



Ministério da Educação
Secretaria de Educação Profissional e Tecnológica
Instituto Federal do Norte de Minas Gerais
Campus Diamantina
Fazenda Biribiri s/n, BR367 - Telefone: (38) 3218-7370
CEP: 39.100-000 Diamantina/MG - <http://www.ifnmg.edu.br>

EDITAL DE CONCORRÊNCIA Nº 01/2019

(PROCESSO ADMINISTRATIVO N.º 23833.000055/2019-31)

Torna-se público que o **DIRETORA GERAL SUBSTITUTA DO CAMPUS DIAMANTINA DO INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DO NORTE DE MINAS GERAIS - IFNMG**, Laura Cristina Brandão no uso das atribuições que lhe foram conferidas pelo Portaria n.º 174 de 04 de fevereiro de 2019, publicada no Diário Oficial da União de 05 de fevereiro de 2019 por meio do Coordenação de Administração e Infraestrutura sediado na **Fazenda Biribiri, s/nº, em Diamantina-MG, ao lado do Aeroporto**, realizará licitação para **Concessão onerosa de espaço para instalação e operação comercial de serviços de lanchonete**, na modalidade **Concorrência**, do tipo **menor preço global por grupo**, sob a forma de execução indireta, no regime de empreitada por *preço global*, nos termos da Lei nº 10.520, de 17 de julho de 2002, do Decreto nº 5.450, de 31 de maio de 2005, do Decreto 9.507, de 21 de setembro de 2018, do Decreto nº 7.746, de 05 de junho de 2012, do Decreto nº 7.892, de 23 de janeiro de 2013, das Instruções Normativas SEGES/MP nº 05, de 26 de maio de 2017 e nº 03, de 26 de abril de 2018 e da Instrução Normativa SLTI/MP nº 01, de 19 de janeiro de 2010, da Lei Complementar nº 123, de 14 de dezembro de 2006, da Lei nº 11.488, de 15 de junho de 2007, do Decreto nº 8.538, de 06 de outubro de 2015, aplicando-se, subsidiariamente, a Lei nº 8.666, de 21 de junho de 1993 e as exigências estabelecidas neste Edital.

1. PREÂMBULO

1.1. A Comissão Permanente de Licitação do Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Norte de Minas Gerais - *Campus* Diamantina, UASG: 156121, sediada na **Fazenda Biribiri, s/nº em Diamantina-MG, ao lado do Aeroporto**, torna público, para conhecimento dos interessados, que se encontra aberta a Licitação na modalidade **Concorrência nº 01/2019** do tipo **MENOR PREÇO GLOBAL POR GRUPO**, de acordo com a Lei nº 8.666/93, e Legislação pertinente complementar aplicável à matéria.

1.2. Será rejeitada a proposta que estiver com valor **SUPERIOR DO GRUPO** ao estabelecido pela Administração, **EM QUE TODOS OS ITENS DEVEM ESTAR ABAIXO OU IGUAL AO VALOR DE REFERÊNCIA, CASO CONTRÁRIO A PROPOSTA SERÁ RECUSADA.**

1.3. **O licitante, obrigatoriamente, terá que ofertar lance para todos os itens do grupo.**

2. OBJETO

2.1. Concessão Onerosa de uso dos espaços físicos destinados a exploração comercial de **01 (uma) Lanchonete situada no IFNMG - Campus Diamantina**, conforme especificações e condições constantes do **Anexo I**, Projeto Básico, parte integrante deste Edital, e as descrições a seguir:

2.2. **CANTINA DO PRÉDIO ACADÊMICO/PEDAGÓGICO**

a) **LOCALIZAÇÃO: Área térreo do Prédio Pedagógico/administrativo do IFNMG - Campus Diamantina, no endereço constante neste Edital.**

b) DESCRIÇÃO: O espaço físico objeto desta concessão de uso compreende uma área e **30,8 m²** de área construída para exploração dos serviços de Cantina do Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Norte de Minas Gerais - Campus Diamantina de acordo com as especificações seguintes:

3. DA ENTREGA DA DOCUMENTAÇÃO DE HABILITAÇÃO E DA PROPOSTA

DATA DA SESSÃO PÚBLICA: **14/05/2019**

HORÁRIO: **09 h (horário de Brasília)**

LOCAL: **Instituto Federal do Norte de Minas Gerais - Campus Diamantina, Sala de reuniões.**

ENDEREÇO: **Fazenda Biribiri, s/nº, ao lado do Aeroporto, Diamantina-MG.**

ENTREGA DOS ENVELOPES: **a partir da data de divulgação do Edital até a data e horário da abertura da sessão pública.**

ABERTURA DOS ENVELOPES: **14/05/2019 às 09h:01min**

3.1. **LOCAL DA LOCAÇÃO: INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DO NORTE DE MINAS GERAIS - CAMPUS DIAMANTINA- Fazenda Biribiri, s/nº em Diamantina - MG, ao lado do Aeroporto. Telefone: (38) 3218-7372.**

3.2. Os envelopes de documentação, da proposta de preços encaminhados à Entidade de Licitação após a data e horário fixado na presente Concorrência, serão devolvidos, ainda fechados, aos respectivos remetentes.

3.3. A Licitante que pretender obter esclarecimentos sobre o edital e seus anexos deverá solicitá-los por escrito, por meio de correspondência enviadas ao seguinte endereço: **Fazenda Biribiri, s/nº em Diamantina-MG, ao lado do Aeroporto, A/C da Comissão Permanente de Licitação ou através do e-mail licitacao.diamantina@ifnmg.edu.br**, dentro do prazo de até 05 (cinco) dias úteis anteriores à data estabelecida para a apresentação das propostas.

3.4. A licitante que desejar vistoriar as instalações, deverá agendar pelo e-mail: **licitacao.diamantina@ifnmg.edu.br ou ramiro.prates@ifnmg.edu.br** o dia e horário que deseje fazê-la até o 1º (primeiro) dia útil anterior à licitação, no horário de expediente, onde será acompanhado por servidor designado para tanto.

3.5. **A licitante não poderá alegar desconhecimento de algum requisito prévio à instalação dos bens e prestação dos serviços que não estejam claramente definido no Projeto Básico sem que tenha efetuado a Visita Técnica ou que o preposto/representante tenha deixado de repassar-lhe as informações pertinentes.**

3.6. A vistoria às instalações poderá ser realizada por profissional e/ou representante da licitante munido de identificação, indicado no ato do agendamento da visita e **não constituirá elemento de exigência habilitatória.**

4. DO EDITAL

4.1. O interessado em participar desta Licitação terá que examinar o Edital, disponível no site do **IFNMG - Campus Diamantina**; no endereço: www.comprasnet.gov.br, ou fazer cópia da via disponível na Comissão Permanente de Licitação, no endereço: **Fazenda Biribiri, s/nº em Diamantina-MG, ao lado do Aeroporto**, ou ainda, solicitá-lo através do endereço eletrônico: **licitacao.diamantina@ifnmg.edu.br**.

4.2. O interessado só arcará com ônus, se optar pela cópia;

4.3. **O interessado deverá examinar cuidadosamente o presente Edital, e para comprovação deverá apresentar o Termo de Recebimento do Edital da Concorrência, conforme Anexo II, mesmo que a Licitante não tenha sido convidada e tenha adquirido o referido Edital. Deverá ter pleno conhecimento da legislação pertinente, pois alegações de desconhecimento das suas disposições não serão aceitas para justificar eventuais divergências ou erros existentes em seus Documentos de Habilitação ou na Proposta.**

5. DO ATO DE DESIGNAÇÃO DA COMISSÃO PERMANENTE DE LICITAÇÃO

5.1. Os procedimentos de Habilitação e Julgamento das Propostas serão conduzidos pela Comissão Permanente de Licitação, designada pela **Portaria nº 79 - DIRETOR GERAL DO CAMPUS DIAMANTINA/2019**.

6. DAS CONDIÇÕES DE PARTICIPAÇÃO

6.1. A participação nesta Concorrência é **exclusiva a microempresas, empresas de pequeno porte**, cujo ramo de atividade seja compatível com o objeto desta licitação.

6.2. Não será admitida nesta licitação a participação de pessoas jurídicas:

6.2.1. Com falência, recuperação judicial ou insolvência, judicialmente decretadas, ou em processo de recuperação extrajudicial;

6.2.2. Em dissolução ou em liquidação;

6.2.3. Que estejam suspensas de licitar e impedidas de contratar com qualquer órgão da Administração direta ou indireta, conforme Acórdão nº 2.218/2011 - TCU - 1ª Câmara, de 12.04.2011;

6.2.4. Que estejam impedidas de licitar e de contratar com a União;

6.2.5. Que estejam proibidas de contratar com a Administração Pública, em razão de sanção restritiva de direito decorrente de infração administrativa ambiental, nos termos do artigo 72, § 8º, inciso V, da Lei nº 9.605, de 1998;

6.2.6. Que tenham sido declaradas inidôneas para licitar ou contratar com a Administração Pública;

6.2.7. Que estejam reunidas em consórcio sejam controladoras, coligadas ou subsidiárias entre si;

6.2.8. Estrangeiras que não funcionem no País;

6.2.9. Quaisquer interessados que se enquadrem nas vedações previstas no artigo 9º da Lei nº 8.666, de 1993.

7. DA APRESENTAÇÃO DOS DOCUMENTOS DE HABILITAÇÃO E DA PROPOSTA

7.1. A Licitante deverá organizar a documentação para Habilitação e a Proposta em 2 (dois) envelopes distintos, não transparentes, fechados e colados, os quais deverão ser entregues na **Fazenda Biribiri, s/nº em Diamantina-MG, CEP: 39.100-000, ao lado do Aeroporto**, até a data e horário fixado:

7.1.1. Envelope nº 1

ENVELOPE Nº 1 - **DOCUMENTAÇÃO HABILITAÇÃO**

À COMISSÃO PERMANENTE DE LICITAÇÃO DO IFNMG - CAMPUS DIAMANTINA

LICITANTE:

CNPJ Nº:

TEL. Nº:

Concorrência Nº 001/2019

DATA DA ABERTURA: ____/____/2019

HORÁRIO: 09h

7.1.2. Envelope n.º 2

ENVELOPE N.º 2 - **PROPOSTA**

À COMISSÃO PERMANENTE DE LICITAÇÃO DO IFNMG - CAMPUS DIAMANTINA

LICITANTE:

CNPJ Nº:

TEL. Nº:

Concorrência Nº 001/2019

DATA DA ABERTURA: ____/____/2019

HORÁRIO: 09h

7.2. Os envelopes poderão ser enviados pelos Correios, ou protocolados junto à Comissão Permanente de Licitação - Local: Coordenação de Compras, Contratos e Convênios do IFNMG - Campus Diamantina; endereço: **Fazenda Biribiri, s/nº em Diamantina-MG, CEP: 39.100-000, ao lado do Aeroporto**, até a data e horário para abertura da sessão.

7.3. O encerramento do prazo para entrega dos Envelopes (nº 1 e nº 2) será declarado pelo Presidente da Comissão Permanente de Licitações.

7.4. Após o Presidente da Comissão Permanente de Licitação declarar encerrado o prazo para o recebimento dos envelopes, nenhum outro, em nenhuma hipótese será aceito.

7.5. A Comissão Permanente de Licitação não se responsabilizará pelo extravio de Proposta ou Documentação que não for entregue pessoalmente. **Caso a Licitante prefira enviar a proposta pelos Correios, o envelope deverá ser entregue até o prazo estabelecido, sendo de exclusiva responsabilidade do licitante eventual entrega fora do prazo.**

7.6. **As empresas interessadas poderão estar presentes por meio de um representante legal, com poderes para intervir nas fases do procedimento licitatório, desde que o mesmo exiba, no ato da entrega dos envelopes, documento que o identifique como representante da Licitante (Procuração reconhecida em cartório), caso contrário, ficará impedido de manifestar-se e/ou responder pela empresa.**

7.7. **Nenhuma pessoa física, ainda que credenciada por procuração legal, poderá representar mais de uma Licitante.**

8. DA HABILITAÇÃO

8.1. Os Documentos para Habilitação deverão ser apresentados no Envelope nº 1, e são:

8.1.1. Relativos à Habilitação Jurídica:

a. No caso de **Empresário Individual (EI), Micro Empreendedor Individual (MEI), Empresa Individual de Responsabilidade Limitada (EIRELI), Microempresário (ME), Empresa de Pequeno Porte (EPP)** : inscrição do Registro Público de Empresas Mercantis, a cargo da Junta Comercial da respectiva sede; acompanhado de documento comprobatório de seu(s) administrador(es) (original e cópia ou cópia autenticada).

b. No caso de **sociedade empresária**: ato constitutivo, estatuto ou contrato social em vigor, devidamente inscrito no Registro Público de Empresas Mercantis, a cargo da Junta Comercial da respectiva sede, acompanhado de documento comprobatório de seus administradores; (original e cópia ou cópia autenticada).

b.1. Os documentos deverão estar acompanhados de todas as alterações ou da consolidação respectiva.

c. No caso de **sociedade simples**: inscrição do ato constitutivo no Registro Civil das Pessoas Jurídicas do local de sua sede, acompanhada de prova da indicação dos seus administradores; (original e cópia ou cópia autenticada).

d. No caso de **empresa ou sociedade estrangeira em funcionamento no País**: decreto de autorização.

e. Os documentos necessários à habilitação serão apresentados, em original ou cópia autenticada por cartório ou por servidor qualificado do IFNMG - Campus Diamantina, desde que sejam apresentados os originais.

8.1.2. **A Declaração**, comprometendo-se a informar, sob as penalidades cabíveis, a Superveniência de Fato Impeditivo da Habilitação, se ocorrer;

8.1.2.1. A Declaração de Fatos Impeditivos e demais declarações deverão ser assinadas pelo Representante Legal da Empresa, estando esta condição devidamente comprovada:

1º - no caso de proprietário ou sócio, através de consulta ONLINE ao SICAF;

2º - na situação de não cadastrado ou irregular no SICAF, através do Contrato Social da Empresa;

3º - não sendo proprietário, nem sócio, por Procuração (assinada pelo proprietário ou por um sócio com tal poder), com respectivo reconhecimento de firma efetuado por Cartório.

8.1.3. **Declaração Relativa à Proibição do Trabalho do Menor.**

8.1.4. **Termo de Recebimento do Edital da Concorrência n.º 01/2019.**

8.1.5. **Declaração de elaboração independente de proposta.**

8.1.6. **Declaração de microempresa e empresa de pequeno porte para empresas, que optarem pelo tratamento diferenciado .**

8.1.7. **Prova de regularidade relativa à Justiça do Trabalho (CNDT), -www.tst.jus.br/certidao.**

8.1.8. **A licitante deverá comprovar estar em dia com o Cadastro Nacional de Empresas Inidôneas e Suspensas (CEIS), através de consulta realizada pela mesma e impressa e inserida no envelope de habilitação ou pela consulta online realizada pela comissão permanente. Esta consulta é realizada no seguinte sítio: <http://www.portaltransparencia.gov.br/ceis/>**

8.1.9. **A licitante deverá comprovar estar em dia com o Cadastro Nacional de Condenados por Improbidade Administrativa, através de consulta realizada pela mesma e impressa e inserida no envelope de habilitação ou pela consulta online realizada pela comissão permanente. Esta consulta é realizada no seguinte sítio: http://www.cnj.jus.br/improbidade_adm/consultar_requerido.php.**

8.1.10. **Relativos à Qualificação Técnica:**

8.2. Ficam dispensadas da apresentação da documentação empresas que estiverem regularmente cadastradas no SICAF – Sistema de Cadastramento Unificado de Fornecedores, do Poder Executivo Federal. Neste caso, terão sua regularidade junto ao sistema confirmada por meio de consulta ON LINE. Estão desobrigadas da apresentação, apenas dos documentos que constarem cadastrados e atualizados no SICAF, com certidões dentro do prazo de validade.

8.3. Procedida à consulta, serão impressas declarações da situação da(s) Licitante(s), que deverão ser assinadas pelos representantes presentes e pela Comissão Permanente de Licitação.

8.4. Procedida à consulta ao SICAF, havendo constatação de situação irregular por parte de alguma Licitante, esta terá assegurado o direito de apresentar o(s) documento(s) atualizado(s), na própria sessão.

8.5. **EMPRESAS NÃO CADASTRADAS NO SICAF**

8.5.1. As Empresas não cadastradas no SICAF terão que apresentar a seguinte documentação:

8.5.1.1. Os documentos exigidos no(s) subitem(ns) 8.1.1, 8.1.2, 8.1.3, 8.1.4, 8.1.5, 8.1.6, 8.1.7, 8.1.8, 8.1.9 e 8.1.10;

8.5.2. Os documentos referentes à Regularidade Fiscal:

8.5.2.1. Prova de inscrição no Cadastro Nacional da Pessoa Jurídica (CNPJ);

8.5.2.2. Prova de inscrição no cadastro de contribuinte estadual e municipal, relativo ao domicílio ou sede do Licitante, pertinente ao seu ramo de atividade e compatível com o objeto deste Edital;

8.5.2.3. Prova de regularidade para com a Fazenda Federal, do domicílio ou sede da Licitante, através da:

a) [Certidão Conjunta de Débitos relativos a Tributos Federais e à Dívida Ativa da União](#), expedida pela Secretaria da Receita Federal;

b) Prova de regularidade relativa à Seguridade Social;

c) Prova de regularidade relativa ao FGTS.

d) Prova de regularidade para com a Fazenda Estadual, do domicílio ou sede da Licitante;

e) Prova de regularidade para com a Fazenda Municipal, do domicílio ou sede da Licitante;

8.6. Serão consideradas habilitadas as Licitantes que apresentarem as declarações e documentos acima descritos, e, que estiverem com a situação regular no SICAF, ou apresentarem as Certidões mencionadas no subitem 8.5, devidamente atualizadas.

8.7. **Não poderão participar desta Licitação as interessadas que se encontrarem em processo de falência, de dissolução, de fusão, de cisão ou de incorporação, esteja cumprindo suspensão temporária de participação em licitação e impedimento de contratar com o Ministério da Educação ou tenham sido declaradas inidôneas para licitar ou contratar com a Administração Pública, bem como licitantes que se apresentem constituídas na forma de empresas em consórcio ou pessoa física sem firma individual constituída.**

8.8. **Todos os documentos exigidos neste Edital, quando não autenticados em Cartório, deverão ser apresentados com os originais para autenticação por servidor do IFNMG - Campus Diamantina.**

8.9. Não serão aceitos protocolos de entrega ou solicitação de documento em substituição aos documentos requeridos no presente Edital e seus Anexos.

8.10. **Se a Documentação de Habilitação não estiver completa e correta, ou contrariar qualquer dispositivo deste Edital e seus Anexos, acarretará, respectivamente, a desclassificação da Empresa proponente e sua exclusão do certame.**

8.11. Certidões apresentadas com a validade expirada acarretarão a inabilitação da Proponente. As certidões que não possuírem prazo de validade, somente serão aceitas com data não excedente a 6 (seis) meses de antecedência da data prevista para apresentação das Propostas.

8.12. As Microempresas e empresas de pequeno porte, por ocasião da participação neste certame licitatório, deverão apresentar toda a documentação exigida para efeito de comprovação de regularidade fiscal, mesmo que esta apresente alguma restrição.

8.13. Havendo alguma restrição na comprovação da regularidade fiscal, será assegurado o prazo de 5 (cinco) dias úteis, cujo termo inicial corresponderá ao momento em que o proponente for declarado o vencedor do certame, prorrogáveis por igual período, a critério da administração Pública, para regularização da documentação, pagamento ou parcelamento do débito, e emissão de eventuais certidões negativas ou positivas com efeito de certidão negativa.

8.14. A não regularização da documentação, no prazo previsto no item anterior, implicará decadência do direito à contratação, sem prejuízo das sanções previstas no art. 81 da Lei nº 8.666/93, sendo facultado à Administração convocar os licitantes remanescentes, na ordem de classificação, ou revogar a Licitação.

9. DO PROCESSAMENTO DA LICITAÇÃO

9.1. Inicialmente, após o Presidente da CPL declarar aberta a sessão, será aberto o Envelope nº 1, havendo a conferência da regularidade da Licitante através de consulta ONLINE ao SICAF (Sistema de Cadastramento Unificado de Fornecedores), ou conferência dos documentos descritos no item **8.1** e referente ao CNPJ constante na Declaração de Inexistência de Fato Superveniente e Impeditivo de Habilitação.

9.2. Logo após, a Comissão procederá ao credenciamento do representante da Licitante, com base na Procuração, ou na Declaração, confirmando a situação de sócio da Empresa, habilitando-o para acompanhar o Procedimento Licitatório.

9.3. Em seguida submeterá aos Representantes das Licitantes presentes toda documentação, para apreciação e rubrica.

9.4. Verificada a documentação de todos os participantes, a Comissão se pronunciará sobre o resultado da Habilitação, e, após a renúncia expressa de todos os participantes ao prazo recursal, passará à fase de Abertura das Propostas, ou, caso julgue conveniente, suspenderá a reunião pelo prazo necessário, para analisar os Documentos e proceder ao Julgamento, podendo ocorrer no mesmo dia ou em nova data e horário.

9.5. Ocorrendo hipótese prevista no item anterior, todos os Documentos e os Envelopes contendo as Propostas, devidamente fechados, serão rubricados pelos membros da Comissão e pelos representantes das Licitantes presentes, ficando em poder da Comissão até que seja julgada a Habilitação.

9.6. Após o término do período recursal ou não havendo recurso, ou após a sua denegação, serão colocadas à disposição, as respectivas Propostas, constantes dos Envelopes nº 2, às Licitantes inabilitadas. Caso não sejam retirados no prazo de 15 (quinze) dias do trânsito em julgado administrativo, os Envelopes serão inutilizados.

9.7. **Da Abertura da Proposta**

9.7.1. A Comissão procederá à abertura do Envelope nº 2 - Proposta das Licitantes habilitadas, desde que transcorrido o prazo sem interposição de recursos, ou tenha havido desistência expressa, ou após o julgamento dos recursos interpostos.

9.7.2. As dúvidas quanto a Propostas, que surgirem durante a reunião, serão, a juízo do Presidente da Comissão, por este, resolvidas na presença dos Representantes das Licitantes ou deixadas para ulterior deliberação, devendo o fato ser registrado em Ata, em ambos os casos.

9.7.3. A não participação do Representante Legal da Empresa Licitante, bem como a participação de pessoa não credenciada para tal, na reunião de Abertura da Licitação, importa em preclusão quanto aos atos ali praticados.

9.7.4. Ao final, todos os Documentos componentes das Propostas serão rubricados pelos Representantes das Licitantes presentes e pelos membros da Comissão, encerrando-se a sessão com a emissão da Ata de Abertura da Licitação, a ser assinada por todos os presentes.

10. **DO JULGAMENTO DAS PROPOSTAS**

10.1. No Julgamento das Propostas, em que a defesa do interesse público será o princípio básico, levar-se-á em conta o disposto nos artigos 43, 44 e 45 da Lei n.º 8.666/93 e outras vantagens que, oferecidas, possam suscitar interesse técnico ou econômico para o IFNMG - Campus Diamantina, desde que previsto no Edital.

10.2. Não será considerada qualquer oferta de vantagem não prevista no presente Edital, nem preço ou vantagem baseados na oferta das demais Licitantes, bem como opções de PREÇOS para o mesmo item ofertado.

10.2.1. **O critério de julgamento será o de MENOR PREÇO GLOBAL POR GRUPO dos produtos ou serviços a serem oferecidos, desde que atenda às especificações e as condições estabelecidas neste Edital, com base no valor total estimado do Projeto Básico, obtido a partir de pesquisa de preços junto ao mercado local.**

10.2.2. **Após a análise das propostas apresentadas, em confronto com as exigências deste Edital, será considerada como licitante vencedora aquela que ofertar o MENOR PREÇO GLOBAL POR GRUPO.**

10.3. Verificada a absoluta igualdade de valores entre as classificadas em primeiro lugar, a Comissão Permanente de Licitação convocará as Licitantes interessadas para, em ato público, realizar o sorteio para desempate.

10.4. Serão desclassificadas:

10.4.1. **As Propostas que não atenderem às exigências do Edital, ficando esclarecido que simples irregularidades formais que evidenciem lapsos isentos de má fé, a critério da Comissão Permanente de Licitação, e que não afetem o conteúdo ou a idoneidade das Propostas, não serão motivo de desclassificação;**

10.4.2. As Propostas que imponham condições;

10.4.3. As Propostas com Preços exorbitantes ou comprovadamente inexequíveis, considerados simbólicos.

10.5. A Comissão poderá solicitar, em qualquer fase da Licitação, esclarecimentos e informações adicionais a qualquer Licitante, mas a oferta não poderá ser modificada (§ 3º do Art. 43 da Lei nº 8.666/93).

10.6. Fica ressalvado ao IFNMG - Campus Diamantina o direito de rejeitar todas as Propostas ou ainda revogar ou anular a Licitação, em conformidade com a Legislação pertinente.

10.7. A decisão da Comissão somente será considerada definitiva após homologação e adjudicação pela Direção-Geral do INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DO NORTE DE MINAS GERAIS - CAMPUS DIAMANTINA.

10.8. O resultado desta Concorrência será publicado no “Quadro de Avisos” da Entidade de Licitação e no Diário Oficial da União.

11. OS RECURSOS ADMINISTRATIVOS

11.1. O IFNMG - Campus Diamantina dirimirá as dúvidas eventualmente suscitadas pelo Edital e seus Anexos, desde que arguidas por escrito e dirigidas à Comissão Permanente de Licitação, no endereço **Fazenda Biribiri, s/nº em Diamantina-MG, CEP: 39.100-000, ao lado do Aeroporto, telefone (38) 3218-7372** ou através do e-mail: **licitacao.diamantina@ifnmg.edu.br**, até 5 (cinco) dias úteis antes da data fixada para a apresentação da Documentação para Habilitação e das Propostas.

11.2. As respostas e as informações adicionais que se fizerem necessárias serão encaminhadas a todas as Licitantes, na forma de Adendos Esclarecedores ou Modificadores, até 2 (dois) dias antes da data fixada para a apresentação da Documentação para Habilitação e das Propostas.

11.3. No caso de emissão de Adendo Modificador, por parte do IFNMG - Campus Diamantina, que afete a elaboração da Proposta, o Aviso do Edital será republicado e o prazo original para a entrega dos Documentos de Habilitação e das Propostas será adiado.

11.4. **A não arguição de dúvidas por parte das Licitantes implicará na tácita admissão de que os elementos contidos no Edital e seus Anexos foram considerados suficientes.**

11.5. Os recursos interpostos pelos Licitantes, nas decisões proferidas pela Comissão Permanente de Licitação, referentes ao processamento da Licitação, somente serão acolhidos nos termos do Capítulo V da Lei n.º 8666/93.

11.6. Os recursos manifestadamente protelatórios não serão considerados pela autoridade superior.

12. DA ADJUDICAÇÃO

12.1. A concessão objeto deste Edital será realizada com a Licitante classificada em primeiro lugar.

13. DA CONTRATAÇÃO

13.1. A Contratação formalizar-se-á mediante assinatura de Contrato entre o IFNMG - Campus Diamantina e a LICITANTE VENCEDORA, conforme dispõe o art. 57 da Lei nº 8.666/93.

13.2. Farão parte da contratação, além do Edital, todos os demais Anexos que compõem o presente Processo Licitatório, a saber:

Anexo I - Projeto Básico

Anexo I.A - Cardápio

Anexo I.B - Planilha Estimativa de Preços

Anexo II - Termo de recebimento do edital da CONCORRÊNCIA nº 001/2019

Habilitação

Anexo III - Modelo de Declaração de Inexistência de Fato Superveniente e Impeditivo de

Anexo IV - Modelo de Declaração Relativa à Proibição do Trabalho do Menor

Anexo V - Modelo de declaração de microempresa e empresa de pequeno porte

Diamantina

Anexo VI - Modelo de Declaração de vistoria ao local da cantina do IFNMG Campus

Anexo VII - Declaração de elaboração independente de proposta

Anexo VIII - Modelo de carta de apresentação de proposta - Cantina Prédio Acadêmico

Contratação

Anexo IX - Declaração de Conhecimento Pleno das Condições e Peculiaridades da

Anexo X - Modelo de Declaração de Sustentabilidade Ambiental

Anexo XII - Declaração de Nepotismo

Anexo XII - Minuta do Contrato

14. DO PRAZO E CONDIÇÕES PARA ASSINATURA DO CONTRATO

14.1. A Licitante Vencedora se compromete a assinar o Contrato em até 5 (cinco) dias úteis, contados da data de sua convocação pelo IFNMG - Campus Diamantina.

14.2. Caso a Licitante Vencedora não assine o Contrato no prazo estipulado, o IFNMG - Campus Diamantina poderá convocar as licitantes remanescentes, na ordem de classificação, para fazê-lo em igual prazo e nas mesmas condições propostas pela Licitante Vencedora, inclusive quanto aos preços, sem prejuízo às sanções previstas neste Edital e na legislação pertinente.

14.2.1. A recusa injustificada da Licitante Vencedora em assinar o contrato, aceitar ou retirar o instrumento equivalente, dentro do prazo estabelecido, caracteriza o descumprimento total da obrigação assumida, sujeitando-a as penalidades legalmente estabelecidas.

14.3. As provas de regularidade junto ao SICAF (Sistema de Cadastramento Unificado de Fornecedores) deverão estar dentro do prazo de validade quando da assinatura do Contrato, caso contrário, deverão ser atualizados para atender aos preceitos legais.

14.4. Decorridos 60 (sessenta) dias, ou em outro prazo superior constante da proposta da licitante, da data de entrega das Propostas sem convocação para a contratação, ficam as licitantes

liberadas dos compromissos assumidos.

14.5. Para a assinatura do Contrato a licitante convocada deverá adotar os seguintes procedimentos:

14.5.1. Encaminhar-se ao IFNMG - Campus Diamantina, devendo rubricar e assinar as vias contratuais e todos os documentos que fizerem parte integrante do mesmo;

14.5.2. No caso de envio / remessa das vias contratuais para assinatura:

14.5.2.1. Sendo a Empresa com sede na cidade de Diamantina - MG, as vias contratuais e toda documentação deverão ser devolvidas no prazo máximo de 5 (cinco) dias úteis, contados a partir da convocação;

14.5.2.2. Quando se tratar de Empresa fora da cidade de Diamantina, as mesmas deverão ser devolvidas no prazo máximo de 05 (cinco) dias úteis contadas a partir da data do Aviso de Recebimento (AR).

15. DAS PENALIDADES

15.1. No caso de inadimplência ou inexecução total ou parcial do compromisso assumido com o IFNMG - Campus Diamantina, as sanções administrativas aplicadas à LICITANTE VENCEDORA serão:

15.1.1. Advertência;

15.1.2. Multa;

15.1.3. Suspensão Temporária para participar de Licitações e impedimento de contratar com o IFNMG - Campus Diamantina;

15.1.4. Declaração de Inidoneidade para licitar ou contratar com a Administração Pública, e;

15.1.5. Multa de 30% (trinta por cento) sobre o valor referente a um mês da concessão.

15.2. O atraso no cumprimento da obrigação assumida pela LICITANTE VENCEDORA implicará na aplicação de multa correspondente a 2% (dois por cento), por dia de atraso, até o limite de 15 (quinze) dias, calculada sobre o valor total do Objeto desta concessão.

15.3. O atraso por período superior a 15 (quinze) dias implicará em multa de 30% sobre o o valor referente a um mês do Objeto adjudicado, hipótese em que ficará caracterizado o descumprimento total da obrigação, punível também com a sanção.

15.4. As multas a que se referem os subitens anteriores serão cobradas juntamente com os pagamentos devidos ao IFNMG - Campus Diamantina ou cobradas diretamente da LICITANTE VENCEDORA, amigável ou judicialmente, e poderão ser aplicadas cumulativamente com as demais sanções previstas neste tópico.

15.5. Serão considerados injustificados os atrasos não comunicados tempestivamente ou indevidamente fundamentados, ficando sua aceitação a critério do IFNMG - Campus Diamantina.

15.6. A aplicação das penalidades será precedida da cessão da oportunidade de ampla defesa por parte do adjudicatário, na forma da Lei.

15.7. O Contrato será rescindido pelo IFNMG - Campus Diamantina, caso ocorra qualquer dos motivos enumerados no art. 78 da Lei 8.666/93, independentemente de qualquer notificação judicial ou extrajudicial.

16. DO VALOR DA CONCESSÃO, FORMA DE PAGAMENTO E REAJUSTE

16.1. **A Licitante Vencedora pagará para o IFNMG - Campus Diamantina o valor mensal estimado em R\$ 397,26 (trezentos e noventa e sete reais e vinte e seis centavos) referente aos custos com aluguel.**

16.2. **O valor correspondente à despesa com água, esgoto e energia elétrica será de responsabilidade da CONCESSIONÁRIA.**

16.3. A despesa com água e esgoto poderá ser cobrada da seguinte forma:

16.3.1. Após a implantação da cantina será avaliada a relação das instalações hidráulicas e cobrado um valor estimado referente ao consumo dos mesmos ou,

16.3.2. A Concedente avaliará a separação do sistema hidráulico e colocará medidor individual para área concedida.

Obs.: Em ambos os casos o valor a ser cobrado será o apurado na conta de água e esgoto da Concedente.

16.4. A despesa com energia elétrica poderá ser cobrada da seguinte forma:

16.4.1. Após a implantação da cantina será avaliada a relação dos equipamentos e cobrado um valor estimado referente ao consumo dos mesmos indicado pelo fabricante ou,

16.4.2. A Concedente avaliará a separação dos circuitos elétricos e colocará medidor individual para área concedida.

Obs.: Em ambos os casos o valor a ser cobrado será do KW/h apurado na conta de energia da Concedente.

16.5. Os valores cobrados pelo consumo de energia elétrica e abastecimento de água, sofrerão reajuste sempre que os índices, referente a esses serviços, forem reajustados pelas agências reguladoras.

16.5.1. Havendo a individualização dos serviços de energia elétrica e água, a concessionária passará a pagar o valor correspondente ao consumo aferido através de medidores individualizados, com faturas emitidas pelas companhias competentes.

16.6. O valor mensal começará a ser contado a partir da data de emissão da Ordem de Início das Atividades Comerciais, que será expedida pelo IFNMG - Campus Diamantina.

16.7. A cada prorrogação do contrato ou quando se justificar a alteração do valor da remuneração paga pela CONCESSIONÁRIA far-se-á incidir o IGP-M (Índice Geral de Preços de Mercado) da FGV.

16.8. Pela utilização das instalações da Cantina, a Concessionária recolherá pagamento de concessão de uso de espaço público através de GRU (Guia de Recolhimento da União) até o 10º (décimo) dia útil do mês subsequente.

16.9. Nos casos de eventuais atrasos de pagamento da referida GRU, o valor devido deverá ser acrescido de encargos moratórios proporcionais aos dias de atraso, apurados desde a data limite prevista para o pagamento até a data do efetivo pagamento, à taxa de 6% (seis por cento) ao ano, aplicando-se a seguinte fórmula:

$$EM = I \times N \times VP$$

EM = Encargos Moratórios a serem acrescidos ao valor originariamente devido

I = Índice de atualização financeira, calculado segundo a fórmula:

$$I = (6 / 100) / 365$$

N = Número de dias entre a data limite previstos para o pagamento e a data do efetivo pagamento

VP = Valor da Parcela em atraso

16.10. A inadimplência da CONCESSIONÁRIA, com referência aos encargos trabalhistas, fiscais e comerciais não transfere à Administração a responsabilidade por seu pagamento.

16.11. Ficarão a cargo da CONCESSIONÁRIA todas as despesas com taxas, Impostos Federais, Estaduais e Municipais, relativamente a seus empregados e às atividades que desempenhará, inclusive os encargos trabalhistas, fiscais e previdenciários, não se estabelecendo, em nenhuma hipótese, qualquer vínculo empregatício entre a CONCEDENTE e o pessoal da CONCESSIONÁRIA.

17. DAS DISPOSIÇÕES GERAIS

17.1. Os serviços deverão ser realizados rigorosamente em conformidade com o especificado no Projeto Básico - Anexo I que contém a Descrição dos Serviços, no Contrato e na Proposta vencedora, sendo que a inobservância desta condição implicará recusa com a aplicação das penalidades contratuais.

17.2. Caso a **CONTRATADA** se recuse a realizar os serviços propostos ou venha fazê-lo fora das especificações, a Entidade de Licitação poderá, independentemente de qualquer aviso ou notificação, rescindir o Contrato e optar pela convocação das demais Licitantes na ordem de classificação.

17.3. A participação neste certame implica na aceitação de todas as condições estabelecidas neste Edital.

17.4. A presente Licitação somente poderá vir a ser revogada por razões de interesse público, decorrentes de fato superveniente devidamente comprovado, ou anulada no todo ou em parte, por ilegalidade de ofício ou por provocação de terceiros, mediante parecer escrito e devidamente fundamentado.

17.5. O Objeto da presente Licitação poderá sofrer acréscimos ou supressões, conforme previsto no Parágrafo 1º, do Art. 65 da Lei 8.666/93 e Parágrafo 2º, inciso II do Art. 65 da Lei 9648/98.

17.6. A Comissão Permanente de Licitação, no interesse da Administração, poderá relevar omissões puramente formais observadas na Documentação e Proposta, desde que não contrariem a Legislação vigente e não comprometa a lisura da Licitação, sendo possível a promoção de diligência destinada a esclarecer ou a complementar a instrução do processo.

17.7. Quaisquer esclarecimentos sobre dúvidas eventualmente suscitadas, relativas às orientações contidas no presente Edital, poderão ser solicitadas, por escrito, à Comissão Permanente de Licitação, através do Fax (38) 3218-7372 ou e-mail: licitacao.diamantina@ifnmg.edu.br.

17.8. No caso de ocorrência de feriado nacional, estadual ou municipal, ou de falta de expediente no IFNMG - Campus Diamantina, no dia previsto para a Abertura das Propostas, o ato ficará automaticamente transferido para o primeiro dia útil seguinte, no mesmo local e horário.

17.9. As Licitantes arcarão com todos os custos decorrentes da elaboração e apresentação das Propostas, independente da condução ou resultado do Processo Licitatório.

17.10. A participação nesta Concorrência implicará aceitação integral e irrevogável das normas da Concorrência e da Descrição do Serviço, bem como na observância dos preceitos legais e regulamentares, ressalvados o direito de impugnação e recurso.

17.11. **Caberá à licitante responsabilizar-se pelas despesas necessárias para adequação do espaço concedido à instalação física do serviço de Cantina, aquisição e uso dos equipamentos necessários para o bom atendimento ao público, tais como:** mesas e cadeiras, liquidificadores, espremedores de sucos e centrífugas, chapas, máquinas de café expresso, máquina de suco, forno elétrico, forno de micro ondas, Freezer, Geladeira, exaustor, fogareiro com 02 bocas à gás, cafeteira com leiteira elétrica, equipamento para acondicionar alimentos frios e quentes para exposição à venda, fatiador de frios e demais equipamentos necessários à execução do objeto do contrato.

17.12. Na contagem dos prazos estabelecidos neste Edital excluir-se-á o dia do início e se incluirá o do vencimento.

17.13. Não serão aceitos documentos transmitidos através de fac-símile ou email, com exceção daqueles solicitados pelo IFNMG - Campus Diamantina para esclarecimentos e/ou renúncia de qualquer ato de Proponente.

17.14. A Fiscalização se efetivará na Cantina, por servidor do Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Norte de Minas Gerais - Campus Diamantina, previamente designado via portaria, conforme Projeto Básico Anexo I deste Edital.

17.15. Caberá ao fiscal de contrato realizar um termo de vistoria, relatando as reais condições do imóvel, no início e ao término do contrato, que deverá ser assinado pela concessionária e anexado ao processo. Esse termo servirá como parâmetro na entrega do ponto, que deverá ocorrer no prazo máximo

de 5 (cinco) dias, consecutivos, a partir do término do contrato. O termo de vistoria terá uma descrição detalhada de todos os aspectos do imóvel, acompanhada de fotografias, ambiente por ambiente, item por item.

17.16. Ao fiscal de contrato, caberá ainda, receber da concessionária, mensalmente, a documentação relativa à regularidade fiscal (Regularidade Federal, Estadual, Municipal, CNDT, Seguridade social e ao Fundo de Garantia por Tempo de Serviço -FGTS, dentre outras), juntamente com a cópia do comprovante de pagamento através da Guia de Recolhimento da União – GRU e encaminhá-los à Coordenação de Execução Orçamentária e Financeira, durante toda a vigência do contrato.

17.17. Os casos omissos serão resolvidos com base na Lei n.º 8.666/93, de 21 de junho de 1993, nos regulamentos que vierem a ser adotados e, ainda, nas normas técnicas gerais ou especiais aplicáveis.

18. CRITÉRIOS DE SUSTENTABILIDADE

18.1. Aumento da reciclagem no ambiente organizacional da empresa licitante;

18.2. Produção de bens que utilizem menos recursos naturais ;

18.3. **Quanto aos aspectos sociais a empresa licitante contratada, obriga-se também durante toda a vigência da contratação, a:**

a) cumprir todas as normas e exigências legais relativas à política nacional do meio ambiente emanadas das esferas Federal, Estadual e Municipal, principalmente no que concerne à utilização racional de recursos naturais, evitando-se desperdícios, bem como a disposição correta de seu lixo comercial ou industrial;

b) cumprir os preceitos e determinações legais concernentes às normas de Segurança e Medicina no Trabalho, bem como as convenções e acordo trabalhistas e sindicais referentes às categorias de trabalhadores empregados pelas partes;

c) não contratar ou permitir que seus subcontratados contratem mão-de-obra que envolva a exploração de trabalhos forçados ou trabalho infantil;

d) não empregar trabalhadores menores de 16 (dezesesseis) anos de idade, salvo na condição de aprendiz a partir dos 14 (quatorze) anos de idade, conforme estabelecido na Constituição Federal, artigo 7º, inciso XXXIII e na Lei nº 10.097, de 19.12.2000 e da Consolidação das Leis do Trabalho;

e) não empregar adolescentes até 18 anos em locais prejudiciais à sua formação, ao seu desenvolvimento físico, psíquico, moral e social, bem como em locais e serviços perigosos ou insalubres, em horários que não permitam a frequência à escola e, ainda, em horário noturno, considerado este o período compreendido entre as 22h00min e 05 horas;

f) não adotar práticas de discriminação negativa e limitativas ao acesso, ao emprego ou à sua manutenção;

g) manter todas as instalações onde serão prestados os Serviços em conformidade com as exigências e padrões mínimos estabelecidos pela legislação brasileira.

18.4. Considerando que o desenvolvimento nacional sustentável é atualmente um dos três pilares das compras públicas (artigo 3º da Lei nº 8.666/93, na redação dada pela Lei nº 12.349/2010) torna-se necessária a observância das exigências ambientais e sociais inerentes envolvida em toda cadeia de Produção de materiais de informática (TI VERDE), contida Instrução Normativa da SLTI/MPOG nº 01/2010, LEI 12.305 DE 02 DE AGOSTO DE 2010, **Decreto Federal Nº 7.746, DE 5 DE JUNHO DE 2012** e legislação correlata, devendo a **Contratada**, entre outras obrigações estabelecidas no Projeto Básico (Anexo I), cumprir aquelas contidas no Anexo X deste Edital (Declaração de responsabilidade ambiental e de adesão do objeto ofertado(Bens/Serviços) aos Critérios de sustentabilidade ambiental contidos no Projeto Básico , que deverá ser assinada por representante legal das empresas licitantes contratadas e enviada durante a Sessão Pública , e que servirá de prova auto-declaratória da própria empresa licitante de que o seu objeto ofertado e a ser fornecido cumpre com a exigências do Edital quanto a critérios de sustentabilidade estabelecidos no Projeto Básico e contido na retrocitada “Declaração de responsabilidade ambiental e de adesão do objeto ofertado(Bens/Serviços) aos Critérios de sustentabilidade ambiental contidos no Projeto Básico e Anexos, sendo considerada a aludida Declaração

de responsabilidade ambiental, para os efeitos deste Edital, um comprovante certificador de fonte aceita referente a aderência dos seus objetos prestados e fornecidos pela Contratante em relação aos critérios de sustentabilidade estabelecidos no instrumento convocatório e seus demais Anexos;

18.5. Os produtos utilizados na exploração da área objeto desta Concorrência, devem ser constituídos no todo ou em parte, por material reciclado, atóxico, biodegradável, conforme ABNT NBR – 15448-1 e 15448-2.

18.6. licitantes devem observar os requisitos ambientais para a obtenção de certificação do Instituto Nacional de Metrologia, Normalização e Qualidade Industrial -INMETRO - como produtos sustentáveis ou de menor impacto ambiental em relação aos seus similares, caso houver regulamentação e respectivos instrumentos disponíveis no mercado para os itens ora licitados.

18.7. Os produtos/bens e materiais comercializados devem ser, preferencialmente, acondicionados em embalagem individual adequada, com o menor volume possível, que utilize materiais recicláveis, de forma a garantir a máxima proteção durante o transporte e o armazenamento.

18.8. **Com a assinatura da Declaração de Responsabilidade ambiental, que se apresenta inclusa uma auto declaração da própria empresa licitante de que a aquisição dos bens por ela fornecidas atendem os critérios de sustentabilidade ambiental fixados neste edital e contidos em legislação diversas que atingem o objeto desta licitação, a empresa licitante assume as seguintes obrigações de cumprimento de critérios de sustentabilidade, além daqueles já contidos na retrocitada Declaração:**

18.8.1. A não-geração, redução, reutilização e tratamento de resíduos sólidos;

18.8.2. Destinação final ambientalmente adequada dos rejeitos advindos do Processo de Produção da empresa licitante;

18.8.3. Diminuição do uso dos recursos naturais (água e energia, por exemplo) no processo de produção de novos produtos;

Diamantina-
MG, 08 de abril de 2019.

LAURA CRISTINA BRADÃO
Diretora Geral Substituta
IFNMG Campus Diamantina
Portaria n.º 174/2019



Documento assinado eletronicamente por **Junio Jaber, Diretor(a) Geral**, em 08/04/2019, às 19:49, conforme horário oficial de Brasília, com fundamento no art. 6º, § 1º, do [Decreto nº 8.539, de 8 de outubro de 2015](#).



Documento assinado eletronicamente por **Laura Cristina Brandao, Diretor(a) Geral Substituto(a)**, em 09/04/2019, às 16:26, conforme horário oficial de Brasília, com fundamento no art. 6º, § 1º, do [Decreto nº 8.539, de 8 de outubro de 2015](#).



A autenticidade deste documento pode ser conferida no site http://sei.ifnmg.edu.br/sei/controlador_externo.php?acao=documento_conferir&id_orgao_acesso_externo=0, informando o código verificador **0314626** e o código CRC **FD7CB991**.



Ministério da Educação
Secretaria de Educação Profissional e Tecnológica
Instituto Federal do Norte de Minas Gerais

ANEXO I

PROJETO BÁSICO

(processo administrativo nº 23833.000055/2019-31)

CONCORRÊNCIA Nº 01/2019

1. DO OBJETO

1.1. Concessão Onerosa de uso do espaço físico destinado a exploração comercial de **01 (uma) Cantina/Lanchonete situada no IFNMG - Campus Diamantina**, conforme especificações, condições, quantidades e exigências constantes neste instrumento.

2. DO ESPAÇO A CONCEDER

2.1. Espaço físico correspondente a 30,8 m² de área construída, pertencente ao Instituto Federal do Norte de Minas Gerais - Campus Diamantina, situado na Fazenda Biribiri, s/nº em Diamantina - MG, destinado à instalação de cantina/lanchonete em regime de concessão onerosa de uso.

2.2. A presente contratação adotará como regime de execução *Empreitada por Preço Global por Grupo*.

3. JUSTIFICATIVA E OBJETIVO DA CONTRATAÇÃO

3.1. A contratação se justifica pela necessidade de serviços de fornecimento de refeições de qualidade e de baixo custo, em condições higiênico-sanitárias adequadas e nutricionalmente balanceadas aos alunos, servidores, terceirizados, estagiários e visitantes do IFNMG - Campus Diamantina, nos turnos matutino, vespertino e noturno, contribuindo assim, com a saúde e bem estar da comunidade acadêmica. Vale ressaltar que a nova sede do Campus Diamantina, está localizado em uma área afastada do centro da cidade, onde servidores e alunos ficam durante todo o dia e necessitam do fornecimento de alimentos e bebidas. O IFNMG - Campus Diamantina em 2019 possuirá aproximadamente 170 alunos matriculados em Cursos Técnicos Integrados, e a instalação de uma cantina/lanchonete irá propiciar conforto, bem como incentivar a permanência dos mesmos na escola, evitando o deslocamento no interstício dos períodos de aula.

4. DESCRIÇÃO DA SOLUÇÃO:

4.1. A descrição da solução como um todo, está minudenciado nos Estudos Preliminares (SEI 0266691). A forma de contratação proposta é a Concessão Onerosa de uso de espaço físico para instalação e operação comercial de serviços de cantina/lanchonete para o IFNMG - Campus Diamantina, através da modalidade de licitação **CONCORRÊNCIA, do tipo Menor Preço Global por Grupo**, em que todos os itens devem estar abaixo ou igual o valor de referência, sob pena de não aceitação da proposta, na qual consiste em um Contrato Administrativo onde o Poder Público atribui a utilização exclusiva de um bem de seu domínio a particulares, para que o explore segundo a sua destinação específica, a qual encontra amparo na **Lei nº 8.666/93**, na Lei nº 6.120/74, na Lei nº 8.987/95 e no Decreto Lei nº 9.760/46.

5. DA CLASSIFICAÇÃO DOS SERVIÇOS

5.1. *Trata-se de serviço comum de caráter continuado sem fornecimento de mão de obra em regime de dedicação exclusiva.*

5.2. Os serviços a serem contratados enquadram-se nos pressupostos do Decreto nº 9.507, de 21 de setembro de 2018, não se constituindo em quaisquer das atividades, previstas no art. 3º do aludido decreto, cuja execução indireta é vedada.

5.3. A prestação dos serviços não gera vínculo empregatício entre os empregados da concessionária e a Administração Contratante, vedando-se qualquer relação entre estes que caracterize pessoalidade e subordinação direta.

6. MODALIDADE DE LICITAÇÃO

6.1. Concorrência do tipo MENOR PREÇO GLOBAL POR GRUPO.

7. DO JULGAMENTO

7.1. Sagar-se-á vencedora a Licitante que oferecer o **menor preço global por grupo** e levará em consideração para aceitabilidade da proposta os preços unitários de cada subitem constante da **Planilha Estimativa de Preços, ANEXO I.B**, deste instrumento; **sendo que todos os itens do grupo devem estar, obrigatoriamente, abaixo ou igual ao valor de referência.**

8. DO FUNCIONAMENTO

8.1. Garantir o funcionamento conforme as seguintes condições:

8.1.1. O horário de funcionamento previsto para a cantina/lancheonete será de segunda a sexta-feira, das **07h00min às 21h00min**. O horário poderá ser alterado em caso de necessidade, após acordo entre a CONCEDENTE e a CONCESSIONÁRIA;

8.1.2. As refeições deverão ser distribuídas regularmente de segunda a sexta-feira nos horários estabelecidos pela CONCEDENTE, sendo: Lanche matutino das **9h às 9h30min**; almoço das **11h às 13h**; lanche vespertino das **15h às 15h30min**; lanche noturno das **20h30min às 21h**. O horário poderá ser alterado em caso de necessidade, após acordo entre CONCEDENTE e a CONCESSIONÁRIA;

8.1.3. Poderá haver funcionamento aos sábados, domingos e feriados, em caso de cursos e eventos promovidos pela CONCEDENTE, devendo comunicar à CONCEDENTE com antecedência mínima de 03 (três) dias;

8.1.4. Durante o período de recesso escolar (férias ou outro tipo de paralisação das atividades da Instituição), será obrigatório o funcionamento da cantina/lancheonete, podendo haver redução do horário de funcionamento, em acordo com CONCEDENTE;

8.1.5. Nos meses de recesso escolar ou na ocorrência de fatos que interrompam o funcionamento normal das atividades escolares por 15 (quinze) dias ou mais, a critério e a juízo da CONCEDENTE, poderá o valor do recolhimento (mensalidade) corresponder apenas a 50% (cinquenta por cento) do valor do aluguel, pela diminuição acentuada no número de atendimentos;

8.1.6. Qualquer alteração do horário de funcionamento da cantina/lancheonete, ampliação ou diversificação considerável no cardápio só poderão ocorrer, mediante prévia autorização do fiscal de contrato do IFNMG - Campus Diamantina e, sempre que necessário ou exigido, a CONCESSIONÁRIA deverá demonstrar, conforme o caso, a motivação, o detalhamento dos novos itens e a pesquisa de mercado local para efetivação das alterações propostas;

8.1.7. Não será permitido que o serviço da cantina/lancheonete seja interrompido, salvo autorização da CONCEDENTE;

8.1.8. Qualquer alteração ou ampliação que implique em obras ou modificações do espaço físico, objeto da concessão, somente poderá ser executada após a aprovação da CONCEDENTE;

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

8.1.10. Todos os funcionários da cantina/lancheonete deverão ser credenciados junto ao IFNMG - Campus Diamantina, o qual só permitirá a entrada de funcionários devidamente credenciados;

8.1.11. Os empregados que manipularem alimentos deverão usar uniformes apropriados, em perfeitas condições de higiene, de preferência na cor clara, gorros, sapatos, tênis e outros que se fizerem

necessários conforme legislação vigente;

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

8.1.13. 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;

8.1.14. A CONCESSIONÁRIA se compromete a facilitar, amplamente, a fiscalização e supervisão permanente do IFNMG - Campus Diamantina, na execução dos serviços e no cumprimento das obrigações pactuadas;

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

8.1.16. A CONCESSIONÁRIA não poderá usar as instalações e equipamentos da cantina para produzir alimentos e serviços para outros estabelecimentos que não seja o do IFNMG - Campus Diamantina;

8.1.17. A CONCESSIONÁRIA se compromete a prestar, a qualquer momento, todos os esclarecimentos e informações administrativas ou técnicas, que lhes forem solicitadas pelo IFNMG - Campus Diamantina;

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

8.1.19. 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.

9. DO CARDÁPIO EXIGIDO

9.1. Todos os gêneros, condimentos ou quaisquer componentes utilizados na elaboração dos lanches, bem como de seus acompanhamentos, deverão ser de primeira qualidade sendo que a padronização deverá estar de acordo com o **ANEXO I.A** deste termo. Devem apresentar-se em perfeitas condições de preservação, garantindo a não deterioração ou contaminação até a sua utilização garantindo o bem estar da comunidade, e deverão ter seus recebimentos programados dentro do expediente administrativo da concedente, podendo a Fiscalização acompanhar quando julgar conveniente, não podendo ser aceitos alimentos enlatados e/ou em conserva sem data de validade ou com a mesma vencida. Não será aceito o reaproveitamento de sobras limpas dos produtos expostos. Os alimentos que deverão ser manipulados fora da instituição, e em seguida transportados, deverão ter acondicionamento em containers térmicos, de forma a promover o transporte adequado e seguro dos alimentos até o IFNMG - Campus Diamantina. O não cumprimento desses requisitos pode levar o CONCEDENTE a aplicar as sanções cabíveis.

9.2. A CONCESSIONÁRIA deverá comercializar produtos alimentícios procurando oferecer opções saudáveis, lanches e merendas compostas de frutas, leite e derivados, sendo expressamente proibida a comercialização de quaisquer outros produtos sem autorização da concedente.

9.3. Os lanches e as bebidas fornecidos e comercializados deverão ser preparados conforme padrões de qualidade nutricional compatíveis com a promoção da saúde dos alunos e a prevenção da obesidade.

9.4. São vedados, o fornecimento e a comercialização de produtos e preparações com altos teores de calorias, gordura saturada, gordura trans, açúcar livre e sal, ou com poucos nutrientes, nos termos do regulamento em vigor. Fica proibida, por exemplo a comercialização de salgadinhos de pacote, biscoito recheado, pururuca.

9.5. Os preços de todos os produtos oferecidos pela CONCESSIONÁRIA deverão seguir o valor de mercado. Os preços dos lanches constantes da lista devem ser indicados na Proposta.

9.6. A CONCESSIONÁRIA deverá, obrigatoriamente, elaborar os cardápios de acordo com as opções que seguem no **ANEXO I.A** deste termo.

9.7. A CONCESSIONÁRIA poderá (optativo) comercializar refeição no horário de almoço/jantar para alunos e funcionários do Campus Diamantina, de conformidade com a legislação vigente, no que tange ao manuseio, preparo, embalagem, transporte e conservação dos alimentos, mantendo em local visível os alvarás sanitários, de origem, emitidos pelas autoridades competentes.

9.7.1. A cantina/lanchonete estará autorizada a comercializar o marmitex para alunos e funcionários no horário de almoço/jantar de acordo com as seguintes normas:

9.7.1.1. O marmitex deverá ser confeccionado em local apropriado e deverá respeitar as normas de higiene e controle de temperatura durante a sua confecção e transporte desde a área de produção até a cantina/lanchonete.

9.7.1.2. A cantina/lanchonete ficará responsável pela qualidade sanitária e organoléptica da alimentação oferecida.

9.7.1.3. A refeição deverá ser acondicionada em recipiente de alumínio marmitex descartável.

9.7.1.4. Os utensílios destinados ao uso da clientela deverão ser descartáveis.

9.7.1.5. Não será permitido o uso de utensílios porosos (madeira, plástico) no preparo dos lanches.

10. MATERIAIS A SEREM DISPONIBILIZADOS

10.1. *Para a perfeita execução dos serviços, a concessionária deverá disponibilizar os materiais, equipamentos, ferramentas e utensílios necessários, promovendo a substituição quando necessário.*

10.2. Caberá à licitante responsabilizar-se pelas despesas necessárias para adequação do espaço concedido à instalação física do serviço de Cantina, aquisição e uso dos equipamentos necessários para o bom atendimento ao público, tais como: mesas e cadeiras, liquidificadores, espremedores de sucos e centrífugas, chapas, máquinas de café expresso, máquina de suco, forno elétrico, forno de micro ondas, Freezer, Geladeira, exaustor, fogareiro com 02 bocas à gás, cafeteira com leiteira elétrica, equipamento para acondicionar alimentos frios e quentes para exposição à venda, fatiador de frios e demais equipamentos necessários à execução do objeto do contrato.

11. DOS SERVIÇOS DA CANTINA/LANCHONETE

11.1. A CONCESSIONÁRIA disponibilizará, obrigatoriamente e por dia, os produtos constantes no ANEXO I.A, podendo, comercializar outros lanches, desde que aprovado pelo IFNMG - Campus Diamantina e que o mesmo esteja dentro das normas estabelecidas;

11.2. A CONCESSIONÁRIA deverá colocar à disposição dos usuários, gratuitamente, em quantidade adequada e em recipientes apropriados, os seguintes materiais:

- Guardanapo de papel;
- Sal;
- Açúcar;
- Adoçante;
- Palito (embalagem individual)
- Pimenta;
- Ketchup (sachê);
- Mostarda (sachê);
- Maionese (sachê).
- Canudo (embalagem individual).

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

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

11.4. A tabela de preços praticados deverá ser exposta para os usuários, sendo que a Diretoria de Administração e Planejamento do IFNMG - Campus Diamantina, por meio do fiscal do contrato, poderá, a qualquer época, solicitar a redução dos preços, justificadamente, se verificada incompatibilidade com os praticados no mercado regional;

11.5. A CONCESSIONÁRIA não poderá onerar os preços dos alimentos quando estes forem solicitados quentes ou adoçados.

11.6. Os serviços a serem executados deverão obedecer rigorosamente às normas e códigos aplicáveis ao serviço em pauta. Deverão ser consideradas, juntamente com o que se estipula neste documento, assim como as normas relativas aos serviços de industrialização e preparação de alimentos, compreendendo entre outras:

11.6.1. Código de Defesa do Consumidor.

11.6.2. Resolução RDC nº 216, de 15 de setembro de 2004 da ANVISA, que dispõe sobre Regulamento Técnico de Boas Práticas para Serviços de Alimentação.

11.7. Não será permitida venda ou exposição de bebidas alcoólicas e cigarros sob pena de rescisão contratual.

12. VISTORIA PARA A LICITAÇÃO

12.1. Para o correto dimensionamento e elaboração de sua proposta, o licitante *poderá* realizar vistoria nas instalações do local de execução dos serviços, acompanhado por servidor designado para esse fim, de segunda à sexta-feira, das 08:30 as 11:00 e das 14:30 horas às 17:00 horas.

12.2. *O prazo para vistoria iniciar-se-á no dia útil seguinte ao da publicação do Edital, estendendo-se até o dia útil anterior à data prevista para a abertura da sessão pública.*

12.2.1. *Para a vistoria o licitante, ou o seu representante legal, deverá estar devidamente identificado, apresentando documento de identidade civil e documento expedido pela empresa comprovando sua habilitação para a realização da vistoria.*

12.3. *A não realização da vistoria, quando facultativa, não poderá embasar posteriores alegações de desconhecimento das instalações, dúvidas ou esquecimentos de quaisquer detalhes dos locais da prestação dos serviços, devendo a licitante vencedora assumir os ônus dos serviços decorrentes.*

12.4. *A licitante deverá declarar que tomou conhecimento de todas as informações e das condições locais para o cumprimento das obrigações objeto da licitação.*

13. OBRIGAÇÕES DA CONCEDENTE

13.1. Exigir o cumprimento de todas as obrigações assumidas pela concessionária, de acordo com as cláusulas contratuais e os termos de sua proposta;

13.2. Aprovar a relação de produtos a serem comercializados e solicitar modificações na relação quando necessário.

13.3. Exercer o acompanhamento e a fiscalização dos serviços, por servidor especialmente designado, anotando em registro próprio as falhas detectadas, indicando dia, mês e ano, bem como o nome dos empregados eventualmente envolvidos, e encaminhando os apontamentos à autoridade competente para as providências cabíveis;

13.3.1. Realizar periodicamente pesquisa junto à clientela da cantina/lanchonete, para avaliar o grau de satisfação dos mesmos, quanto à qualidade e o atendimento dos serviços.

13.4. Notificar a concessionária por escrito da ocorrência de eventuais imperfeições, falhas ou irregularidades constatadas no curso da execução dos serviços, fixando prazo para a sua correção, certificando-se que as soluções por ela propostas sejam as mais adequadas;

13.5. Pagar à concessionária o valor resultante da prestação do serviço, no prazo e condições estabelecidas neste Projeto Básico;

- 13.6. Efetuar as retenções tributárias devidas sobre o valor da Nota Fiscal/Fatura da concessionária, no que couber, em conformidade com o item 6 do Anexo XI da IN SEGES/MP n. 5/2017.
- 13.7. Não praticar atos de ingerência na administração da Concessionária, tais como:
- 13.7.1. exercer o poder de mando sobre os empregados da Concessionária, devendo reportar-se somente aos prepostos ou responsáveis por ela indicados, exceto quando o objeto da contratação previr o atendimento direto, tais como nos serviços de recepção e apoio ao usuário;
- 13.7.2. direcionar a contratação de pessoas para trabalhar nas empresas Concessionárias;
- 13.7.3. considerar os trabalhadores da concessionária como colaboradores eventuais do próprio órgão ou entidade responsável pela contratação, especialmente para efeito de concessão de diárias e passagens.
- 13.8. Fornecer por escrito as informações necessárias para o desenvolvimento dos serviços objeto do contrato;
- 13.9. Realizar avaliações periódicas da qualidade dos serviços, após seu recebimento;
- 13.10. Cientificar o órgão de representação judicial da Advocacia-Geral da União para adoção das medidas cabíveis quando do descumprimento das obrigações pela concessionária;
- 13.11. Arquivar, entre outros documentos, projetos, "as built", especificações técnicas, orçamentos, termos de recebimento, contratos e aditamentos, relatórios de inspeções técnicas após o recebimento do serviço e notificações expedidas;
- 13.12. Fiscalizar o cumprimento dos requisitos legais, quando a concessionária houver se beneficiado da preferência estabelecida pelo art. 3º, § 5º, da Lei nº 8.666, de 1993.
- 13.13. Assinar, finda a concessão de uso, termo declarando que recebeu o imóvel limpo, desimpedido, isentando, assim, a CONCESSIONÁRIA de quaisquer débitos ou obrigações.
- 13.14. As guias de recolhimento serão fornecidas e/ou instruídas pelo IFNMG , necessárias para o pagamento feito pela CONCESSIONÁRIA.

14. OBRIGAÇÕES DA CONCESSIONÁRIA

- 14.1. A CONCESSIONÁRIA utilizará as dependências da cantina/lanchonete do IFNMG - Campus Diamantina onde a alimentação Refeição pronta (almoço) será do tipo marmitex. Caso seja do entendimento da CONCEDENTE, poderá ser efetivado o serviço de self-service, a ser oferecido pela empresa, atendendo aos preços de mercado e as exigências sanitárias.
- 14.2. Responder exclusiva e integralmente pelos encargos tributários, fiscais, trabalhistas e patrimoniais pertinentes ao objeto da presente concessão de uso.
- 14.3. Contratar, manter e dirigir sob sua inteira responsabilidade, sem solidariedade do IFNMG - Campus Diamantina, 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 previsto 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.
- 14.4. Fica a critério da CONCESSIONÁRIA a alocação de número de funcionários para funcionamento adequado do serviço, desde que o número atenda a demanda dos clientes.
- 14.5. Fornecer, às suas expensas todos os equipamentos, materiais, mobiliário, acessórios, componentes, utensílios e materiais de consumo em geral (talheres, descartáveis, materiais de higiene e limpeza, guardanapo, dentre outros), necessários ao bom desempenho das atividades.
- 14.6. Não efetuar, sob qualquer motivo, a subconcessão total ou parcial do imóvel, objeto do presente instrumento contratual.
- 14.7. 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.

- 14.8. 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 CONCEDENTE.
- 14.9. Pagar mensalmente, até o 10º (décimo) dia útil do mês subsequente ao uso, o valor contratual acordado, inclusive as multas e penalizações, se aplicadas.
- 14.10. Restituir o imóvel, ao término do prazo de vigência contratual ou determinado findo prematuramente, na forma como o recebeu.
- 14.11. Não executar modificações de qualquer natureza nas instalações sem prévia autorização, por escrito e assinada, pela CONCEDENTE.
- 14.12. 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.
- 14.13. Transportar e servir os alimentos em conformidade com as orientações da vigilância sanitária/saúde pública.
- 14.14. Cumprir fielmente as cláusulas contratuais, os horários estipulados e as normas gerais de funcionamento avençadas no contrato.
- 14.15. Oferecer cardápio, com o mínimo de variedades sugeridas no Item 11 deste instrumento, estando às alterações sujeitas ao aceite do fiscal do contrato.
- 14.16. Não incluir nos serviços oferecidos qualquer comercialização, onerosa ou gratuita, de cigarros, bebidas alcoólicas e quaisquer outros itens que infrinjam a legislação vigente.
- 14.17. É expressamente proibida a utilização de alto falante ou congêneres que produzam sons prejudiciais ao andamento das aulas.
- 14.18. É expressamente proibido a 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.
- 14.19. Observar e seguir as normas de disciplina de segurança do IFNMG - Campus Diamantina por meio dos seus empregados que venham a ocupar as dependências do espaço concedido.
- 14.20. Providenciar, sem qualquer ônus para o IFNMG - Campus Diamantina, 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.
- 14.21. A CONCESSIONÁRIA deverá apresentar Alvará Sanitário (estadual ou municipal), que constará o local onde são preparados os alimentos, observando rigorosamente o Regulamento Técnico de Boas Práticas para Serviços de Alimentação da ANVISA (Agência Nacional de Vigilância Sanitária).
- 14.22. Garantir as seguintes condições relacionadas à infraestrutura:
- 14.22.1. Garantir a instalação de equipamentos, como mesas e cadeiras necessárias para ocupação confortável do espaço físico da cantina, em quantidade suficiente para proporcionar um bom atendimento, e de máquinas e utensílios necessários para prestação de serviços;
- 14.22.2. Fornecer lixeiras com tampa com pedal e sacos plásticos para toda área de concessão, de acordo com as normas de coleta seletiva;
- 14.22.3. A CONCESSIONÁRIA deverá promover o conserto de móveis, equipamentos e instalações da CONCEDENTE que estiverem danificados antes do término do contrato.
- 14.22.4. Limpeza e Controle de Pragas e Roedores:
- 14.22.4.1. A limpeza total de toda área destinada à cantina/lanchonete (interna e externa) deverá ser diária e de responsabilidade da CONCESSIONÁRIA, de acordo com a necessidade.

14.22.4.2. Deverá a CONCESSIONÁRIA, de acordo com a necessidade e quantas vezes se fizerem necessárias e no horário estipulado de coleta, realizar a retirada do lixo resultante de suas atividades, inclusive de alimentos e lanches preparados e não servidos, separando os possíveis de serem reciclados, devidamente acondicionados em sacos plásticos, conforme normas técnicas de higiene, objetivando evitar a proliferação de insetos, roedores, micro-organismos e propagação de odores desagradáveis, cabendo à vencedora do certame aquisição de carrinhos e demais materiais necessários a esses serviços, bem como de 2 (dois) contêineres de plástico, sendo um para acondicionamento de lixo seco e outro para lixo orgânico;

14.22.4.3. 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 horas;

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

14.22.4.5. A CONCESSIONÁRIA deverá destinar de forma correta todos os resíduos inorgânicos para reciclagem em centros de coleta seletiva a ser indicado pela Instituição;

14.22.4.6. **A CONCESSIONÁRIA deverá manter uma composteira para todo material orgânico cru gerado da produção dos alimentos como: cascas de legumes, frutas, restos de hortaliças, e outros vegetais, sem temperos para compostagem que deverá ser realizada dentro do IFNMG - Campus Diamantina. O adubo orgânico gerado deverá ser cedido para produção vegetal do campus, sem ônus, de acordo com orientação e supervisão da Instituição, especificamente dos profissionais ligados ao setor do meio ambiente.**

14.22.4.7. A CONCESSIONÁRIA deverá manter um programa periódico de desinsetização e desratização, com frequência, de acordo com a legislação vigente e com as necessidades do local;

14.22.4.8. 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;

14.22.4.9. 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.

14.23. **A periodicidade de higienização do ambiente e produtos a serem utilizados serão os seguintes:**

Objeto	Frequência da Higienização	Diluição e Tempo
Mesas e cadeiras	Diária	Detergente neutro Álcool a 70º GL
Extrator de suco e liquidificador	Diária	Detergente neutro Hipoclorito de sódio a 0,02% por 20 minutos (partes móveis). Álcool a 70º GL (partes fixas)
Balcão e pias.	Diária	Detergente neutro Álcool a 70º GL
Geladeira, congelador "freezer"	Semanal	Detergente

		Álcool 70º GL
Fornos (elétrico micro-ondas)	Diária	Desincrustante à base de tensoativos, sequestrantes, base alcalinizante e agente antirredepositante
Inox, plástico, alumínio, vidro	Diária	Hipoclorito de sódio a 0,02%
Armários	Semanal	Hipoclorito de sódio a 0,02%
Caixa de gordura	Quinzenal	Desincrustante a base de tensoativos, sequestrantes, base alcalinizante e agente antirredepositante, ou outro produto indicado pela ANVISA
Pisos, paredes, mesas e cadeiras, rodapés, porta, janelas, luminárias, interruptores, tomadas	Semanal	Detergente neutro Cloro ativo
Ralos, calhas, sanitários	Semanal	Detergente ativo Cloro ativo
Vidros, esquadrias	Semanal	Álcool a 70ºGL
Frutas, hortaliças	Diária	Agentes doadores de cloro ativo

14.23.1. Etapas obrigatórias no processo de higienização ambiental: Lavagem com água e sabão ou detergente neutro; Enxágue; Desinfecção química: deixar o desinfetante em contato mínimo de 15 minutos;

14.23.2. Não é permitido nos procedimentos de higiene: Varrer a seco nas áreas de manipulação; Fazer uso de panos para secagem de utensílios e equipamentos; Reaproveitamento de embalagens de produtos de limpeza.

14.24. 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.

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

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

14.27. A CONCESSIONÁRIA deverá fornecer o **DESCONTO** contratado no processo para todos os itens que forem fornecidos pela Empresa, inclusive novos produtos a virem a ser autorizados, incidindo o desconto na tabela das pesquisas de mercado efetivadas.

15. DA SUBCONTRATAÇÃO

15.1. *Não será admitida a subcontratação do objeto licitatório.*

16. ALTERAÇÃO SUBJETIVA

16.1. É admissível a fusão, cisão ou incorporação da contratada com/em outra pessoa jurídica, desde que sejam observados pela nova pessoa jurídica todos os requisitos de habilitação exigidos na

licitação original; sejam mantidas as demais cláusulas e condições do contrato; não haja prejuízo à execução do objeto pactuado e haja a anuência expressa da Administração à continuidade do contrato.

17. DO PAGAMENTO, DOS VALORES CONTRATUAIS, REAJUSTE DE PREÇOS DOS PRODUTOS E DO PRAZO DE VIGÊNCIA DO CONTRATO

17.1. A concessão de uso será onerosa, com o preço mensal estipulado em R\$ 397,26 (trezentos e noventa e sete reais e vinte e seis centavos) para a Cantina/Lancheonete.

17.2. O pagamento será mensal, sendo efetuado através de GRU (Guia de Recolhimento Único) até o 10º (décimo) dia útil do mês posterior ao do período de competência do encargo. As guias de recolhimento serão fornecidas ou instruídas pelo Setor Financeiro do IFNMG - Campus Diamantina.

17.3. Se o pagamento não for recolhido no seu vencimento serão cobrados acréscimos legais, podendo se for o caso ser aplicada penalidade.

17.4. Os preços dos produtos comercializados poderão ser reajustados após 12 (doze) meses com base em pesquisa do mercado local.

17.5. O preço a ser praticado para os produtos da cantina/lancheonete deverá seguir a tabela de preços indicada pela empresa quando da licitação.

17.6. *O prazo de vigência do contrato é de 12 (Doze meses), podendo ser prorrogado por interesse das partes até o limite de 60 (sessenta) meses, com base no artigo 57, II, da Lei 8.666, de 1993.*

17.7. No caso de prorrogação as partes firmarão termo aditivo próprio.

18. CONTROLE E FISCALIZAÇÃO DA EXECUÇÃO

18.1. O acompanhamento e a fiscalização da execução do contrato consistem na verificação da conformidade da prestação dos serviços, dos materiais, técnicas e equipamentos empregados, de forma a assegurar o perfeito cumprimento do ajuste, que serão exercidos por um ou mais representantes da Concedente, especialmente designados, na forma dos arts. 67 e 73 da Lei nº 8.666, de 1993.

18.2. O representante da Concedente deverá ter a qualificação necessária para o acompanhamento e controle da execução dos serviços e do contrato.

18.3. A verificação da adequação da prestação do serviço deverá ser realizada com base nos critérios previstos neste Projeto Básico.

18.4. A fiscalização do contrato, ao verificar que houve subdimensionamento da produtividade pactuada, sem perda da qualidade na execução do serviço, deverá comunicar à autoridade responsável para que esta promova a adequação contratual à produtividade efetivamente realizada, respeitando-se os limites de alteração dos valores contratuais previstos no § 1º do artigo 65 da Lei nº 8.666, de 1993.

18.5. A conformidade do material/técnica/equipamento a ser utilizado na execução dos serviços deverá ser verificada juntamente com o documento da Concessionária que contenha a relação detalhada dos mesmos, de acordo com o estabelecido neste Projeto Básico, informando as respectivas quantidades e especificações técnicas, tais como: marca, qualidade e forma de uso.

18.6. O representante da Concedente deverá promover o registro das ocorrências verificadas, adotando as providências necessárias ao fiel cumprimento das cláusulas contratuais, conforme o disposto nos §§ 1º e 2º do art. 67 da Lei nº 8.666, de 1993.

18.7. O descumprimento total ou parcial das obrigações e responsabilidades assumidas pela Concessionária, sobretudo quanto às obrigações e encargos sociais e trabalhistas, ensejará a aplicação de sanções administrativas, previstas neste Projeto Básico e na legislação vigente, podendo culminar em rescisão contratual, conforme disposto nos artigos 77 e 87 da Lei nº 8.666, de 1993.

18.8. As atividades de gestão e fiscalização da execução contratual devem ser realizadas de forma preventiva, rotineira e sistemática, podendo ser exercidas por servidores, equipe de fiscalização ou único servidor, desde que, no exercício dessas atribuições, fique assegurada a distinção dessas atividades e, em razão do volume de trabalho, não comprometa o desempenho de todas as ações relacionadas à Gestão do Contrato.

18.9. A fiscalização técnica dos contratos avaliará constantemente a execução do objeto e utilizará o ***Instrumento de Medição de Resultado (IMR)***, ou outro instrumento substituto para aferição da qualidade da prestação dos serviços, devendo haver o redimensionamento no pagamento com base nos indicadores estabelecidos, sempre que a CONCESSIONÁRIA:

18.10. a) não produzir os resultados, deixar de executar, ou não executar com a qualidade mínima exigida as atividades contratadas; ou

18.11. b) deixar de utilizar materiais e recursos humanos exigidos para a execução do serviço, ou utilizá-los com qualidade ou quantidade inferior à demandada.

18.12. A utilização do IMR não impede a aplicação concomitante de outros mecanismos para a avaliação da prestação dos serviços.

18.13. Durante a execução do objeto, o fiscal técnico deverá monitorar constantemente o nível de qualidade dos serviços para evitar a sua degeneração, devendo intervir para requerer à CONCESSIONÁRIA a correção das faltas, falhas e irregularidades constatadas.

18.14. O fiscal técnico deverá apresentar ao preposto da CONCESSIONÁRIA a avaliação da execução do objeto ou, se for o caso, a avaliação de desempenho e qualidade da prestação do serviço realizado.

18.15. Em hipótese alguma, será admitido que a própria CONCESSIONÁRIA materialize a avaliação de desempenho e qualidade da prestação do serviço realizado.

18.16. A CONCESSIONÁRIA poderá apresentar justificativa para a prestação do serviço com menor nível de conformidade, que poderá ser aceita pelo fiscal técnico, desde que comprovada a excepcionalidade da ocorrência, resultante exclusivamente de fatores imprevisíveis e alheios ao controle do prestador.

18.17. Na hipótese de comportamento contínuo de desconformidade da prestação do serviço em relação à qualidade exigida, bem como quando esta ultrapassar os níveis mínimos toleráveis previstos nos indicadores, além dos fatores redutores, devem ser aplicadas as sanções à CONCESSIONÁRIA de acordo com as regras previstas no ato convocatório.

18.18. O fiscal técnico poderá realizar avaliação diária, semanal ou mensal, desde que o período escolhido seja suficiente para avaliar ou, se for o caso, aferir o desempenho e qualidade da prestação dos serviços.

18.19. A conformidade do material a ser utilizado na execução dos serviços deverá ser verificada juntamente com o documento da CONCESSIONÁRIA que contenha sua relação detalhada, de acordo com o estabelecido neste Projeto Básico e na proposta, informando as respectivas quantidades e especificações técnicas, tais como: qualidade e forma de uso.

18.20. As disposições previstas nesta cláusula não excluem o disposto no Anexo VIII da Instrução Normativa SLTI/MP nº 05, de 2017, aplicável no que for pertinente à contratação.

18.21. A fiscalização de que trata esta cláusula não exclui nem reduz a responsabilidade da CONCESSIONÁRIA, inclusive perante terceiros, por qualquer irregularidade, ainda que resultante de imperfeições técnicas, vícios redibitórios, ou emprego de material inadequado ou de qualidade inferior e, na ocorrência desta, não implica corresponsabilidade da CONCEDENTE ou de seus agentes, gestores e fiscais, de conformidade com o art. 70 da Lei nº 8.666, de 1993.

19. **DAS SANÇÕES ADMINISTRATIVAS**

19.1. Comete infração administrativa nos termos da Lei nº 10.520, de 2002, a CONCESSIONÁRIA que:

19.1.1. inexecutar total ou parcialmente qualquer das obrigações assumidas em decorrência da contratação;

19.1.2. ensejar o retardamento da execução do objeto;

19.1.3. falhar ou fraudar na execução do contrato;

19.1.4. comportar-se de modo inidôneo; ou

19.1.5. cometer fraude fiscal.

19.2. Pela inexecução total ou parcial do objeto deste contrato, a Administração pode aplicar à CONCESSIONÁRIA as seguintes sanções:

19.2.1. **Advertência por escrito**, quando do não cumprimento de quaisquer das obrigações contratuais consideradas faltas leves, assim entendidas aquelas que não acarretam prejuízos significativos para o serviço contratado;

19.2.2. **Multa de:**

19.2.2.1. 0,1% (um décimo por cento) até 0,2% (dois décimos por cento) por dia sobre o valor adjudicado em caso de atraso na execução dos serviços, limitada a incidência a 15 (quinze) dias. Após o décimo quinto dia e a critério da Administração, no caso de execução com atraso, poderá ocorrer a não-aceitação do objeto, de forma a configurar, nessa hipótese, inexecução total da obrigação assumida, sem prejuízo da rescisão unilateral da avença;

19.2.2.2. 0,1% (um décimo por cento) até 10% (dez por cento) sobre o valor adjudicado, em caso de atraso na execução do objeto, por período superior ao previsto no subitem acima, ou de inexecução parcial da obrigação assumida;

19.2.2.3. 0,1% (um décimo por cento) até 15% (quinze por cento) sobre o valor adjudicado, em caso de inexecução total da obrigação assumida;

19.2.2.4. 0,2% a 3,2% por dia sobre o valor mensal do contrato, conforme detalhamento constante das **tabelas 1 e 2**, abaixo; e

19.2.2.5. 0,07% (sete centésimos por cento) do valor do contrato por dia de atraso na apresentação da garantia (seja para reforço ou por ocasião de prorrogação), observado o máximo de 2% (dois por cento). O atraso superior a 25 (vinte e cinco) dias autorizará a Administração CONCEDENTE a promover a rescisão do contrato;

19.2.2.6. as penalidades de multa decorrentes de fatos diversos serão consideradas independentes entre si.

19.2.3. Suspensão de licitar e impedimento de contratar com o órgão, entidade ou unidade administrativa pela qual a Administração Pública opera e atua concretamente, pelo prazo de até dois anos;

19.2.4. Sanção de impedimento de licitar e contratar com órgãos e entidades da União, com o consequente descredenciamento no SICAF pelo prazo de até cinco anos.

19.2.4.1. A Sanção de impedimento de licitar e contratar prevista neste subitem também é aplicável em quaisquer das hipóteses previstas como infração administrativa no subitem 19.1 deste Projeto Básico.

19.2.5. 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 Concessionária ressarcir a Concedente pelos prejuízos causados;

19.3. As sanções previstas nos subitens 19.2.1, 19.2.3, 19.2.4 e 19.2.5 poderão ser aplicadas à CONCESSIONÁRIA juntamente com as de multa, descontando-a dos pagamentos a serem efetuados.

19.4. Para efeito de aplicação de multas, às infrações são atribuídos graus, de acordo com as tabelas 1 e 2:

Tabela 1

GRAU	CORRESPONDÊNCIA
1	0,2% ao dia sobre o valor mensal do contrato
2	0,4% ao dia sobre o valor mensal do contrato

3	0,8% ao dia sobre o valor mensal do contrato
4	1,6% ao dia sobre o valor mensal do contrato
5	3,2% ao dia sobre o valor mensal do contrato

Tabela 2

INFRAÇÃO		
ITEM	DESCRIÇÃO	GRAU
1	Permitir situação que crie a possibilidade de causar dano físico, lesão corporal ou conseqüências letais, por ocorrência;	05
2	Suspender ou interromper, salvo motivo de força maior ou caso fortuito, os serviços contratuais por dia e por unidade de atendimento;	04
3	Manter funcionário sem qualificação para executar os serviços contratados, por empregado e por dia;	03
4	Recusar-se a executar serviço determinado pela fiscalização, por serviço e por dia;	02
5	Retirar funcionários ou encarregados do serviço durante o expediente, sem a anuência prévia do CONCEDENTE, por empregado e por dia;	03
Para os itens a seguir, deixar de:		
6	Registrar e controlar, diariamente, a assiduidade e a pontualidade de seu pessoal, por funcionário e por dia;	01
7	Cumprir determinação formal ou instrução complementar do órgão fiscalizador, por ocorrência;	02
8	Substituir empregado que se conduza de modo inconveniente ou não atenda às necessidades do serviço, por funcionário e por dia;	01
9	Cumprir quaisquer dos itens do Edital e seus Anexos não previstos nesta tabela de multas, após reincidência formalmente notificada pelo órgão fiscalizador, por item e por ocorrência;	03
10	Indicar e manter durante a execução do contrato os prepostos previstos no edital/contrato;	01
11	Providenciar treinamento para seus funcionários conforme previsto na relação de obrigações da CONTRATADA	01

19.5. Também ficam sujeitas às penalidades do art. 87, III e IV da Lei nº 8.666, de 1993, as empresas ou profissionais que:

19.5.1. tenham sofrido condenação definitiva por praticar, por meio dolosos, fraude fiscal no recolhimento de quaisquer tributos;

19.5.2. tenham praticado atos ilícitos visando a frustrar os objetivos da licitação;

19.5.3. demonstrarem não possuir idoneidade para contratar com a Administração em virtude de atos ilícitos praticados.

19.6. A aplicação de qualquer das penalidades previstas realizar-se-á em processo administrativo que assegurará o contraditório e a ampla defesa à CONCESSIONÁRIA, observando-se o procedimento previsto na Lei nº 8.666, de 1993, e subsidiariamente a Lei nº 9.784, de 1999.

19.7. As multas devidas e/ou prejuízos causados à Concedente serão deduzidos dos valores a serem pagos, ou recolhidos em favor da União, ou deduzidos da garantia, ou ainda, quando for o caso, serão inscritos na Dívida Ativa da União e cobrados judicialmente.

19.7.1. Caso a Concedente determine, a multa deverá ser recolhida no prazo máximo de XX (XXXX) dias, a contar da data do recebimento da comunicação enviada pela autoridade competente.

19.8. A autoridade competente, na aplicação das sanções, levará em consideração a gravidade da conduta do infrator, o caráter educativo da pena, bem como o dano causado à Administração, observado o princípio da proporcionalidade.

19.9. Se, durante o processo de aplicação de penalidade, se houver indícios de prática de infração administrativa tipificada pela Lei nº 12.846, de 1º de agosto de 2013, como ato lesivo à administração pública nacional ou estrangeira, cópias do processo administrativo necessárias à apuração da responsabilidade da empresa deverão ser remetidas à autoridade competente, com despacho fundamentado, para ciência e decisão sobre a eventual instauração de investigação preliminar ou Processo Administrativo de Responsabilização - PAR.

19.10. A apuração e o julgamento das demais infrações administrativas não consideradas como ato lesivo à Administração Pública nacional ou estrangeira nos termos da Lei nº 12.846, de 1º de agosto de 2013, seguirão seu rito normal na unidade administrativa.

19.11. O processamento do PAR não interfere no seguimento regular dos processos administrativos específicos para apuração da ocorrência de danos e prejuízos à Administração Pública Federal resultantes de ato lesivo cometido por pessoa jurídica, com ou sem a participação de agente público.

19.12. As penalidades serão obrigatoriamente registradas no SICAF.

20. DO TERMO DE CONTRATO – CONCESSÃO ONEROSA DE USO

20.1. As obrigações decorrentes da presente licitação serão formalizadas por instrumento específico escrito de Contrato, do qual farão parte o Edital, incluído seus Anexos, e a respectiva proposta, celebrada entre a União, representada pela Diretor Geral do Instituto Federal Norte de Minas Gerais - Campus Diamantina, a ser denominada CONCEDENTE, e a licitante vencedora, a ser denominada CONCESSIONÁRIA, que observará os termos da Lei n.º 8.666, de 1993, do Edital e demais normas pertinentes.

20.2. A presente concessão é feita com a observância das seguintes condições:

20.2.1. Obediência às normas relacionadas com o funcionamento das atividades e as normas de utilização do imóvel;

20.2.2. A atividade da CONCESSIONÁRIA terá horário de funcionamento compatível com o horário de funcionamento do IFNMG - Campus Diamantina;

20.2.3. A atividade exercida pela CONCESSIONÁRIA não poderá prejudicar a atividade-fim ou o funcionamento do IFNMG - Campus Diamantina;

20.2.4. A aprovação prévia do IFNMG - Campus Diamantina para a realização de qualquer obra de adequação de espaço físico a ser utilizado pela CONCESSIONÁRIA;

20.2.5. Precariedade da concessão, que poderá ser revogada a qualquer tempo, havendo interesse do serviço público, independentemente de indenização;

20.2.6. Fiscalização periódica por parte do IFNMG - Campus Diamantina;

20.2.7. Não será permitida a invasão, cessão, locação ou utilização do imóvel para fim diverso do previsto no objeto desta CONCORRÊNCIA;

20.2.8. Cessado o prazo estabelecido do contrato, reverterá o imóvel a administração do IFNMG - Campus Diamantina, independentemente de ato especial.

20.3. Quaisquer Condições apresentadas pela LICITANTE VENCEDORA em sua proposta, se pertinentes, poderão ser acrescentadas ao contrato a ser assinado.

20.4. Assinado o Termo de Concessão de Uso, a CONCESSIONÁRIA terá o prazo de 10 (dez) dias para iniciar o atendimento ao público no local licitado. O não cumprimento deste prazo implicará em multa correspondente a 0,3 (três décimos por cento) do valor anual do instrumento do contrato, para cada dia de atraso. A CONCESSIONÁRIA poderá pedir prorrogação do prazo, desde que formulado no curso do prazo inicial e alegado justo motivo, condicionado o atendimento do requerido, à aceitação dos motivos pela CONCEDENTE.

20.5. O prazo de vigência da Concessão de Uso será de 12 (doze) meses, contados da assinatura do contrato, podendo ser prorrogado, a critério da CONCEDENTE, mediante aditamento, na forma da Lei, até o limite de 60 (sessenta) meses.

20.6. O Contrato de Concessão de Uso que vier a ser assinado poderá ser rescindido pela CONCEDENTE, a qualquer tempo, nas hipóteses previstas na Lei 8.666/93 e no Instrumento firmado, independentemente de interpelação judicial ou extrajudicial, sem que assista qualquer direito de indenização à CONCESSIONÁRIA.

20.7. A CONCESSIONÁRIA se obriga a fornecer ao órgão fiscalizador a relação nominal dos empregados que prestarão os serviços, e os respectivos registros trabalhistas, bem como endereço residência, desde que solicitada pela CONCEDENTE.

20.8. A CONCESSIONÁRIA, no ato da assinatura indicará à CONCEDENTE o nome de seu preposto ou empregado, com competência para manter entendimentos e receber comunicações ou transmiti-las ao setor incumbido da fiscalização do contrato.

20.9. A CONCESSIONÁRIA no momento da assinatura do Contrato de Concessão de Uso deverá apresentar Tabela de serviços e respectivos preços para aprovação da Direção do IFNMG - Campus Diamantina. Outros produtos e serviços vinculados ao objeto, poderão ser comercializados, somente após a apreciação e aprovação da Direção do IFNMG - Campus Diamantina.

20.10. Para as renovações de preços e prazos contratuais as partes deverão se manifestar, por escrito, com antecedência mínima de 60 (sessenta) dias, a respeito da intenção da continuidade ou não da manutenção contratual.

20.11. Ficará o presente contrato rescindido caso ocorram os motivos constantes nos artigos 77, 78 e 79 da Lei 8666/93, mediante formalização, assegurado o contraditório e a ampla defesa. Considerar-se-á, também, rescindido o contrato de concessão, independentemente de ato especial, retornando o imóvel a posse do CONCEDENTE, sem direito a qualquer indenização à CONCESSIONÁRIA, inclusive por benfeitorias realizadas, nos seguintes casos:

- a) se ao imóvel de todo ou em parte vier a ser dada utilização diversa daquele a que foi destinado;
- b) se houver inobservância do prazo previsto no auto autorizado da concessão;
- c) se ocorrer inadimplemento de cláusula contratual;
- d) se o outorgado concessionário renunciar a concessão, deixar de exercer as suas atividades específicas ou ainda na hipótese de sua extinção;
- e) sem qualquer época, o outorgante cedente necessitar da área cedida para seu uso próprio.

21. DA ASSINATURA DO TERMO DE CONTRATO – CONCESSÃO ONEROSA DE USO

21.1. A Administração do IFNMG - Campus Diamantina convocará oficialmente a licitante vencedora, durante a validade da sua proposta para, no prazo máximo de **05 (cinco) dias úteis**, para assinar o contrato, sob pena de decair o direito à contratação, sem prejuízo das sanções previstas no art. 81 da Lei nº 8.666/93.

21.2. O prazo da convocação poderá ser prorrogado uma vez, por igual período, quando solicitado, por escrito, pela licitante vencedora durante o seu transcurso, desde que ocorra motivo justificado e aceito pela Administração do IFNMG - Campus Diamantina.

22. DAS DISPOSIÇÕES GERAIS

22.1. A CONCESSIONÁRIA ficará obrigada a executar fielmente o Contrato, não sendo admitidas quaisquer modificações ou alterações, sem análise e aprovação pelo Gestor Contratual/Departamento de Administração e Planejamento desta Instituição.

22.2. Se forem verificadas irregularidades na execução do Contrato apontadas pela Fiscalização, ou pelo Departamento de Administração e Planejamento, ou pela Direção Geral do IFNMG - Campus Diamantina, a CONCESSIONÁRIA terá que solucionar as pendências observadas e a adequação do objeto aos termos contratuais.

22.3. A CONCESSIONÁRIA ficará responsável por quaisquer danos que venha a causar a terceiros ou ao patrimônio do IFNMG - Campus Diamantina, reparando às suas custas os mesmos, durante a execução dos serviços contratados, sem que lhe caiba direito a nenhuma indenização ou reclamação.

22.4. Todas as etapas de serviços involuntariamente não explícitas neste Projeto Básico, no Contrato e demais documentos, além da Proposta de Preços apresentada pela CONCESSIONÁRIA, mas necessários à execução total e cabal do Contrato, serão de inteira responsabilidade da CONCESSIONÁRIA.

22.5. Em nenhuma hipótese o IFNMG - Campus Diamantina aceitará no local de serviços, empregados/prepostos da CONCESSIONÁRIA que não estejam portando os Equipamentos de Proteção Individual (EPI's), quando requeridos na execução das atividades relacionadas à Locação da Mão-de-obra contratada.

Os casos omissos serão resolvidos pela Direção Geral do IFNMG - Campus Diamantina.

Diamantina - MG, de de

Identificação e assinatura do servidor (ou equipe) responsável



Documento assinado eletronicamente por **Ramiro de Freitas Prates, Coordenador(a) de Administração e Infraestrutura**, em 28/02/2019, às 14:23, conforme horário oficial de Brasília, com fundamento no art. 6º, § 1º, do [Decreto nº 8.539, de 8 de outubro de 2015](#).



Documento assinado eletronicamente por **Laura Cristina Brandao, Diretor(a) do Departamento de Administração e Planejamento**, em 08/04/2019, às 16:57, conforme horário oficial de Brasília, com fundamento no art. 6º, § 1º, do [Decreto nº 8.539, de 8 de outubro de 2015](#).



A autenticidade deste documento pode ser conferida no site http://sei.ifnmg.edu.br/sei/controlador_externo.php?acao=documento_conferir&id_orgao_acesso_externo=0, informando o código verificador **0282512** e o código CRC **3B5E3D83**.



Ministério da Educação
Secretaria de Educação Profissional e Tecnológica
Instituto Federal do Norte de Minas Gerais

ANEXO I.A

CARDÁPIO

DESCRIÇÃO DO PRODUTO
Sanduíche natural. Pão de forma com recheio (frango, atum, sardinha, ou peito de peru) e com cenoura, tomate e alface). Variação mínima de dois sabores. Peso 120 g.
Sanduíche de presunto e queijo. Pão de forma com 30g de presunto e 30g de queijo. Peso 110 g.
Torta de frango. Peso de 120g.
Torta de carne. Peso de 120g.
Empada de frango. Peso 80g
Pastel de forno. Peso 80g.
Esfirra de Carne ou Frango 80 g
Enroladinho de salsicha. Peso 80 g
Pastel Frito
Pastel Tipo Risole Peso 80 g
Coxinha - peso 80 g
Pão de queijo grande. Peso 80g.
Pão francês (pão de sal). Opção com manteiga e sem manteiga. Peso 50g
Bolos simples sabores. Mínimo de dois sabores. Peso 100g.
Vitaminas de frutas com leite . Mínimo de dois sabores 300 ml.
Sucos de polpa de fruta ou da fruta, abacaxi, maracujá, laranja, goiaba, etc. Variação mínima de 02 sabores. 300 ml.
Refrigerante. Lata 350 ml.

Refrigerante 600 ml
Água mineral. Garrafa 500 ml.
Café. 100 ml.
Café com leite 100 ml
Suco de caixinha 200 ml
Refresco copo 300 ml
Refresco copo 500 ml

* Outras opções poderão entrar no cardápio, de modo que deverão ser aprovadas previamente pela Direção Geral do IFNMG - Campus Diamantina.



Documento assinado eletronicamente por **Ramiro de Freitas Prates, Coordenador(a) de Administração e Infraestrutura**, em 28/02/2019, às 14:23, conforme horário oficial de Brasília, com fundamento no art. 6º, § 1º, do [Decreto nº 8.539, de 8 de outubro de 2015](#).



A autenticidade deste documento pode ser conferida no site http://sei.ifnmg.edu.br/sei/controlador_externo.php?acao=documento_conferir&id_orgao_acesso_externo=0, informando o código verificador **0281649** e o código CRC **3C868E79**.



Ministério da Educação
Secretaria de Educação Profissional e Tecnológica
Instituto Federal do Norte de Minas Gerais

ANEXO I.B

PLANILHA ESTIMATIVA DE PREÇOS

GRUPO 1

ITEM	DESCRIÇÃO DO PRODUTO	QUANT.	UNID.	Valor Unitário de Referência
1	Sanduiche natural. Pão de forma com recheio (frango, atum, sardinha, ou peito de peru) e com cenoura, tomate e alface). Variação mínima de dois sabores. Peso 120 g.	1	UN.	3,00
2	Sanduiche de presunto e queijo. Pão de forma com 30g de presunto e 30g de queijo. Peso 110 g.	1	UN.	3,66
3	Torta de frango - peso: 120g.	1	UN.	3,65
4	Torta de carne - peso: 120g.	1	UN.	3,13
5	Empada de frango - peso: 80g	1	UN.	2,80
6	Pastel de forno - peso: 80g.	1	UN.	2,70
7	Esfirra de Carne ou Frango 80 g	1	UN.	2,80
8	Enroladinho de salsicha - peso: 80 g	1	UN.	2,53
9	Pastel Frito	1	UN.	2,36
10	Pastel Tipo Risole - peso: 80 g	1	UN.	2,70
11	Coxinha - peso: 80 g	1	UN.	2,70
12	Pão de queijo grande - peso: 80g.	1	UN.	3,03
13	Pão francês (pão de sal). Opção com manteiga e sem manteiga. Peso: 50g	1	UN.	1,00

ITEM	DESCRIÇÃO DO PRODUTO	QUANT.	UNID.	Valor Unitário de Referência
14	Bolos simples sabores. Mínimo de dois sabores. Peso: 100g	1	UN.	1,76
15	Vitaminas de frutas com leite . Mínimo de dois sabores 300 ml.	1	UN.	3,75
16	Sucos de polpa de fruta ou da fruta, abacaxi, maracujá, laranja, goiaba, etc. Variação mínima de 02 sabores. 300 ml.	1	UN.	3,00
17	Refrigerante Lata 350 ml.	1	UN.	3,30
18	Refrigerante 600 ml	1	UN.	4,76
19	Água mineral Garrafa 500 ml.	1	UN.	2,00
20	Café 100 ml.	1	UN.	0,93
21	Café com leite 100 ml	1	UN.	1,83
22	Suco de caixinha 200 ml	1	UN.	2,01
23	Refresco copo 300 ml	1	UN.	2,33
24	Refresco copo 500 ml	1	UN.	3,00
TOTAL ESTIMADO GRUPO				64,73



Documento assinado eletronicamente por **Ramiro de Freitas Prates, Coordenador(a) de Administração e Infraestrutura**, em 28/02/2019, às 14:23, conforme horário oficial de Brasília, com fundamento no art. 6º, § 1º, do [Decreto nº 8.539, de 8 de outubro de 2015](#).



A autenticidade deste documento pode ser conferida no site http://sei.ifnmg.edu.br/sei/controlador_externo.php?acao=documento_conferir&id_orgao_acesso_externo=0, informando o código verificador **0281652** e o código CRC **05C9D21B**.



Ministério da Educação
Secretaria de Educação Profissional e Tecnológica
Instituto Federal do Norte de Minas Gerais

ANEXO II

TERMO DE RECEBIMENTO DO EDITAL DA CONCORRÊNCIA Nº 01/2019

EMPRESA:

ENDEREÇO:

CNPJ DA EMPRESA:

TELEFONE/FAX:

E-MAIL:

PESSOA DE CONTATO:

Obs.: Preenchimento com “letra de forma”

Recebi do Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Norte de Minas Gerais - *Campus* Diamantina, cópia do Edital de Licitação na Modalidade Concorrência nº 01/2019, cujos envelopes de HABILITAÇÃO E PROPOSTA serão recebidos pela CPL até às 09:00 horas do dia ____/____/2019, na Sede do IFNMG - *Campus* Diamantina na Rua da Glória, nº 187 - Centro, Diamantina-MG, Tel.: (038) 98408-0767 .

_____, ____ de _____ de 2016.

Nome do Representante Legal da empresa

CPF:

RG:

ATENÇÃO:

O interessado que retirar o edital pela internet DEVERÁ ENCAMINHAR ESTE COMPROVANTE, devidamente preenchido, à Comissão Permanente de Licitação, através do e-mail: ramiro.prates@ifnmg.edu.br e licitacao.diamantina@ifnmg.edu.br - fax (038) 98408-0767, com o propósito de facilitar a comunicação entre esta CPL e as empresas interessadas.

Diamantina - MG, ____ de _____ de 2019.

Nome do Responsável
Cargo/Função



Documento assinado eletronicamente por **Ramiro de Freitas Prates, Coordenador(a) de Administração e Infraestrutura**, em 28/02/2019, às 14:18, conforme horário oficial de Brasília, com fundamento no art. 6º, § 1º, do [Decreto nº 8.539, de 8 de outubro de 2015](#).



A autenticidade deste documento pode ser conferida no site http://sei.ifnmg.edu.br/sei/controlador_externo.php?acao=documento_conferir&id_orgao_acesso_externo=0, informando o código verificador **0274820** e o código CRC **D83D1B9A**.



Ministério da Educação
Secretaria de Educação Profissional e Tecnológica
Instituto Federal do Norte de Minas Gerais

ANEXO III

DECLARAÇÃO DE INEXISTÊNCIA DE FATO SUPERVENIENTE E IMPEDITIVO DE HABILITAÇÃO

CONCORRÊNCIA Nº 01/2019

A empresa _____,
Inscrita no CNPJ _____, por seu representante infra-assinado
_____, portador da Cédula de Identidade
_____ com sede à (rua/av/nº/bairro) _____,
nesta cidade,
DECLARA, sob as penas da Lei, que até a presente data inexistem fatos impeditivos para sua habilitação
no presente processo licitatório, ciente da obrigatoriedade de declarar ocorrências posteriores.

Diamantina - MG , ____ de _____ de 2019.

Assinatura do Representante Legal



Documento assinado eletronicamente por **Ramiro de Freitas Prates, Coordenador(a) de Administração e Infraestrutura**, em 28/02/2019, às 14:20, conforme horário oficial de Brasília, com fundamento no art. 6º, § 1º, do [Decreto nº 8.539, de 8 de outubro de 2015](#).

A autenticidade deste documento pode ser conferida no site



[http://sei.ifnmg.edu.br/sei/controlador_externo.php?](http://sei.ifnmg.edu.br/sei/controlador_externo.php?acao=documento_conferir&id_orgao_acesso_externo=0)

[acao=documento_conferir&id_orgao_acesso_externo=0](http://sei.ifnmg.edu.br/sei/controlador_externo.php?acao=documento_conferir&id_orgao_acesso_externo=0), informando o código verificador **0274844** e o código CRC **66BC05CA**.



Ministério da Educação
Secretaria de Educação Profissional e Tecnológica
Instituto Federal do Norte de Minas Gerais

ANEXO IV

CONCORRÊNCIA Nº 01/2019

DECLARAÇÃO RELATIVA À PROIBIÇÃO DO TRABALHO DO MENOR

A _____, empresa
_____ Inscrita no CNPJ
_____ por seu representante infra-assinado
_____ portador da Cédula de
Identidade _____ com sede à (rua/av/nº/bairro)

nesta cidade, DECLARA, para fins do disposto no inciso V do art. 27 da Lei 8.666, de 21 de junho de 1993, acrescido pela Lei 9.854, de 27 de outubro de 1999, sob as penas da Lei, que não emprega menor de 18 (dezoito) anos em trabalho noturno, perigoso ou insalubre e não emprega menor de 16 (dezesesseis) anos, salvo menor, a partir de 14 (quatorze) anos, na condição de aprendiz, nos termos do inciso XXXIII, do Art. 7º da Constituição Federal.

Diamantina - MG, ____ de _____ de 2019.

Assinatura do Representante Legal



fundamento no art. 6º, § 1º, do [Decreto nº 8.539, de 8 de outubro de 2015](#).



A autenticidade deste documento pode ser conferida no site http://sei.ifnmg.edu.br/sei/controlador_externo.php?acao=documento_conferir&id_orgao_acesso_externo=0, informando o código verificador **0274851** e o código CRC **93CDC5FF**.



Ministério da Educação
Secretaria de Educação Profissional e Tecnológica
Instituto Federal do Norte de Minas Gerais

ANEXO V

DECLARAÇÃO DE MICROEMPRESA E EMPRESA DE PEQUENO PORTE

A empresa, inscrita no CNPJ nº, por intermédio de seu representante legal o(a) Sr(a)....., portador do RG nº..... e CPF nº....., DECLARA, para fins do disposto no art. 11 do Decreto nº 6.204/2007, sob as sanções administrativas cabíveis e sob as penas da lei, que esta empresa, na presente data, é considerada:

MICROEMPRESA, conforme Inciso I do artigo 3º da Lei Complementar nº 123 de 14/12/2006;

EMPRESA DE PEQUENO PORTE, conforme Inciso II do artigo 3º da Lei Complementar nº 123 de 14/12/2006.

Declara ainda que a empresa não se encontra alcançada por qualquer das hipóteses descritas no § 4º, do art. 3º, da Lei Complementar nº 123 de 14 de dezembro de 2006.

Diamantina,/ dede 2019

.....

Representante Legal



Documento assinado eletronicamente por **Ramiro de Freitas Prates, Coordenador(a) de Administração e Infraestrutura**, em 28/02/2019, às 14:20, conforme horário oficial de Brasília, com fundamento no art. 6º, § 1º, do [Decreto nº 8.539, de 8 de outubro de 2015](#).



A autenticidade deste documento pode ser conferida no site http://sei.ifnmg.edu.br/sei/controlador_externo.php?acao=documento_conferir&id_orgao_acesso_externo=0, informando o código verificador **0274863** e o código CRC **0F1E4A6F**.



Ministério da Educação
Secretaria de Educação Profissional e Tecnológica
Instituto Federal do Norte de Minas Gerais

ANEXO VI

DECLARAÇÃO DE VISTORIA

UASG: 156121

CONCORRÊNCIA Nº 01/2019

À
Comissão Permanente de Licitação
Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Norte de Minas Gerais - Campus Diamantina

Atesta, para fins de comprovação e conforme exigência do Edital que a empresa inscrita no CNPJ nº, com endereço na através do(a) senhor(a) (cargo), documento de identificação (RG) nº, vistoriou as instalações localizadas no Campus Diamantina do Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Norte de Minas Gerais.

Diamantina - MG, de de 2019.

Responsável Técnico da empresa

Representante do IFNMG - Campus Diamantina



Administração e Infraestrutura, em 28/02/2019, às 14:21, conforme horário oficial de Brasília, com fundamento no art. 6º, § 1º, do [Decreto nº 8.539, de 8 de outubro de 2015](#).



A autenticidade deste documento pode ser conferida no site http://sei.ifnmg.edu.br/sei/controlador_externo.php?acao=documento_conferir&id_orgao_acesso_externo=0, informando o código verificador **0274871** e o código CRC **06586751**.



Ministério da Educação
Secretaria de Educação Profissional e Tecnológica
Instituto Federal do Norte de Minas Gerais

ANEXO VII

DECLARAÇÃO DE ELABORAÇÃO INDEPENDENTE DE PROPOSTA

CONCORRÊNCIA N° 01/2019

_____(Identificação completa do representante da licitante)_____, como representante devidamente constituído de _____(Identificação completa do licitante)_____, doravante denominado LICITANTE, para fins do disposto no Edital da Concorrência N° 01/2019 do IFNMG - *Campus* Diamantina, declara, sob as penas da lei, em especial o art. 299 do Código Penal Brasileiro, que:

(a) a proposta apresentada para participar da Concorrência N° 01/2019 do IFNMG - *Campus* Diamantina 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 Concorrência N° 01/2019 do IFNMG - *Campus* Diamantina, por qualquer meio ou por qualquer pessoa;

(b) a intenção de apresentar a proposta elaborada para participar da Concorrência N° 01/2019 do IFNMG - *Campus* Diamantina não foi informada, discutida ou recebida de qualquer outro participante potencial ou de fato da Concorrência N° 01/2019 do IFNMG - *Campus* Diamantina, 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 Concorrência N° 01/2019 do IFNMG - *Campus* Diamantina quanto a participar ou não da referida licitação;

(d) que o conteúdo da proposta apresentada para participar da Concorrência N° 01/2019 do IFNMG - *Campus* Diamantina não será, no todo ou em parte, direta ou indiretamente, comunicado ou discutido com qualquer outro participante potencial ou de fato da Concorrência N° 01/2019 do IFNMG - *Campus* Diamantina antes da adjudicação do objeto da referida licitação;

(e) que o conteúdo da proposta apresentada para participar da Concorrência N° 01/2019 do IFNMG - *Campus* Diamantina não foi, no todo ou em parte, direta ou indiretamente, informado, discutido ou recebido de qualquer integrante do Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Norte de Minas Gerais -*Campus* Diamantina antes da abertura oficial das propostas; e

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

_____, em ____ de _____ de 2019.

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



Documento assinado eletronicamente por **Ramiro de Freitas Prates, Coordenador(a) de Administração e Infraestrutura**, em 28/02/2019, às 14:21, conforme horário oficial de Brasília, com fundamento no art. 6º, § 1º, do [Decreto nº 8.539, de 8 de outubro de 2015](#).



A autenticidade deste documento pode ser conferida no site http://sei.ifnmg.edu.br/sei/controlador_externo.php?acao=documento_conferir&id_orgao_acesso_externo=0, informando o código verificador **0274889** e o código CRC **CBA5B56**.



Ministério da Educação
Secretaria de Educação Profissional e Tecnológica
Instituto Federal do Norte de Minas Gerais

ANEXO VIII

MODELO DE CARTA DE APRESENTAÇÃO DA PROPOSTA

ITEM I - CANTINA DO IFNMG Campus Diamantina: O espaço físico objeto desta concessão de uso compreende uma área interna com 30,8 m².

Prezados Senhores:

Ref.: Concorrência N° 001/2019 de/...../2016. Tenho a satisfação de passar às mãos de V.Sas. a proposta para concessão de uso da Cantina do IFNMG - CAMPUS Diamantina com os seguintes dados:

OBS: O valor dos itens relacionados abaixo, não devem apresentar valores fracionados que dificultem a cobrança dos produtos, ou seja: NÃO PREENCHA VALORES TAIS COMO: R\$ 1,67 OU R\$ 1,63. Só é permitido a oferta de produtos com preços com final 5 ou 0, assim como: 1,60 ou 1,65. Caso os licitantes não se atentem para esta cláusula, o preço será reduzido para o menor valor mais próximo do que foi estabelecido. A título de exemplo, caso o licitante apresente valores na proposta iguais a R\$ 1,66 ou R\$ 1,67 ou R\$ 1,69, consideraremos o preço de R\$ 1,65 como preço final de venda do produto.

ITENS (GRUPO 1)	VALOR
Sanduíche natural. Pão de forma com recheio (frango, atum, sardinha, ou peito de peru) e com cenoura, tomate e alface). Variação mínima de dois sabores. Peso 120 g.	
Sanduíche de presunto e queijo. Pão de forma com 30g de presunto e 30g de queijo. Peso 110 g.	
Torta de frango. Peso de 120g.	
Torta de carne. Peso de 120g.	
Empada de frango. Peso 80g.	
Pastel de forno. Peso 80g.	
Esfirra de Carne ou Frango 80 g	
Enroladinho. Peso 80 g	
Pastel Frito	
Pastel Tipo Risole Peso 80 g	
Coxinha - peso 80 g	
Pão de queijo grande. Peso 80g.	
Pão francês (pão de sal). Opção com manteiga e sem manteiga. Peso 50g	
Bolos simples sabores. Mínimo de dois sabores. Peso 100g.	
Vitaminas de frutas com leite . Mínimo de dois sabores 300 ml.	
Sucos de polpa de fruta ou da fruta, abacaxi, maracujá, laranja, goiaba, etc. Variação mínima de 02 sabores. 300 ml.	
Refrigerante. Lata 350 ml.	
Refrigerante 600 ml	
Água mineral. Garrafa 500 ml.	
Café. 100 ml.	
Café com leite 100 ml	
Suco de caixinha 200 ml	
Refresco copo 300 ml	
Refresco copo 500 ml	

VALOR TOTAL DO GRUPO 1: R\$ _____ (_____)

1-Prazo de validade da proposta: 60 (sessenta) dias corridos, a contar da homologação do certame;

2-Os preços deverão estar cotados para execução dos serviços no local indicado no IFNMG – CAMPUS Diamantina.

3-As despesas com energia não estão incluídas no valor referente à concessão da exploração.

4-Os serviços deverão ser realizados rigorosamente em conformidade com o especificado no edital da Concorrência N° 001/2019, principalmente quanto ao Projeto Básico – **Anexo I** que contém a Descrição dos Serviços, bem como o **Contrato**, sendo que a inobservância desta condição implicará recusa com a aplicação das penalidades contratuais.

(nome e número da identidade do representante legal/ Assinatura)

Razão Social: _____		CNPJ/MF: _____
Endereço: _____		Tel/Fax: _____ E-mail: _____
CEP: _____	Cidade: _____	UF: ____

Nome: _____		
Endereço: _____		
CEP: _____	Cidade: _____	UF: ____
CPF/MF: _____	Cargo/Função: _____	
Cart. Ident. nº: _____	Expedido por: _____	
Naturalidade: _____	Nacionalidade: _____	
_____, ____/____/____ Local e data	_____ Nome e assinatura do representante Legal da empresa	

Atenciosamente,

[Digite aqui o nome completo do Remetente]
[Digite aqui o cargo do Remetente]



Ministério da Educação
Secretaria de Educação Profissional e Tecnológica
Instituto Federal do Norte de Minas Gerais

ANEXO IX

DECLARAÇÃO DE CONHECIMENTO PLENO DAS CONDIÇÕES E PECULIARIDADES DA CONTRATAÇÃO

A empresa _____, inscrita no CNPJ nº _____, por seu representante infra-assinado, Sr. _____, portador da Cédula de Identidade _____ com sede _____ à (rua/av/nº/bairro) _____, nesta cidade, DECLARA, expressamente, que possui conhecimento pleno das condições e peculiaridades da contratação referente ao objeto do Edital do Concorrência nº 01/2019, e tomou conhecimento das reais condições de execução dos serviços, bem como coletei informações de todos os dados e elementos necessários à perfeita elaboração da proposta comercial e execução do objeto contratual.

_____, ____ de _____ de 2019.

NOME:

CPF:

CARGO NA EMPRESA:



Documento assinado eletronicamente por **Ramiro de Freitas Prates, Coordenador(a) de Administração e Infraestrutura**, em 28/02/2019, às 14:21, conforme horário oficial de Brasília, com fundamento no art. 6º, § 1º, do [Decreto nº 8.539, de 8 de outubro de 2015](#).



A autenticidade deste documento pode ser conferida no site http://sei.ifnmg.edu.br/sei/controlador_externo.php?acao=documento_conferir&id_orgao_acesso_externo=0, informando o código verificador **0274928** e o código CRC **393D0DBE**.



Ministério da Educação
Secretaria de Educação Profissional e Tecnológica
Instituto Federal do Norte de Minas Gerais

ANEXO X

MODELO DE DECLARAÇÃO DE SUSTENTABILIDADE AMBIENTAL

DECLARAÇÃO DE SUSTENTABILIDADE AMBIENTAL

CONCORRÊNCIA nº 01/2019 do IFNMG - Campus Diamantina

PROCESSO Nº 23833.000055/2019-31

Declaração de responsabilidade ambiental e de adesão do objeto ofertado aos Critérios de sustentabilidade ambiental contidos no Edital da CONCORRÊNCIA nº 01/2019

(EM PAPEL TIMBRADO DA EMPRESA)

DECLARAÇÃO DE RESPONSABILIDADE AMBIENTAL E AUTO-DECLARAÇÃO DA EMPRESA LICITANTE ATESTANDO QUE OS SEUS SERVIÇOS OFERTADOS SÃO ADERENTES AS EXIGÊNCIAS DO EDITAL QUANTO AOS SEUS CRITÉRIOS DE SUSTENTABILIDADE NA FORMA DO ART. 5º, Inciso IV DA IN 01/2010 MPOG/SLTI, CONSIDERADO PARA TODOS OS FINS ESTE DOCUMENTO COMO MEIO DE PROVA DE ADERÊNCIA ÀS EXIGÊNCIAS DE CRITÉRIOS DE SUSTENTABILIDADE DO PRESENTE EDITAL (Nos exatos termos da IN nº 01 de 19 de janeiro de 2010)

O (a) SR.(A) _____, como representante devidamente constituído da empresa (Identificação completa da licitante COM CNPJ, ENDEREÇO, ETC.) doravante denominado Proponente, em atendimento a Instrução Normativa/SLTI/MP nº 01/2010 de 19 de janeiro de 2010, lei 12.305 de 02 de agosto de 2010, Decreto federal nº 7746, de 05 de junho de 2010, autodeclara, sob as penas da lei, em especial o art. 299 do Código Penal Brasileiro, que:

I - O proponente está ciente de sua responsabilidade ambiental e se compromete em adotar práticas ecologicamente corretas durante a prestação dos serviços de fornecimento de internet para o IFNMG - Campus Diamantina, realizando as seguintes ações:

a) Utilizar embalagens recicláveis e individuais adequadas, com o menor volume possível, de forma a garantir a máxima proteção durante o transporte e o armazenamento, quando do envio dos bens/produtos resultados dos serviços prestados, para o IFNMG - Campus Diamantina.

b) Destinar os materiais recicláveis às cooperativas e associações dos catadores incentivando a prática da reciclagem e a proteção do meio ambiente.

c) Cumprir as Normas Brasileiras - NBR publicadas pela Associação Brasileira de Normas Técnicas (ABNT) sobre resíduos sólidos e produtos ambientalmente sustentáveis;

d) observar os requisitos ambientais para a obtenção de certificação do Instituto Nacional de Metrologia, Normalização e Qualidade Industrial - INMETRO, como produtos sustentáveis ou de

menor impacto ambiental em relação aos seus similares, caso houver regulamentação e respectivos instrumentos disponíveis no mercado para os itens ora licitados.

II- O proponente, sem prejuízo das especificações dos produtos sustentáveis descritos acima no Inciso I, auto-declara que os seus obedecem os critérios de sustentabilidade estabelecidos no Edital da **CONCORRÊNCIA nº 01/2019** comprometendo-se a envidar esforços para assegurar que todos os produtos/materiais fornecidos resultado dos serviços prestados, preencherão os seguintes critérios de sustentabilidade , quando aplicável aos objetos ora licitados :

a) Produtos com menor utilização de matérias-primas e que permita adequado descarte dos mesmos ;

b) Produtos e/ou embalagens/recipientes retornáveis com maior quantidade de conteúdo reciclável;

c) Produtos e/ou embalagens/recipientes retornáveis fabricados por fonte não poluidora bem como por materiais que não prejudicam a natureza (produtos a partir de materiais com acelerada biodegradação no meio-ambiente);

d) Produtos/bens e/ou embalagens retornáveis e passíveis de reutilização;

e) Produtos e/ou embalagens/recipientes constituídos no todo ou em parte por material reciclado, atóxico, biodegradável, devidamente registrados na ANVISA e conforme Normas técnicas da ABNT-NBR 15448 e 15448-2;

e) Produtos gráficos produzidos/confeccionados a partir de jornal reciclado escrito, quando for o caso do Projeto Básico assim o exigir;

f) Produtos gráficos produzidos/confeccionados a partir de papel reciclado,quando for o caso do Projeto Básico assim o exigir;

g) Produtos gráficos produzidos/confeccionados a partir de papel apergaminado reciclado, quando for o caso do Projeto Básico assim o exigir;

III - O proponente reconhece sua responsabilidade com o meio ambiente, adotando todas as medidas necessárias para evitar, atenuar ou reparar os impactos resultantes de sua atividade, mantendo-se disponível à fiscalização pelos órgãos responsáveis, auto-declarando que todos os materiais e insumos (embalagens, recipientes, PRODUTOS FINAIS DECORRENTES DOS SERVIÇOS PRESTADOS OBJETO DA PRESENTE CONCORRÊNCIA, etc.) disponibilizados e/ou Serviços prestados são sustentáveis e adequados as exigências do edital quanto aos critérios de sustentabilidade em parte contidos na forma do art. 5º, inciso IV da IN 01/2010 MPOG/SLTI, considerando para todos os fins este documento como meio de prova de aderência do objeto ofertado às exigências de critérios de sustentabilidade do Edital da **CONCORRÊNCIA nº 01/2019**.

IV - O proponente está plenamente ciente do teor e da extensão desta declaração e que detém plenos poderes e informações para firmá-la.

V - Além das elencadas acima, a empresa contratada deverá adotar boas práticas de otimização de recursos, redução de desperdícios, menor poluição, tais como:

a) Racionalização do uso de substâncias potencialmente tóxicas/poluentes;

b) Substituição de substâncias tóxicas por outras atóxicas ou de menor toxicidade;

c) Racionalização/economia no consumo de energia (especialmente elétrica) e água;

d) Treinamento/capacitação periódicos dos empregados sobre boas práticas de redução de desperdícios/poluição; e

e) Reciclagem/destinação adequada dos resíduos gerados nas atividades de limpeza, asseio e conservação.

(Local e data)

(Assinatura, com nome identificado e cargo que ocupa)



Documento assinado eletronicamente por **Ramiro de Freitas Prates, Coordenador(a) de Administração e Infraestrutura**, em 28/02/2019, às 14:22, conforme horário oficial de Brasília, com fundamento no art. 6º, § 1º, do [Decreto nº 8.539, de 8 de outubro de 2015](#).



A autenticidade deste documento pode ser conferida no site http://sei.ifnmg.edu.br/sei/controlador_externo.php?acao=documento_conferir&id_orgao_acesso_externo=0, informando o código verificador **0274955** e o código CRC **9D584D93**.



Ministério da Educação
Secretaria de Educação Profissional e Tecnológica
Instituto Federal do Norte de Minas Gerais

ANEXO XI

DECLARAÇÃO DE NEPOTISMO

Eu, _____, brasileiro (a),
_____, (estado civil), RG nº _____, órgão emissor
_____, CPF nº _____, residente à Rua/Avenida
_____, nº _____, complemento _____,
bairro _____,

cidade _____,
estado _____, DECLARO, sob as penas da lei (Art. 7º Decreto nº
7.203 de 04 de Junho de 2010 e art. 2º da lei 7.115/1983),

() NÃO possuir cônjuge, companheiro ou parente em linha reta, colateral ou por afinidade, até o terceiro grau, inclusive, que se enquadrem nas vedações descritas pelas Resoluções CNMP nº 01/2005, nº 07/06, nº 21/07 e nº 37/09, bem como pelo disposto na Súmula Vinculante nº 13 do Supremo Tribunal Federal.

() POSSUIR cônjuge, companheiro ou parente em linha reta, colateral ou por afinidade, até o terceiro grau, inclusive, com servidor(a) investido(a) em cargo de direção, chefia ou de assessoramento, abaixo relacionado, em qualquer esfera:

Nome: _____ Órgão: _____
Nome: _____ Órgão: _____
Nome: _____ Órgão: _____
Nome: _____ Órgão: _____

() POSSUIR cônjuge, companheiro ou parente em linha reta, colateral ou por afinidade, até o terceiro grau, inclusive, com servidor(a) cedido ou colocado à disposição, em qualquer esfera:

Nome: _____ Órgão: _____
Nome: _____ Órgão: _____
Nome: _____ Órgão: _____
Nome: _____ Órgão: _____

Por ser verdade, firmo a presente declaração para que produza os efeitos legais, ciente de que a falsidade de seu conteúdo pode implicar na imputação de sanções civis, administrativas, bem como na sanção penal prevista no art. 299 do Código Penal, conforme transcrição abaixo: Art. 299 – Omitir, em documento público ou particular, declaração que nele deveria constar, ou nele inserir ou fazer inserir

declaração falsa ou diversa da que devia ser escrita, com o fim de prejudicar direito, criar obrigação ou alterar a verdade sobre o fato juridicamente relevante. Pena: reclusão de 1 (um) a 5 (cinco) anos e multa, se o documento é público e reclusão de 1 (um) a 3 (três) anos, se o documento é particular.

_____, ____ de _____ de _____

Assinatura do representante legal

2.4. O valor devido será recolhido através do formulário “Guia de Recolhimento Único – GRU”, emitido pelo fiscal, vedado o emprego de qualquer outra forma de recolhimento, salvo as determinadas pela legislação federal, vedando-se também o recolhimento para outra pessoa, física ou jurídica, que não seja o IFNMG – *CAMPUS DIAMANTINA*.

2.5. O valor do pagamento mensal será reajustado anualmente, aplicando-se os índices de reajuste apurados pelo governo federal para a majoração do valor do contrato, conforme estabelecido no Projeto Básico.

2.6.

3. CLÁUSULA TERCEIRA: OBRIGAÇÕES DA CONCESSIONÁRIA

3.1. A **CONCESSIONÁRIA** obriga-se: a providenciar de imediato Licença Sanitária emitida pelo órgão de vigilância sanitária do município no qual funcionará a cantina e mais o seguinte:

3.1.1. A funcionar: de Segunda à sexta das 07:00 h às 21:00 h durante todo o ano, aos sábados letivos e, eventualmente, aos domingos e feriados sob comunicação expressa da Administração do *Campus* Diamantina com 03 (três) dias de antecedência. A critério da Administração do *Campus*, o horário de atendimento poderá ser alterado a fim de atender a casos excepcionais;

3.1.2. A fornecer lanches, refeições e demais gêneros de acordo com o estabelecido e com as exigências da fiscalização da CONCEDENTE, seguindo rigorosamente as normas de higiene.

3.1.3. A tabela de preços deverá ser elaborada em Reais, não podendo sofrer qualquer tipo de reajuste, exceto na situação prevista no projeto básico;

3.1.4. A não vender, sob qualquer pretexto, **cigarro e/ou bebidas alcoólicas** de qualquer natureza.

3.1.5. A não explorar quaisquer tipos de jogos com fins lucrativos ou não;

3.1.6. A manter limpa as áreas internas e externas. Deverá ser feita dedetização, controle de pragas e vetores urbanos da Cantina, limpeza e higienização do reservatório de água e análise da potabilidade da água a cada 06 (seis) meses.

3.1.7. A obedecer rigorosamente à legislação reguladora referentes aos serviços contratados, às normas da Secretaria da Saúde, do Ministério do Trabalho (assinatura da carteira de trabalho dos funcionários e demais direitos trabalhistas) e às normas sanitárias contidas, quanto ao armazenamento de gêneros, limpeza e uniformes, sendo responsabilidade da CONCESSIONÁRIA, quaisquer consequências advindas do descumprimento das mesmas.

3.1.8. A manter os empregados, quando em serviço, devidamente uniformizados, identificados, através de crachá com fotografia recente.

3.1.9. A afixar em lugar visível, a **tabela de preços** dos lanches e demais produtos, devidamente aprovado pela CONCEDENTE.

3.1.10. Não fazer uso de propagandas de qualquer natureza sob a forma de cartazes, adesivos e similares nas paredes externas e internas e portas em geral, como também, a venda de rifas, cursos, congressos, seminários e jornadas (matrícula e inscrição) e o uso de rádios e músicas que atrapalhem os ambientes de trabalho.

3.1.11. A somente instalar ventiladores e ar condicionado mediante prévia autorização do Departamento de Administração e Planejamento – DAP.

3.1.12. A responsabilizar-se pelas despesas necessárias para adequação do espaço concedido à instalação física do serviço de Cantina, inclusive pela aquisição e uso dos equipamentos necessários para o bom atendimento ao público, tais como: mesas e cadeiras, liquidificadores, espremedores de sucos e centrífugas, chapas, máquinas de café expresso, máquina de suco, forno elétrico, forno de micro ondas, Freezer, Geladeira, exaustor, fogareiro com 02 bocas à gás, cafeteira com leiteira elétrica, equipamento para acondicionar alimentos frios e quentes para exposição à venda, fatiador de frios e demais equipamentos necessários à execução do objeto do contrato.

- 3.1.13. A CONCESSIONÁRIA manterá o **padrão de qualidade** dos cardápios diários com as reposições necessárias antes do término dos alimentos, de forma contínua, de todas as preparações, desde o início do horário estabelecido até o último usuário sair, ou término do horário de prestação dos serviços.
- 3.1.14. A preparação dos alimentos servidos na Cantina deverá ser realizada na mesma e deverá obedecer às **Normas Sanitárias**, abaixo:
- 3.1.15. A lavagem das frutas e verduras deverá ser feita em água corrente. Estes itens deverão ser higienizados em solução de hipoclorito, própria para alimentos, de acordo com as instruções do fabricante.
- 3.1.16. A não usar as instalações e equipamentos da Cantina para produzir alimentos e serviços para outros estabelecimentos que não seja a da CONCEDENTE.
- 3.1.17. A CONCESSIONÁRIA deverá manter instalações e equipamentos da Cantina sempre impecavelmente **limpos**.
- 3.1.18. Não utilizar os utensílios, mesas, balcões ou qualquer outro objeto de madeira que estiverem em contato direto com o alimento. A CONCESSIONÁRIA deverá usar somente utensílios de inox, acrílico transparente, porcelana, vidro ou descartáveis.
- 3.1.19. Os utensílios (louças, copos, talheres, etc.) deverão ser adequados aos tipos de refeições e lanches servidos, os quais deverão apresentar perfeitas condições de qualidade e higiene.
- 3.1.20. A CONCESSIONÁRIA deverá atender as alterações e recomendações necessárias para o bom e fiel cumprimento do contrato, que forem feitas pelos fiscais de contrato ou Direção Geral.
- 3.1.21. A CONCESSIONÁRIA caberá refazer ou substituir, imediatamente, no todo ou em parte, os alimentos constantes do cardápio, ainda que já preparados e servidos quando constatada qualquer irregularidade no preparo ou apresentação dos mesmos pelos fiscais de contrato ou por usuário da Cantina.
- 3.1.22. Não será permitida a inclusão de taxas, tais como comissões e gorjetas, nos preços da tabela, nem a sua cobrança à parte.
- 3.1.23. Toda e qualquer saída ou entrada de equipamentos da CONCESSIONÁRIA da sede deverá se precedida de identificação e registro em livro de registro localizado na portaria do prédio ou outra forma de controle considerada conveniente e adequada pela CONCEDENTE.
- 3.1.24. A CONCESSIONÁRIA zelará para que o seu pessoal mantenha conduta compatível com os princípios de decência e boa educação, urbanidade no tratamento, obedecendo rigorosamente as normas estabelecidas pelo IFNMG - *CAMPUS DIAMANTINA*, que poderá exigir, a qualquer tempo, o imediato afastamento e a substituição, em caráter definitivo, de qualquer empregado que julgar conveniente.
- 3.1.25. Ressarcir a entidade licitante – IFNMG *CAMPUS DIAMANTINA* -, por qualquer dano/prejuízo que vier a causar durante a execução do contrato, em decorrência de culpa ou dolo de seus prepostos.
- 3.1.26. Assumir todas as responsabilidades e tomar as medidas necessárias ao atendimento dos seus empregados, acidentados ou com mal súbito, por meio de seus encarregados.
- 3.1.27. Ao final deste contrato, quando da entrega a área pela CONCESSIONÁRIA, a CONCEDENTE verificará o estado em que estão sendo restituídos, somente aceitando alterações decorrentes do desgaste natural.
- 3.1.28. Em caso de rescisão deste contrato, independentemente do motivo que lhe der causa, a CONCESSIONÁRIA deverá retirar todos os seus bens e equipamentos, bem como todas as adaptações efetuadas no espaço e equipamentos, repondo-os nas mesmas condições em que encontram-se descritos no Termo.
- 3.1.29. A apresentar para a CONCEDENTE, até o 2º (segundo) dia útil anterior ao início das atividades da Cantina, a relação dos seus empregados que prestarão serviços. Bem como qualquer

alteração e atualização.

3.1.30. A manter atualizados durante a vigência deste contrato os documentos exigidos na habilitação e contratação. Cumprir com a legislação trabalhista, somente manter funcionários com carteira de trabalho assinada, obedecendo a legislação tributária e demais direitos trabalhistas.

3.1.31. A cumprir todas as condições que estão expressas no Projeto Básico, que constitui o **Anexo I** deste contrato.

3.1.32. A fornecer ao *Campus* Diamantina o cadastro de seus fornecedores para controle com os seguintes dados: CNPJ; NOME; ENDEREÇO E TELEFONE (pessoa jurídica), e NOME; RG; CPF, ENDEREÇO E TELEFONE (pessoa física).

4. CLÁUSULA QUARTA: OBRIGAÇÕES IFNMG - CAMPUS DIAMANTINA

4.1. Proporcionar todas as facilidades indispensáveis à boa execução dos serviços, inclusive, permitir o livre acesso dos profissionais da CONCESSIONÁRIA às dependências que são necessárias à operacionalização dos serviços relacionados aos fins deste contrato

4.2. Designar formalmente os servidores que a representarão junto à CONCESSIONÁRIA.

5. CLÁUSULA QUINTA: FISCALIZAÇÃO E ACOMPANHAMENTO DA EXECUÇÃO DO CONTRATO

5.1. A execução do contrato deverá ser acompanhada e fiscalizada por servidor posteriormente designado, que terão as seguintes funções:

5.1.1. Anotar em registro próprio todas as ocorrências relacionadas com a execução do contrato, determinando o que for necessário para regularização das faltas ou defeitos observados (art. 67, parágrafo 1º e 2º da Lei 8.666/93).

5.1.2. Aprovar e observar se os cardápios estão sendo cumpridos conforme proposto;

5.1.3. Exigir pontualidade no cumprimento dos horários fixados no presente contrato;

5.1.4. Observar o cumprimento das obrigações e responsabilidades apontadas na cláusula segunda e terceira do contrato.

5.1.5. Anotar todas as queixas para serem examinadas;

5.1.6. Verificar a quantidade e a qualificação dos empregados da CONCESSIONÁRIA;

5.1.7. Propor as penalidades pertinentes quando não for atendido a notificação das irregularidades.

5.1.8. Verificar a qualidade dos produtos fornecidos;

5.1.9. Exigir a limpeza da área física, equipamentos e utensílios utilizados à disposição do permissionário e/ou empregados na execução dos serviços;

5.1.10. Verificar os hábitos de higiene do pessoal da licitante vencedora;

5.1.11. Fazer vistorias periódicas do local de preparo e onde são servidas as refeições e lanches;

5.1.12. Fiscalizar, rigorosamente, a questão de higiene e conservação de alimentos;

5.2. Fiscalização se efetivará na Cantina, por prepostos do Instituto Federal de Educação Ciência e Tecnologia do Norte de Minas Gerais -IFNMG *CAMPUS* Diamantina, previamente designados.

6. CLÁUSULA SEXTA: DA VIGÊNCIA

6.1. O presente contrato vigorará pelo período de 12 (doze) meses, a partir da data da assinatura do contrato, podendo ser prorrogado mediante Termo Aditivo, por períodos iguais e sucessivos respeitado o prazo limite previsto no Art.57, inciso II , da Lei 8.666/93, ou rescindido antecipadamente a critério da Administração.

7. CLÁUSULA SÉTIMA: PREÇOS

7.1. Os preços dos lanches e refeições deverão ser afixados em tabela visível e a CONCESSIONÁRIA deverá manter os preços de acordo com o preço de mercado durante o prazo de

vigência do contrato.

7.2. Os preços para refeições admitem repactuação visando à adequação aos novos preços de mercado, desde que atenda à variação acumulada do IGP-M fornecido pela FGV, observado o interregno mínimo de um ano.

8. CLÁUSULA OITAVA: DAS DESPESAS

8.1. Ficarão a cargo da CONCESSIONÁRIA todas as despesas com taxas e impostos Federais, Estaduais e Municipais, relativamente a seus empregados e às atividades que desempenhará, inclusive os encargos trabalhistas, fiscais e previdenciários, não se estabelecendo, em nenhuma hipótese, qualquer vínculo empregatício, não se estabelecendo, em nenhuma hipótese, qualquer vínculo empregatício entre a CONCEDENTE e o pessoal da CONCESSIONÁRIA.

9. CLÁUSULA NONA: PRAZOS PARA INSTALAÇÃO E FUNCIONAMENTO

9.1. A Cantina deverá entrar em plena atividade no prazo máximo de 10 (dez) dias corridos após a assinatura do contrato.

9.2. Dentro do prazo acima, a CONCESSIONÁRIA, sob sua inteira responsabilidade, deverá providenciar a adequação do local, a instalação dos equipamentos, móveis e utensílios necessários para o perfeito funcionamento das atividades bem como a devida identificação destes por meio de etiquetas, atendendo assim o objeto deste contrato.

10. CLÁUSULA DÉCIMA: DAS BENFEITORIAS

10.1. As benfeitorias que forem necessárias para prestação dos serviços, serão realizadas pela CONCESSIONÁRIA nas dependências da Cantina e dependerá de prévia e expressa autorização do CONCEDENTE e não ficarão incorporadas ao imóvel, podendo o mesmo retirar do imóvel no momento da desocupação.

11. CLÁUSULA DÉCIMA PRIMEIRA: DAS PENALIDADES

11.1. Se a licitante vencedora recusar-se a assinar o contrato, injustificadamente, os demais proponentes serão chamados, na ordem de classificação, sujeitando-se o proponente desistente às sanções seguintes, sem prejuízo da aplicação de outras cabíveis:

a) Advertência;

b) Multa de 20%(vinte por cento) do valor total da proposta apresentada;

c) Suspensão temporária de participação em licitações e impedimento de contratar com o IFNMG – Campus Diamantina, por 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 o contratado ressarcir a Administração pelos prejuízos resultantes e depois de decorrido o prazo da sanção aplicada com base no inciso anterior.

11.2. Fica garantida a defesa prévia da Licitante, em qualquer caso de aplicação de penalidade, no prazo de 05 (cinco) dias úteis, contados da intimação do ato;

11.3. Pela inexecução total ou parcial do objeto, a CONCEDENTE poderá, garantida prévia defesa, rescindir o Contrato, caso a CONCESSIONÁRIA venha a incorrer em uma das situações previstas no artigo 78, incisos I a IX da Lei nº 8.666/93, e segundo a gravidade da falta cometida, aplicar as seguintes penalidades:

a) Advertência;

b) Multa de 5% (cinco por cento) sobre o valor do contrato, por infração a qualquer cláusula ou condição pactuada;

d) Declaração de inidoneidade para licitar ou contratar com a Administração Pública, no termos do art. 87 da Lei 8.666/93;

11.4. As sanções serão obrigatoriamente registradas no Sistema de Cadastramento de Fornecedores- SICAF.

11.5. As sanções previstas neste Instrumento poderão ser relevadas na hipótese de caso fortuito e força maior, ou a ausência de culpa da Licitante, devidamente comprovada perante a Administração.

12. CLÁUSULA DÉCIMA SEGUNDA: RESCISÃO

12.1. O presente Termo de Contrato poderá ser rescindido nas hipóteses previstas no art. 78 da Lei nº 8.666 de 1993, com as consequências indicadas no art. 80 da mesma Lei, sem prejuízo das sanções aplicáveis.

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

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

13. CLÁUSULA DÉCIMA TERCEIRA: DA RESTITUIÇÃO DO ESPAÇO FÍSICO E EQUIPAMENTOS

13.1. Restituir o espaço físico concedido, no caso de rescisão ou findo o prazo contratual, devolvendo também os equipamentos e bens concedidos, em perfeito estado de uso, sem que haja exigência de qualquer tipo de pagamento ou retribuição à Concessionária.

14. CLÁUSULA DÉCIMA QUARTA- DA PUBLICAÇÃO

14.1. A publicação do presente Contrato no Diário Oficial, por extrato, será providenciada até o 5º dia útil do mês seguinte ao de sua assinatura, para ocorrer no prazo de 20 (vinte) dias daquela data, correndo as despesas às expensas da CONTRATANTE.

15. CLÁUSULA DÉCIMA QUINTA – DA VINCULAÇÃO

15.1. O contrato está vinculado ao edital de licitação Concorrência N° 001/2019 e à proposta do licitante vencedor, contidas no processo administrativo n.º 23833.000055/2019-31.

16. CLÁUSULA DÉCIMA SEXTA - DO FORO

16.1. Para solucionar e dirimir os litígios e as questões oriundas desta contratação, será competente o Foro da Justiça Federal, Seção Judiciária de Montes Claros – MG, com a exclusão dos demais.

E assim, por se acharem justos e contratados, assinam as partes este instrumento, perante as testemunhas abaixo, em 02 (duas) vias de igual teor e forma para que produza os devidos e jurídicos efeitos.

Diamantina , xxxx de xxxxxxxxxxxxxx de 2016.

CONCEDENTE
DIRETOR-GERAL

CONCESSIONÁRIO

TESTEMUNHA

TESTEMUNHA

NOME:

NOME:

CPF:

CPF:

Referência: Processo nº 23833.000055/2019-31

SEI nº 0314599