



Fls. _____

MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
SECRETARIA DE EDUCAÇÃO PROFISSIONAL E TECNOLÓGICA
INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DO SUL DE MINAS GERAIS
CAMPUS INCONFIDENTES – CNPJ 10.648.539/0004-58 – INSCRIÇÃO ESTADUAL 00155.6236.02-33

ANEXO I – PROJETO BÁSICO

CONCORRÊNCIA PÚBLICA 1/2018

(Processo Administrativo n. ° 23344.000246.2018-23)

🔖 – [Ative marcadores no PDF para navegar por índice na versão digital](#)

1. DO OBJETO

1.1. Trata-se de concessão administrativa, onerosa, de uso de imóvel público, destinado à exploração da atividade de **Cantina/lanchonete/restaurante**, área com 110,98 m² nas dependências do Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Sul de Minas Gerais – IFSULDEMINAS – Campus Inconfidentes, localizado no Bairro Escritório Velho, CEP 37.576-000, município de Inconfidentes, MG, próximo ao Bloco Pedagógico I, conforme especificações descritas neste **PROJETO BÁSICO**.

1.2. Oferta mínima mensal a ser admitida para a proposta de concessão de uso do imóvel (valor locatício mensal): **R\$ 700,00 (Setecentos reais)**.

1.2.1. Os dias que estiverem previstos como férias escolares, de acordo com o calendário acadêmico, o cessionário contratado terá redução de 50% do valor da concessão, tendo em vista a considerável redução da demanda, proporcionais a esses dias.

1.2.2. Nos períodos de interrupção de aulas superiores a **cinco** dias, não previstos no Calendário Escolar, não haverá cobrança do valor da concessão de uso, proporcional aos dias de aula interrompidos.

1.2.2.1. O valor a ser deduzido, no caso da situação acima, será apurado dividindo-se o valor total da concessão por trinta e multiplicando-se pela quantidade de dias sem aula.

1.2.3. Correrão às expensas da concessionária as despesas mensais decorrentes do consumo de água, energia elétrica, taxa de esgoto, bem como quaisquer outros tributos Federais, Estaduais ou Municipais, e os aumentos destes que recaírem sobre o imóvel, seja qual for a forma de sua arrecadação, referentes à atividade desenvolvida pela concessionária.

2. JUSTIFICATIVA E OBJETIVO DA CONCESSÃO

2.1. O Campus possui um movimento diário de aproximadamente 1733 estudantes entre cursos técnicos, integrados e superiores. Além dos 200 servidores, entre docentes e técnicos administrativos, o campus possui também 87 colaboradores terceirizados. A concessão do espaço físico disponível no primeiro bloco (administrativo) é de 110,98 m² e visa facilitar a realização das refeições de todos os usuários que não fazem uso do Restaurante Estudantil, levando em conta a distância do centro da cidade e a comodidade, visto que o horário de funcionamento do campus é das 07:00 às 22:45. Os estudantes dos cursos técnicos do período matutino por diversas vezes na semana permanecem na escola no contraturno para desenvolver projetos de pesquisas,

Setor de Licitação – Praça Tiradentes, 416, Centro, CEP 37.576-000, Inconfidentes, MG
Telefone: 35 3464 1200 Ramal 9125 – E-mail: licitacao.inconfidentes@ifsuldeminas.edu.br

trabalhos dependências. Esses estudantes permanecem praticamente em período integral dentro da instituição.

2.2. A contratação objetiva proporcionar à comunidade universitária a comodidade de acesso aos serviços de alimentação, além de arrecadar, para o IFSULDEMINAS – Campus Inconfidentes, os valores referentes à cessão do direito de uso do espaço físico.

2.3. Em cumprimento ao disposto no art. 23, parágrafo 3º da Lei nº 8.666/93, deverá ser realizada licitação na modalidade Concorrência, com a possibilidade de prorrogação do instrumento contratual nos termos do art. 57 do mesmo dispositivo legal.

3. FORMA DE PRESTAÇÃO DOS SERVIÇOS - ALIMENTAÇÃO E NUTRIÇÃO

3.1. A atividade de cantina/lanchonete/restaurante no imóvel desta concessão será objeto de inspeção da Vigilância Sanitária local.

3.2. Todos os funcionários da Unidade de Alimentação e Nutrição deverão passar por exames médicos periódicos de responsabilidade da empresa, que atestem sua saúde e possibilitem o manuseio de itens alimentícios conforme resolução da ANVISA.

3.3. Os produtos e matérias-primas utilizadas na preparação das refeições deverão ser de qualidade, possuir o Registro do Ministério da Agricultura (quando aplicável) e estar dentro dos prazos de validade, respeitando os preceitos básicos de higiene e segurança alimentar e garantindo o bem-estar e saúde dos consumidores.

3.4. Os lanches devem ser preparados com pouco sal e pouco óleo, preferindo sempre preparações cozidas, assadas, refogadas ou grelhadas. O excesso das gorduras e peles das carnes deverá ser retirado.

4. DA INFRAESTRUTURA

4.1. É de responsabilidade única e exclusiva da concessionária prover os móveis, equipamentos, máquinas, vasilhames, talheres em inox e utensílios necessários para a prestação dos serviços, em quantidade suficiente a proporcionar um bom atendimento, inclusive arcar com as despesas com transporte e mão de obra para instalação da cantina.

4.2. Não caberá à concedente qualquer responsabilidade pelas falhas ou danos ocasionados nos equipamentos da concessionária.

4.3. A concessionária deverá fornecer lixeiras com **tampa e pedal**, e sacos de plásticos no interior, para toda área do estabelecimento.

4.4. DA MANUTENÇÃO/CONSERVAÇÃO E DOS REPAROS

4.4.1. Toda manutenção/reparo será de responsabilidade da concessionária, devendo ser mantidos os mesmos padrões de materiais e acabamentos, sendo que a manutenção abrange os seguintes itens: a) água/esgoto (torneira, canos, entupimentos, válvulas), b) energia (eletrodutos e conexões, lâmpadas, disjuntores, reatores, interruptores);

4.4.2. As manutenções mencionadas, se decorrentes de tempo de uso ou de fatores externos, alheios ao uso incorreto, deverão ser avaliadas pelo IFSULDEMINAS – Campus Inconfidentes e promovidas pela concedente;

4.4.3. Caberá também à concessionária a conservação da área predial que lhe é concedida, tanto externa quanto internamente. A conservação do prédio abrangerá a limpeza, higiene e também pintura da parte interna e externa dentro dos padrões da Instituição;

4.4.4. Após o término da concessão, o imóvel deverá ser devolvido mediante a apresentação das chaves ao fiscal do contrato, quando então o imóvel será submetido à vistoria;

4.4.5. O referido imóvel deverá apresentar os mesmos padrões de materiais e acabamentos (pintura, louças e metais, pisos, rede elétrica, etc.) de acordo com a vistoria inicial da concessão.

5. DOS EMPREGADOS

5.1. 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.

5.2. O pessoal necessário à execução do serviço objeto da presente concessão será de exclusiva responsabilidade da concessionária, observando a legislação trabalhista e as normas de Segurança e Higiene do Trabalho.

5.3. A concessionária deverá manter um número mínimo de empregados necessários para atender de modo satisfatório a demanda de cada turno de aula da instituição.

5.4. Os empregados deverão usar uniforme apropriado, em perfeitas condições de higiene, gorros/bonés, sapatos/tênis, luvas e demais que se fizerem necessários, preferencialmente na cor branca. Manter sempre higiene das mãos, principalmente pelos responsáveis pela manipulação de alimentos crus e cozidos.

5.5. É proibido à concessionária empregar sob qualquer regime ou alegação, pessoas que mantenham vínculo empregatício com o IFSULDEMINAS.

5.6. É proibido à empresa concessionária manipular alimentos após operações de caixa (manuseio de dinheiro, efetuar pagamentos), sem higienizar as mãos.

5.7. Não é permitida a manipulação de alimentos por empregados que apresentem feridas, lesões, cortes nas mãos e braços.

6. DA LIMPEZA E DO CONTROLE DE PRAGAS E ROEDORES

6.1. A limpeza total da cantina (área de atendimento – interna e externa e equipamentos) deverá ser diária, sob a responsabilidade da concessionária.

6.2. O material de limpeza e a retirada do lixo interno são de responsabilidade da concessionária.

6.3. A concessionária deverá manter um programa periódico de desinsetização e desratização, com frequência necessária para manter a higiene local, ou sempre que solicitado pela fiscalização do IFSULDEMINAS.

6.4. As empresas responsáveis pelo serviço de desinsetização e desratização deverão apresentar alvará de funcionamento expedido pelo centro de Vigilância Sanitária e comprovar o registro em um dos Conselhos Regionais: CREA, CRB, CRMV, CRF, CRQ, etc. A fiscalização do contrato a qualquer tempo poderá solicitar a apresentação da documentação comprobatória.

6.5. As empresas deverão apresentar informações seguras sobre o uso de inseticidas utilizados, especialmente quanto à toxicidade e ao tempo de ausência do local. Os responsáveis pela aplicação destes inseticidas deverão usar uniformes e outros equipamentos de acordo com a legislação em vigor.

6.6. A concessionária ficará responsável pela preparação do local a ser dedetizado e desratizado, providenciando a retirada de alimentos, utensílios, etc.

6.7. A concessionária deverá ainda:

6.7.1. Seguir a legislação sanitária em vigor, respondendo com exclusividade por todas e quaisquer multas ou interpelações das autoridades competentes, bem como por problemas

causados aos usuários relativos aos alimentos fornecidos, configurando-se falta grave a interdição do restaurante/lanchonete por qualquer motivo.

6.7.2. Utilizar produtos de limpeza biodegradáveis adequados, tais como: produto com poder bactericida, ação fungicida e propriedade vermícida, de forma a se obter a ampla higienização do ambiente, equipamentos e utensílios de cozinha, bem como das mãos dos empregados que manipulem alimentos.

6.7.3. Utilizar na cozinha e áreas afins toalhas de papel para secagem de mãos, não sendo permitida, em hipótese alguma, a utilização de tecido para esse fim.

6.7.4. Manter toda a área concedida com o mais rigoroso padrão de higiene, limpeza e arrumação, como também as áreas de preparação e manipulação dos alimentos rigorosamente limpos e arrumados, incluindo mesas (os suportes horizontais e verticais), cadeiras (assento, encosto e suportes), portas e pisos, notadamente no período de maior utilização e frequência. Vedado o uso de produto químico de forma nociva ao ser humano;

6.7.5. Responsabilizar pela limpeza semanal das caixas de gordura interna assim como pela preservação e substituição das proteções das telas, ou seja, os ralos da cozinha.

6.7.6. Realizar dedetização/desinsetização e desratização anualmente, ou períodos inferiores, caso as instalações apresentem-se infestadas com insetos e/ou pragas.

6.7.6.1. O período de dedetização/desinsetização e desratização anual, sempre que possível, deverá coincidir com o do mesmo serviço a ser realizado no Campus Inconfidentes. Para tanto, a Administração deverá comunicar a concessionária, que fará realizar o serviço, com no mínimo trinta dias de antecedência. Não sendo possível a coincidência, a concessionária deverá apresentar antecipadamente justificativa à fiscalização do contrato.

6.7.6.2. No caso de infestação de insetos e pragas nas instalações da cantina/lanchonete/restaurante, situação em que a dedetização/desinsetização e desratização deverá ser executada independentemente da execução do mesmo serviço no Campus Inconfidentes, a concessionária deverá comunicar a Administração com no mínimo dois dias úteis de antecedência, e nesse mesmo prazo, manter afixado aviso aos seus usuários sobre a realização do procedimento.

6.7.7. Sempre que possível, a dedetização/desinsetização deverá ser feita no final do expediente de sexta-feira, devendo sofrer faxina geral no fim de semana ou na segunda-feira pela manhã, para retirada dos insetos mortos e asseio das instalações. A dedetização/desinsetização e a faxina deverão ser acompanhadas, por um funcionário designado pela empresa e com o conhecimento da administração.

7. DO CONTROLE DE QUALIDADE DOS SERVIÇOS E PRODUTOS

7.1. O padrão de referência para a qualidade dos gêneros alimentícios utilizados deverá estar em conformidade com o prescrito na Portaria nº 326, de 30/07/1997, da Secretaria de Vigilância Sanitária, do Ministério da Saúde.

7.2. A concessionária deverá manter, se possuir, as câmaras frigoríficas permanentemente em condições adequadas de higiene e arrumação, armazenando os alimentos em caixas monobloco de plástico e conservar adequadamente, por sua conta e risco, os estoques de gêneros alimentícios e materiais necessários à realização de serviços.

7.3. A concessionária deverá zelar pela boa qualidade dos produtos adquiridos e comercializados, utilizando somente aqueles de qualidade superior para o preparo dos alimentos.

7.4. A concessionária deverá garantir que todos os mantimentos, carnes, frutas, verduras e temperos, sejam acondicionados em locais apropriados e de forma adequada, primando pela qualidade dos produtos e serviços contratados;

7.5. Os óleos utilizados nos alimentos deverão sempre ser de origem vegetal;

7.6. Os produtos de origem animal como carnes suínas e bovinas, aves, presuntos, queijos, mortadelas, entre outros, somente serão aceitos se apresentarem o selo de inspeção sanitária (SIF) e a identificação do fornecedor.

7.7. O IFSULDEMINAS - Campus Inconfidentes poderá, a qualquer tempo, solicitar a indicação e comprovação da procedência dos alimentos.

7.8. Os pratos, os talheres e os guardanapos poderão estar dispostos de forma agrupada em locais de fácil acesso ao longo da linha de serviço. Os talheres e os guardanapos deverão ser acondicionados em sacos plásticos apropriados.

7.9. Os alimentos preparados para consumo deverão estar dispostos de modo que permaneçam organizados e adequados às condições higiênico-sanitárias de acordo com disposição na Resolução RDC Nº 216, de 15 de setembro de 2004, da Agência Nacional de Vigilância Sanitária - ANVISA.

7.10. Apenas produtos e alimentos dentro do prazo de validade especificado pelo fabricante podem ser comercializados.

7.11. Deverão ser preparados e fornecidos diariamente lanches, bem como sucos, com identificação clara para o consumidor quanto a suas particulares composições.

7.12. Os lanches serão vendidos obrigatoriamente no dia correspondente à sua preparação e fornecidos em embalagens descartáveis.

7.13. Para efetuar aferição da temperatura dos balcões e dos alimentos expostos ao consumo, a concedente deverá possuir termômetros apropriados e, se possível, em local visível.

7.14. Para que não falte nenhum dos itens da tabela de produtos, deverão ser mantidas quantidades suficientes de gêneros alimentícios durante o horário de funcionamento da lanchonete.

7.15. A concessionária deverá observar as especificações mínimas constantes no cardápio base aprovado pela concedente para elaboração semanal.

7.16. Os empregados deverão atender com presteza, polidez, educação, higiene e ter responsabilidade com as atividades desenvolvidas.

7.17. HIGIENE DOS ALIMENTOS

7.17.1. A concessionária deverá ter, entre outras, as seguintes condutas quanto à higiene dos alimentos:

7.17.1.1. Manter geladeiras e freezers permanentemente em condições adequadas de higiene e arrumação, armazenando os alimentos em caixas monobloco de plástico.

7.17.1.2. Conservar adequadamente, por sua conta e risco, os estoques de gêneros alimentícios e materiais necessários ao fornecimento dos lanches.

7.17.1.3. Utilizar somente produtos de boa qualidade.

7.17.1.4. Providenciar a limpeza das mesas da lanchonete ao término de cada ocupação.

7.17.1.5. Utilizar somente água filtrada no preparo dos sucos.

7.17.1.6. Não aproveitar qualquer dos gêneros preparados (assados, cozidos etc.) e não servidos, para atendimento de cardápios futuros.

7.17.1.7. Retirar da cozinha, diariamente, os alimentos preparados e não servidos, acondicioná-los em sacos plásticos biodegradáveis próprios e providenciar sua retirada das dependências da instituição concedente.

7.17.1.8. Utilizar somente produtos saneantes regulamentados pelo Ministério da Saúde. A diluição, o tempo de contato e modo de uso/aplicação desses produtos deverão obedecer às instruções recomendadas pelo fabricante. Esses produtos deverão ser identificados e guardados em local reservado para essa finalidade.

7.17.1.9. Providenciar para que os utensílios e equipamentos de higienização sejam próprios para a atividade e estejam conservados, limpos, disponíveis em número suficiente e guardados em local reservado para essa finalidade.

7.17.1.10. Manter utensílios distintos para a higienização de instalações, para a higienização das partes dos equipamentos e para aqueles que entram em contato com alimentos.

7.17.2. A higienização dos ambientes destinados à concessionária será de sua total responsabilidade, devendo seus funcionários conservar a limpeza do local, porém atentando-se a não contaminação, ou seja, não manipular produtos de limpeza e produtos alimentícios sem a devida descontaminação.

7.17.3. Deverão ser utilizados somente produtos permitidos pela legislação vigente para a desinfecção dos alimentos.

7.17.4. Deverão ser usados somente produtos permitidos para desinfecção ambiental, conforme a legislação que rege a matéria.

7.17.5. A desinfecção de pratos e talheres deverá ser com álcool hidratado a 70%.

7.17.6. Não é permitido nos procedimentos de higiene:

7.17.6.1. Varrer a seco nas áreas de manipulação;

7.17.6.2. Fazer uso de panos para secagem de utensílios e equipamentos;

7.17.6.3. Uso de escovas, esponjas ou similares de metal, lã, palha de aço, madeira, amianto e materiais rugosos e porosos;

7.17.6.4. Reaproveitamento de embalagens de produtos de limpeza;

7.17.6.5. Usar nas áreas de manipulação os mesmos utensílios e panos de limpeza utilizados em banheiros e sanitários;

7.18. DOS PRODUTOS DE LANCHONETE E PREÇOS

7.18.1. Os alimentos fornecidos devem, preferencialmente, ser menos processados e mais saudáveis, com teor reduzido de gordura, açúcar e sal, segundo orientações do Ministério da Saúde. Deverão ser oferecidos diariamente variados tipos de alimentos que contemplem todos os grupos alimentares indispensáveis a uma alimentação balanceada, tais como:

7.18.1.1. Cereais, pães;

7.18.1.2. Frutas (no mínimo 2 variedades);

7.18.1.3. Leite e derivados (tanto integrais, quanto desnatados ou semidesnatados);

7.18.1.4. Lanches;

7.18.1.5. Oferecer pelo menos 02 (duas) opções de lanches mais saudáveis diariamente e variados, como sanduíches naturais, salgados assados e pães, além dos itens comercializados normalmente;

7.18.1.6. Doces e Sobremesas;

7.18.1.7. Oferecer pelo menos 02 (duas) opções de sobremesas mais saudáveis diariamente e variados ao longo da semana, tais como: salada de frutas, creme de açaí com granola, doces caseiros, frutas em calda e gelatinas, além dos itens comercializados normalmente;

7.18.1.8. Bebidas **não alcoólicas**;

7.18.1.9. Oferecer pelo menos 03 (três) opções de bebidas como sucos naturais com água ou leite, chás gelados, bebidas light e diet, além das bebidas comercializadas normalmente.

7.18.2. Fica terminantemente proibida a venda de: cigarros (e quaisquer outros artigos de tabacaria), bebidas alcoólicas, medicamentos, bebidas do tipo energético, quaisquer substâncias que causem dependência física e/ou psíquica, bilhetes lotéricos e quaisquer outros jogos de azar; todo e qualquer tipo de produto que não seja destinado ao fornecimento de alimentação e de bebida, tais como chaveiros, canetas, roupas, bijuterias, cosméticos e outros produtos estranhos ao objeto deste PROJETO BÁSICO.

7.18.3. **Requisitos:** Todos os gêneros, condimentos ou quaisquer componentes utilizados na elaboração dos alimentos, bem como de seus acompanhamentos, deverão ser de primeira qualidade e apresentarem-se em perfeitas condições de preservação, garantindo a não deterioração ou contaminação até a sua utilização, e deverão ter seus recebimentos programados dentro do expediente administrativo da concedente, podendo a fiscalização acompanhar quando julgar conveniente, não podendo ser aceitos alimentos sem data de validade ou com a mesma vencida.

7.18.4. Não será aceito o reaproveitamento de sobras limpas de alimentos.

7.18.5. Observação: O sanduíche natural também deverá ser composto de produtos frescos, e os lanches deverão ser preparados diariamente.

7.18.6. Deverá haver o fornecimento de lanches em embalagens descartáveis para transporte, com opção de talheres e guardanapos descartáveis, quando necessário.

7.18.7. Todos os alimentos deverão ser preparados sem o uso de:

- a) Banha animal;
- b) Gordura vegetal hidrogenada (trans);
- c) Óleo reutilizado.

7.19. A empresa concessionária ficará autorizada a comercializar, em seus respectivos locais de Concessão, Cantina/lancheonete/Restaurante do Campus, lanches e bebidas, para servidores e alunos e visitantes do IFSULDEMINAS – Campus Inconfidentes e usuários externos.

7.19.1. A utilização da cantina/lancheonete/restaurante por usuários externos somente será permitida enquanto não houver restrição de acesso à área da Fazenda-escola, determinada pela Direção, que possa impedi-los de chegar até as instalações da cantina.

7.19.2. A concessionária não poderá utilizar as instalações para preparo de produtos com o único objetivo de comercialização externa, devendo o fazer sob caráter complementar, não sobrepondo-se aos interesses dos usuários internos bem como não poderá em hipótese alguma prejudicar o fluxo das atividades acadêmicas.

7.20. Os itens constantes da tabela abaixo **NÃO SERÃO** objeto de disputa na sessão de abertura dos envelopes.

7.21. Os itens a serem comercializados inseridos no quadro abaixo são apenas a título de sugestão, não vinculando o contratado a oferecer a totalidade dos itens listados, porém, pelo menos uma opção vegetariana deverá ser ofertada diariamente.

ITENS DA CANTINA	
Itens	Descrição dos Itens (Peso Mínimo)
Pão Francês	Fabricado com farinha de 1º qualidade, massa clara e macia (50 g).
Pão com manteiga	(Tostado ou frio) 50 g com 10 g de manteiga.
Bolo	Bolo com sabor adocicado, fabricado com ingredientes de primeira qualidade. Com ou sem adição de cobertura, sabores diversos. Preferencialmente feito de frutas, por exemplo: abacaxi, laranja, banana, limão, etc. (100 g).
Pão Doce	Fabricado com farinha de 1º qualidade, massa clara e macia (60 g).
Pão de Queijo ou Chipa	100 g
Misto Quente ou Queijo Quente	Pão de forma fatiado, massa clara e macia, com recheio de queijo mussarela ou minas ou mussarela e presunto cozido sem capa de gordura (80 g).
Barra de Cereal	Combinação leve e crocante de cereais integrais ricos em fibras com o sabor de frutas e baixo teor de calorias (máximo 90Kcal). Fornecimento: embalagem de 22 g. Sabores diversos. Fornecidos dentro da data de validade.
Salgado frito	(Coxinha, quibe, pastel, risoles) 100 g.
Salgado assado	(Enroladinho de presunto e queijo, bauru, mini pizza, empada, esfirra) 100g.No mínimo 03 variedades por dia.
Sanduíches Naturais	Pão de Forma ou Baguete, com recheio de frango desfiado, alface, cenoura, beterraba, cebola, pimentão, ovo, atum, verduras variadas, peito de peru defumado, presunto, salame e queijos variados. Mantido sob refrigeração e consumido fresco (200 g) .O recheio deverá conter pelo menos 04 dos itens descritos.
Torta Salgada com Recheio	Torta salgada, produzida a partir de ingredientes básicos, como farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, leite, ovos, óleo, fermento em pó químico e sal. Sem adição de gordura vegetal hidrogenada. Recheada com molho de frango desfiado ou molho de carne moída, ambos incrementados com vegetais, como cebola, tomate, pimentão e cenoura. (100 g)
Sanduíche de hambúrguer e queijo	(com ou sem salada) 250 g
Sanduíche de hambúrguer, ovo e queijo	(com ou sem salada) 250 g

ITENS DA CANTINA	
Itens	Descrição dos Itens (Peso Mínimo)
Sanduíche de hambúrguer de frango e queijo	(com ou sem salada) 250 g
Chá	Sem açúcar. Erva Mate, Erva Doce, Camomila (200ml)
Café	Bebida tipo café preto coado com e sem adição de açúcar (50ml).
Leite puro (integral ou desnatado)	Leite de vaca, estéril, líquido (250ml)
Leite (integral ou desnatado) com Achocolatado	Leite de vaca, estéril, líquido com achocolatado em pó. 250 mL, adicionado de uma colher de sopa de achocolatado (10 g).
Leite (integral ou desnatado) com Café	Leite de vaca, estéril, líquido e integral com café com ou sem adição de açúcar. Per capita mínimo: 250 mL, sendo 200ml de leite e 50ml de café.
Iogurte de Fruta	Iogurte com adição de polpa de fruta, refrigerado, embalagem de 100 g. Diversos sabores.
Suco de Fruta (polpa congelada) com água	Suco elaborado com frutas ou polpa de frutas naturais. Com ou sem adição de açúcar. Mínimo 3 sabores disponíveis. (250ml)
Suco de laranja natural	Com ou sem açúcar (250ml)
Suco de Fruta com leite (integral ou desnatado)	Mínimo 3 variedades. (250ml)
Suco em lata	Disponibilizar a(s) marca(s) mais demandadas nacionalmente. Mínimo de 03 sabores. Lata com 335 ml.
Suco em lata: diet	Disponibilizar a(s) marca(s) mais demandadas nacionalmente. Mínimo de 03 sabores. Lata com 335 ml.
Refrigerante em lata: diet	Disponibilizar a(s) marca(s) mais demandados nacionalmente. Mínimo de 03 sabores. 350 ml
Refrigerante em lata	Disponibilizar a(s) marca(s) mais demandados nacionalmente. Mínimo de 03 sabores. 350 ml
Água mineral sem gás	500 ml
Água mineral com gás	500 ml
Mamão	Fruta in natura. Espécie Papaia ou Formosa.
Banana	Fruta in natura. Banana tipo prata ou nanica de primeira qualidade, sem ferimentos ou defeitos.
Mexerica	Tipo Ponkan de primeira qualidade. Tamanhos médios, no ponto de servir. Coloração uniforme, casca intacta, com brilho, sem ferimentos e defeitos. Peso Médio: 135 g.

ITENS DA CANTINA	
Itens	Descrição dos Itens (Peso Mínimo)
Maçã	Nacional, tipo Gala. Coloração vermelha, com peso médio de 168 a 188 g/fruto. Fruta in natura.
Pera	Fruta in Natura, com peso médio de 140 a 200 g por fruto.
Laranja	Fruta in natura, primeira qualidade, diâmetro médio de 7 a 7,3 cm. Peso Médio: 180 g.
Abacaxi	Abacaxi Pérola, alongado, folhas com espinhos sabor adocicado.
Salada de frutas	Preferencialmente frutas da época, composto por no mínimo 3 variedades de frutas. (250 g)
Creme de açaí	Mistura homogênea feita com açaí e guaraná. Com ou sem granola. (250 g)
Vegetariano	Cardápios vegetarianos

7.22. O preço cobrado pelos serviços e produtos vendidos na Cantina será definido pela Concessionária, com aprovação prévia do IFSULDEMINAS – Campus Inconfidentes, ou por tabelamento estipulado por órgão competente, se houver.

7.23. Até 5 (cinco) dias após o início das atividades o contratado deverá apresentar à fiscalização do contrato a tabela de preços dos itens da cantina. A administração realizará a verificação se os valores cobrados pelo contratado estão condizentes com o mercado local (Inconfidentes). Para a verificação, a administração realizará pesquisa de mercado a fim de se obter o preço médio de cada item, chegando ao valor unitário. Caso seja verificado que os valores cobrados estão acima da média pesquisada, o contratado será notificado para no prazo de 24 horas atualizar a tabela de preços ao valor de mercado. Caso a concessionária insira produtos após a primeira apresentação da tabela de preços, esta deverá imediatamente apresentar nova tabela de preços a administração. A fiscalização do contrato realizará verificação mensalmente e sempre que achar conveniente dos itens a venda no espaço concedido, a fim de verificar a ocorrência de irregularidades.

7.24. Os reajustes de preços dos itens da cantina serão objeto de fiscalização por parte da concedente.

7.25. Os preços dos alimentos e bebidas deverão estar devidamente afixados em quadro em local visível.

7.26. Não serão permitidas a inclusão de taxas, tais como comissões e gorjetas, nos preços da tabela, nem a sua cobrança à parte.

7.27. Caberá à Concessionária proporcionar atendimento compatível com a demanda.

7.28. O horário de funcionamento deverá ser o seguinte, sendo-lhe facultado o atendimento nos demais horários de funcionamento da instituição:

Dias da semana	Horários
Segunda-feira à sexta-feira	07h00 às 22h45
Sábados (letivos)	07h00 às 14h00

7.29. Os horários de funcionamento poderão ser alterados conforme determinado pela administração.

7.30. O Contratado poderá solicitar alteração do horário de funcionamento desde que autorizado pela administração.

7.31. O Campus poderá solicitar o funcionamento em caráter excepcional, durante eventos do Campus, realizados fora do horário de atendimento normal do restaurante/cantina, aos sábados, domingos e feriados, onde será solicitada abertura da lanchonete mediante pedido da direção do Campus com no mínimo 48 horas de antecedência.

7.32. Nas ocasiões em que houver previsão de aumento do número de usuários (no caso de eventos, visitas, etc.) a concessionária deverá planejar a rotina de trabalho de modo a minimizar retardos na reposição de alimentos, na distribuição das refeições e na fila do caixa de pagamento.

7.33. A concessionária deverá acompanhar o calendário letivo dos estudantes e deverá observar com atenção os períodos de férias letivas e recessos. Nos dias em que não houver aula, inclusive por outras paralisações, mas as atividades administrativas na Fazenda-escola funcionarem, a cantina deverá funcionar normalmente no período diurno, a fim de atender os usuários.

7.34. A concessionária poderá realizar recesso de suas atividades no final de cada ano, preferencialmente na última semana do mês de dezembro, desde que comunique a administração com no mínimo 30 dias de antecedência.

7.35. De forma esporádica, poderá suceder no âmbito do IFSULDEMINAS - Campus Inconfidentes, atividade que envolva estudantes e convidados, tais como: festas, convenções e outros eventos **previstos ou não** no calendário do campus, de caráter pedagógico, podendo ocorrer o consumo de alimentos e/ou bebidas adquiridos fora do campus, restando claro à concessionária que nesses casos não lhe será conferida exclusividade na venda de itens de cantina e lanchonete.

7.36. O fornecimento de **Gás GLP** para a produção dos alimentos ficará a cargo da concessionária, devendo atentar-se rigorosamente às normas de segurança.

8. INFORMAÇÕES RELEVANTES PARA O DIMENSIONAMENTO DA PROPOSTA

8.1. A lanchonete possui uma área total de aproximadamente 110,98 m², assim distribuídos:

8.1.1. Cantina: 35,78 m²;

8.1.2. Cozinha: 9,9 m²;

8.1.3. Banheiros masculinos: 3,34 m²;

8.1.4. Banheiro feminino: 3,22 m²;

8.1.5. Área de acesso aos banheiros: 3,20 m²;

8.1.6. Área externa para consumo das refeições e disposição de mesas: 55,54 m².

8.2. O fornecimento dos gêneros e produtos alimentícios, materiais de consumo em geral (utensílios, louças, descartáveis, materiais de higiene e limpeza, entre outros), mão de obra especializada, operacional e administrativa, em quantidades suficientes, para desenvolver todas as atividades previstas, serão de responsabilidade da concessionária, observadas as normas vigentes de vigilância sanitária e outros preceitos legais.

8.3. Deverá a concessionária atender e adequar-se a todas as determinações da administração no que tange a sustentabilidade, uso racional da água, coleta seletiva e destinação de resíduos em geral. Está terminantemente proibido o despejo de óleo de cozinha usado na rede de esgoto do campus.

8.4. A concessionária efetuará, mensalmente, o recolhimento dos valores, através de depósito em Conta Única da União, até o dia 10 (dez) de cada mês, ou no primeiro dia útil seguinte, quando o dia inicialmente previsto recair em sábados, domingos ou feriados, por meio de Guia de Recolhimento da União – GRU.

8.5. O valor referente à concessão (valor da proposta) deverá ser recolhido antecipadamente, conforme abaixo:

8.5.1. O primeiro recolhimento, referente ao primeiro mês da concessão, deverá ser efetuado em até 5 (cinco) dias úteis, após a assinatura do contrato. O respectivo comprovante de pagamento deverá ser apresentado à fiscalização do contrato antes de a concessionária receber as chaves para ocupar o imóvel, objeto desta concessão, observando o prazo para início das atividades de cantina/lanchonete/restaurante.

8.5.2. Os demais recolhimentos, referentes à concessão dos meses seguintes, deverão ser efetuados até o dia 10 (dez) de cada mês, ou no primeiro dia útil seguinte, quando o dia inicialmente previsto recair em sábados, domingos ou feriados. O respectivo comprovante de pagamento deverá ser apresentado à fiscalização do contrato até o dia 15 (quinze), ou no primeiro dia útil seguinte, quando o dia inicialmente previsto recair em sábados, domingos ou feriados.

8.6. Serão cobrados, do concessionário da cantina, água/esgoto e energia elétrica utilizados/consumidos por ele, tomando por base os gastos incorridos para o local, em função das leituras dos equipamentos utilizados ou, na falta desses, das estimativas apuradas pelo fiscal do contrato. Os preços serão os mesmos cobrados do Campus Inconfidentes pelos fornecedores desses serviços.

8.6.1. A cobrança por essa utilização/consumo não será antecipada; o pagamento deverá ser efetuado no mês subsequente ao mês de referência. O prazo para pagamento e comprovação será o mesmo daquele definido para o pagamento do valor referente à concessão.

8.7. As GRU's – Guias de Recolhimento da União para pagamento do valor referente à concessão, água/esgoto e energia elétrica serão fornecidas à concessionária pelo concedente com antecedência mínima de dois dias úteis da data para pagamento.

8.7.1. Não estando disponível a(s) GRU(s) à concessionária no prazo acima definido, prorrogar-se-á as datas para pagamento e comprovação pelo mesmo tempo de atraso.

8.8. Nos períodos de interrupção de aulas superiores a **cinco** dias, não previsto no Calendário Escolar, não haverá cobrança do valor da concessão de uso proporcional aos dias de aula interrompidos.

8.9. Os dias que estiverem previstos como férias escolares de acordo com o calendário acadêmico, o concessionário contratado terá redução de 50% do valor da concessão, tendo em vista a considerável redução da demanda, proporcionais a estes dias.

8.10. O pagamento devido pela concessionária, quando se referir a fração de mês, será o valor mensal da concessão de uso contratado, dividido por **trinta** e multiplicado pela quantidade de dias que a concessão esteve em vigor.

8.11. Não haverá cobrança do valor da concessão enquanto a concessionária não tiver iniciado ainda as atividades de cantina/lanchonete, e dentro do prazo para tanto. Esgotado esse prazo, sem que a concessionária tenha iniciado as atividades, a cobrança será devida a partir dessa data limite.

9. METODOLOGIA DE AVALIAÇÃO DA EXECUÇÃO DOS SERVIÇOS

9.1. Os serviços deverão ser executados com base nos parâmetros estabelecidos neste PROJETO BÁSICO e avaliados de acordo com os CRITÉRIOS DA PESQUISA DE SATISFAÇÃO E DA AVALIAÇÃO TÉCNICA.

10. Pesquisa de satisfação

10.1. Tem por objetivo avaliar as condições de atendimento e a qualidade dos serviços prestados pela concessionária conforme especificações constantes no Anexo I deste PROJETO BÁSICO.

10.2. Será realizada trimestralmente pela Fiscalização do Contrato com, no mínimo, 20 (vinte) usuários restaurante/cantina, escolhidos de forma aleatória, os quais serão convidados a preencherem o questionário constante do Anexo I deste PROJETO BÁSICO.

10.2.1. Os participantes da pesquisa serão entrevistados pela fiscalização do contrato ou equipe designada pela administração, que aplicará os questionários, para fins de apuração do índice de satisfação.

10.2.2. A Nota Geral da Pesquisa de Satisfação (NPS) será calculada pelas seguintes fórmulas:

NPS = $\Sigma ps/N$	Onde:
	Σps = somatório das notas das pesquisas de satisfação aplicadas junto aos usuários do Cantina.
	n = quantidade de usuários entrevistados.
ps = $\Sigma ni \times 20 r$	Onde:
	ps = nota da pesquisa de satisfação.
	Σni = somatório das notas dos itens de avaliação.
	r = quantidade de itens respondidos.

10.3. Não haverá limite de supervisões a serem realizadas.

10.4. A pesquisa de satisfação, a ser realizada trimestralmente poderá implicar na perda do contrato caso em duas pesquisas consecutivas, a nota geral for inferior a 30. Realizadas as pesquisas e obtido o resultado, a empresa será notificada por escrito.

11. MATERIAIS A SEREM DISPONIBILIZADOS

11.1. Para a perfeita execução dos serviços, a concessionária deverá disponibilizar os materiais, equipamentos, ferramentas, utensílios, mesas e cadeiras suficientes ao público usuário, promovendo sua substituição quando necessário;

11.2. A concessionária é a única responsável pela manutenção e reposição dos equipamentos.

11.3. As instalações e adaptações que se fizerem necessárias ao funcionamento dos equipamentos serão de responsabilidade da concessionária, ficando o seu acompanhamento sob a supervisão do Campus.

11.4. A concessionária deverá disponibilizar organizadores de fila.

11.5. A concessionária deverá fornecer lixeiras com tampa móvel e sacos de plástico no interior, para toda área do estabelecimento e de acordo com as normas de coleta seletiva ou conforme determinado pelo fiscal do contrato de Concessão;

11.6. Não caberá à CONCEDENTE qualquer responsabilidade pela falha ou danos ocasionados nos equipamentos da concessionária.

11.7. A concessionária obriga-se a não instalar no espaço permitido, qualquer equipamento capaz de pôr em risco o imóvel, a integridade física das pessoas, nem produzir interferência nos equipamentos já instalados no IFSULDEMINAS – Campus Inconfidentes ou em áreas externas.

12. DA EXECUÇÃO DOS SERVIÇOS

12.1. Execução dos serviços será iniciada em até quinze dias após a data de assinatura do Termo de Contrato de Concessão.

12.2. A tabela de preços das refeições, lanches e demais produtos, devidamente aprovada pela concedente deverá ser afixada em lugar visível, com os preços atualizados. Não será permitida a inclusão de taxas, tais como comissões e gorjetas, nos preços da tabela, nem a sua cobrança à parte;

12.3. Qualquer substância alimentícia não poderá ser exposta à venda a não ser que devidamente protegida contra poeira, insetos e outras formas deterioração;

12.4. No acondicionamento ou embalagem não poderá haver contato direto dos alimentos com jornais, papéis coloridos ou filmes plásticos usados ou qualquer invólucro que possa transferir ao alimento substâncias contaminantes.

12.5. A **concessionária** deverá dispor de açúcar e adoçante artificial, bem como sal e molhos (ketchup, mostarda, maioneses) em sachês individuais, sem cobrança adicional.

12.6. Proibições no interior da Lanchonete:

12.6.1. Fumar;

12.6.2. Permitir a entrada ou a permanência de quaisquer animais;

12.6.3. Ter em depósito, substâncias nocivas à saúde ou que possam alterar, adulterar, fraudar ou falsificar alimentos (saneantes, desinfetantes e produtos similares);

12.6.4. A concessionária não fazer uso de propagandas de qualquer natureza, sob a forma de cartazes, adesivos e similares afixados em paredes externas e internas e em portas, exceto publicidade do Campus Inconfidentes.

12.6.5. O lixo deverá ser disposto adequadamente em recipientes de fácil limpeza, em sacos plásticos (devem ser providos com tampas acionadas por pedal).

12.7. Não há restrições quanto à venda de cartões telefônicos e recarga de celulares.

13. DAS BENFEITORIAS

13.1. A realização de qualquer intervenção e/ou benfeitoria no imóvel dependerá sempre de prévia autorização, por escrito, do IFSULDEMINAS – Campus Inconfidentes, e se incorporará ao imóvel, sem que caiba qualquer indenização a Concessionária.

13.2. Os aparelhos, equipamentos e materiais móveis não imobilizados, instalados ou fixados e destinados ao uso da cantina permanecerão de propriedade da Concessionária, que indicará, precisamente, todos os bens móveis, de seu uso, em relação a ser apresentada ao IFSULDEMINAS – Campus Inconfidentes.

13.3. Os bens móveis imobilizados e as benfeitorias assim constituídas pelo resultado de possíveis trabalhos de adaptação do espaço reverterão automaticamente ao patrimônio do IFSULDEMINAS – Campus Inconfidentes, sem que caiba à Concessionária qualquer indenização ou direito da retenção, podendo a concedente exigir da Concessionaria a reposição do espaço, objeto desta concessão.

13.4. A realização de adaptação da área não poderá interferir nas atividades das demais dependências do IFSULDEMINAS – Campus Inconfidentes.

14. DA VISTORIA

14.1. Devido ao fato de o objeto desta licitação não ser complexo, a vistoria técnica é facultativa.

14.2. Ao final da vistoria, cada representante de empresa interessada que vistoriou os locais deverá apresentar Declaração de Vistoria, conforme anexo deste processo, preferencialmente em papel timbrado da empresa, a qual será visada por servidor designado pelo Campus Inconfidentes.

14.3. A Declaração de Vistoria fará parte da documentação para habilitação na licitação, no caso de a empresa ter optado pela sua realização, podendo, neste caso, ser substituída pela Declaração de Ciência dos Serviços, conforme anexo desta concorrência.

14.4. Será exigida a Declaração de Ciência dos Serviços, conforme anexo do processo, caso o licitante decida por não realizar a vistoria.

14.5. O agendamento da vistoria deverá ser feito junto ao Setor de Licitações, localizado na Praça Tiradentes, 416, CEP 37.576-000, Inconfidentes, MG, nos dias úteis, das 8h às 11h e das 13h às 16h, com antecedência mínima de 1 (um) dia, em uma das seguintes formas:

14.5.1. Pelo telefone 35 3464 1200, Ramal 9125;

14.5.2. Pelo e-mail: licitacao.inconfidentes@ifsuldeminas.edu.br;

14.5.3. Pessoalmente.

14.6. A vistoria, a ser realizada em dias úteis, das 8h às 11h e das 13h às 16h, será acompanhada por servidor designado para esse fim, o qual assinará o respectivo atestado.

14.7. O prazo para vistoria iniciar-se-á no segundo dia útil seguinte ao da publicação da concorrência, estendendo-se até o segundo dia útil anterior à data prevista para abertura dos envelopes.

15. DAS OBRIGAÇÕES DA CONCEDENTE

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

15.2. 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;

15.3. Notificar a concessionária, por escrito, da ocorrência de eventuais imperfeições no curso da execução dos serviços, fixando prazo para a sua correção e/ou aplicando as sanções cabíveis;

15.4. Propiciar à CONCESSIONÁRIA acesso à área abrangida pela cessão;

15.5. Realizar pesquisas de opinião junto à clientela da Restaurante/Cantina Escolar, para avaliar o grau de satisfação quanto à qualidade dos produtos e ao atendimento da

CONCESSIONÁRIA, utilizando-se dos resultados obtidos para embasar a decisão de prorrogar ou não a concessão.

15.6. Manifestar-se, oficialmente, a respeito do interesse de prorrogar ou não a concessão em até 90 dias antes do término da vigência do contrato.

15.7. Entregar, mensalmente, a Guia de Recolhimento da União (GRU) para pagamento dos valores correspondentes à concessão, consumo de energia elétrica e água/esgoto.

16. DAS OBRIGAÇÕES DA CONCESSIONÁRIA

16.1. Executar os serviços conforme especificações deste PROJETO BÁSICO e de sua proposta, com a alocação dos empregados necessários ao perfeito cumprimento das cláusulas contratuais, além de fornecer os materiais e equipamentos, ferramentas e utensílios necessários, na qualidade e quantidade especificadas neste PROJETO BÁSICO e em sua proposta;

16.2. Responsabilizar-se pelos vícios e danos decorrentes da execução do objeto, de acordo com os artigos 14 e 17 a 27, do Código de Defesa do Consumidor (Lei nº 8.078, de 1990), ficando a concedente autorizada a descontar da garantia, caso exigida no edital, ou dos pagamentos devidos à CONCEDENTE, o valor correspondente aos danos sofridos;

16.3. Atender as solicitações da concedente quanto à substituição dos empregados alocados, no prazo fixado pelo fiscal, nos casos em que embarace à fiscalização, trate servidores ou usuários de maneira desrespeitosa ou ainda que conduza de modo inconveniente ou incompatível com o exercício das funções que lhe foram atribuídas;

16.4. Assumir a responsabilidade e o ônus pelo recolhimento de todos os impostos, taxas, tarifas, contribuições ou emolumentos federais, estaduais e municipais, que incidam ou venham a incidir sobre o objeto do Termo de Concessão e apresentar os respectivos comprovantes, quando solicitados;

16.5. Permitir visitas às suas dependências dentro do IFSULDEMINAS – Campus Inconfidentes, quando solicitado por qualquer usuário (alunos, funcionários, servidores e visitantes);

16.6. Além de submeter-se à inspeção acima referida, o Concessionário fica obrigado a apresentar amostras dos gêneros, materiais e produtos finais, sempre que for exigido pela Fiscalização do contrato, facilitando o acesso dos servidores no exercício de suas atribuições e atendendo prontamente às exigências que lhe forem formuladas;

16.7. Manter durante toda a vigência da concessão, em compatibilidade com as obrigações assumidas, todas as condições de habilitação e qualificação exigidas na licitação;

16.8. Cumprir as determinações e orientações da legislação sanitária em vigor, respondendo com exclusividade, por todas e quaisquer multas ou interpelações de autoridades competentes, bem como por problemas causados aos usuários relativos aos alimentos fornecidos, configurando-se falta grave a interdição da lanchonete por qualquer motivo;

16.9. Providenciar, sem qualquer ônus para o IFSULDEMINAS – Campus Inconfidentes, a obtenção de licenças, autorizações, alvarás e outros, junto às autoridades competentes, necessários ao funcionamento do espaço físico dentro das normas legais vigentes, respondendo por eventuais infrações a estas normas;

16.10. Realizar as adequações do ambiente (mobiliários, instalações e/ou equipamentos) que se fizerem necessárias para atendimento às normas da Vigilância Sanitária;

16.11. Arcar com o ônus decorrente de eventual equívoco no dimensionamento dos quantitativos de sua proposta, devendo complementá-los, caso o previsto inicialmente em sua proposta não seja satisfatório para o atendimento ao objeto da licitação, exceto quando ocorrer algum dos eventos arrolados nos incisos do § 1º do art. 57 da Lei nº 8.666, de 1993.

17. DA SUBCONTRATAÇÃO

17.1. Não será admitida a subcontratação do objeto licitatório.

18. DO CONTROLE E FISCALIZAÇÃO DA EXECUÇÃO

18.1. O acompanhamento e a fiscalização da execução da concessão consistem na verificação da conformidade da prestação dos serviços e da alocação dos recursos necessários, de forma a assegurar o perfeito cumprimento do ajuste, devendo ser exercidos por um ou mais representantes da concedente, especialmente designados, na forma dos arts. 67 e 73 da Lei nº 8.666, de 1993, e do art. 6º do Decreto nº 2.271, de 1997.

18.2. A Administração poderá recusar os serviços quando entender que os mesmos não sejam os especificados, ou quando entender que o serviço esteja irregular.

18.3. A fiscalização se reserva o direito de recusar os serviços executados que não atenderem as especificações estabelecidas neste Projeto e seu respectivo Edital.

19. DA RESCISÃO DA CONCESSÃO

19.1. O Termo de concessão poderá ser rescindido por qualquer uma das partes em razão do descumprimento de qualquer das obrigações ou condições nele pactuadas, bem como pela superveniência de norma legal ou fato administrativo que torne formal ou materialmente inexecutável ou, ainda, amigavelmente ou por ato unilateral devidamente motivado, mediante comunicação prévia da parte que dele desinteressar, com antecedência mínima de 90 (noventa) dias.

19.2. O Órgão poderá rescindir a concessão de uso, a qualquer tempo, em razão de interesse público que assim a justifique.

19.3. Na hipótese de revogação do ato de concessão, o licitante vencedor terá o prazo de 30 (trinta) dias úteis para entrega do local, a contar da comunicação oficial.

19.4. É vedado o pagamento de indenização por conta de benfeitorias e construções de caráter permanente, que aderem definitivamente ao imóvel.

20. DAS SANÇÕES ADMINISTRATIVAS

20.1. Sanções previstas neste termo são complementares às descritas no edital.

20.2. Comete infração administrativa nos termos da Lei nº 8.666, de 1993 e da Lei nº 10.520, de 2002, a concessionária que:

20.2.1. Inexecutar total ou parcialmente qualquer das obrigações assumidas em decorrência da contratação;

20.2.2. Ensejar o retardamento da execução do objeto;

20.2.3. Fraudar na execução do Termo de Concessão;

20.2.4. Comportar-se de modo inidôneo;

20.2.5. Cometer fraude fiscal;

20.2.6. Não mantiver a proposta.

20.3. A concessionária que cometer qualquer das infrações discriminadas nos subitens acima ficará sujeita, sem prejuízo da responsabilidade civil e criminal, às seguintes sanções:

20.3.1. Advertência por faltas leves, assim entendidas aquelas que não acarretem prejuízos significativos para a concedente;

20.3.2. Multa moratória de 1% (um por cento) por dia de atraso injustificado sobre o valor da parcela inadimplida, até o limite de 30 (trinta) dias;

20.3.3. Multa compensatória de 10 % (dez por cento) sobre o valor total da concessão, no caso de inexecução total do objeto;

20.3.4. Em caso de inexecução parcial, a multa compensatória, no mesmo percentual do subitem acima, será aplicada de forma proporcional à obrigação inadimplida;

20.4. 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.

20.4.1. 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 concedente, observado o princípio da proporcionalidade.

Inconfidentes, 10 de setembro de 2018.

Lucas Deleon Ramírio
Chefe do Setor de Licitação

Adriana da Silva Oliveira Dalló
Coordenadora Geral de Assistência ao Educando

De acordo. Em 10/09/2018.

Diretor do Departamento de Administração e Planejamento

Aprovo. Em 10/09/2018.

Wagner Roberto Pereira
Diretor-geral Substituto