desde que sejam preparados com alimentos frescos.

12.1.4 O feijão preto ou de cor tipo 1 (um), preparo simples, deverá ser oferecido todos os dias. O feijão tropeiro, tipo 1 (um), oferecido 1 (uma) vez na semana; e Tutu de feijão, oferecido 1 (uma) vez na semana.

12.1.5 Paras as guarnições deverá haver no mínimo três opções dentre as listadas abaixo:

- a) Farofa (variada);
- b) Purês (de batata, etc.);
- c) Batatas e mandiocas fritas ou cozidas;
- d) Tortas (de frango, de palmito, etc.);
- e) Bolinhos (de carne, de queijo, de camarão etc.);
- f) Massas variadas: Lasanha, nhoque, macarrão de formatos diversos com molhos à bolonhesa, quatro queijos, ao sugo, entre outros e panquecas, rondele, canelone, etc.

12.1.6 As saladas deverão ser variadas ao longo da semana, sendo oferecidas no mínimo 3(três) opções de saladas simples, podendo ser 1 (uma) hortaliça crua, cozida ou folhas, 1(uma) opção de salada mista (contendo mais de uma hortaliça crua, cozida ou folhas), 1(uma) opção de salada composta (contendo vários itens acompanhados ou não de molho ou maionese) e 1(uma) opção de fruta. Assim, os seis tipos de saladas variam entre:

- a) Vegetais crus (palmito, cenoura, cebola, pimentão, pepino, tomate, azeitona, etc.);
- b) Vegetais com folhas ou flores: Acelga, agrião, almeirão, espinafre, rúcula, repolho, couve, brócolis, couve flor, etc.;
- c) Vegetais cozidos: aipim, abóbora, abobrinha, beterraba, berinjela, cenoura, chuchu, batata, batata-baroa, inhame, mandioca, quiabo, vagem, etc.;
- d) Salada composta (mais de três componentes, com ou sem maionese): salpicão, salada russa, salada de grão, salada de feijão branco, tabule, etc.
- e) Frutas: Uma opção de fruta da estação como: abacaxi, banana, manga, mamão, morango, melão, melancia, mexerica, laranja, etc.

12.1.7 Durante a semana deverá ser oferecido carne bovina (1 ou 2 vezes), carne suína (1 vez), frango (1 ou 2 vezes), peixe (1 vez a cada quinze dias) e vegetariano todos os dias. Não poderão ser oferecidos como opção de carne os empanados industrializados, embutidos, enlatados e miúdos. As frituras serão permitidas no máximo duas vezes por semana.

12.1.8 Nas preparações com carnes vermelhas, devem ser utilizadas alternadamente as opções, como: bifes, bolo ou bolinhos de carne, carne cozida. Não sendo permitido a inclusão de cortes com osso e carne em iscas.

12.1.9 Nas preparações com carne de aves, também devem ser alternados o filé de peito de frango grelhado, empanado, ou cubos cozidos sem osso, coxa e sobrecoxa.

12.1.10 Nas preparações com carne de peixe podem ser alternados o filé frito grelhado e o empanado.

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

## 13 DA ROTATIVIDADE DO CARDÁPIO

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

## 14 ITENS MINIMOS LANCHONETE

14.1 Os alimentos constantes na tabela deverão estar disponíveis durante todos os turnos. Deverá ser oferecido no mínimo 2 (duas) opções de salgados fritos, 2 (duas) opções de salgados assados e 1 (uma) opção de salgado vegetariano diariamente, sendo preparados no mesmo dia do consumo, disponíveis em estufa e sem a necessidade de aquecimento em microondas.

14.2 Tabela de Itens Mínimos para Lanchonete

Item	Composição	Descrição
1	Café com Leite	Mínimo 150 ml. Podendo ser com leite desnatado, ou integral, a critério do cliente;
2	Café Quente/Frio	Mínimo 300 ml. Podendo ser com leite desnatado, ou integral, a critério do cliente;
3	Vitamina de Fruta Natural/Polpa Média	Copo 300 ml. Sendo a fruta/polpa batida com leite desnatado, ou integral, a critério do cliente;
4	Vitamina de Fruta Natural/Polpa Grande	Copo 500 ml. Sendo a fruta/polpa batida com leite desnatado, ou integral, a critério do cliente;
5	Suco de Frutas Natural/Poupa Médio	Mínimo 300 ml;
6	Suco de Frutas Natural/Poupa Grande Morango, Manga, abacaxi, laranja, açaí etc.	Mínimo 500 ml;
7	Suco Refresco	Copo mínimo 300 ml. Devendo ter 2 (duas) opções variadas diariamente e armazenada em máquinas de refresco;
8	Suco de Caixinha	Caixinha de 200 ml comum/light;
9	Água Mineral	Garrafa pet 500 ml. Devendo ter opções com gás e sem gás;
10	Água de Côco	Caixinha 200 ml;
11	Refrigerante Lata	Lata de 355 ml. Devendo ter opções normal /zero/diet/light. E variedade de pelo menos 4 sabores;
12	Iogurte Industrializado	Embalagem de no mínimo 170 ml;
13	Misto Quente	Pão de Forma tradicional (50g), Presunto (20g) Queijo (20g);
14	Hambúrguer	Pão de Hambúrguer (50g), Hambúrguer (110g), Presunto (20g), Alface (15g), Tomate (25g), Ervilha, (20g) Milho (20g);
15	Sanduíche Natural	Pão Integral ou de forma (50g), Peito de Peru/Presunto/Peito de frango (20g), Queijo (20g), Tomate (20g), Alface (15g);

16	Salgado Frito Coxinha	Coxinha de Frango (recheio mínimo 60g;)
17	Salgado Frito Pastel Frito	Pastel frito de frango/carne ou queijo;
18	Salgado Assado/ Tortinha de Frango	Tortinha frango com catupiry/frango sem catupiry;
19	Salgado Assado Mini pizza	Mini pizza com recheios diversos (mínimo 150g, sendo 70g de recheio;
20	Pão de Queijo	Pão de Queijo tipo Mineiro (120g).
21	Pão francês com manteiga	Pão francês 50g e manteiga (20g) ou a gosto do cliente.
22	Pão Doce	Pão (mínimo 60g) com cobertura de açúcar e canela/Creme/Creme e côco.
23	Bolo Simples	Fatia/pedaço (mínimo 100g).

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

14.4 Poderá ser oferecida pela **CONCESSIONÁRIA** maior variedade de produtos, além dos itens descritos na tabela.

## 15 DO FORNECIMENTO DAS REFEIÇÕES:

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

15.2 O prato feito poderá ser servido em recipientes de vidro ou embalagens descartáveis;

15.3 A **CONCESSIONÁRIA** deverá disponibilizar, em quantidade suficiente, e manter no balcão refrigerado um molho do tipo vinagrete. Deverão ser disponibilizados também outros temperos como: azeite, vinagre, molho de pimenta. Deverão ser disponibilizados ainda: farofa simples e sal em sachê ou outros molhos e temperos variados de acordo com o cardápio do dia.

15.4 As verduras devem ser lavadas em água corrente e higienizadas em solução de hipoclorito própria para alimentos, de acordo com as instruções do fabricante;

15.5 Os cardápios deverão apresentar preparações variadas de modo a garantir boa aceitabilidade.

15.6 Fica a critério da **CONCESSIONÁRIA** incrementar o cardápio, desde que não modifique o preço cobrado pelo cardápio básico, nem deixe de oferecer nenhum componente ou acessório que integre o cardápio básico;

15.7 Qualquer incremento, acréscimo ou retirada deverá ser comunicada ao fiscal.

15.8 Os componentes do cardápio distribuídos no dia deverão ser os mesmos do primeiro ao último usuário, mantendo-se a quantidade adequada a todos;

15.9 O cardápio a ser praticado deverá ser apresentado completo à Fiscalização de Contratos com antecedência mínima de 72 (setenta e duas) horas em relação ao 1º (primeiro) dia de utilização, podendo a **CONCESSIONÁRIA** em situações pontuais e especiais, alterar o cardápio apresentado, desde que mantenha os padrões estabelecidos em contrato e que apresente motivações formais, por escrito, ao Fiscal de Contrato e este as aceite;

15.10 Caso seja identificada alguma irregularidade no cardápio conforme o padrão estabelecido neste termo de referência, a fiscalização encaminhará as notificações à **CONCESSIONÁRIA** para as devidas correções. A **CONCESSIONÁRIA** deverá submeter o cardápio com as alterações solicitadas para nova análise, no prazo de até 72 (setenta e duas) horas;

15.11 Caso a **CONCESSIONÁRIA** não entregue o cardápio para aprovação no prazo devido estará sujeita às penalidades previstas em contrato;

15.12 O cardápio semanal, aprovado pela fiscalização, deverá ser afixado em local visível na entrada da Cantina, devidamente assinado pelo responsável técnico Nutricionista da **CONCESSIONÁRIA**. O cardápio semanal poderá, a critério da Instituição, ser divulgado no site do *Campus* para informação aos usuários;

15.13 Deverão ser identificadas pelo nome, por meio de placas indicativas, todas as preparações que estiverem dispostas no Buffet para visualização pelo usuário, sem exceção;

15.14 Caso na composição do alimento haja itens alergênicos (lactose, amendoim, outros), deverá haver informação junto ao alimento.

15.15 Poderá ser oferecida pela **CONCESSIONÁRIA** maior variedade de produtos, além dos itens descritos na Planilha de Especificações de Itens.

15.16 Poderão ser comercializados itens de bomboniere como chocolates, barras de cereal, paçocas, pipocas, balas, sorvetes etc. a critério da **CONCESSIONÁRIA**.

15.17 A tabela de preços praticados deverá ser exposta para os usuários, sendo que a Diretoria de Administração e Planejamento do *Campus Santa Luzia*, por meio do setor de Contratos e de seus fiscais, poderá, a qualquer época, solicitar a redução dos preços justificadamente, se verificada a incompatibilidade com os praticados no mercado regional.

15.18 Não será permitida a inclusão de taxas, tais como comissões e gorjetas, nos preços da tabela, nem a sua cobrança à parte.

## 16 **DAS NORMAS HIGIÊNICO-SANITÁRIAS:**

16.1 O serviço de lanchonete deverá cumprir com todas as normas higiênico-sanitárias que os estabelecimentos comercializadores de alimentos estão sujeitos, prioritariamente, deverá cumprir o disposto na Resolução RDC nº 216, de 15 de Setembro de 2004 – ANVISA;

16.2 A limpeza, manutenção, conservação e vigilância do espaço físico concedido, serão de responsabilidade da **CONCESSIONÁRIA** e deverá ser diária;

16.3 Os alimentos prontos, disponíveis à venda deverão estar armazenados em balcões expositores, refrigerado ou aquecido, quando for o caso.

16.4 É de responsabilidade da **CONCESSIONÁRIA** a Limpeza e Higienização de todo o salão de convivência, deck, área de atendimento e circulação bem como a limpeza e higienização de mesas, cadeiras.

16.5 É de responsabilidade da **CEDENTE** a limpeza dos banheiros externos e das salas anexas ao salão de convivência.

## 17 **DAS NORMAS GERAIS DE FUNCIONAMENTO DA LANCHONETE:**

17.1 O responsável técnico Nutricionista deverá se responsabilizar também pelos serviços de Lanchonete;

17.2 Todas as obrigações e encargos decorrentes da contratação deste profissional e demais funcionários correrão por exclusiva responsabilidade da **CONCESSIONÁRIA**, que deverá dispor de um número adequado e suficiente de empregados para a perfeita execução

dos serviços, devendo respeitar a legislação vigente bem como a respectiva Convenção de Trabalho;

17.3 A **CONCESSIONÁRIA** deverá fornecer a todos os seus empregados equipamentos de proteção individual e coletivo e manter registro da entrega destes materiais;

17.4 A **CONCESSIONÁRIA** deverá possuir todos os alvarás e licenças necessários ao funcionamento da Lanchonete;

17.5 Fica estabelecido que o funcionário que trabalhar no caixa não poderá servir ou manipular alimentos;

17.6 A **CONCESSIONÁRIA** deverá manter ao menos dois funcionários durante todo o período de funcionamento.

17.7 A **CONCESSIONÁRIA**, a seu critério, poderá vender fichas antecipadas a fim de evitar filas em horários de pico.

17.8 Na lanchonete é expressamente proibido: comercializar cigarros e produtos tóxicos; comercializar bebidas alcoólicas; e comercializar qualquer tipo de produtos relacionados a jogos de azar;

## 18 DAS OBRIGAÇÕES DA CONCESSIONÁRIA

### 18.1 QUANTO ÀS INSTALAÇÕES FÍSICAS E EQUIPAMENTOS

18.1.1 A **CONCESSIONÁRIA** deverá instalar um TRAILER ou “*Food Truck*”, com dimensões mínimas suficiente para servir os alimentos.

18.1.2 A **CONCESSIONÁRIA** deverá instalar equipamentos, mobiliários e utensílios considerados necessários para a perfeita execução dos serviços.

18.1.3 Utilizar o local e demais instalações cedidas, única e exclusivamente para os fins e objetivos desta licitação.

18.1.4 Não caberá a **CONCESSIONÁRIA** a restrição de usuários do espaço de atendimento que optem por outros meios de refeição. O uso do espaço é comum a toda comunidade acadêmica.

18.1.5 A **CONCESSIONÁRIA** receberá as instalações da **CEDENTE**, em perfeito estado de funcionamento, declarando esta condição, em termo próprio;

18.1.6 A **CONCESSIONÁRIA**, em até 20 (vinte) dias úteis após o término do contrato, deverá entregar o imóvel com os reparos solicitados em vistoria, inclusive com nova pintura nas mesmas cores da área da cozinha, triagem e balcão.

18.1.7 Eventuais reformas e adequações no espaço deverão ser efetuadas pela **CONCESSIONÁRIA**, após aprovação da Diretoria de Administração e Planejamento e da fiscalização da **CEDENTE**, não sendo permitida qualquer alteração, modificação ou reforma no espaço cedido (seja na rede elétrica, hidráulica, pisos, climatização, etc.), sem a aprovação prévia e por escrito da fiscalização do contrato e da Diretoria de Administração e Planejamento.

18.1.8 As despesas originárias com tais obras e/ou serviços correrão exclusivamente por conta e responsabilidade da **CONCESSIONÁRIA**, sem que lhe assista o direito a qualquer indenização e/ou retenção, ficando incorporadas às mesmas todas e quaisquer obras realizada na Cantina, mesmo a título de benfeitorias e instalações de qualquer espécie ou natureza.

18.1.9 Em caso de qualquer dano ou avaria no imóvel e/ou nos móveis e equipamentos da **CEDENTE**, a **CONCESSIONÁRIA** deverá comunicar, por escrito, ao fiscal designado pelo IFMG - *Campus Santa Luzia*, que se incumbirá dos controles e registros necessários, ficando a **CONCESSIONÁRIA** obrigada ao ressarcimento dos prejuízos causados;

18.1.10 A manutenção preventiva e corretiva das instalações físicas será de inteira responsabilidade da **CONCESSIONÁRIA** e deverá ser realizada sem prejuízo da perfeita

execução dos serviços e sem afetar a segurança, correndo às suas expensas toda e qualquer despesa decorrente;

18.1.11 A **CONCESSIONÁRIA** deverá responsabilizar-se pelos entupimentos causados na rede de esgotos, vinculados à prestação do serviço, realizando reparos imediatos, às suas expensas;

18.1.12 A **CONCESSIONÁRIA** é responsável por equipar as lanchonetes, quando do início das atividades, com os equipamentos necessários, mobiliário confortável e padronizado, bem como de adequada distribuição e organização do mesmo de forma a permitir o livre acesso dos usuários, inclusive dos portadores de deficiência e mobilidade reduzida;

18.1.13 A **CEDENTE** disponibilizará para uso junto ao espaço as mesas e cadeiras da área de convivência. Sendo esses equipamentos bens patrimoniados pela instituição.

18.1.14 A **CEDENTE** não se responsabiliza por talheres descartados no lixo, quebra de pratos ou qualquer outra perda cometida pelos usuários da Cantina, devendo este controle ser realizado pela **CONCESSIONÁRIA**.

18.1.15 A **CONCESSIONÁRIA** deverá dispor de máquinas de cartão crédito/débito para receber dos alunos e ou servidores que não possam pagar em espécie as despesas. As máquinas deverão ser habilitadas para receberem todas as bandeiras de operadoras de cartões inclusive aquelas fornecidas como vale alimentação.

## 18.2 QUANTO ÀS BOAS PRÁTICAS DE ELABORAÇÃO DE ALIMENTOS E HIGIENIZAÇÃO

18.2.1 A **CONCESSIONÁRIA** deve manter constantemente todas as dependências internas e externas pertencentes às instalações por ela administrada, no mais rigoroso padrão de higiene, limpeza e conservação, dentro dos padrões exigidos pelas autoridades sanitárias e pelo IFMG - *Campus Santa Luzia*, assim como se obriga à limpeza e conservação das áreas de circulação ocupadas e utilizadas por esta, bem como os equipamentos e utensílios envolvidos na prestação do serviço;

18.2.2 Efetuar supervisão rigorosa do processo de higienização das instalações físicas, equipamentos e utensílios, bandejas, pratos e talheres, visando garantir a sanidade microbiológica dos mesmos;

18.2.3 Responder pela manutenção das instalações, inclusive efetuando, diariamente, a higienização, limpeza e conservação de pisos, paredes, mesas, equipamentos e todas as dependências, por sua inteira responsabilidade;

18.2.4 A **CONCESSIONÁRIA** se compromete a obedecer e praticar todas as exigências das legislações sanitárias que regulamentam os serviços de alimentação, prioritariamente a Resolução RDC nº 216, 15 de Setembro de 2004 – ANVISA (Agência Nacional de Vigilância Sanitária) e demais legislações pertinentes a área;

18.2.5 A **CONCESSIONÁRIA** deverá seguir e implementar Manual de Boas Práticas e de Procedimentos Operacionais Padronizados de acordo com a Resolução RDC nº 216/04, do Ministério da Saúde, e os Procedimentos Operacionais Padronizados, de acordo com a Resolução da Agência Nacional de Vigilância Sanitária (ANVISA) do Ministério da Saúde, dentre outras legislações pertinentes em vigor, adequando-o à execução do serviço referente ao objeto do contrato;

18.2.6 A **CONCESSIONÁRIA** deverá manter na cantina, o alvará da Vigilância Sanitária, bem como alvará de funcionamento;

18.2.7 A **CONCESSIONÁRIA** deverá utilizar gêneros e produtos alimentícios especificados neste termo, observando o registro no Ministério da Saúde ou Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (MAPA) ou Ministério da Saúde (MS), ANVISA ou

órgão competente, bem como o prazo de validade das mercadorias, sendo vedada a utilização de produtos com alterações de características, ainda que, dentro do prazo de validade;

18.2.8 Esses documentos, bem como os registros de execução dos mesmos, deverão ser apresentados à fiscalização e devem estar disponíveis para fiscalizações, auditorias e autoridades sanitárias, devendo estar disponíveis em local de fácil acesso e consulta para os funcionários;

18.2.9 Visando também à qualidade, a **CONCESSIONÁRIA** deverá promover periodicamente, às suas expensas, treinamentos gerais e específicos de toda a equipe de trabalho, no mínimo anualmente, e estabelecer controle de qualidade em todas as etapas e processos de operacionalização do serviço. Os comprovantes de realização dos treinamentos devem ser apresentados à fiscalização sempre que realizados;

18.2.10 A **CONCESSIONÁRIA** deverá fazer uso de maionese industrializada, quando este ingrediente fizer parte do cardápio, mantendo a correta conservação do alimento;

18.2.11 A **CONCESSIONÁRIA** deverá realizar a limpeza e higienização das mesas, cadeiras e do restaurante no intervalo entre todas as refeições servidas, não deixando nenhuma das atividades de higienização e limpeza para o outro dia;

18.2.12 O funcionário que realizar a higienização das instalações sanitárias deverá usar uniforme diferenciado e não entrar em contato com a área de manipulação de alimentos, durante a realização da atividade;

18.2.13 Reparar ou substituir, às suas expensas, no total ou em parte, as refeições fornecidas, em que se verificarem vícios, defeitos ou incorreções resultantes da execução dos serviços ou de gêneros/produtos alimentícios empregados.

### 18.3 QUANTO AOS RECURSOS HUMANOS

18.3.1 Para o correto atendimento de distribuição das refeições e prestação de serviços de lanchonete, a **CONCESSIONÁRIA** deverá manter quadro de pessoal suficiente para o desempenho dos serviços atentando-se para:

18.3.2 O atendente/caixa será responsável por operacionalização do sistema ou pelo controle de recebimento dos tickets, recebimento dos valores, emissão de relatórios referentes aos quantitativos e valores arrecadados dos usuários com direito a subsídio e não poderá servir e/ou manipular alimentos.

18.3.3 A **CONCESSIONÁRIA** é responsável por manter um (a) **NUTRICIONISTA** (nível superior), responsável técnico (a), com o devido **REGISTRO** no Conselho Regional de Nutricionistas, para acompanhar as condições nutricionais de higienização e distribuição das refeições.

18.3.4 A (o) Nutricionista deverá realizar visita mensal ao IFMG – *Campus Santa Luzia* e realizar avaliações sensoriais através de diagnósticos ou métodos, que julgar necessários, para avaliação da alimentação.

18.3.5 A **CONCESSIONÁRIA** deverá credenciar, por escrito, junto à **CEDENTE**, um preposto idôneo, com experiência no ramo e com poderes para representá-la em tudo que se refere à execução dos serviços, inclusive sua supervisão;

18.3.6 A **CONCESSIONÁRIA** deverá manter o pessoal em atividade no local trajando, obrigatoriamente, uniforme adequado aos serviços prestados, exigindo asseio, boa aparência, urbanidade no tratamento com o público e zelo com os bens que lhes forem confiados, limitando a presença dos seus funcionários nas dependências da **CEDENTE** aos seus horários de trabalho; assim como, a **CONCESSIONÁRIA** deverá cuidar para que as normas e regulamentos internos da **CEDENTE** sejam respeitados;

18.3.7 Todos os funcionários da **CEDENTE** deverão estar uniformizados, portando crachá de identificação, do qual deverá constar seu nome e função, e os equipamentos de proteção individual exigidos pelo Ministério do Trabalho e Emprego NR6;

18.3.8 Eventual alteração do titular Responsável Técnico Nutricionista deverá ser comunicada de imediato à **CEDENTE**, acompanhada de justificativa da necessidade da substituição da nova nomeação e juntada a respectiva documentação do CRN.

18.3.9 A **CONCESSIONÁRIA** deverá manter sempre atualizada e em local visível a escala de serviço mensal do pessoal que opera na Cantina, especificando todas as categorias com nome, respectivos horários e funções;

18.3.10 A **CONCESSIONÁRIA** deverá encaminhar à Fiscalização, no prazo máximo de 15 (quinze) dias contados a partir da assinatura do contrato, a relação de todo o pessoal que irá operar na Cantina, especificando nome, horários e funções. Sempre que houver alteração na lista, a **CEDENTE** deverá ser informada da substituição ocorrida e a lista atualizada deve ser encaminhada novamente à Fiscalização. Tais alterações não podem prejudicar o funcionamento da cantina nem a execução dos serviços contratados;

18.3.11 A **CONCESSIONÁRIA** deverá afastar do serviço os empregados que apresentarem condições de saúde incompatíveis com a atividade a ser desenvolvida, bem como deverá providenciar a substituição imediata dos funcionários sem ocasionar prejuízo à prestação dos serviços;

18.3.12 A **CONCESSIONÁRIA** deverá responder integralmente por quaisquer danos ou prejuízos causados ao IFMG – *Campus Santa Luzia*, a terceiros e ao meio ambiente por seus empregados ou prepostos, decorrentes de uso, manipulação de gêneros alimentícios inadequados, processamento incorreto e emprego indevido de materiais, equipamentos e, ou, instrumentos, procedendo imediatamente os reparos ou indenizações cabíveis e assumindo o ônus decorrente;

18.3.13 A **CONCESSIONÁRIA** deverá zelar pela ordem, disciplina, moralidade e boa conduta dos seus empregados em serviço, substituindo aqueles cuja permanência seja considerada inconveniente, assumindo, em consequência, todas as obrigações decorrentes. Atender, de imediato, as solicitações da **CEDENTE** quanto às substituições de empregados não qualificados ou entendidos como inadequados para a prestação do serviço;

18.3.14 A **CONCESSIONÁRIA** é responsável por todas as obrigações contratuais, sociais, trabalhistas e previdenciárias dos seus funcionários, cabendo-lhes todos os ônus destas obrigações, incluindo as indenizações por acidentes, moléstias e outras de natureza profissional e ocupacional, além de responsabilizar-se por todas e quaisquer ações judiciais, atrasos de salários, reivindicações ou reclamações de seus empregados que tenham participado na execução do objeto deste contrato, sendo a **CONCESSIONÁRIA**, em quaisquer circunstâncias, considerada a **ÚNICA** e **EXCLUSIVA** empregadora e responsável por quaisquer ônus recorrente;

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

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

18.3.17 A **CONCESSIONÁRIA** deve proibir terminantemente o hábito de fumar dentro das dependências da Cantina do IFMG - *Campus Santa Luzia*.

#### 18.4 QUANTO À EXECUÇÃO DOS SERVIÇOS

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

18.4.2 A **CONCESSIONÁRIA** obriga-se a responder com responsabilidade por todos os ônus referentes aos serviços de operação e manutenção, tais como: salários do pessoal,



encargos sociais previdenciários e trabalhistas, taxas, impostos e quaisquer outras exigências legais ou regulamentares que venham a incidir sobre a atividade objeto desta licitação;

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

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

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

18.4.6 A **CONCESSIONÁRIA** deverá zelar pela manutenção da qualidade da alimentação a ser fornecida, de acordo com a legislação pertinente, devendo a mesma ser equilibrada e estar em condições higiênico-sanitárias adequadas. As refeições deverão estar acondicionadas apropriadamente de forma a conservar a temperatura adequada dos alimentos antes e durante a sua distribuição

18.4.7 Cabe à **CONCESSIONÁRIA**, contratar diretamente com todos os fornecedores, não comprando nada em nome do IFMG - *Campus Santa Luzia*, estando esta eximida, em qualquer hipótese, de responsabilidade perante terceiros;

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

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

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

18.4.11 A Cantina somente poderá funcionar após a obtenção ou comprovação de solicitação pela **CONCESSIONÁRIA** de todos os alvarás, registros, licenças e outras formalidades necessárias para o funcionamento legal do mesmo, ficando o IFMG - *Campus Santa Luzia* totalmente isento dessas responsabilidades;

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

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

18.4.14 A produção/elaboração das refeições ocorrerá nas dependências do IFMG - *Campus Santa Luzia*.

## 19 DAS OBRIGAÇÕES DA CEDENTE

- 19.1 Proporcionar todas as condições para que a **CONCESSIONÁRIA** possa desempenhar seus serviços dentro das normas deste contrato, de forma a permitir a boa execução do serviço;
- 19.2 Disponibilizar à **CONCESSIONÁRIA** as dependências e instalações físicas para fazer as refeições;
- 19.3 Aplicar à **CONCESSIONÁRIA** as sanções regulamentares contratuais, por quaisquer irregularidades observadas na execução do contrato;
- 19.4 Prestar as informações e esclarecimentos que venham a ser solicitados pelo Preposto ou pelo Responsável Técnico da licitante vencedora;
- 19.5 Encaminhar, para liberação de pagamento, as faturas aprovadas da prestação de serviços, quando houver;
- 19.6 Autorizar a **CONCESSIONÁRIA** a realizar as adaptações e reparos que forem necessários às instalações e equipamentos, observando a legislação vigente e as normas institucionais;
- 19.7 Permitir o livre acesso dos empregados da **CONCESSIONÁRIA** ao local de prestação dos serviços;
- 19.8 Analisar e aprovar, caso esteja de acordo, os cardápios elaborados pela **CONCESSIONÁRIA**, assim como as eventuais alterações que se fizerem necessárias, a qualquer tempo;
- 19.9 Fornecer relação atualizada de alunos com direito a terem subsídio, proceder com a checagem dos quantitativos informados pela **CONCESSIONÁRIA**, através de planilhas de controle ou sistema próprio de controle a ser desenvolvido, e proceder com o pagamento à **CONCESSIONÁRIA** dos valores correspondentes ao subsídio;
- 19.10 Verificar a regularidade da **CONCESSIONÁRIA** junto ao Sistema Unificado de Cadastro de Fornecedores – SICAF, mediante consulta on-line, antes de cada pagamento;
- 19.11 Fixar em local visível na área da cantina, um endereço eletrônico para onde deverão ser encaminhadas reclamações e sugestões dos usuários dos serviços de alimentação;
- 19.12 Proceder às vistorias dos serviços por meio da **FISCALIZAÇÃO** do contrato, anotando as ocorrências no Livro de Registro de Ocorrências, dando ciência ao preposto da **CONCESSIONÁRIA** e determinando sua imediata regularização;
- 19.13 Notificar, por escrito, à **CEDENTE** a ocorrência de eventuais imperfeições no curso da execução dos serviços, fixando prazo para sua correção;
- 19.14 Acompanhar e fiscalizar a execução da contratação, por meio de servidor especialmente designado pela **CEDENTE**, nos termos do art. 67 da Lei nº 8.666/93, exigindo seu fiel e total cumprimento;
- 19.15 Solicitar, a qualquer momento, a substituição de funcionário da **CONCESSIONÁRIA** que, a seu critério e devidamente justificado, for considerado inconveniente ou incompatível com o trabalho;
- 19.16 Não permitir que os empregados da **CONCESSIONÁRIA** executem tarefas em desacordo com as condições pré-estabelecidas;

**EDITAL DE CONCORRÊNCIA Nº 02/2019  
PROCESSO Nº 23716.001034/2019-79**

**ANEXO III – MODELO DE CARTA PROPOSTA**

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

**CARTA PROPOSTA**

Local, \_\_\_/\_\_\_/\_\_\_.

**À Comissão Permanente de Licitação  
Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia de Minas Gerais  
Concorrência n 02/2019**

Prezados Senhores,

Declaramos aceitos os termos da Concorrência n.º 02/2019, tomamos conhecimento e concordamos com todas as exigências do Edital e seus Anexos e inteiramos de todas as informações técnicas, inclusive, sobre espaço físico e condições para a execução do Contrato, caso sejamos vencedores deste certame e, portanto, propomos:

- a) Conforme o Anexo I, planilha I do memorial descritivo o valor da proposta é R\$ \_\_\_\_\_, (por extenso);
- b) Prazo máximo estipulado para início das atividades: \_\_\_\_\_ dias,  
(máximo 15 dias após assinatura do Contrato)

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

Representante Legal:

Atenciosamente,

---

REPRESENTANTE LEGAL DA EMPRESA

NOME E ENDEREÇO EMPRESA:

CNPJ N.º:

**EDITAL DE CONCORRÊNCIA Nº 02/2019  
PROCESSO Nº 23716.001034/2019-79**

**ANEXO IV - MODELO DE DECLARAÇÃO DE INEXISTÊNCIA DE FATOS  
SUPERVENIENTE IMPEDITIVO DA HABILITAÇÃO**

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

\_\_\_\_\_, \_\_\_\_ de \_\_\_\_\_ de 2019

(a) \_\_\_\_\_

Nome e assinatura do Declarante

CPF nº: \_\_\_\_\_

CI nº: \_\_\_\_\_

**EDITAL DE CONCORRÊNCIA Nº 02/2019**  
**PROCESSO Nº 23716.001034/2019-79**

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

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

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

.....  
data

.....  
(representante legal)

**ANEXO VI - EDITAL DE CONCORRÊNCIA Nº 02/2019  
PROCESSO Nº 23716.001034/2019-79**

**Dados do Fornecedor:**

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

**EDITAL DE CONCORRÊNCIA Nº 02/2019**  
**PROCESSO Nº 23716.001034/2019-79**

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

Declaro que no atendimento ao prescrito no inciso III do Art. 30 da Lei 8.666/93, tomei conhecimento de todas as informações e das condições para o cumprimento das obrigações objeto da Concorrência nº 02/2019.

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

---

Assinatura do Proponente  
Identidade

**ANEXO VIII - MINUTA DE CONTRATO**

**EDITAL DE CONCORRÊNCIA Nº 02/2019**  
**PROCESSO Nº 23716.001034/2019-79**



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

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

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

#### DECLARAÇÃO DE CONCORDÂNCIA E VERACIDADE

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

Declaro, ainda, que são de minha exclusiva responsabilidade:

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

cause danos relevante à celeridade do processo ou outra exceção prevista em instrumento normativo próprio;

VII. A observância de que os atos processuais em meio eletrônico se consideram realizados no dia e na hora do recebimento pelo SEI-IFMG, considerando-se tempestivos os atos praticados até às 23 horas e 59 minutos e 59 segundos do último dia do prazo, considerado sempre o horário oficial de Brasília/DF, independente do fuso horário em que se encontre o usuário externo;

VIII. A **consulta periódica ao SEI-IFMG** ou ao sistema por meio do qual efetivou o peticionamento eletrônico, a fim de verificar o recebimento de intimações, considerando-se realizadas na data em que efetuar sua consulta no sistema ou, não efetuada a consulta, quinze dias após a data de sua expedição;

IX. As condições de sua rede de comunicação, o acesso a seu provedor de internet e a configuração do computador utilizado nas transmissões eletrônicas; e

X. A **observância dos períodos de manutenção programada**, que serão realizadas, preferencialmente, no período da 0 hora dos sábados às 22 horas dos domingos ou da 0 hora às 6 horas nos demais dias da semana, ou qualquer outro tipo de indisponibilidade do sistema.

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

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

Santa Luzia, \_\_\_\_ de \_\_\_\_\_ de \_\_\_\_\_.

-----  
Nome Legível

Assinatura conforme documento com foto Apresentado