



SERVIÇO PÚBLICO FEDERAL
INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DE MINAS GERAIS
COMISSÃO PERMANENTE DE LICITAÇÕES
COORDENADORIA DE SUPRIMENTOS
Av. Professor Mario Werneck, 2590 – Buritis – Belo Horizonte – MG – CEP: 30575-180
Telefone: (31) 2513.5198 – Fax: (31) 2513.5203
e-mail: cpl@ifmg.edu.br – sítio: www.ifmg.edu.br

EDITAL DE CONCORRÊNCIA Nº 01/2018 PROCESSO Nº 23213.001938/2018-84

O INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DE MINAS GERAIS – CAMPUS OURO PRETO doravante denominado **IFMG-OP**, Autarquia Federal, sem fins lucrativos, inscrito no CNPJ/MF sob o nº. 10.626.896/0002-53, com Sede à Rua Pandiá Calógeras, nº. 898, Bairro Bauxita, Ouro Preto, CEP 35400-000, Estado de Minas Gerais, através da sua **COMISSÃO PERMANENTE DE LICITAÇÃO**, instituída pela Portaria nº 294 de 03 de abril de 2018, torna público para conhecimento dos interessados que realizará licitação na modalidade **CONCORRÊNCIA**, tipo “**MAIOR LANCE**”, para a **CONCESSÃO DE ÁREA PARA FINS COMERCIAIS**, no ramo de CANTINA E LANCHONETE, em espaço físico pertencente ao IFMG – CAMPUS OURO PRETO, que será regida pela Lei n.º 8.666/93, de 21 de junho de 1993, com suas alterações posteriores, conforme condições, quantitativos e especificações estabelecidas neste Edital e seus anexos, cujos envelopes contendo documentação e propostas de preços deverão ser elaboradas mediante as seguintes condições:

I - DA ABERTURA

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

1.1.1 LOCAL: COORDENADORIA DE SUPRIMENTOS DO IFMG-OP.

ENDEREÇO: Rua Pandiá Calógeras, nº. 898, Bairro Bauxita, Ouro Preto – Minas Gerais

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

11/09/2018 (terça-feira) até às 14:00 horas, protocolizados no local de abertura do processo.

1.1.3 DATA DE ABERTURA DOS ENVELOPES:

11/09/2018 (terça-feira) às 14:30 horas;

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

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

1.3 Após o horário referido no sub item 1.1.2, a Comissão Permanente de Licitação do IFMG - **NÃO** receberá nenhum outro documento, nem serão permitidos quaisquer adendos,



acréscimos ou esclarecimentos referente à documentação ou às propostas, salvo quando julgados necessários por esta COMISSÃO PERMANENTE DE LICITAÇÃO.

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

II - DO FUNDAMENTO:

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

III - DO OBJETO

- 3.1 O objeto desta Concorrência é a concessão de área para fins comerciais, para empresa especializada no ramo de Cantina/Lanchonete, em espaço físico pertencente ao IFMG - Campus Ouro Preto, na cidade de Ouro Preto - Minas Gerais, conforme condições e exigências impostas no presente Edital e seus Anexos.
- 3.2. A concessão de uso será onerosa, com o preço mínimo mensal estipulado em R\$ 1.500,00 (hum mil e quinhentos reais), que deverá ser ajustado anualmente pelo IGPM/FGV e na falta deste, pelo INPC(IBGE), ou, outro índice substitutivo.
- 3.3 Objetos Específicos:
- I. Oferecer cardápios diversificados, conforme relação de itens não exaustiva constante no Anexo II – Memorial Descritivo.
 - II. Produzir e/ou comercializar alimentos isentos de riscos de enfermidades de origem alimentar de qualquer natureza.
- 3.4. O Objeto inclui o fornecimento de:
- I. Gêneros e produtos alimentícios e bebidas não alcoólicas;
 - II. Materiais de consumo em geral, utensílios, descartáveis, materiais de higiene e limpeza, entre outros necessários para a perfeita execução dos serviços;
 - III. Mão-de-obra especializada, pessoal técnico, operacional e administrativo, capacitados e em número suficiente para desenvolver todas as atividades previstas, bem como, se for o caso, veículo para transporte dos alimentos até o local a ser atendido, compatível com a quantidade contratada, observadas as normas vigentes de vigilância sanitária.
 - IV. Equipamentos, utensílios e mobiliários de cozinha e refeitório em quantidades adequadas e suficientes para o pleno funcionamento das atividades do Serviço de Cantina.



SERVIÇO PÚBLICO FEDERAL
INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DE MINAS GERAIS
COMISSÃO PERMANENTE DE LICITAÇÕES
COORDENADORIA DE SUPRIMENTOS
Av. Professor Mario Werneck, 2590 – Buritis – Belo Horizonte – MG – CEP: 30575-180
Telefone: (31) 2513.5198 – Fax: (31) 2513.5203
e-mail: cpl@ifmg.edu.br – sítio: www.ifmg.edu.br

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

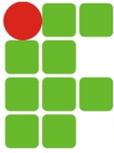
- I. Ministério da Saúde. Secretaria de Vigilância Sanitária. Portaria 1428, de 26/11/93. Regulamento Técnico sobre Inspeção Sanitária, Boas Práticas de Produção e/ou Prestação de Serviços e Padrão de Identidade e Qualidade na área de alimentos;
- II. Ministério da Saúde. Agência Nacional de Vigilância Sanitária. Resolução RDC n. 275, de 21/10/02. Regulamento Técnico de Procedimentos Operacionais Padronizados aplicados aos estabelecimentos de Alimentos e a lista de Verificação das Boas Práticas de Fabricação em Estabelecimentos produtores de alimentos. Brasília, DF. DOU de 23/10/2002;
- III. Ministério de Saúde. Agência Nacional de Vigilância Sanitária. Resolução RDC . 216, de 15 de Setembro de 2004. Dispõe sobre regulamento Técnico de Boas Práticas para Serviços de Alimentação. Brasília, DF. DOU de 16/06/2004;
- IV. Secretaria de Estado da Saúde. Centro de Vigilância Sanitária. Portaria CVS 6, de 10/03/99. Regulamento Técnico sobre os Parâmetros e Critérios para o Controle Higiênico-sanitário em Estabelecimentos de Alimentos. São Paulo-SP. D.O.E de 12/03/1999;

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

- I. Secretaria de Estado da Saúde. Centro de Vigilância Sanitária. Portaria CVC-15 de 07/11/91. Normatização para transporte, por veículos, de alimentos para consumo humano, publicada no D.O.E. de 08/11/1991.
- II. Secretaria de Estado da Saúde. Centro de Vigilância Sanitária. Portaria 20 de 29/11/91. Altera a redação do item 6 do artigo 1º da Portaria CVS 15 de 07/11/91, sobre a identificação dos veículos de transporte de alimentos perecíveis. São Paulo-SP. DOE de 29/11/1991.
- III. Decreto n 43.339 de 21/07/1998. Dispõe sobre a aquisição, utilização e o controle de gêneros de produtos alimentícios. Secretaria de Estado de Governo e Gestão Estratégica. DOE de 21/07/98;
- IV. Resolução SGGE n. 45 de 28/08/2002, que define relação de gêneros e produtos alimentícios em substituição a Resolução SAMSP n. 16 de 21/07/1998;
- V. NRC – National Research Council Recommends Dietary Allowances. 10th. Ed. Washington, DC. National Academy Press; 1989;
- VI. Associação Brasileira de Normas Técnicas. NBR 14701. Transporte de Produtos Alimentícios Refrigerados – Procedimentos e Critérios de Temperatura. Maio de 2001.

IV - DA HABILITAÇÃO: (ENVELOPE N ° 01)

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



INSTITUTO FEDERAL
MINAS GERAIS
Reitoria

SERVIÇO PÚBLICO FEDERAL
INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DE MINAS GERAIS
COMISSÃO PERMANENTE DE LICITAÇÕES
COORDENADORIA DE SUPRIMENTOS
Av. Professor Mario Werneck, 2590 – Buritis – Belo Horizonte – MG – CEP: 30575-180
Telefone: (31) 2513.5198 – Fax: (31) 2513.5203
e-mail: cpl@ifmg.edu.br – sítio: www.ifmg.edu.br

(ENVELOPE Nº 01)
DOCUMENTAÇÃO PARA HABILITAÇÃO
CONCORRÊNCIA Nº 001/2018
EMPRESA:
CNPJ Nº:

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

4.2.1 Relativa à Habilitação Jurídica:

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

4.2.2 Relativa à Regularidade Fiscal:

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

4.2.3 Relativa à Qualificação Econômico-Financeira:

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

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

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

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

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

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

4.2.3.1.3 As empresas que apresentarem resultado menor do que 01 (um) em qualquer um dos índices referidos no subitem anterior deverão comprovar que possuem patrimônio líquido mínimo, correspondente a 10% do valor total da proposta, sob pena de inabilitação, conforme Art 44 da Instrução Normativa N° 02, de 11/10/2010 e suas alterações posteriores, e Art 31 parágrafos 2° e 3° da Lei n° 8.666/93, com as suas alterações posteriores.

- 4.2.3.2** O disposto no subitem anterior aplica-se, igualmente, quando não for possível a verificação dos índices por meio do SICAF.
- 4.2.3.3** O fornecedor registrado no SICAF terá sua situação financeira avaliada automaticamente pelo sistema, com base nas fórmulas acima.
- 4.2.3.4** Certidão Negativa de Falência ou Concordata (art.192, Lei nº 11.101/2005), Recuperação Judicial ou Extrajudicial e Execução patrimonial, expedidas pelo setor de distribuição da Justiça Comum, Justiça Federal e Justiça do Trabalho do domicílio ou domicílios da pessoa física ou jurídica, nos últimos cinco anos, contados da publicação do Edital.

4.2.4 Relativa à Qualificação Técnica:

- 4.2.4.1** **Declaração ou Atestado de Capacidade Técnica, expedida(o) por pessoa jurídica de direito público ou privado, estabelecida no Brasil, que comprove a atuação no ramo de alimentação (lanchonete) em locais públicos de atendimento diário.**

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

- a) **Declaração**, conforme parágrafo segundo do artigo 32 da Lei n.º 8.666/93, de que inexistente fato superveniente impeditivo da habilitação, conforme modelo constante do **Anexo IV** deste Edital;
- b) **Declaração** que não emprega menor, conforme disposto no inciso V do artigo 27 da Lei nº 8.666/93, acrescido pela Lei 9.854 de 27 de outubro de 1999, em cumprimento ao estabelecido no Inciso XXXIII do Artigo 7º da Constituição Federal, conforme modelo constante do **Anexo V** deste Edital; e
- c) **Declaração** de Elaboração Independente de Proposta, conforme modelo do **Anexo VII** deste Edital, de acordo com a determinação da Instrução Normativa nº 02/2008, de 30/04/2008, da Secretaria de Logística e Tecnologia da Informação do Ministério do Planejamento, Orçamento e Gestão.
- d) **Certidão Negativa de Débitos Trabalhistas (CNDT)**, expedida gratuita e eletronicamente, para comprovar a inexistência de débitos inadimplidos perante a Justiça do Trabalho, conforme Lei Nº 12.440/2011.

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



- 4.4 Estarão impedidas de participar desta licitação as Empresas que se encontrem sob falência, concordata, concurso de credores ou em fase de dissolução ou liquidação e as que tenham sido declaradas inidôneas ou impedidas de licitar ou contratar com a Administração Pública por força da Lei nº. 8.666/93, com suas alterações posteriores.
- 4.5 Não será admitida a participação de Empresas sob a forma de Consórcio.
- 4.6 Somente será admitido 01 (um) representante por Empresa, o qual deverá apresentar à Comissão Permanente de Licitação documento de identidade e instrumento de credenciamento que o habilite a representar a Licitante, ou, cópia do Contrato Social, comprovando tratar-se de Sócio com poderes para responder pelos direitos e obrigações da ofertante. O instrumento de credenciamento deverá seguir o seguinte modelo:

CRENCIAMENTO	
<p>Pelo presente instrumento, credenciamos o(a) Sr.(a) portador do documento de identidade nº, para participar das reuniões relativas à CONCORRÊNCIA N° 01/2018, o qual está autorizado a requerer vistas de documentos e propostas, manifestar-se em nome da empresa, desistir de interpor recursos, rubricar documentos e assinar atas, a que tudo daremos por firme e valioso.</p>	
Local e data	Assinatura do representante Legal da empresa
OBS.: Apor carimbo padronizado do CNPJ da empresa.	

- 4.7 Os documentos para habilitação poderão ser apresentados no original, cópias autenticadas ou cópias simples.
- 4.7.1 Se o licitante optar pela apresentação de cópias simples, deverá apresentar, também, no momento da abertura dos envelopes, os respectivos originais dos documentos para serem confrontados com as cópias simples, as quais serão autenticadas por membro da Comissão Permanente de Licitação. Após esta conferência e autenticação, os originais serão devolvidos ao licitante.
- 4.8 As microempresas e empresas de pequeno porte, por ocasião da participação em certames licitatórios, deverão apresentar toda a documentação exigida para efeito de comprovação de regularidade fiscal, mesmo que esta apresente alguma restrição.
- 4.8.1 **O licitante enquadrado como microempresa ou empresa de pequeno porte deverá apresentar uma declaração, para efeito de comprovação dos requisitos do art. 3º da LC nº 123/2006, para fazer jus aos benefícios previstos nessa lei.**
- 4.8.2 Havendo alguma restrição na comprovação da regularidade fiscal, será assegurado o prazo de **4 (quatro) dias úteis**, cujo tempo inicial corresponderá ao momento em que for lavrada a ata da sessão, prorrogáveis por igual período, a critério da Administração Pública, para a regularização da documentação, pagamento ou



parcelamento do débito, e emissão de eventuais certidões negativas ou positivas com efeito de certidão negativa.

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

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

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

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

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

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

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

4.13 Documentos para assinatura de ata/contrato.

4.13.1 O licitante, ao ser convocado anexo, deverá enviar a documentação necessária para assinatura de ata/contrato, através do Sistema Eletrônico de Informações – SEI IFMG. A lista de documentos, os quais deverão ser enviados através de convocação de anexo, estão listados no Anexo IX deste Edital.

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

V - DA PROPOSTA: (ENVELOPE Nº 02)

5.1 A proposta deverá preencher os seguintes requisitos:

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

**PROPOSTA DE PREÇOS
CONCORRÊNCIA Nº 01/2018**

EMPRESA:

CNPJ Nº:

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

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

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

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



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

VI - DO JULGAMENTO

- 6.1 A licitação será processada em 02 (duas) fases:
- Fase de habilitação, que compreenderá a análise dos documentos apresentados no envelope nº. 01 - "Documentação p/ Habilitação" de todas as licitantes. Somente as licitantes habilitadas passarão à próxima fase, ou seja, julgamento das propostas;
 - Fase de julgamento das propostas, que compreenderá a análise dos documentos contidos nos envelopes "Proposta Comercial" das habilitadas.
- 6.2. O julgamento será baseado no critério do “**Maior Lance Ofertado**” para a prestação dos serviços e na análise objetiva da proposta, levando-se em conta todas as exigências do Edital e seus Anexos.
- 6.3. Após análise da conformidade das propostas com o estabelecido neste Edital e seus Anexos, será declarada como mais vantajosa para a Administração a oferta de maior lance.
- 6.4. A COMISSÃO PERMANENTE DE LICITAÇÃO do IFMG poderá solicitar parecer técnico, de pessoas físicas ou jurídicas, estranhos a ela, para orientar-se na sua decisão.
- 6.5. Serão desclassificadas as propostas que:
- apresentarem falhas ou omissões relativas ao Edital e seus Anexos serviço licitado.
 - apresentarem as propostas comerciais com valores inferiores ao estabelecido no subitem 14.1 deste Edital.
- 6.6. As empresas licitantes serão classificadas em função de seus preços ajustados, sendo considerada vencedora da presente licitação a que apresentar o “**Maior Lance Ofertado**”, conforme indicado neste Edital e Anexos.
- 6.7. Verificada igualdade de preços entre duas ou mais empresas licitantes, o desempate obedecerá ao disposto no art.3º parágrafo 2º, c/c art. 45 parágrafo 2º da Lei 8.666/93.
- 6.8. No caso de todas as propostas serem desclassificadas, a Administração poderá, a seu exclusivo critério, fixar às licitantes habilitadas, o prazo de 08 (oito) dias úteis para apresentação de outras propostas escoimadas das causas que motivaram a desclassificação.

VII - DOS ESCLARECIMENTOS AO EDITAL

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

VIII - DOS RECURSOS



- 8.1** Caberão recursos, por escrito, das decisões proferidas pela Administração Pública ou da COMISSÃO PERMANENTE DE LICITAÇÃO DO IFMG, no prazo máximo de 05 (cinco) dias úteis, a contar da intimação do ato, nos casos de:
- a) Habilitação ou inabilitação da empresa licitante;
 - b) Julgamento das propostas;
 - c) Anulação ou revogação da licitação,
 - d) Rescisão do Contrato;
 - e) Aplicação das penas de advertência, suspensão temporária de participação em licitações públicas ou multa;
- 8.2** Os recursos deverão ser protocolizados na sala da COORDENADORIA DE SUPRIMENTOS DO IFMG, sito à Av. Mario Werneck, nº 2.590, Bairro Buritis, em Belo Horizonte – MG, CEP 30575-180, não se admitindo em hipótese alguma o seu envio por fax-símile ou outro meio similar.
- 8.3** O recurso será dirigido à autoridade superior, por intermédio da que praticou o ato recorrido, a qual poderá reconsiderar sua decisão no prazo de 05 (cinco) dias úteis, ou, nesse prazo, fazê-lo subir devidamente informado à autoridade competente, devendo, neste caso, a decisão ser proferida no prazo de 05 (cinco) dias úteis, contados do recebimento do recurso, sob pena de responsabilidade.
- 8.4** A autoridade superior proferirá sua decisão no prazo máximo de 02 (dois) dias úteis contados da data do recebimento do processo.
- 8.5** Os recursos e impugnações interpostos fora dos prazos não serão conhecidos.

IX - DO CONTRATO E DA RESCISÃO CONTRATUAL

- 9.1** Será firmado um contrato para a concessão de uso do bem imóvel, para fins comerciais, visando a instalação de cantina/restaurante em área própria do IFMG – CAMPUS OURO PRETO, nas condições previstas neste Edital e seus Anexos.
- 9.2** Farão partes integrantes do Contrato, independentemente de transcrição, todos os elementos apresentados pela licitante vencedora, que tenha servido de base à licitação, bem como as condições estabelecidas neste Edital e seus Anexos.
- 9.3** O contrato somente terá validade e eficácia depois de aprovado pela autoridade competente do IFMG, e publicado por extrato, no "Diário Oficial da União", às expensas do Contratante, em conformidade com o disposto no art. 61 da Lei 8.666/93, com suas alterações posteriores.
- 9.4** A contratação com a empresa vencedora far-se-á por "TERMO DE CONTRATO", com base no Edital e seus Anexos, na proposta apresentada e fundamentado na Lei n.º 8.666/93, com suas alterações posteriores.
- 9.5** A recusa injusta do adjudicatário em assinar, aceitar ou retirar o contrato ou instrumento equivalente dentro do prazo de 5 (cinco) dias, após a comunicação pela Administração, sujeitará a empresa à perda do direito à contratação e às penalidades estabelecidas nos art. 86 a 88 da Lei nº: 8.666/93, com suas alterações posteriores.



- 9.6** O Contratado é responsável pelos danos causados à Administração ou a terceiros, decorrentes de culpa ou dolo, bem como pelos encargos trabalhistas, previdenciários, fiscais e comerciais e quaisquer outros resultantes do objeto desta licitação.
- 9.7** O Contrato, ou instrumento equivalente, resultante da presente licitação poderá ser rescindido de conformidade com o disposto nos arts.77 a 80 da Lei nº: 8.666/93, com suas alterações posteriores.
- 9.8** Na ocorrência de rescisão por conveniência administrativa, a Contratada será regularmente notificada, na forma da lei.
- 9.9** A Concessionária se responsabilizará pela regularização fiscal do empreendimento da Cantina/Lanchonete e responderá integralmente pelo cumprimento das obrigações fiscais perante o fisco Federal, Estadual, Municipal e outras obrigações legais. Deverá cadastrar-se e manter atualizado o cadastro e situação fiscal da empresa, junto ao Sistema de Cadastramento de Fornecedores do Governo Federal – SICAF, no prazo máximo de 30 dias após efetivação do Contrato.

X - DO PREÇO

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

XI - DO REAJUSTAMENTO E REVISÃO

- 11.1** Ao termino da vigência contratual de 12(doze) meses e havendo prorrogação do Contrato, o valor mensal contratado será reajustado e corrigido anualmente de acordo com o IGPM (FGV) e na falta deste pelo INPC(IBGE), ou, outro índice substitutivo.
- 11.2** O valor mensal contratado poderá ser reajustado anualmente, sempre que houver prorrogação contratual, nas mesmas condições especificadas no subitem anterior.

XII - DO PAGAMENTO

- 12.1** A Concessionária efetuará, mensalmente, o recolhimento do valor correspondente à concessão de uso, através de Conta Única da União, até o 8º (oitavo) dia útil do mês subsequente ao uso. As guias de recolhimento serão fornecidas e instruídas pelo IFMG – CAMPUS OURO PRETO.

XIII - DO PRAZO DE EXECUÇÃO

- 13.1** O Contrato terá vigência de 12 (doze) meses, contados da data da sua publicação no Diário Oficial da União, podendo ser prorrogado, através de Termos Aditivos, quando conveniente para a Administração (somente quando continuado).
- 13.2** A prestação dos serviços vigorará a partir da data de assinatura do Contrato.



- 13.3 O prazo máximo estipulado para início das atividades é de 10(dez) dias após a assinatura do Contrato.

XIV - DO VALOR DE REFERÊNCIA

- 14.1 O valor mínimo mensal estabelecido para a **concessão de uso** é de R\$1.500,00 (hum mil e quinhentos reais), a ser pago pela CONTRATADA, o qual deverá ser ajustado anualmente pelo IGPM/FGV e na falta deste pelo INPC(IBGE), ou, outro índice substitutivo.

XV - DAS SANÇÕES ADMINISTRATIVAS

- 15.1 A recusa injusta do adjudicatário em assinar, aceitar ou retirar o Contrato ou instrumento equivalente no prazo de 05 (cinco) dias, após comunicação pela Diretoria de Administração do estará caracterizado o descumprimento total da obrigação assumida, sujeitando a empresa à perda do direito à contratação e às penalidades previstas nos art. 86 a 88 da Lei n.º: 8.666/93 com suas alterações posteriores, podendo ser convidadas a assiná-lo as demais licitantes, na ordem de classificação final e em igual prazo, mantendo-se as mesmas condições propostas pela primeira colocada, inclusive quanto ao preço.
- 15.2 Pela inexecução parcial ou total do Contrato, por erro ou atraso na execução dos serviços ou quaisquer outras irregularidades, o Contratante poderá, garantida a prévia defesa, aplicar à Contratada as seguintes sanções:
- a) Advertência;
 - b) Multa de 20% (vinte por cento) calculada sobre o valor total do Contrato;
 - c) Suspensão temporária de participar em licitações públicas e impedimento de contratar com a Administração Pública por um prazo não superior a 02 (dois) anos;
 - d) Declaração de inidoneidade para licitar ou contratar com a Administração Pública, enquanto perdurarem os motivos determinantes da punição, ou, até que seja promovida a reabilitação perante a própria autoridade que aplicou a penalidade, que será concedida sempre que a Contratada ressarcir o Contratante pelos prejuízos resultantes e após decorrido o prazo da sanção aplicada com base na letra “c”;
 - e) Pelo atraso injustificado na execução dos serviços, ou, pelo descumprimento de notificações visando a regularização das falhas apontadas pelo Contratante, a Contratada sujeitar-se-á a multa de 1% (um por cento) ao dia sobre o valor contratual, sem prejuízo das demais sanções.
- 15.3 A multa será aplicada sobre o valor do Contrato, e poderá ser cobrada judicialmente pela Contratante.
- 15.4 As penalidades aplicadas só poderão ser relevadas na hipótese de caso fortuito ou força maior, devidamente justificadas e comprovadas, a juízo da Administração.



XVI - DAS DISPOSIÇÕES FINAIS

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

XVII - DOS ANEXOS

- 17.1** São partes integrantes deste Edital os seguintes anexos:

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

XVIII - DO FORO

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

Ouro Preto, 06 de agosto de 2018.

Maria Maciel de Godoy Mapa
Pregoeira



SERVIÇO PÚBLICO FEDERAL
INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DE MINAS GERAIS
COMISSÃO PERMANENTE DE LICITAÇÕES
COORDENADORIA DE SUPRIMENTOS
Av. Professor Mario Werneck, 2590 – Buritis – Belo Horizonte – MG – CEP: 30575-180
Telefone: (31) 2513.5198 – Fax: (31) 2513.5203
e-mail: cpl@ifmg.edu.br – sítio: www.ifmg.edu.br

EDITAL DE CONCORRÊNCIA Nº 01/2018
PROCESSO Nº 23213.001938/2018-84

ANEXO I – PLANILHA DE COMPOSIÇÃO DO LANCE

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



EDITAL DE CONCORRÊNCIA Nº 01/2018
PROCESSO Nº 23213.001938/2018-84

ANEXO II – MEMORIAL DESCRITIVO

1. Introdução

O presente Termo de Referência apresenta as condicionantes para a elaboração do Edital de CONCORRÊNCIA para, tipo MAIOR OFERTA, para CONCESSÃO DE ÁREA PARA FINS COMERCIAIS no ramo de CANTINA/LANCHONETE de espaço público, pertencente ao IFMG – Campus Ouro Preto, localizada à Rua Pandiá Calógeras, 898 – Bauxita – Ouro Preto – Minas Gerais.

2. Objeto

2.1 O objeto desta Concorrência é a concessão de área para fins comerciais, para empresa especializada no ramo de Cantina/Lanchonete, em espaço físico pertencente ao IFMG - Campus Ouro Preto, na cidade de Ouro Preto - Minas Gerais, conforme condições e exigências impostas no presente Edital e seus Anexos.

2.2. A concessão de uso será onerosa, com o preço mínimo mensal estipulado de R\$ 1.500,00 (hum mil e quinhentos reais), no caso de prorrogações do contrato, o valor deverá ser ajustado anualmente pelo IGPM/FGV e na falta deste pelo INPC(IBGE), ou, outro índice substitutivo. Além do valor estipulado para a concessão o concessionário deverá arcar também com o valor do consumo de energia elétrica, TCR (taxa de coleta de resíduos) municipal.

2.3 Objetos Específicos:

I. Oferecer cardápios diversificados, conforme relação de itens não exaustiva constante este edital.

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

2.4. O Objeto inclui o fornecimento de:

I. Gêneros e produtos alimentícios e bebidas não alcoólicas;

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

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



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

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

- I. Ministério da Saúde. Secretaria de Vigilância Sanitária. Portaria 1428, de 26/11/93. Regulamento Técnico sobre Inspeção Sanitária, Boas Práticas de Produção e/ou Prestação de Serviços e Padrão de Identidade e Qualidade na área de alimentos;
- II. Ministério da Saúde. Agência Nacional de Vigilância Sanitária. Resolução RDC n. 275, de 21/10/02. Regulamento Técnico de Procedimentos Operacionais Padronizados aplicados aos estabelecimentos de Alimentos e a lista de Verificação das Boas Práticas de Fabricação em Estabelecimentos produtores de alimentos. Brasília, DF. DOU de 23/10/2002;
- III. Ministério de Saúde. Agência Nacional de Vigilância Sanitária. Resolução RDC . 216, de 15 de Setembro de 2004. Dispõe sobre regulamento Técnico de Boas Práticas para Serviços de Alimentação. Brasília, DF. DOU de 16/06/2004;
- IV. Secretaria de Estado da Saúde. Centro de Vigilância Sanitária. Portaria CVS 6, de 10/03/99. Regulamento Técnico sobre os Parâmetros e Critérios para o Controle Higiênico-sanitário em Estabelecimentos de Alimentos. São Paulo-SP. D.O.E de 12/03/1999;

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

- I. Secretaria de Estado da Saúde. Centro de Vigilância Sanitária. Portaria CVC-15 de 07/11/91. Normatização para transporte, por veículos, de alimentos para consumo humano, publicada no D.O.E. de 08/11/1991.
- II. Secretaria de Estado da Saúde. Centro de Vigilância Sanitária. Portaria 20 de 29/11/91. Altera a redação do item 6 do artigo 1º da Portaria CVS 15 de 07/11/91, sobre a identificação dos veículos de transporte de alimentos perecíveis. São Paulo-SP. DOE de 29/11/1991.
- III. Decreto n 43.339 de 21/07/1998. Dispõe sobre a aquisição, utilização e o controle de gêneros de produtos alimentícios. Secretaria de Estado de Governo e Gestão Estratégica. DOE de 21/07/98;
- IV. Resolução SGGE n. 45 de 28/08/2002, que define relação de gêneros e produtos alimentícios em substituição a Resolução SAMSP n. 16 de 21/07/1998;
- V. NRC – National Research Council Recommends Dietary Allowances. 10th. Ed. Washington, DC. National Academy Press; 1989;
- VI. Associação Brasileira de Normas Técnicas. NBR 14701. Transporte de Produtos Alimentícios Refrigerados – Procedimentos e Critérios de Temperatura. Maio de 2001.



3. Visita Técnica

3.1 **A VISITA TÉCNICA é facultativa, podendo ser realizada do dia 27/08/2018 (segunda-feira) até 31/08/2018 (sexta-feira), no IFMG - CAMPUS OURO PRETO, situado à Rua Pandiá Calógeras, 898, Bairro Bauxita – Ouro Preto-MG – CEP.: 35400-000.**

3.1.1 **A VISITA TÉCNICA** deverá ser agendada no IFMG – CAMPUS OURO PRETO, até um dia útil antes da data da mesma, pelo telefone **(31) 3559-2131**, e realizada por representantes credenciados pelas empresas interessadas, visando informações sobre as condições que possam afetar os custos e o andamento dos serviços. A Visita Técnica tem, também, a finalidade de esclarecer dúvidas das empresas interessadas em participar do certame licitatório e para fins de conhecimento do local, para os quais está se contratando o objeto da licitação.

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

3.1.3 Tendo em vista a faculdade da realização da vistoria, os licitantes não poderão alegar o desconhecimento das condições e grau de dificuldade existentes como justificativa para se eximirem das obrigações assumidas ou em favor de eventuais pretensões de acréscimos de preços em decorrência da execução do objeto desta Concorrência.

4. Requisitos Gerais de Contratação

4.1 Responsabilidades da CONCESSIONÁRIA:

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

1.1.2 Contratar, manter e dirigir sob sua inteira responsabilidade, sem solidariedade do IFMG – Campus Ouro Preto, 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;

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

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

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



- 1.1.6 Contratar seguro contra incêndio e, se por ventura ocorrer, responder por incêndio na área de concessão de uso;
- 1.1.7 Responder integralmente por pequenos reparos na área do imóvel sob concessão (desentupimento de ralos, esgotos, pequenos reparos, etc.), realizando imediatamente a reparação de danos verificados, causados por usuários sob sua responsabilidade, com consentimento da Diretoria de Administração e Planejamento do IFMG – Campus Ouro Preto;
- 1.1.8 Pagar mensalmente, até o 8º (oitavo) dia útil do mês subsequente ao uso, o valor contratual avençado, no item 2.2, inclusive as multas e penalizações, se aplicadas;
- 1.1.9 Restituir o imóvel, ao término do prazo de vigência contratual ou determinado findo prematuramente, na forma como o recebeu;
- 1.1.10 Não executar modificações de qualquer natureza nas instalações sem prévia autorização, por escrito e assinada, pela Diretoria de Administração e Planejamento do IFMG – Campus Ouro Preto.
- 1.1.11 Responsabilizar-se na forma da legislação vigente e cabível, quanto aos preços, qualidade e higiene dos produtos comercializados, assim como pela higienização das instalações, na forma exigida pela saúde pública;
- 1.1.12 Transportar e servir os alimentos em conformidade com as orientações da vigilância sanitária / saúde pública.
- 1.1.13 Cumprir fielmente as cláusulas contratuais, os horários estipulados e as normas gerais de funcionamento avençadas no contrato;
- 1.1.14 Oferecer cardápio, com o mínimo de variedades sugeridas no Item 4.3 deste Termo de Referência, estando às alterações sujeitas ao aceite do fiscal do contrato;
- 1.1.15 Não incluir nos serviços oferecidos qualquer comercialização, onerosa ou gratuita, de cigarros, bebidas alcoólicas e quaisquer outros itens que infrinjam a legislação vigente;
- 1.1.16 É expressamente proibida a utilização de alto falante ou congêneres que produzam sons prejudiciais ao andamento das aulas.
- 1.1.17 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;
- 1.1.18 Observar e seguir as normas de disciplina de segurança do IFMG – Campus Ouro Preto por meio dos seus empregados que venham a ocupar as dependências do espaço concedido.
- 1.1.19 Providenciar, sem qualquer ônus para o IFMG – Campus Ouro Preto, 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.
- 1.1.20 Garantir o funcionamento conforme as seguintes condições:
 - a) O horário de funcionamento da cantina será de 07h00 às 21h40, de segunda a sexta-feira, devendo a CONCESSIONÁRIA manter pontualidade no cumprimento do horário estipulado. O horário poderá ser alterado em caso de necessidade, após acordo entre a Diretoria de Administração e Planejamento do IFMG – Campus Ouro



Preto e a CONCESSIONÁRIA;

- b) Haverá funcionamento nos finais de semana e feriados, em caso de cursos e eventos promovidos pela CONCEDENTE, devendo a Diretoria de Administração e Planejamento do IFMG – Campus Ouro Preto, por meio do fiscal de contrato, comunicar à CONCESSIONÁRIA com antecedência mínima de 02 (dois) dias úteis;
- c) Durante o período de recesso escolar (férias ou outro tipo de paralisação das atividades da Instituição), será obrigatório o funcionamento da cantina/lanchonete, podendo haver redução do horário de funcionamento, em acordo com a Diretoria de Administração e Planejamento do IFMG – Campus Ouro Preto;
- d) Nos períodos de férias o aluguel a ser pago será de 50% (cinquenta por cento) do valor mensal.
- e) No período de recesso de final de ano, quando houver paralisação total das atividades da Instituição, o aluguel não será cobrado.
- f) Para outros tipos de paralisação das atividades da instituição, (greves, interdições, etc.) exceto feriados acompanhados de recesso, o aluguel a ser pago será de 50% do valor mensal no 1º mês e de 25% nos meses subsequentes proporcionalmente aos dias parados.
- g) Qualquer alteração do horário de funcionamento ou do cardápio mínimo somente será admitida com prévia autorização da Diretoria de Administração e Planejamento do IFMG – Campus Ouro Preto, por meio do fiscal de contrato, sendo que a CONCESSIONÁRIA, sempre que necessário ou exigido deverá cumprir com as solicitações feitas pela CONCEDENTE;
- h) Não será permitido que o serviço da cantina/lanchonete seja interrompido, salvo autorização do IFMG – Campus Ouro Preto.
- i) Qualquer alteração ou ampliação que implique em obras ou modificações do espaço físico, objeto da concessão, somente poderá ser executada após a aprovação da Diretoria de Administração e Planejamento do IFMG – Campus Ouro Preto;
- j) A CONCESSIONÁRIA deverá manter atendimento exclusivo no caixa, não permitindo o manuseio concomitante de dinheiro e alimentos;
- k) Todos os funcionários da cantina/lanchonete deverão ser credenciados junto ao IFMG – Campus Ouro Preto, o qual só permitirá a entrada de funcionários devidamente credenciados.
- l) 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.
- m) A CONCESSIONÁRIA assume integral responsabilidade por todos os atos ou omissões que venham a praticar seus empregados, durante a execução do contrato.
- n) Deverão ser mantidos nos locais de trabalho somente empregados que tenham a idade permitida por lei para o exercício da atividade e que gozem de boa saúde física e mental.
- o) O pessoal necessário à execução dos serviços, objeto da presente concessão



permissão, 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.

- p) A CONCESSIONÁRIA se compromete a facilitar, amplamente, a fiscalização e supervisão permanente do IFMG – Campus Ouro Preto, na execução dos serviços e no cumprimento das obrigações pactuadas.
- q) A CONCESSIONÁRIA se compromete a afastar qualquer empregado a seu serviço que, a exclusivo juízo do IFMG – Campus Ouro Preto, não preencha as condições exigíveis para os serviços contratuais, substituindo-o no prazo de 24 (vinte e quatro) horas.
- r) A CONCESSIONÁRIA não poderá usar as instalações e equipamentos da cantina para produzir alimentos e serviços para outros estabelecimentos que não seja o do IFMG – Campus Ouro Preto.
- s) A CONCESSIONÁRIA se compromete a prestar, a qualquer momento, todos os esclarecimentos e informações administrativas ou técnicas, que lhes forem solicitadas pelo IFMG.
- t) A CONCESSIONÁRIA se compromete a proceder às manutenções preventivas e corretivas dos equipamentos, de forma a não ocasionar prejuízo à execução dos serviços.
- u) 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.
- v) A guarda e segurança dos equipamentos e utensílios da cantina/lanchonete são de responsabilidade da CONCESSIONÁRIA, não cabendo ao IFMG – Campus Ouro Preto qualquer ressarcimento por furto ou danos.
- w) É vedado à CONCESSIONÁRIA estabelecer parcerias com fornecedores, contrato de exclusividade, que frustrem a diversidade de marcas de produtos oferecidos para a comercialização.

1.1.21 Garantir as seguintes condições relacionadas aos preços:

- a) Os preços por item do cardápio mínimo sugerido para a cantina/lanchonete, bem como dos itens ofertados e propostos não poderão ser superiores aos praticados no mercado da cidade onde será instalada a cantina/lanchonete, objeto da concessão de uso;
- b) A tabela de preços praticados deverá ser exposta para os usuários, sendo que a Diretoria de Administração e Planejamento do IFMG – Campus Ouro Preto, 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;
- c) Os itens indicados na tabela a seguir deverão ser comercializados pelo valor máximo indicado.

ITEM	DESCRIÇÃO	VALOR MÁXIMO DETERMINADO (R\$)
1	Refresco 300ml	R\$ 2,00
2	Café pequeno (cafezinho)	R\$ 1,00
3	Café com leite 200 ml	R\$ 1,80
4	Café com leite 300 ml	R\$ 2,50
5	Pão de Queijo	R\$ 2,00
6	Pão com manteiga	R\$ 1,80
7	Coxinha simples	R\$ 3,90
8	Hambúrguer	R\$ 4,00
9	Sanduíche Natural	R\$ 3,50
10	Suco Natural 300 ml	R\$ 4,50

Obs: o valor destes itens poderá ser reajustado na ocasião do reajuste contratual, mediante justificativa detalhada.

1.1.22 Garantir as seguintes condições relacionadas à infraestrutura:

- a) Garantir a instalação de equipamentos, como mesas e cadeiras necessárias para ocupação confortável do espaço físico da cantina, em quantidade suficiente para proporcionar um bom atendimento, e de máquinas e utensílios necessários para prestação de serviços;
- b) Fornecer lixeiras com tampa com pedal e sacos plásticos para toda área de concessão, de acordo com as normas de coleta seletiva;
- c) Manter no lavabo, recipientes com álcool em gel, sabão líquido, toalheiro com papel toalha ou secador de mãos;
- d) A CONCESSIONÁRIA deverá promover o conserto de móveis, equipamentos e instalações da CONCEDENTE que estiverem danificados antes do término do contrato.

4.1.22 Limpeza e Controle de Pragas e Roedores

- a) 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. De acordo com a necessidade esse procedimento deverá ocorrer mais de uma vez ao dia. É obrigatório o armazenamento, mesmo que temporário, dos



resíduos e restos de alimentos em container fechado, destinado exclusivamente para este fim. Em nenhuma hipótese será aceito que os resíduos fiquem acondicionados por mais de 24 horas.

- b) O material de limpeza e a retirada do lixo são de responsabilidades da CONCESSIONÁRIA.
- c) A CONCESSIONÁRIA deverá manter um programa periódico de desinsetização e desratização, com frequência, de acordo com a legislação vigente e com as necessidades do local.
- d) As empresas responsáveis pelos serviços de desratização e desinsetização deverão: apresentar alvará de funcionamento expedido pelo Centro de Vigilância Sanitária e comprovar o seu registro em um dos Conselhos Regionais: CREA, CRB, CRMV, CRF, CRQ, ETC, como apresentar informações seguras sobre o uso dos inseticidas utilizados, especialmente, quanto à toxicidade dos produtos utilizados nesses serviços e o tempo necessário de ausência do local.
- e) A CONCESSIONÁRIA ficará responsável pela preparação do local a ser dedetizado e desratizado, providenciando-se, a retirada de todos os alimentos e utensílios do local onde será realizado o serviço.

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

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

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

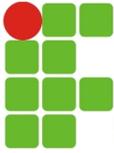
4.2 Responsabilidades da CONCEDENTE:

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

4.2.2 Exercer, por meio de fiscal designado por portaria, à fiscalização sobre todos os serviços objeto da concessão;

4.2.3 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, conforme o seguinte:

- a) A pesquisa seguirá o parâmetro demonstrado no presente Termo de referencia, podendo ser reformulada, cujo modelo será apresentado previamente à empresa.
- b) A pesquisa será realizada em datas não conhecidas previamente pela CONCESSIONÁRIA e coordenada pelo fiscal do contrato;



INSTITUTO FEDERAL
MINAS GERAIS
Reitoria

SERVIÇO PÚBLICO FEDERAL
INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DE MINAS GERAIS
COMISSÃO PERMANENTE DE LICITAÇÕES
COORDENADORIA DE SUPRIMENTOS
Av. Professor Mario Werneck, 2590 – Buritis – Belo Horizonte – MG – CEP: 30575-180
Telefone: (31) 2513.5198 – Fax: (31) 2513.5203
e-mail: cpl@ifmg.edu.br – sítio: www.ifmg.edu.br

- c) Em cada aplicação da pesquisa serão consultados aleatoriamente, no mínimo, 1% (um por cento) do total de membros fixos da comunidade, ou seja, estudantes, funcionários efetivos e terceirizados.
- d) O resultado da pesquisa indicará os pontos a serem melhorados e/ou modificados sendo:
- os resultados, por itens, serão considerados **INSATISFATÓRIOS** quando o somatório de “muito insatisfeito” e “insatisfeito” for igual ou superior a 50% (cinquenta por cento);
 - os resultados, por itens, serão considerados **SATISFATÓRIOS** quando o somatório de “muito satisfeito” e “satisfeito” for igual ou superior a 50% (cinquenta por cento);
- e) Quando o resultado for “neutro”, o fiscal do contrato deverá **SUGERIR ATENÇÃO**, à empresa **CONCESSIONÁRIA**, pois o objetivo é atender aos usuários de forma satisfatória.
- f) Sempre que houver resultados “insatisfatórios”, o fiscal do contrato deverá indicar à empresa **CONCESSIONÁRIA** os itens insatisfatórios e solicitar a imediata melhoria dos itens em questão.
- g) Será também apurada a Nota Geral da Pesquisa de Satisfação - NGPS que, além de avaliar o grau de satisfação dos usuários, também será considerada como item da Avaliação de Serviço, onde serão computados o total de pesquisados na coluna “Nº DE FISCALIZAÇÕES EXECUTADAS” e o total de resultados “insatisfatório”, na coluna “Nº DE VEZES QUE FORAM CONSIDERADOS EM NÃO CONFORMIDADE”;
- h) A pesquisa de satisfação será realizada conforme modelo abaixo:

PESQUISA DE SATISFAÇÃO - LANCHONETE

Julgue os seguintes aspectos da Lanchonete de acordo com a sua satisfação. Marque o número correspondente, sendo:

- 1 – Muito insatisfeito
- 2 – Insatisfeito
- 3 – Neutro
- 4 – Satisfeito
- 5 – Muito satisfeito

PRODUTOS 1 2 3 4 5

Apresentação dos produtos
Sabor dos produtos
Qualidade dos lanches
Qualidade das bebidas
Cardápio / Opções
Preços dos produtos

AMBIENTE/SERVIÇO 1 2 3 4 5

Apresentação dos funcionários
Cordialidade dos funcionários
Eficiência dos funcionários
Higiene do ambiente
Organização do atendimento
Sugestões, Críticas e Elogios:



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

4.2.5 As guias de recolhimento serão fornecidas e instruídas pelo IFMG – CAMPUS OURO PRETO, necessárias para o pagamento feito pela CONCESSIONÁRIA.

4.3 A CONCESSIONÁRIA deverá atender os seguintes cardápios mínimos:

4.3.1 CARDÁPIO MÍNIMO PARA A LANCHONETE - CANTINA DO CAMPUS OURO PRETO:

- Água mineral, copo 200ml, sem gás;
- Água mineral, garrafa 500 ml, com gás;
- Água mineral, garrafa 500 ml, sem gás;
- Café com leite, copo de 200 ml;
- Café com leite, copo de 300 ml;
- Cafezinho (para ser adoçado no balcão);
- Chá - diversos tipos (em embalagens individuais);
- Salgados assados, não inferior a 100 g – no mínimo 3 variedades do produto (tipo de salgado) - opções de recheios: presunto e queijo, frango, ricota com tomate seco e carne;
- Salgados fritos, não inferior a 100g – no mínimo 3 variedades do produto (tipo de salgado) - opções de recheios: presunto e queijo, frango, queijo com milho e carne;
- Hambúrguer industrializado (tipo que vai ao microondas);
- Leite (frio e quente), 200 ml;
- Leite (frio e quente), 300 ml;
- Leite com chocolate, 200 ml;
- Leite com chocolate, 300 ml;
- Mini-pizza com pelos menos duas opções de recheio, sendo que uma opção não leve carne (marguerita ou tomate seco);
- Misto quente;
- Pão de queijo, não inferior a 80 g;
- Pão francês 50 g, com manteiga;
- Pão francês 50 g c/ queijo quente;
- Frutas frescas (pera, maçã, laranja e banana);
- Refresco, nas opções 200 e 300 ml;
- Refrigerante garrafa ou lata, pelo menos três tipos;
- Refrigerante garrafa ou lata diet, pelo menos três tipos;
- Sanduíches naturais (pão integral ou branco, composições variadas com frango desfiado, cenoura, saladas, atum, ovos, ricota, ameixa, peito de peru defumado, presunto, salame, queijos variados);
- Suco embalado diversos sabores (caixinha, latas e garrafas) – comum, light e diet;
- Capuccino com água e com leite;
- Capuccino diet;
- Suco de polpa de fruta ou sucos naturais não industrializados (pelo menos três

sabores);

- Iogurte natural e com sabor, integral e light;
- Vitamina natural (preparada na hora).

5. Justificativa

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

MEMBROS	QUANTIDADE ESTIMADA
Estudantes	2.040
Servidores (incluindo substitutos)	390
Terceirizados	140

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

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

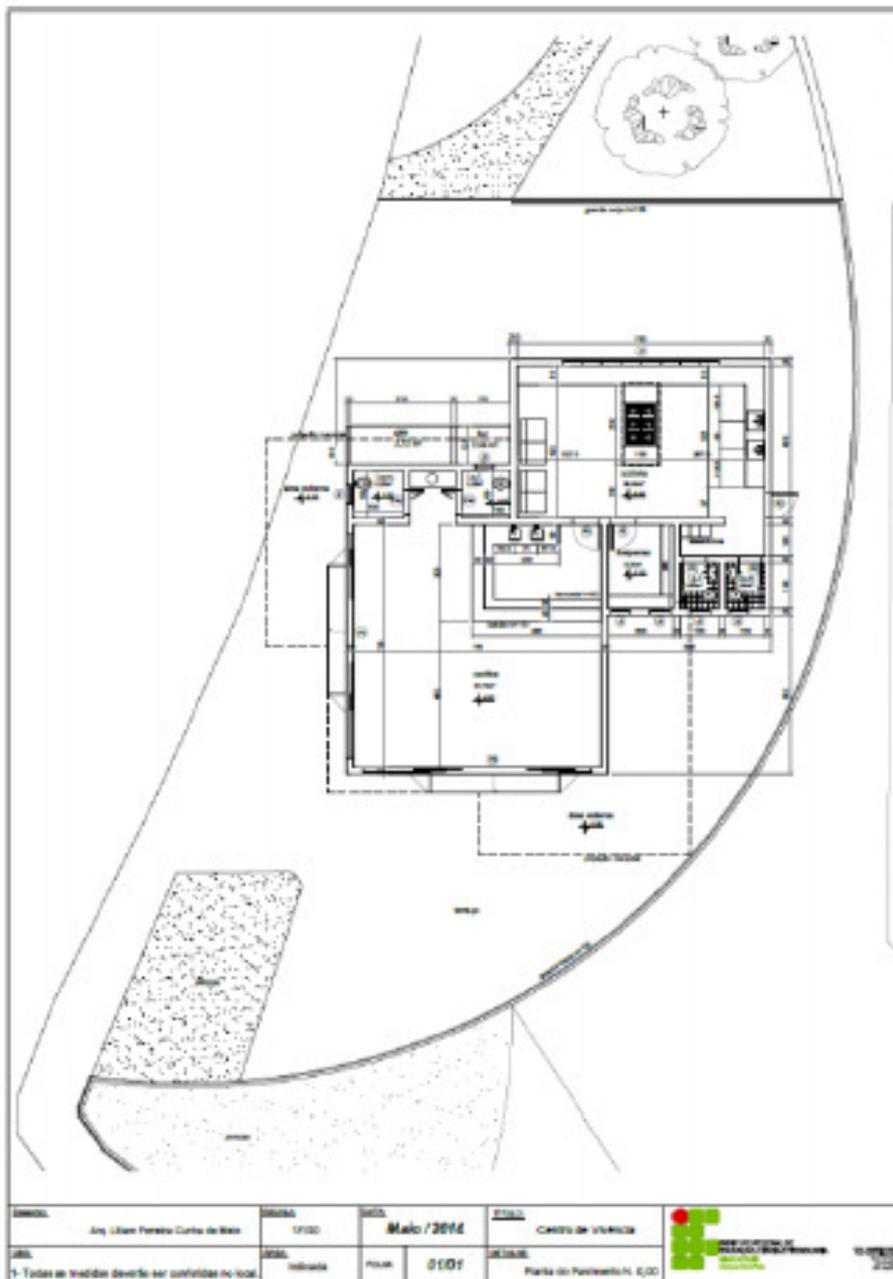
6. **A VISITA TÉCNICA é facultativa, podendo ser realizada do dia 27/08/2018 (segunda-feira) até 31/08/2018 (sexta-feira), no IFMG - CAMPUS OURO PRETO, situado à Rua Pandiá Calógeras, 898, Bairro Bauxita – Ouro Preto-MG – CEP.: 35400-000.**

6.9.1 A VISITA TÉCNICA deverá ser agendada no IFMG – CAMPUS OURO PRETO, até um dia útil antes da data da mesma, pelo telefone (31) 3559.2131, e realizada por representantes credenciados pelas empresas interessadas, visando informações sobre as condições que possam afetar os custos e o andamento dos serviços. A Visita Técnica tem, também, a finalidade de esclarecer dúvidas das empresas interessadas em participar do certame licitatório e para fins de conhecimento do local, para os quais está se contratando o objeto da licitação.

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

6.9.3 Tendo em vista a faculdade da realização da vistoria, os licitantes não poderão alegar o desconhecimento das condições e grau de dificuldade existentes como justificativa para se eximirem das obrigações assumidas ou em favor de eventuais pretensões de acréscimos de preços em decorrência da execução do objeto desta Concorrência.

7. Planta Baixa:





SERVIÇO PÚBLICO FEDERAL
INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DE MINAS GERAIS
COMISSÃO PERMANENTE DE LICITAÇÕES
COORDENADORIA DE SUPRIMENTOS
Av. Professor Mario Werneck, 2590 – Buritis – Belo Horizonte – MG – CEP: 30575-180
Telefone: (31) 2513.5198 – Fax: (31) 2513.5203
e-mail: cpl@ifmg.edu.br – sítio: www.ifmg.edu.br

EDITAL DE CONCORRÊNCIA Nº 01/2018
PROCESSO Nº 23213.001938/2018-84

ANEXO III
MODELO DE CARTA PROPOSTA

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

CARTA PROPOSTA

Local, ___ / ___ / ___.

À Comissão Permanente de Licitação
Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia de Minas Gerais
Concorrência n 01/2018

Prezados Senhores,

Declaramos aceitos os termos da Concorrência n.º 01/2018, tomamos conhecimento e concordamos com todas as exigências do Edital e seus Anexos e inteiramos de todas as informações técnicas, inclusive, sobre espaço físico e condições para a execução do Contrato, caso sejamos vencedores deste certame e, portanto, propomos:

a) Valor mensal proposto para o aluguel: R\$ _____, (por extenso _____);
(mínimo mensal estipulado R\$1.500,00)

b) Prazo máximo estipulado para início das atividades: _____ dias,
(máximo 10 dias após assinatura do Contrato)

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

Representante Legal:

Atenciosamente,

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



SERVIÇO PÚBLICO FEDERAL
INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DE MINAS GERAIS
COMISSÃO PERMANENTE DE LICITAÇÕES
COORDENADORIA DE SUPRIMENTOS
Av. Professor Mario Werneck, 2590 – Buritis – Belo Horizonte – MG – CEP: 30575-180
Telefone: (31) 2513.5198 – Fax: (31) 2513.5203
e-mail: cpl@ifmg.edu.br – sítio: www.ifmg.edu.br

**EDITAL DE CONCORRÊNCIA Nº 01/2018
PROCESSO Nº 23213.001938/2018-84**

ANEXO IV

**MODELO DE DECLARAÇÃO DE INEXISTÊNCIA DE FATOS
SUPERVENIENTE IMPEDITIVO DA HABILITAÇÃO**

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

_____, ____ de _____ de 2018.

(a) _____

Nome e assinatura do Declarante

CPF nº: _____

CI nº: _____



SERVIÇO PÚBLICO FEDERAL
INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DE MINAS GERAIS
COMISSÃO PERMANENTE DE LICITAÇÕES
COORDENADORIA DE SUPRIMENTOS
Av. Professor Mario Werneck, 2590 – Buritis – Belo Horizonte – MG – CEP: 30575-180
Telefone: (31) 2513.5198 – Fax: (31) 2513.5203
e-mail: cpl@ifmg.edu.br – sítio: www.ifmg.edu.br

**EDITAL DE CONCORRÊNCIA Nº 01/2018
PROCESSO Nº 23213.001938/2018-84**

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

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

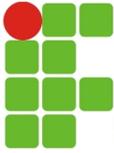
Ressalva: emprega menor, a partir de quatorze anos, na condição de aprendiz ().

.....
data

.....
(representante legal)



SERVIÇO PÚBLICO FEDERAL
INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DE MINAS GERAIS
COMISSÃO PERMANENTE DE LICITAÇÕES
COORDENADORIA DE SUPRIMENTOS
Av. Professor Mario Werneck, 2590 – Buritis – Belo Horizonte – MG – CEP: 30575-180
Telefone: (31) 2513.5198 – Fax: (31) 2513.5203
e-mail: cpl@ifmg.edu.br – sítio: www.ifmg.edu.br



INSTITUTO FEDERAL
MINAS GERAIS
Reitoria

SERVIÇO PÚBLICO FEDERAL
INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DE MINAS GERAIS
COMISSÃO PERMANENTE DE LICITAÇÕES
COORDENADORIA DE SUPRIMENTOS
Av. Professor Mario Werneck, 2590 – Buritis – Belo Horizonte – MG – CEP: 30575-180
Telefone: (31) 2513.5198 – Fax: (31) 2513.5203
e-mail: cpl@ifmg.edu.br – sítio: www.ifmg.edu.br

EDITAL DE CONCORRÊNCIA Nº 01/2018
PROCESSO Nº 23213.001938/2018-84

ANEXO VI

Dados do Fornecedor:

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



SERVIÇO PÚBLICO FEDERAL
INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DE MINAS GERAIS
COMISSÃO PERMANENTE DE LICITAÇÕES
COORDENADORIA DE SUPRIMENTOS
Av. Professor Mario Werneck, 2590 – Buritis – Belo Horizonte – MG – CEP: 30575-180
Telefone: (31) 2513.5198 – Fax: (31) 2513.5203
e-mail: cpl@ifmg.edu.br – sítio: www.ifmg.edu.br

EDITAL DE CONCORRÊNCIA Nº 01/2018
PROCESSO Nº 23213.001938/2018-84

ANEXO VII
MODELO DE DECLARAÇÃO DE CONHECIMENTO DE TODAS AS INFORMAÇÕES

Declaro que no atendimento ao prescrito no inciso III do Art. 30 da Lei 8.666/93, tomei conhecimento de todas as informações e das condições para o cumprimento das obrigações objeto da Concorrência nº 01/2018.

(Local) _____, _____ de _____ de 2018.

Assinatura do Proponente
Identidade



SERVIÇO PÚBLICO FEDERAL
INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DE MINAS GERAIS
COMISSÃO PERMANENTE DE LICITAÇÕES
COORDENADORIA DE SUPRIMENTOS
Av. Professor Mario Werneck, 2590 – Buritis – Belo Horizonte – MG – CEP: 30575-180
Telefone: (31) 2513.5198 – Fax: (31) 2513.5203
e-mail: cpl@ifmg.edu.br – sítio: www.ifmg.edu.br

EDITAL DE CONCORRÊNCIA Nº 01/2018
PROCESSO Nº 23213.001938/2018-84

ANEXO VIII

MINUTA DE CONTRATO



SERVIÇO PÚBLICO FEDERAL
INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DE MINAS GERAIS
COMISSÃO PERMANENTE DE LICITAÇÕES
COORDENADORIA DE SUPRIMENTOS
Av. Professor Mario Werneck, 2590 – Buritis – Belo Horizonte – MG – CEP: 30575-180
Telefone: (31) 2513.5198 – Fax: (31) 2513.5203
e-mail: cpl@ifmg.edu.br – sítio: www.ifmg.edu.br

EDITAL DE CONCORRÊNCIA Nº 01/2018
PROCESSO Nº 23213.001938/2018-84

ANEXO IX - CADASTRO DE USUÁRIO EXTERNO – SEI IFMG

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

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

DECLARAÇÃO DE CONCORDÂNCIA E VERACIDADE

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

Declaro, ainda, que são de minha exclusiva responsabilidade:

- I. O **sigilo da senha de acesso**, não sendo oponível, em qualquer hipótese, alegação de uso indevido;
- II. A **conformidade entre os dados informados** no formulário eletrônico de petição e os constantes do documento protocolizado, incluindo o preenchimento dos campos obrigatórios e a anexação dos documentos essenciais e complementares;
- III. A **confeção da petição e dos documentos digitais** em conformidade com os requisitos estabelecidos pelo sistema, no que se refere ao formato e ao tamanho dos arquivos transmitidos eletronicamente;
- IV. A **conservação dos originais em papel de documentos digitalizados** enviados por meio de petição eletrônica até que decaia o direito da Administração Pública de rever os atos praticados no processo, para que, caso solicitado, sejam apresentados ao Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia de Minas Gerais para qualquer tipo de conferência;
- V. A **verificação**, por meio do recibo eletrônico de protocolo, do recebimento dos documentos transmitidos eletronicamente;



- VI. A realização por meio eletrônico de todos os atos e comunicações processuais entre o Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia de Minas Gerais, o usuário ou a entidade porventura representada, não sendo admitidas intimação ou protocolização por meio diverso, exceto nas situações em que for tecnicamente inviável ou em caso de indisponibilidade do meio eletrônico cujo prolongamento cause danos relevante à celeridade do processo ou outra exceção prevista em instrumento normativo próprio;
- VII. A observância de que os atos processuais em meio eletrônico se consideram realizados no dia e na hora do recebimento pelo SEI-IFMG, considerando-se tempestivos os atos praticados até às 23 horas e 59 minutos e 59 segundos do último dia do prazo, considerado sempre o horário oficial de Brasília/DF, independente do fuso horário em que se encontre o usuário externo;
- VIII. A **consulta periódica ao SEI-IFMG** ou ao sistema por meio do qual efetivou o peticionamento eletrônico, a fim de verificar o recebimento de intimações, considerando-se realizadas na data em que efetuar sua consulta no sistema ou, não efetuada a consulta, quinze dias após a data de sua expedição;
- IX. As condições de sua rede de comunicação, o acesso a seu provedor de internet e a configuração do computador utilizado nas transmissões eletrônicas; e
- X. A **observância dos períodos de manutenção programada**, que serão realizadas, preferencialmente, no período da 0 hora dos sábados às 22 horas dos domingos ou da 0 hora às 6 horas nos demais dias da semana, ou qualquer outro tipo de indisponibilidade do sistema.

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

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

Ouro Preto, ____ de _____ de _____.

Nome Legível
Assinatura conforme documento com foto Apresentado