



EDITAL DE LICITAÇÃO

Modalidade: PREGÃO ELETRÔNICO Nº. 017/2010

Tipo: MENOR PREÇO

Processo Nº.: 2061034000017/2010

Objeto: CONCESSÃO ONEROSA DE USO PARA
EXPLORAÇÃO E ADMINISTRAÇÃO DO
RESTAURANTE/LANCHONETE INSTALADO NAS
DEPENDÊNCIAS DA FUNDAÇÃO JOÃO PINHEIRO.

RECIBO

A Empresa _____

CNPJ nº. _____, retirou este Edital de
licitação e deseja ser informada de qualquer alteração pelo e-mail
_____ ou pelo fax: _____.

_____, aos ____ / ____ / ____

(Assinatura)

OBS.: Este recibo deverá ser enviado preenchido para a Unidade de
Compras/Fundação João Pinheiro via fax: (31) 3448-9498 ou e-mail:
pregao.fjp@fjp.mg.gov.br para eventuais comunicações aos interessados,
quando necessário.

A Fundação João Pinheiro não se responsabilizará em contatar a empresa
que não encaminhar este recibo ou prestar informações incorretas no
mesmo.



ÍNDICE

EDITAL DE LICITAÇÃO

Modalidade: PREGÃO ELETRÔNICO Nº. 017/2010

Tipo: MENOR PREÇO

Processo Nº.: 2061034000017/2010

Objeto: Concessão onerosa de uso para exploração e administração do restaurante/lanchonete instalado nas dependências da Fundação João Pinheiro.

1 – PREÂMBULO	03
2 – OBJETO	04
3 - CONDIÇÕES DE PARTICIPAÇÃO	04
4 – CREDENCIAMENTO	04
5 - PROPOSTAS COMERCIAIS	06
6 – HABILITAÇÃO	07
7 - SESSÃO DO PREGÃO	10
8 – RECURSOS	14
9 - ADJUDICAÇÃO E HOMOLOGAÇÃO	14
10 – CONTRATO	14
11 – PAGAMENTO	15
12 - DAS OBRIGAÇÕES	16
13 - SANÇÕES ADMINISTRATIVAS	17
14 - DISPOSIÇÕES GERAIS	19
ANEXO I – TERMO DE REFERÊNCIA	22
ANEXO II – ESPECIFICAÇÃO TÉCNICA	24
ANEXO III – RELAÇÃO DE BENS	34
ANEXO IV – MODELO DE PROPOSTA COMERCIAL	36
ANEXO V – ATESTADO DE VISITA TÉCNICA	39
ANEXO VI – MINUTA DO CONTRATO	40
ANEXO VII – PESQUISA DE SATISFAÇÃO DOS USUÁRIOS - LANCHONETES	65
ANEXO VIII – PESQUISA DE SATISFAÇÃO DOS USUÁRIOS - RESTAURANTE	66
ANEXO IX – CLASSIFICAÇÃO DAS INFRAÇÕES CONTRATUAIS	67



EDITAL DE LICITAÇÃO

Modalidade: PREGÃO ELETRÔNICO Nº. 017/2010

Processo nº.: 2061034000017/2010

1 – PREÂMBULO

A FUNDAÇÃO JOÃO PINHEIRO realizará a licitação na modalidade pregão eletrônico, em sessão pública, através do site www.compras.mg.gov.br, para CONCESSÃO ONEROSA DE USO PARA EXPLORAÇÃO E ADMINISTRAÇÃO DO RESTAURANTE/LANÇONETE INSTALADO NAS DEPENDÊNCIAS DA FUNDAÇÃO JOÃO PINHEIRO, conforme especificado nos ANEXO I e II deste Edital, destinado a esta Fundação.

Este pregão será regido pela Lei Federal nº. 10.520, de 17 de julho de 2002, Lei Estadual nº. 14.167, de 10 de janeiro de 2002, Lei Complementar Federal nº. 123, de 14 de dezembro de 2006, pelo Decreto 44.786/08, Lei Estadual nº. 13.994/2001 nos termos do art.13 e subsidiariamente pela Lei Federal nº. 8.666/93, e suas alterações posteriores e pelas condições estabelecidas pelo presente edital.

O pregão será realizado pelo Pregoeiro **Clarence Silva Aguiar**, Masp 1194841-1 e na sua ausência pelo Pregoeiro Bruno Alves Valverde, Masp 1203465-8, tendo como equipe de apoio os servidores Luciana Fuzisawa, Masp 1216880-3, Ellen Estevam, Matrícula 430211, Luzia Oliva Barros, Masp 1035476-9, e Úrsula Andréa Ribeiro Campos, Matrícula 90370-8, designados pela Portaria 004, de fevereiro de 2010.

1.1 – As Propostas Comerciais deverão ser encaminhadas, através do site www.compras.mg.gov.br, no período compreendido entre o dia 06/05/2010, a partir de 09h, e o dia 24/05/2010, até às 17h.

1.2 – A abertura das Propostas Comerciais terá início no dia 25/05/2010, às 09:00h.

1.3 – Até o quinto dia após a publicação do aviso deste edital, qualquer pessoa, inclusive os Licitante, poderá solicitar esclarecimentos ou impugnar o ato convocatório do pregão.

1.4 – A não impugnação do edital, na forma e tempo definidos, acarreta a decadência do direito de discutir, na esfera administrativa, as regras do certame.



1.5 - Para todas as referências de tempo contidas neste edital será observado o horário oficial de Brasília - DF.

1.6 - A abertura da Sessão de Pregão terá início previsto para o dia 25/05/2010 às 09:00h.

2 - OBJETO

2.1 - Constitui objeto da presente licitação a CONCESSÃO ONEROSA DE USO PARA EXPLORAÇÃO E ADMINISTRAÇÃO DO RESTAURANTE/LANCHONETE INSTALADO NAS DEPENDÊNCIAS DA FUNDAÇÃO JOÃO PINHEIRO, conforme descrição, características, prazos e demais obrigações e informações constantes do Termo de Referência, no ANEXO I e II deste instrumento convocatório, que dele faz parte integrante.

3 - DAS CONDIÇÕES DE PARTICIPAÇÃO

3.1 - Poderão participar da presente licitação as pessoas jurídicas do ramo pertinente ao objeto desta licitação, desde que previamente credenciadas perante o sistema Portal de Compras do Estado de Minas Gerais, nos termos do Decreto Estadual nº. 44.431, de 29 de dezembro de 2006 e suas alterações posteriores.

3.2 - Não poderão participar da presente licitação as empresas que:

3.2.1 - Se encontrem sob falência, concordata, recuperação judicial ou extrajudicial, concurso de credores, dissolução, liquidação ou empresas estrangeiras que não funcionam no país;

3.2.2 - Forem declaradas suspensas de contratar junto a qualquer órgão da Administração Pública Estadual;

3.2.3 - Forem declaradas inidôneas para licitar junto a qualquer órgão da administração direta ou indireta Federal, Estadual ou Municipal;

3.2.4 - Não atendam ao estipulado na cláusula 3.1.

3.3 O Licitante arcará integralmente com todos os custos de preparação e apresentação de sua proposta, independente do resultado do procedimento licitatório.

3.4 - A participação neste certame implica aceitação de todas as condições estabelecidas neste instrumento convocatório, independente de declaração expressa.

4 - DO CREDENCIAMENTO

4.1 - Para acesso ao sistema eletrônico, os fornecedores deverão credenciar pelo

4



menos um representante pelo site www.compras.mg.gov.br, opção "FORNECEDORES", conforme instruções nele contidas, no prazo mínimo de três dias úteis antes da data de realização do pregão eletrônico.

4.1.1 - A aprovação do credenciamento do representante do fornecedor pelo CAGEF implica na liberação do *login* e senha de acesso para participação no(s) pregão(ões) eletrônico(s) realizados no site de compras do Estado de Minas Gerais - www.compras.mg.gov.br.

4.1.2 - As informações complementares para credenciamento poderão ser obtidas pela Central de Atendimento aos Fornecedores - LigMinas - telefone: 0800 940 2000 (para Capital ou cidades do interior de Minas Gerais) ou (31) 3516 0399 (para outras localidades e celular).

4.2 - O credenciamento dar-se-á pela atribuição de chave de identificação e de senha, pessoal e intransferível, cujo uso é de responsabilidade exclusiva do licitante, incluindo qualquer transação efetuada diretamente ou por seu representante, não cabendo ao provedor do sistema ou à Secretaria de Estado de Planejamento e Gestão, coordenadora do sistema eletrônico, responsabilidade por eventuais danos decorrentes de uso indevido da senha, ainda que por terceiros.

4.3 - O credenciamento do(s) representante(s) vinculado a um licitante junto ao sistema eletrônico implica a responsabilidade legal pelos atos praticados e a presunção de capacidade técnica para a realização das transações inerentes ao pregão eletrônico, sob pena da aplicação das sanções previstas na cláusula 13 do presente edital.

4.4 - O fornecedor que desejar obter os benefícios previstos no Capítulo V da Lei Complementar Federal nº. 123/06, disciplinados no Decreto Estadual nº. 44.630/07 e pela Resolução SEPLAG nº. 58/2007, contemplados nas cláusulas 6.2 e 7.3 deste edital, deverão comprovar a condição de pequena empresa, quando do seu credenciamento no CAGEF, com a apresentação:

4.4.1 - se inscrito no Registro Público de Empresas Mercantis, do original ou de cópia autenticada do ato de enquadramento arquivado ou da certidão simplificada expedida pela Junta Comercial da sede da pequena empresa;

4.4.2 - se inscrito no Registro Civil de Pessoas Jurídicas, do original ou de cópia autenticada do ato de enquadramento arquivado ou da Certidão de Breve Relato ou equivalente da sede da pequena empresa.

4.4.3 - da declaração de porte feita pelo representante da empresa, sob as penas da lei, na hipótese de o Cartório de Registro Civil de Pessoas Jurídicas não emitir os



documentos mencionados na cláusula 5.3.3.2 nos termos da Lei Complementar Federal nº 123/06, mediante a comprovação dessa circunstância.

5 - DAS PROPOSTAS COMERCIAIS

5.1 - As propostas comerciais deverão ser enviadas através do site www.compras.mg.gov.br, na opção "PREGÃO", até o dia 24/05/2010, às 17 horas, após o preenchimento do formulário eletrônico, com manifestação em campo próprio do sistema de que tem pleno conhecimento e que atende às exigências de habilitação e demais condições da proposta comercial previstas no edital e seus anexos.

5.1.1 - O sistema possuirá campo próprio para que a pequena empresa declare que apresenta restrições na documentação relativa à comprovação de regularidade fiscal, declarando que atende às demais exigências da habilitação, e se compromete a adotar todas as medidas necessárias, em razão do prazo concedido para este fim, para tentar promover sua regularização fiscal, caso venha a formular o lance vencedor.

5.2 - Todas as condições estabelecidas para o lote, pelos Anexos I e II, serão tacitamente aceitas pelo proponente no ato do envio de sua proposta comercial.

5.3 - O prazo de validade da proposta será de 60 (sessenta) dias a contar da data marcada para a abertura das mesmas.

5.4 - Nos preços propostos deverão estar incluídos todos os tributos, encargos sociais, frete até o destino e quaisquer outros ônus que porventura possam recair sobre o fornecimento do objeto da presente licitação, os quais ficarão a cargo única e exclusivamente da contratada.

5.5 - Todos os preços ofertados deverão ser apresentados em moeda corrente nacional, em algarismos com duas casas decimais após a vírgula.

5.5.1 - Os fornecedores estabelecidos no estado de Minas Gerais ficam isentos do ICMS, conforme dispõe o art. 6º, e item 136, da Parte I, do Anexo I, do Decreto Estadual nº. 43.080, de 13 de dezembro de 2002, e suas alterações posteriores.

5.5.2 - O fornecedor mineiro deverá informar na proposta enviada pelo sistema eletrônico o preço resultante da dedução do ICMS.

5.5.3 - A classificação das propostas, a fase de lances e o julgamento dos preços serão realizados a partir dos preços resultantes da dedução do ICMS, para os fornecedores mineiros.

5.5.4 - O disposto nos subitens 5.5.1 a 5.5.3 não se aplica aos contribuintes mineiros enquadrados como pequena empresa optantes pelo regime do Simples Nacional e para contratação de serviços.



5.5.4.1 - As pequenas empresas mineiras optantes pelo Simples Nacional deverão apresentar em suas propostas apenas os preços com ICMS.

5.5.4.2 - As pequenas empresas mineiras não optantes pelo Simples Nacional farão suas propostas conforme o disposto nos itens 5.5.1 a 5.5.4.

5.5.4.3 - TODAS as pequenas empresas mineiras deverão anexar em suas propostas comerciais a ficha de inscrição estadual na qual conste a opção pelo Simples Nacional, podendo o pregoeiro, na sua falta, consultar a opção por este regime através do site: <http://www8.receita.fazenda.gov.br/SimplesNacional/>.

5.5.5 - O fornecedor mineiro, caso seja vencedor, deverá enviar juntamente com os documentos de habilitação, sua proposta comercial assinada e atualizada com os valores finais ofertados durante a sessão deste Pregão, informando na proposta, além do preço resultante da dedução do ICMS, o preço normal de mercado dos produtos ou serviços.

6- DA HABILITAÇÃO

6.1 - REGULARIDADE JURÍDICA

6.1.1 - Cópia da Cédula de Identidade do Representante Legal;

6.1.2 - Registro Comercial, no caso de empresa individual;

6.1.3 - Ato Constitutivo, estatuto ou contrato social e seus aditivos em vigor, devidamente registrados, em se tratando de sociedades comerciais, e no caso de sociedade de ações, acompanhadas de documentos de eleição de seus administradores;

6.1.4 - Inscrição do ato constitutivo, no caso de sociedades civis, acompanhada de prova de diretoria em exercício;

6.1.5 - Decreto de autorização, em se tratando de empresa ou sociedade estrangeira em funcionamento no País, e ato de registro ou autorização para funcionamento expedido pelo Órgão competente, quando a atividade assim o exigir.

6.2 - REGULARIDADE FISCAL

6.2.1 - Prova de inscrição no Cadastro Nacional de Pessoas Jurídicas do Ministério da Fazenda - CNPJ;

6.2.2 - Prova de inscrição no Cadastro de Contribuintes Estadual, relativo à sede do licitante, pertinente ao seu ramo de atividade e compatível com o objeto do certame;



6.2.3 - Prova de regularidade para com a Fazenda Estadual do domicílio ou sede do proponente, ou outra equivalente, na forma da lei;

6.2.4 - Cópia do Certificado de Regularidade perante o FGTS, ou expedida pelo site próprio (via Internet), conforme legislação em vigor;

6.2.5 - Cópia da Certidão Negativa de Débito (CND) perante o INSS, ou expedida pelo site próprio (via Internet), conforme legislação em vigor;

6.2.6 - A pequena empresa deverá apresentar toda a documentação relativa à comprovação da regularidade fiscal.

6.2.6.1 - Havendo alguma restrição na comprovação da regularidade fiscal de pequena empresa, assegurar-se-á o prazo de 2 (dois) dias úteis, cujo termo inicial corresponderá ao momento em que a pequena empresa for declarada vencedora do certame, para a devida e necessária regularização.

6.2.6.2 - A comprovação da regularidade fiscal deverá ser efetuada mediante a apresentação das competentes certidões negativas de débitos, ou positivas com efeitos de negativas.

6.2.6.3 - O prazo previsto no item 6.2.6.1, poderá ser prorrogado por igual período, se requerido pelo licitante e expressamente autorizado pela Administração.

6.2.6.4 - A não regularização da documentação, no prazo deste item, implicará a decadência do direito à contratação.

6.2.7 - É facultada às LICITANTES a apresentação dos documentos originais para autenticação das cópias pela Comissão Permanente de Licitação.

6.3 - QUALIFICAÇÃO ECONÔMICO-FINANCEIRA

6.3.1 - Certidão negativa de falência e recuperação judicial expedida pelo distribuidor da sede da pessoa jurídica, ou de execução patrimonial, expedida no domicílio da pessoa física, com data de emissão de no máximo 6 (seis) meses anteriores à data da abertura do certame;

6.4 - DECLARAÇÃO

6.4.1 - Declaração de que o licitante não se acha declarado inidôneo para licitar e contratar com o Poder Público ou suspenso do direito de licitar ou contratar com a Administração Estadual; e declaração de que o licitante não possui trabalhadores menores de 18 anos realizando trabalho noturno, perigoso ou insalubre e menores de 16 anos realizando qualquer trabalho, conforme determina o inciso V do artigo 27 da Lei Federal nº. 8.666/93 (com redação dada pela Lei Federal nº. 9854 de 27 de



outubro de 1999), salvo na condição de aprendiz, na forma da lei. As declarações serão conforme modelos a seguir:

DECLARAÇÃO
A empresa, CNPJ n.º, declara, sob as penas da lei, que, até a presente data, inexistem fatos impeditivos para sua habilitação, no presente processo licitatório, ciente da obrigatoriedade de declarar ocorrências posteriores.
Data e local _____
assinatura do Diretor ou Representante Legal

DECLARAÇÃO
A empresa, CNPJ n.º, declara, sob as penas da lei, que na mesma não há realização de trabalho noturno, perigoso ou insalubre por menores de 18 anos ou a realização de qualquer trabalho por menores de 16 anos, salvo na condição de aprendiz, na forma da lei.
Data e local _____
assinatura do Diretor ou Representante Legal

6.5 - O licitante que possuir o novo Certificado de Registro Cadastral - Cadastramento, criado pelo Decreto nº. 44.431 (de 29 de dezembro de 2006), emitido pelo Portal de Compras ou o antigo Certificado de Registro Cadastral, emitido pelo SIAD, com a validade em vigor, poderá apresentá-lo para utilizar-se de documento nele constante como substituto de documento exigido para este certame, desde que o documento do certificado esteja com a validade em vigor.

6.5.1 - Caso o documento constante do certificado esteja com a validade vencida, tal documento não poderá ser utilizado como substituto, devendo ser apresentado o documento exigido para este certame, com a validade em vigor.

6.5.2 - Serão analisados no certificado somente os documentos exigidos para este certame, sendo desconsiderados todos os outros documentos, mesmo que estejam com validade em vigor.



6.6 – QUALIFICAÇÃO TÉCNICA

6.6.1 - Comprovação de aptidão para o desempenho das atividades pertinentes e compatíveis com o objeto da presente licitação, apresentando no mínimo 01 (um) atestado de desempenho anterior, fornecido por pessoas jurídicas de direito público ou privado diversas, comprovando a capacidade técnica para atendimento ao objeto da presente licitação, com indicação do fornecimento, qualidade do atendimento, cumprimento de prazos e demais condições do fornecimento. As declarações deverão ser apresentadas em original, ou em cópias acompanhadas do original, para autenticação do Pregoeiro ou ainda em cópias autenticadas.

6.6.2 – Atestado de visita técnica para verificar as condições e os locais que serão prestados os serviços, conforme ANEXO V.

6.7 – PARTICIPAÇÃO DE EMPRESAS ESTRANGEIRAS

6.7.1 – As exigências de habilitação para empresas estrangeiras serão atendidas mediante documentos equivalentes aos citados nos itens 6.1, 6.2, 6.3, 6.4 e 6.6; autenticados pelos respectivos consulados e traduzido por tradutor juramentado.

6.7.2 – O Licitante deverá ter procurador residente e domiciliado no Brasil, com poderes para receber citação, intimação e responder administrativa e judicialmente por seus atos, juntando o instrumento de mandato com os documentos de habilitação.

7 - DA SESSÃO DO PREGÃO

7.1 - DA ABERTURA DAS PROPOSTAS

7.1.1 – Após a abertura das propostas, no horário previsto neste edital, o Pregoeiro iniciará a sessão pública do pregão eletrônico, com a divulgação das propostas de preços recebidas.

7.1.2 - O Pregoeiro examinará a conformidade das propostas, confrontando as especificações e condições de execução com aquelas detalhadas no edital.

7.1.3 - O Pregoeiro classificará as propostas que estiverem em conformidade com o edital, para participar da etapa de lances, e desclassificará aquelas que estiverem em desacordo com o instrumento convocatório.

7.1.4 – A classificação inicial da proposta não obsta a análise e a reprovação posterior de amostras e documentações técnicas exigidas neste edital e que venham a ser apresentadas ao final do certame.



7.2 - DOS LANCES

7.2.1 - Após a análise das propostas, o pregoeiro fará a divulgação através do sistema eletrônico e convidará os licitantes a apresentarem lances através do sistema eletrônico, observado o horário estabelecido e as regras de aceitação dos mesmos.

7.2.2 - Durante o transcurso da sessão pública, serão divulgadas, em tempo real, todas as mensagens trocadas no Chat do sistema, inclusive valor e horário do menor lance registrado apresentado pelos licitantes, vedada a identificação do fornecedor.

7.2.3 - Só serão aceitos os lances cujos valores forem inferiores ao último lance que tenha sido anteriormente registrado no sistema.

7.2.4 - Não serão aceitos dois ou mais lances de mesmo valor, prevalecendo aquele que for recebido e registrado em primeiro lugar.

7.2.5 - Caso o proponente não realize lances, permanecerá o valor da proposta eletrônica apresentada para efeito da classificação final.

7.2.6 - No caso de desconexão com o pregoeiro, no decorrer da etapa competitiva do pregão, o sistema eletrônico permanecerá acessível aos licitantes para a recepção dos lances. O pregoeiro, quando possível, dará continuidade à sua atuação no certame, sem prejuízo dos atos realizados.

7.2.6.1 - Quando a desconexão persistir por tempo superior a 10 (dez) minutos, a sessão do pregão será suspensa e terá reinício somente após publicação no Diário Oficial de Minas Gerais.

7.2.7 - A critério da Administração, o encerramento da sessão pública será efetuado pelo pregoeiro, mediante aviso de fechamento iminente, após o que transcorrerá período de tempo de até 30 (trinta) minutos, aleatoriamente determinado pelo sistema eletrônico, findo o qual será automaticamente encerrada a recepção de lances.

7.3 - DO JULGAMENTO

7.3.1 - O critério de julgamento será o de MENOR PREÇO COM DEDUÇÃO DO ICMS ofertado POR LOTE.

7.3.2 - Encerrada a etapa de lances, o Pregoeiro poderá encaminhar, pelo sistema eletrônico, contraproposta diretamente ao licitante que tenha apresentado o lance de menor valor, para que possa ser obtida melhor proposta, bem como decidir sobre sua aceitação.

7.3.2.1 - Caso não se realize lances, será verificada a conformidade entre a proposta de menor preço e o valor estimado da contratação.



7.3.2.2 - No caso de empate entre duas ou mais propostas, em que seus proponentes não tiverem ofertado lance, será realizado, obrigatoriamente, sorteio aleatório pelo próprio sistema.

7.3.2.3 - Alternativamente ao disposto no item anterior, caso o sistema eletrônico não disponha de funcionalidade para o sorteio, os proponentes cujas propostas foram objetos de empate serão convocados por meio do canal eletrônico da licitação para que seja realizado o sorteio presencial, em local a ser definido pelo pregoeiro.

7.3.2.4 - Em havendo apenas uma oferta e desde que atenda a todos os termos do edital e que seu preço seja compatível com o valor estimado da contratação, esta poderá ser aceita, devendo o Pregoeiro negociar para que seja obtido melhor preço.

7.3.3 - Sendo aceitável a oferta de menor preço, o sistema informará quem é o licitante detentor da melhor oferta e este deverá comprovar de imediato sua situação de regularidade, podendo esta comprovação se dar mediante encaminhamento da documentação e da proposta atualizada com os valores obtidos no Pregão, via Fax (31) 3448-9498, no prazo de até 20 (vinte) minutos, com posterior encaminhamento do original ou cópia autenticada no prazo máximo de 02 (dois) dias úteis, para o seguinte endereço: FJP – FUNDAÇÃO JOÃO PINHEIRO – ALAMEDA DOS OITIS, Nº. 190, SALA 120C, BAIRRO SÃO LUIS, BELO HORIZONTE/MG, CEP: 31.275-150.

7.3.4 – Constatado o atendimento pleno às exigências editalícias, será declarado o proponente vencedor, sendo-lhe adjudicado o objeto para o qual apresentou proposta.

7.3.5 - Se a proposta ou lance de menor valor não for aceitável ou se o licitante não atender às exigências habilitatórias, serão convocados os demais licitantes, na ordem de classificação, para exame de seus documentos de habilitação, até a apuração de uma proposta que atenda ao edital, sendo o respectivo proponente declarado vencedor e a ele adjudicado o objeto deste edital, para o qual apresentou proposta.

7.3.6 - Após a apuração da menor proposta válida, observada a classificação das propostas até o momento, será assegurado às pequenas empresas o direito de preferência à contratação, observadas as seguintes regras:

7.3.6.1 - O sistema do Portal de Compras MG convocará através do *chat* a pequena empresa detentora da proposta de menor valor dentre aquelas que estejam na situação de empate, ou seja, cujos valores sejam iguais ou superiores até 5% (cinco por cento) em relação ao valor apresentado pelo proponente vencedor, para que apresente novo lance INFERIOR ao melhor lance, no prazo de 5 (cinco) minutos, sob pena de preclusão do direito de preferência.



7.3.6.2 – Realizado novo lance, nos termos do subitem anterior, o pregoeiro examinará a aceitabilidade deste, quanto ao objeto e valor, decidindo motivadamente a respeito.

7.3.6.3 - Sendo aceitável a nova oferta de preço, a confirmação das condições habilitatórias da pequena empresa obedecerá ao procedimento previsto no item 7.3.3.

7.3.6.3.1 - Havendo alguma restrição na comprovação da regularidade fiscal, será assegurado o prazo previsto no item 6.2.6.1, para a devida e necessária regularização.

7.3.6.3.2 - Se houver a necessidade de abertura do prazo para a pequena empresa regularizar sua documentação fiscal, o pregoeiro deverá suspender a sessão de pregão para o lote específico e registrar no *chat* que todos os presentes ficam, desde logo, intimados a comparecer no dia e horário informados no site www.compras.mg.gov.br para a retomada da sessão de pregão do lote em referência.

7.3.6.4 - Constatado o atendimento das exigências fixadas no edital, a pequena empresa será declarada vencedora, sendo-lhe adjudicado o objeto do certame.

7.3.6.5 - Se a pequena empresa não apresentar proposta de preços ou não atender às exigências de habilitação, o pregoeiro convocará as pequenas empresas remanescentes que estiverem na situação de empate prevista no subitem 7.3.6.1, na ordem classificatória, para o exercício do mesmo direito.

7.3.6.6 - Caso não haja pequena empresa dentro da situação de empate ou não ocorra a apresentação de nova proposta de preço ou não sejam atendidas as exigências documentais de habilitação, o pregoeiro adjudicará o objeto do certame ao licitante originalmente declarado vencedor.

7.3.6.7 - O disposto neste item (7.3.6) somente se aplicará quando a melhor oferta válida não tiver sido apresentada por pequena empresa.

7.3.7 - Após a aplicação do critério de desempate, se houver, o pregoeiro poderá negociar com o autor da oferta de menor valor com vistas à redução do preço;

7.3.8 - Da sessão, o sistema gerará ata circunstanciada, na qual estarão registrados todos os atos do procedimento e as ocorrências relevantes, que estará disponível para consulta no site www.compras.mg.gov.br.

7.3.9 - Ao final da sessão, o licitante vencedor no lote deverá encaminhar a planilha de custos prevista no edital, com os respectivos valores em conformidade com o valor do lance vencedor e com critérios definidos na cláusula 5 deste edital, por fax ou por meio eletrônico.



8 - DOS RECURSOS

8.1 - Declarado o vencedor, qualquer licitante terá o prazo de até 10 (dez) minutos para manifestar motivadamente, por meio eletrônico, em campo próprio, a intenção de recorrer, sendo concedido o prazo de 03 (três) dias úteis para apresentação das razões de recurso, ficando os demais licitantes desde logo intimados para apresentar contra-razões em igual número de dias, que começarão a correr do término do prazo do recorrente, sendo-lhes assegurada vista imediata dos autos.

8.1.1 - Não serão conhecidos os recursos interpostos após os respectivos prazos legais, bem como os que forem enviados por fax.

8.2 - A falta de manifestação imediata e motivada do licitante, na forma e prazo estabelecidos no item 8.1, importará decadência do direito de recurso.

8.3 - Os recursos deverão ser decididos no prazo de 05 (cinco) dias úteis.

8.4 - O acolhimento de recurso importará a invalidação apenas dos atos insuscetíveis de aproveitamento.

8.5 - O resultado do recurso será divulgado mediante afixação no quadro de avisos deste órgão e comunicado a todos os licitantes via fax ou e-mail.

9 - DA ADJUDICAÇÃO E DA HOMOLOGAÇÃO

9.1 - Inexistindo manifestação recursal, o Pregoeiro adjudicará o objeto da licitação ao licitante vencedor, com a posterior homologação do resultado pela Autoridade Competente.

9.2 - Decididos os recursos porventura interpostos, e constatada a regularidade dos atos procedimentais, a Autoridade Competente adjudicará o objeto ao licitante vencedor e homologará o procedimento licitatório.

10 - CONTRATO

10.1 - Encerrado o procedimento licitatório, o representante legal do licitante que tiver apresentado a proposta vencedora será convocado para assinar o Contrato, conforme modelo constante no Anexo IV, e da proposta aceita.

10.1.1 - O adjudicatário deverá comprovar a manutenção das condições demonstradas para habilitação para assinar o Contrato.



10.1.2 - Caso o adjudicatário não apresente situação regular no ato da assinatura do Contrato, ou recuse-se a assiná-lo, serão convocados os licitantes remanescentes, observada a ordem de classificação, para celebrar o Contrato.

10.2 - O representante legal do licitante que tiver apresentado a proposta vencedora deverá assinar o Contrato, dentro do prazo máximo de 05 (cinco) dias úteis a contar do recebimento da comunicação, através de fax ou correio ou e-mail.

10.3 - Qualquer solicitação de prorrogação de prazo para assinatura do Contrato ou instrumento equivalente, decorrentes desta licitação, somente será analisada se apresentada antes do decurso do prazo para tal e devidamente fundamentada.

11 - DO PAGAMENTO

11.1 - O pagamento efetuar-se-á na medida em que for demandado do Contratado os pedidos referentes ao objeto, não se comprometendo a Contratante a utilizar a totalidade do valor estimado.

11.1.1 - O pagamento será efetuado através do Sistema Integrado de Administração Financeira - SIAFI/MG, a crédito do beneficiário em um dos bancos credenciados pelo Estado (Banco do Brasil, Bradesco, Banco Itaú e Banco Mercantil do Brasil), em parcela mensal, após apuração, no prazo de até 15 (quinze) dias corridos da apresentação da Nota Fiscal do serviço e aprovação da Gerência de Logística e Manutenção.

11.1.2 - As notas fiscais/faturas que apresentarem incorreções serão devolvidas à Contratada e seu vencimento ocorrerá em 30 (trinta) dias após a data de sua apresentação válida.

11.2 - Ocorrendo atraso de pagamento por culpa exclusiva da Administração, o pagamento será realizado acrescido de atualização financeira, entre as datas do vencimento e do efetivo pagamento, de acordo com a variação "pro-rata tempore" do IPCA, ou outro índice que venha substituí-lo, conforme a legislação vigente.

11.3 - Na ocorrência de necessidade de providências complementares por parte do LICITANTE VENCEDOR, o decurso de prazo para pagamento será interrompido, reiniciando-se a contagem a partir da data em que estas forem cumpridas, caso em que não será devida atualização financeira.

11.4 - A despesa decorrente desta licitação correrá por conta das dotações orçamentárias:

2061 04 122 701 2002 0001 339039-03/ 101-0

2061 04 122 701 2002 0001 339039-03/ 451-0



2061 04 122 701 2002 0001 339039-03/ 601-0

2061 04 128 008 1201 0001 339039-03/ 101-1

2061 04 128 008 1201 0001 339039-03/ 601-1

12 - DAS OBRIGAÇÕES

12.1 - Constituem obrigações das partes:

I - DA CONTRATADA

- a) cumprir fielmente o Contrato, não transferindo a terceiros, quer total ou parcialmente, o objeto deste Contrato sem anuência prévia da CONTRATANTE;
- b) corrigir, às suas expensas, no todo ou em parte o objeto contratual em que se verificarem vícios, defeitos ou incorreções, resultantes dos serviços prestados;
- c) responsabilizar-se pelos danos causados diretamente à CONTRATANTE ou a terceiros, decorrentes de sua culpa ou dolo na execução do contrato, não excluindo ou reduzindo essa responsabilidade à fiscalização ou acompanhamento pela CONTRATANTE;
- d) responsabilizar-se pelos encargos trabalhistas, previdenciários, fiscais e comerciais, resultantes da execução do contrato;
- e) responsabilizar-se pelos serviços dentro dos padrões adequados de qualidade, segurança e demais quesitos previstos na Lei n. 8.078/90, assegurando-se à CONTRATANTE todos os direitos inerentes à qualidade de "consumidor", decorrentes do Código de Defesa do Consumidor;
- f) manter sigilo absoluto com relação a qualquer informação confidencial que venha a ter acesso, durante a execução deste Contrato;
- g) apresentar juntamente com a Nota Fiscal os documentos comprobatórios de regularidade com o INSS e FGTS, durante toda vigência deste contrato;
- h) manter durante toda a execução do Contrato, em relação aos documentos, as mesmas condições iniciais da contratação.

II - DA CONTRATANTE

- a) permitir o acesso de funcionários da CONTRATADA, devidamente credenciados, a dependências da FUNDAÇÃO, a dados e informações necessários ao desempenho das atividades previstas neste Contrato;



- b) prestar as informações e os esclarecimentos atinentes ao objeto que venham a ser solicitados pelos empregados da CONTRATADA;
- c) supervisionar a execução dos serviços durante seu período de vigência e, sempre que julgar necessário, nesse período, no mínimo duas vezes por ano, submeter os serviços executados à respectiva pesquisa de satisfação dos usuários, de acordo com os critérios definidos nos Anexos VII e VIII deste edital.
- d) efetuar o pagamento no devido prazo fixado no item 11 deste Edital.

13 - DAS SANÇÕES ADMINISTRATIVAS

13.1 - A recusa do adjudicatário em assinar o Contrato, dentro do prazo estabelecido pela CONTRATANTE, bem como o atraso e a inexecução parcial ou total do Contrato, caracterizarão o descumprimento da obrigação assumida, permitindo a aplicação das seguintes sanções:

- a) Advertência escrita, a ser feita ao fornecedor, sobre o descumprimento do contrato ou outras obrigações assumidas perante a FJP, e a determinação da adoção das necessárias medidas de correção;
- b) Multas moratórias e/ou indenizatória:
 - I - A multa moratória será aplicada à razão de 0,3 (zero vírgula três por cento) por dia, até o trigésimo dia de atraso, sobre o valor do fornecimento ou serviço não realizado e de 10% (dez por cento) sobre o valor do fornecimento ou serviço não realizado, no caso de atraso superior a 30 (trinta) dias, com o conseqüente cancelamento da nota de empenho ou documento correspondente.
 - II - A multa indenizatória poderá ser aplicada, após regular processo administrativo, garantida a prévia defesa, no caso de descumprimento de qualquer cláusula ou condição do contrato, e em especial nos seguintes casos:
 - II.1 - recusar de entregar o objeto, multa de 20% (vinte por cento) do valor total;
 - II.2 - entrega do produto ou serviço em desacordo com as especificações, procedimentos e prazos, multa de 20% (vinte por cento) do valor total do objeto;
 - III - O valor máximo das multas não poderá exceder, cumulativamente, a 20% (vinte por cento) do valor total do contrato;
- c) Suspensão temporária de participação em licitação e impedimento de contratar com a Administração Pública Estadual, pelo prazo de até 5 (cinco) anos, a critério da autoridade competente, conforme previsto no artigo 12 da Lei Estadual nº. 14.167/02, nos casos em que a inadimplência acarretar prejuízo para a FJP;



- d) Indenização à FJP da diferença de custo para contratação de outro fornecedor;
- e) 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 FJP, que será concedida sempre que a Licitante ressarcir a FJP pelos prejuízos resultantes da ação ou omissão do mesmo, e após decorrido o prazo da sanção aplicada com a base na alínea "c" deste subitem.

13.2 - As sanções previstas neste Capítulo poderão ser aplicadas cumulativamente ou não, de acordo com a gravidade da infração, facultada ampla defesa a CONTRATADA, no prazo de 05 (cinco) dias úteis a contar da intimação do ato, nos termos do artigo 87 da lei nº. 8.666/93, salvo a hipótese da alínea "e", em que o prazo de defesa será de 10 (dez) dias úteis a contar da intimação do ato com base no §. 1º, do art. 19, do Decreto Estadual nº. 44.431/06.

13.3 - As penalidades serão obrigatoriamente registradas no Cadastro Geral de Fornecedores do Estado - CAGEF e, no caso de suspensão temporária de participação em licitação e impedimento de contratar com a Administração, o licitante será descredenciado por igual período, conforme previsto no art. 12 da Lei Estadual nº. 14.167/02 e art. 16 do Decreto estadual nº. 44.786/08, observados os prazos e situações previstos nos incisos I, II e III do § 1º, do artigo 26 do Decreto estadual nº. 44.431, de 29/12/2006.

13.4 - No caso de suspensão temporária de participação em licitação e impedimento de contratar com a Administração, o fornecedor será descredenciado por igual período, sem prejuízo das multas previstas neste Edital e no contrato, e das demais cominações legais, sendo seu nome inscrito no Cadastro de Fornecedores Impedidos de Licitar e Contratar com a Administração Pública Estadual - CAFIMP, gerido pela Auditoria-Geral do Estado, conforme previsto no artigo 23 do Decreto estadual nº. 44.431, de 29/12/06.

13.5 - EXTENSÃO DAS PENALIDADES

13.5.1 - A sanção de suspensão de participar em licitação e contratar com a Administração Pública Estadual poderá ser também, aplicada àqueles que:

13.5.1.1 - Retardarem a execução do pregão;

13.5.1.2 - Demonstrarem não possuir idoneidade para contratar com a Administração e;

13.5.1.3 - Fizerem declaração e apresentar documentação falsa ou cometerem fraude fiscal.



13.5.1.4 - Deixar de apresentar documentação exigida para o certame;

13.5.1.5 - Não manter a proposta;

13.5.1.6 - Falhar ou fraudar a execução do contrato;

13.5.1.7 - Cometer fraude fiscal.

14 - DISPOSIÇÕES GERAIS

14.1 - Este edital deverá ser lido e interpretado na íntegra, e após encaminhamento da proposta não serão aceitas alegações de desconhecimento.

14.2 - Até o quinto dia após a publicação do aviso deste edital, qualquer pessoa, inclusive os Licitantes, poderá solicitar, por escrito, esclarecimentos ou impugnar o ato convocatório do pregão.

14.2.1 - A não-impugnação do edital, na forma e tempo definidos, acarreta a decadência do direito de discutir, na esfera administrativa, as regras do certame.

14.2.2 - Nos pedidos de esclarecimentos encaminhados, os interessados deverão se identificar (CNPJ, Razão Social e nome do representante que pediu esclarecimentos) e disponibilizar as informações para contato (endereço completo, telefone, FAX e e-mail).

14.2.3 - Os esclarecimentos das consultas formuladas serão divulgados mediante correspondências enviadas às potenciais licitantes, por e-mail ou por FAX.

14.3 - É facultado ao Pregoeiro ou à Autoridade Superior em qualquer fase do julgamento promover diligência destinada a esclarecer ou complementar a instrução do processo e a aferição do ofertado, bem como solicitar a Órgãos competentes a elaboração de pareceres técnicos destinados a fundamentar as decisões.

14.4 - O objeto da presente licitação poderá sofrer acréscimos ou supressões conforme previsto no parágrafo 1º do art. 65 da Lei 8.666/93.

14.5 - É vedado à Contratada subcontratar total ou parcialmente o objeto deste pregão.

14.6 - A presente licitação somente poderá ser revogada por razões de interesse público, decorrente de fato superveniente devidamente comprovado, ou anulada, em todo ou em parte, por ilegalidade de ofício ou por provocação de terceiros, mediante parecer escrito e devidamente comprovado.

14.7 - O Pregoeiro, no interesse da Administração, poderá relevar omissões puramente formais observadas na documentação e proposta, desde que não contrariem a legislação vigente e não comprometam a lisura da licitação, sendo



possível à promoção de diligência destinada a esclarecer ou a complementar a instrução do processo.

14.8 - Caberá a empresa credenciada acompanhar as operações no sistema eletrônico durante a sessão pública do pregão, ficando responsável pelo ônus decorrente da perda de negócios diante da inobservância de quaisquer mensagens emitidas pelo sistema ou de sua desconexão.

14.9 - O presente instrumento poderá ser adquirido na Fundação João Pinheiro, em fotocópia, mediante o pagamento do valor referente aos custos com sua reprodução ou pela Internet no site: www.compras.mg.gov.br.

14.10 - Caso o Edital seja retirado pela Internet, favor enviar para fax nº. (31) 3448.9498, o comprovante de recibo conforme discriminado:

RECIBO	
A Empresa _____	
retirou o Edital de licitação n.º _____ e deseja ser informada de qualquer alteração _____	_____ pelo _____ e-mail _____
ou pelo fax: _____.	
_____, aos _____ / _____ / _____	
_____	(Assinatura)

14.11 - Informações complementares que visam obter maiores esclarecimentos sobre a presente licitação serão prestadas pelo Pregoeiro, no horário das 9h às 11h30min ou das 13h30min às 16h30min, de segunda a sexta-feira, pelo telefone 3448-9508 - Fax 31 3448-9498 ou pelo e-mail: pregao.fjp@fjp.mg.gov.br.

14.11 - Este Edital possui 70 páginas numeradas, sendo:

Índice do Edital: página 02;

Normas da Licitação: páginas 03 a 21;

ANEXO I - Termo de Referência: páginas 22 a 23;

ANEXO II - Especificação Técnica: páginas 24 a 33;

ANEXO III - Relação de Bens: páginas 34 e 35;

ANEXO IV - Modelo de Proposta Comercial: páginas 36 a 38;



FUNDAÇÃO JOÃO PINHEIRO

ANEXO V – Atestado de Visita Técnica: página 39;

ANEXO VI – Minuta do Contrato: páginas 40 a 64;

ANEXO VII – Pesquisa de Satisfação dos Usuários - Lanchonetes: página 65;

ANEXO VIII – Pesquisa de Satisfação dos Usuários - Restaurante: página 66;

ANEXO IX – Classificação das Infrações Contratuais: páginas 67 a 70.

Belo Horizonte, Maio de 2010.

Clarence Silva Aguiar

Pregoeiro



ANEXO I

TERMO DE REFERÊNCIA		
Pregão N° 017/2010	ESPECIFICAÇÃO TÉCNICA E CONDIÇÕES COMERCIAIS	Data do Pregão: 25/05/2010
OBJETO: CONCESSÃO ONEROSA DE USO PARA EXPLORAÇÃO E ADMINISTRAÇÃO DO RESTAURANTE/LANCHONETE INSTALADO NAS DEPENDÊNCIAS DA FUNDAÇÃO JOÃO PINHEIRO.		
Responsável: Diretoria de Planejamento, Gestão e Finanças		
DESCRIÇÃO DO OBJETO		
LOTE	ITEM	DESCRIÇÃO
01	01	Serviços de restaurante e de lanchonete nas dependências da unidade sede da Fundação João Pinheiro, na Alameda das Acácias nº 70 e serviço de lanchonete nas dependências da unidade da Fundação João Pinheiro na Av. Brasil, nº 674, Bairro Santa Efigênia, Belo Horizonte. (Conforme todas as especificações contidas no anexo II e nas observações gerais abaixo).
OBSERVAÇÕES GERAIS: 1. Atribuir-se-á à contratada encargos relacionados à adequada oferta aos usuários de produtos e serviços alimentícios, visando à garantia de qualidade e preços acessíveis, nos termos do item 1.8 do Anexo II. 2. Considerando o espaço oferecido pela Fundação João Pinheiro, em especial na Alameda das Acácias nº 70, a preparação dos alimentos deverá ser realizada na área reservada à cozinha oferecendo produtos recém preparados, com todas as características necessárias de forma que a boa qualidade dos serviços oferecidos seja indiscutível. Quanto aos serviços de lanchonete, a contratada poderá produzir os alimentos na cozinha e espaço oferecidos pela Fundação ou optar produzi-los/adquiri-los fora, mas responsabilizando não só pela boa qualidade quanto a quaisquer riscos ligados garantia de higienização e limpeza, seja na produção, no transporte, ou acondicionamento, respeitando rigorosamente as normas de saúde pública vigente. 3. Foram feitas estimativas do número de refeições que serão servidas, de modo que será definido por meio do pregão eletrônico o valor que será cobrado por quilograma de refeição. Será contratada a licitante que oferecer o menor valor pelo quilograma de alimentos. 4. A contratada deverá possuir experiência no ramo de alimentação, consideradas as especificidades do espaço disponível. Os demais valores serão definidos conforme o detalhamento deste termo de referência. 5. Caberá a contratada a instalação do restaurante e das lanchonetes, bem como sua exploração		



comercial, devendo pagar à Fundação João Pinheiro um valor mensal relativo à concessão onerosa de uso, em decorrência da utilização dos espaços dispostos por esta Fundação.

6. O valor mensal estabelecido pela exploração comercial do restaurante e lanchonete na Alameda das Acácias nº 70 e da lanchonete na Avenida Brasil nº 674 será de **R\$1.000,00(hum mil reais)**.

7. Os gastos com telefonia, limpeza e higienização, preservação/melhorias do ambiente e demais avaliados como necessários ao pleno cumprimento do que foi contratado correrão por responsabilidade exclusiva da contratada.

8. Caso uma das unidades entre em funcionamento antes da outra, o valor relativo à concessão onerosa de uso será cobrado proporcionalmente, da seguinte forma: 70% referente à unidade da Alameda das Acácias nº70 e 30% à unidade da Avenida Brasil nº674, de responsabilidade da contratada.



ANEXO II

ESPECIFICAÇÃO TÉCNICA

1 - O objeto da presente licitação é composto por lote único, com a especificação técnica delimitada abaixo.

1.1 - INFRAESTRUTURA E METRAGENS

1.1.1 - Unidade da sede da Fundação João Pinheiro, na Alameda das Acácias nº 70 – Bairro São Luís.

1.1.1.1 - O espaço reservado ao restaurante e lanchonete está no Bloco A da sede da Fundação João Pinheiro composta, também, pelos Blocos B e C. O restaurante será instalado no 1º pavimento do Bloco A.

1.1.1.2 - A área disponibilizada para o restaurante e lanchonete é de aproximadamente 265 m².

1.1.1.3 - Para operação do restaurante serão utilizados os ambientes de cozinha e salão.

1.1.1.3.1 - Serão disponibilizados pela Contratante o mobiliário, mesas e cadeiras do salão. Serão fornecidas 118 cadeiras e 30 mesas de 4 lugares para o salão I.

1.1.1.3.2 - Serão disponibilizados pela Contratante, na Alameda das Acácias, os equipamentos para operação da cozinha de produção de alimentos, conforme relação dos equipamentos listados no anexo III.

1.1.1.3.3 - Serão disponibilizados pela Contratante os sistemas de água, esgoto, exaustão, iluminação e energia, cabendo à Contratada a utilização racional e efetiva podendo ser multada quando do desrespeito a desses princípios.

1.1.1.3.4 - Todos os demais equipamentos, utensílios, sistemas e/ou instalações são de responsabilidade da Contratada, a quem competirá contratar o seguro respectivo, caso considere necessário.

1.1.1.4 - O restaurante deverá funcionar no modelo “self-service” a quilograma, com preço por quilograma definido por meio do resultado do pregão eletrônico, medido por meio de balança, com preço máximo definido pela proporção de 0,667 do valor do quilograma para o consumo livre.

1.1.1.4.1 - Caracteriza-se como consumo livre aquele relativo à liberdade de se servir como no modelo “self-service”, com a limitação de duas porções de carne – servidas por funcionário da contratada – com direito a uma bebida de 300 ml dentre as ofertadas pela contratada.

1.1.1.4.2 - A contratada deverá oferecer como opção de menor custo (preço máximo de R\$ 5,00) uma refeição “tipo marmitex” com porções proporcionais de alimentos dentre os cinco itens do cardápio (salada, arroz, feijão, guarnição, prato principal, incluindo uma porção de carne) sem direito a suco ou sobremesa.



1.1.1.4.3 - Os preços informados não contemplam a oferta de suco ou refrigerante e de sobremesa, que deverão ser cobrados separadamente, exceto no que se refere ao consumo livre citado no item 1.1.1.4.1

1.1.1.4.4 - Os preços que serão praticados para bebidas e sobremesas não fazem parte do julgamento da presente licitação, mas devem constar da proposta comercial, que deve indicar os preços máximos que serão cobrados dos consumidores e comporão a fase de habilitação do certame.

1.1.2 - Unidade da Fundação João Pinheiro, na Avenida Brasil nº 674 – Bairro Santa Efigênia – 3º andar.

1.1.2.1 - O espaço reservado a lanchonete está no 3º andar, compreendendo uma área de aproximadamente 23 m².

1.2 - MODELO DE PRODUÇÃO

1.2.1 - O projeto do sistema de alimentação da Fundação João Pinheiro foi concebido visando a garantir qualidade e preço Considerando a disponibilização de espaço para a produção das refeições, os alimentos deverão ser produzidos na cozinha instalada na Fundação João Pinheiro.

1.2.2 - A produção e preparação dos alimentos considerados “serviço de refeições” (self-service, consumo livre, marmite) deverão ser realizadas na cozinha do restaurante na Alameda das Acácias, nº 70. Quanto aos produtos oferecidos na lanchonete, garantida a qualidade, preço e demais exigências legais de higienização e limpeza na produção, transporte e acondicionamento, poderão ser produzidos à critério do fornecedor.

1.2.3 - A distribuição deverá prever pistas frias e quentes para atendimento do sistema “self-service”, com controle de peso e, no final do sistema, a cobrança **por meio de caixas**.

1.2.3.1 - No caso de servidores da Fundação João Pinheiro ou seus alunos devidamente matriculados no curso de graduação que têm direito a subsídio, a cobrança deverá ser feita por meio de fichas de controle para a devida contabilização e posterior acerto entre contratante e contratada. Os esclarecimentos e definições operacionais serão feitos quando da contratação.

1.2.4 - Na copa de lavagem deverá ser utilizada lavadora de louças com consumo de energia adequado para não sobrecarregar o sistema elétrico das instalações. Este equipamento deverá ter previsão de reuso de água operando com 30% do consumo normalmente operado por outras máquinas do mercado. Nesta área também deverá ocorrer a operação da compactação do lixo com redução de até 80% do volume do lixo produzido.

1.2.5 - O conceito do projeto foi elaborado em conformidade com os limites que o local determina e com a possibilidade de utilização de gás como fonte de energia, sendo para este todo o custo por conta da contratada.



1.2.6 - Deverão ser observadas e atendidas as normas da ABNT (Associação Brasileira de Normas Técnicas), bem como as normas da ANVISA - Agência Nacional de Vigilância Sanitária e legislação municipal.

1.3 - ITENS DE CARDÁPIO

1.3.1 - Para a elaboração do cardápio do restaurante deverão ser utilizados os tipos de alimentos constantes no quadro abaixo, podendo ser acrescentados outros, sem que se excluam os que já estão indicados:

Item	Opções diárias mínimas	Tipos
Saladas	8 tipos de salada	Variedade de saladas, entre simples e composta, verduras, legumes cozidos/cru e folhas: abóbora, abobrinha, acelga, agrião, alface, almeirão, batata, batata doce, berinjela, beterraba, cará, cenoura, chuchu, couve, couve-flor, ervilha, feijão branco, feijão fradinho, grão-de-bico, jiló, laranja, lentilha, macarrone, maionese, mandioca, mandioquinha (cenoura baroa), melancia, milho verde, mostarda, nabo, pepino, pimentão, quiabo, repolho, salpicão, tabule, tomate, vagem, vinagrete
Arroz	2 tipos de arroz	Variedade de arroz branco tipo 1 - branco, integral e composto (com legumes, folhas, passas, carreteiro, risoto, entre outros)
Feijão	2 tipos de feijão	Variedade de feijão tipo 1 - carioca simples composto (com linguiça, bacon, tutu, tropeiro, entre outros)
Guarnição	5 tipos de guarnição	Variedade de guarnições a base de legumes, verduras, grãos, massas e sopas: abobrinha à dorê e napolitana, batata ("sauteé", palha, chips, purê e frita), berinjela à milanesa e pizzaiolo, bolinho de carne, brócolis ao alho e óleo, cenoura à vichy, legumes sauteé, chuchu tropeiro, couve manteiga refogada, couve-flor com molho branco, creme de milho, espaguete ao sugo, espinafre ao alho e óleo, farofa de cenoura e passas, jardineira de legumes, lasanha, mandioca ensopada e frita, moranga com ervilha, mostarda refogada, panachê de legumes, parafuso à bolonhesa, polenta, purê de batatas, purê de abóbora madura, purê de cenoura, purê rosado, repolho búlgaro, espaguete com orégano, talharim ao alho e óleo, torta de espinafre com requeijão, torta de legumes, vagem à juliana, virado de ovos, omelete.
Prato principal	3 tipos de carne	Carne bovina: coxão duro, músculo, fraldinha, patinho, lagarto, chã de dentro, alcatra, contra-filé, que deverão ser elaboradas ao estilo filé/bife à diplomata, à milanesa, à parmegiana, ao molho madeira ou à role. Carne suína: pernil, lombo, que deverão ser elaborados ao estilo assado ou recheado. Carne de ave: coxa, sobrecoxa e peito, que deverão ser elaborados ao estilo grelhado, aos quatro queijos, à cubana, crocante, empanado, xadrez ou strogonoff. Carne de peixe: pescada, merluza, cação, piramutuba, surubim ou tilápia, que deverão ser elaborados ao estilo frito, assado ou ao molho.
Bebidas	5 tipos de bebida (preço em	Suco natural ou polpa, refrigerante, água mineral.



Sobremesas	separado) 2 tipos de sobremesa (preço em separado)	Variedade de sobremesas entre frutas e doces.
------------	--	---

1.3.2 - As preparações constantes do cardápio deverão ser variadas durante 30 dias, não se admitindo a sua repetição dentro deste período.

1.3.3 - Deverão ser oferecidas aos usuários opções para dietas saudáveis, balanceadas e especiais com a supervisão de nutricionista indicado pela contratada.

1.3.4 - Deverão ser oferecidas aos usuários opções à base de peixe pelo menos duas vezes por semana.

1.3.5 - Deverão ser atendidas dietas específicas determinadas por meio de receituário médico, devidamente apresentadas à direção do restaurante e protocoladas junto ao fiscal do contrato, com antecedência mínima de 48 horas.

1.3.6 - Qualquer alteração de cardápio (inclusão ou a exclusão de produto) deverá ser prévia e formalmente solicitada e autorizada pelo fiscal do contrato.

1.3.7 - Deverá ser oferecido o serviço de café expresso para os usuários.

1.3.8 - As lanchonetes deverão oferecer produtos tendo como base mínima a matriz de lanches, sem a ela se limitar, constante no quadro abaixo:

Matriz de Referência de Lanches e Produtos				
A matriz de lanches oferecidos pela lanchonete servirá de referência para acompanhamento e fiscalização por parte da contratante visando a evitar custos excessivos, fora de mercado, ou aumentos desproporcionais à custos, se comparados com a inflação oficial medida pelo IPCA, ocorrido entre o mês de referência de preços, ou o mês do último reajuste aplicado, e o mês de aplicação do reajuste medido para o município de Belo Horizonte.				
Esta matriz de referência poderá ser pauta de discussão com a contratada quando de práticas avaliadas como desproporcionais no que se refere a preço ou à qualidade/peso dos produtos e, inclusive, motivos de sanção conforme o contrato.				
Esta matriz deverá ser entregue antes da homologação da licitação e alvo de negociação, se for o caso, como pré-requisito para a habilitação no certame.				
A lanchonete deverá oferecer:				
GRUPO	Item	DESCRIÇÃO Tipo de refeição (alimento)	Peso Mínimo	Preço unitário R\$
SALGADINHOS	01	Pastel de carne	110g	
	02	Pastel de palmito	110g	
	03	Pastel de frango	110g	
	04	Pastel de forno de carne	180g	
	05	Pastel de forno de palmito	180g	
	06	Pastel de forno de frango	180g	
	07	Rissoles de carne	100g	
	08	Rissoles de palmito	100g	



	09	Rissoles de frango	100g	
	10	Esfirra de frango	180g	
	11	Esfirra de carne	180g	
	12	Empada de camarão	180g	
	13	Empada de palmito	180g	
	14	Empada de frango	180g	
	15	Kibe frito	180g	
	16	Coxinha de frango	180g	
	17	Coxinha de frango com catupiry	180g	
	18	Mini pizza – qualquer recheio	200g	
	19	Pão de batata recheado	150g	
	20	Pão de queijo	80g	
	21	Outros salgadinhos	150g	
	22	Folheado de presunto e queijo	150g	
23	Folheado de frango	150g		
24	Torta salgada (empadão, torta fria, quiche)	Kg		
DOCES	25	Torta doce (Marta Rocha, Mineira, Morango, Mesclada, Cheese Cake)	Kg	
	26	Fatia de bolo sem recheio – qualquer sabor (inglês, cenoura, nega maluca, laranja e outros)	280g	
	27	Fatia de cuca – qualquer sabor (banana, goiaba, abacaxi e outros)	280g	
	28	Salada de Frutas (banana, maçã, mamão e laranja)	300g	
	29	Fatia de pudim de leite	100g	
	30	Brigadeiro	80g	
	31	Folhados	150g	
	32	Mouse de chocolate	100g	
	33	Mouse de maracujá	100g	
	34	Quindim	80g	
SANDUÍCHES	35	Cheese salada		
	36	Cheese bacon		
	37	Cheese egg		
	38	Cheese galinha		
	39	Cheese burger		
	40	Cheese Especial (com carne, frango, ovo e bacon)		
	41	Misto frio – pão fatiado (mínimo 30 gr de queijo e 30 gr de presunto)		
	42	Misto quente – pão fatiado (mínimo 30 gr de queijo e 30 gr de presunto)		
	43	Sanduíche natural de tomate seco e ricota		
	44	Sanduíche natural de peito de peru e ricota		
	45	Sanduíche natural de frango		
	46	Sanduíche natural de atum		
	47	Sanduíche natural de legumes		
BEBIDAS	48	Refrigerante (inclusive dietético) sabores diversos, em lata	350ml	
	49	Refrigerante (inclusive dietético) sabores diversos, em garrafa	290ml	
	50	Chocoleite garrafa pequena (vidro)		
	51	Vitamina copo – uma fruta	300ml	
	52	Vitamina copo – mista	300ml	
	53	Suco de laranja – copo	300ml	
	54	Suco natural e/ou de poupa de sabores diversos – copo	300ml	



55	Suco em caixinha, diversos sabores	200ml	
56	logurte natural e desnatado, diversos sabores – copo	120ml	
57	Sorvetes e picolés industrializados (inclusive dietético) sabores diversos	300ml	Tabela do fabricante

NOTA 1: Todos os princípios relativos à boa qualidade dos serviços referentes ao restaurante também se aplicam às lanchonetes com igual rigor em tudo o que for aplicável e seguindo todas as legislações e orientações de saúde pública e qualidade de vida vigentes.

NOTA 2: As multas e demais sanções aplicáveis seguem as mesmas regras previstas no edital e no contrato relativas ao restaurante, no que couber às lanchonetes;

NOTA 3: A realização da pesquisa de satisfação é obrigatório e em conformidade com o critérios de pesquisa estabelecidas neste edital referente ao restaurante respeitando as peculiaridades dos serviços da lanchonete, não com menor rigor.

NOTA 4: Deverão ser oferecidos de modo alternado no mínimo oito opções de cada grupo indicado na tabela; Poderão ser apresentadas outras alternativas às previstas na tabela, porém, sem que haja prejuízo ao nela previsto.

NOTA 5: A critério da Contratada, poderão ser fornecidos outros produtos, além da especificação mínima descrita.

NOTA 6: Não há restrições à oferta, por parte da lanchonete de produtos como chocolates, balas, chicletes, fichas/cartões para telefone, produtos de conveniência ou promocionais; porém limitados à linha de fornecimento para a qual a empresa foi contratada.

1.4 - VOLUME E TIPOS DE REFEIÇÕES

1.4.1 - O restaurante deverá oferecer como refeição o almoço.

1.4.2 - Considerando as metragens dos espaços disponíveis, deverão ser oferecidas entre 200 e 250 refeições por dia, aproximadamente.

1.4.2.1 - A quantidade indicada é aproximada, e não representa qualquer compromisso futuro por parte da Fundação João Pinheiro.

1.4.2.2 - Será de responsabilidade da contratada a provisão para o fornecimento de refeição para quantos a desejarem dentro do horário de funcionamento do restaurante, exceto quanto o quantitativo for excessivamente inesperado, cabendo apresentação de justificativa formal à Comissão Fiscalizadora, sob pena de advertência e ou multa.

1.5 - HORÁRIOS

1.5.1 - Os horários de atendimento e operação estão especificados abaixo, devendo ser, obrigatoriamente, seguidos, de segunda a sexta-feira, excetuando-se os dias de feriado e de ponto facultativo:

1.5.1.1 - Para a unidade sede da Fundação João Pinheiro, na Alameda das Acácias nº 70, a lanchonete deverá funcionar as 7h30 às 17h00 e o restaurante de 11h00 às 14h00.

1.5.1.2 - Para a unidade da Av. Brasil nº 674, a lanchonete deverá funcionar das 8h00 às 21h00 regularmente, podendo ser dispensado seu funcionamento após as 17 horas quando não houver previsão de cursos e/ou outras atividades noturnas devidamente notificado pela Coordenação do Campus Brasil.



1.5.1.3 - Poderá ocorrer previsão de funcionamento em sábados, situação esta em que Fiscal deverá notificar a contratada com antecedência mínima de 48 horas.

1.5.2 - Os procedimentos de carga, descarga e retirada de lixo deverão ocorrer em área reservada em ambas as unidades. Para a realização dos procedimentos, deverá ser utilizado funcionários próprios da contratada com acesso e percursos limitados ao estrito exercício de suas funções, os horários autorizados serão:

Procedimento	Horários	Programação
Abastecimento de insumos	Entre 07h00 e 09h00; ou Entre 15h00 e 17h00.	Segunda-feira à sexta-feira
Retirada de lixo	Entre 07h00 e 09h00; ou Entre 15h00 e 17h00.	Segunda-feira à sexta-feira
Outros procedimentos mais complexos		Final de semana, com agendamento e autorização da Gerência de Logística e Manutenção

1.5.3 - O lixo deverá ser acondicionado em local indicado pela Gerência de Logística e Manutenção conforme previsão de horários indicados no 1.5.2 ou agendamento específico por ela autorizado.

1.6 - COBRANÇA E FATURAMENTO DAS REFEIÇÕES

1.6.1 - As cobranças das refeições consumidas serão por meio comandas que deverão ser cobradas ao final da refeição diretamente dos clientes, salvo nos casos de alunos do curso de graduação ou de servidores.

1.6.1.1 - Para os alunos de graduação que tenham direito ao subsídio será cobrado o valor excedente ao subsídio diretamente do aluno, no ato da refeição, e a comanda deverá ser encaminhada à Administração da FJP até o 5º dia útil do mês subsequente com os valores a serem ressarcidos.

1.6.1.2 - Para os servidores a comanda deverá ser encaminhada à Administração da FJP até o 5º dia útil do mês subsequente com os valores a serem ressarcidos.

1.6.1.3 - O pagamento desses valores ocorrerão até 15 dias úteis da sua entrega na administração – prevista para o 5º dia útil do mês subsequente - devendo ser, a partir desse período, corrigido conforme contrato; Caso haja incongruência entre os valores apresentados pela contratada e os documentos para a devida conferência, a contagem do prazo será reiniciada após as correções/comprovações.

1.6.2 - A Contratada deverá disponibilizar equipamentos, sistema próprio e treinamento suficientes para a inexistência de filas de pagamento ou, nos casos raros em que existir, devendo ser minimizada sua duração;

1.6.3 - A Contratada deverá operar oferecendo as diversas modalidades de pagamento, a saber: dinheiro, cartão, vales e etc.



1.7 - CÁLCULO DO VALOR GLOBAL (USADO PARA DISPUTA DE LANCES NO PREGÃO)

1.7.1 - Estimou-se que o consumo diário será em torno de 125 quilogramas. Esta previsão utilizou como referência a variação média entre 200 e 250 refeições por dia.

1.7.2 - O subsídio alimentação oferecido pela Fundação João Pinheiro a seus funcionários e alunos foi calculado a partir da análise de gastos anteriores e foi fixado para referência da formação do preço global em 0,33% do preço do quilograma de alimentos.

1.7.3 - O consumo estimado de quilogramas por ano foi fixado a partir da previsão de 125 quilogramas/dia multiplicado por 22 dias úteis por mês multiplicado por 12 meses.

1.7.4 - Chegou-se ao consumo estimado de 33.000 (trinta e três mil) quilogramas por ano.

1.7.5 - Assim, o preço global, para efeitos de licitação e contrato será calculado a partir do produto: preço por quilograma x percentual médio relativo ao subsídio x consumo estimado de quilogramas por ano.

1.7.6 - O fornecedor deverá apresentar o valor unitário do quilograma e o valor global. O valor global será utilizado para efeitos de disputa de lances, conforme orientação do pregoeiro.

1.7.7 - Após a etapa de lances, o fornecedor deverá ajustar sua proposta conforme o lance final identificando o valor global, o valor por quilograma, o valor do “consumo livre” e a **“Matriz de Referência de Lanches e Produtos”** (Esta matriz deverá ser entregue antes da homologação da licitação e alvo de negociação, se for o caso, como pré-requisito para a habilitação do fornecedor no certame).

1.8 - PADRÃO DE REFERÊNCIA PARA A QUALIFICAÇÃO DOS GÊNEROS ALIMENTÍCIOS

ITEM	ESPECIFICAÇÃO
▪ ÓLEOS	Utilizar somente os de origem vegetal. As sobras utilizadas em frituras não poderão ser reaproveitadas.
▪ AZEITES	De boa qualidade (puro, extra-virgem), sem qualquer mistura com outros óleos.
▪ PÃES	Servido sempre fresco. Os de forma e de hambúrguer (tamanho normal) poderão ser do tipo industrializado, fornecidos em embalagens plásticas, respeitando-se o padrão de qualidade que deverá ser de primeira e os prazos prescritos pelo fornecedor para consumo.
▪ QUEIJOS	Tipos: minas, prato, mussarela, ricota, minas frescal e parmesão (este último, para massas). De boa qualidade, embalados a vácuo, com rótulo e destinados para o consumo nos prazos indicados pelo fornecedor.
▪ BOMBONS	De boa qualidade, em embalagens originais, sem quebras.



▪ SUCOS	Elaborados com frutas frescas e maduras de primeira qualidade. Na mistura observar-se-á uma proporção equilibrada de água e suco natural, de modo a garantir a qualidade do sabor. Permitir-se-á alternância de emprego de frutas frescas e polpas industrializadas de boa qualidade (registradas). Deverá haver variação constante de sabores.
▪ CARNES BOVINA E SUÍNA	De primeira qualidade, tipo extra limpo, isenta ao máximo de gorduras, com carimbo do SIF, nome do fornecedor e data de validade.
▪ AVES	Tipo granja, fresca, com carimbo do SIF, nome do fornecedor e data de validade.
▪ PEIXES	Em postas ou filés frescos de boa qualidade, com carimbo do SIF, nome do fornecedor e data de validade.
▪ LINGUIÇAS	Embaladas a vácuo e do tipo “pura”, isto é, fabricadas unicamente de carne suína ou de frango, sem misturas. Deverão conter carimbo do SIF, o nome do fabricante e a data de validade.
▪ PRESUNTO	Os tipos deverão ter equilíbrio adequado entre fragmentos de carne e de gordura. Deverão conter carimbo do SIF, nome do fornecedor e data de validade.
▪ SORVETES	Servidos logo após a retirada do freezer, em embalagens originais. Poderão ser do tipo massa ou picolé (tipo industrializado).
▪ REFRIGERANTES	Tipo gasoso, em sabores variados, tais como guaraná, laranja, limão, coca, etc., nas opções comum e diet ou light. Para venda direta deverão ser servidos obrigatoriamente nas suas embalagens originais.
▪ CAFÉ	De primeira qualidade e embalado a vácuo. O consumo deverá ocorrer no prazo prescrito pelo fornecedor. A preparação deverá ser a que dê ao produto servido as melhores características de paladar. O café servido em recipientes térmicos e não consumido, não poderá ser reaproveitado numa nova preparação.
▪ FRIOS E OUTROS EMBUTIDOS	De boa qualidade, embalados a vácuo e consumidos nos prazos prescritos pelo fornecedor. Deverão conter o carimbo do SIF, o nome do fabricante e a data de validade.
▪ LEITE E IOGURTE	O leite deverá ser pasteurizado UHT (longa vida – em embalagens tetra pak), tipo B, servido e consumido na data prevista pelo fornecedor. Os iogurtes deverão ser servidos em embalagem original, individual e descartável, dos tipos integral e desnatado, nas opções natural ou com frutas, observando-se, para o consumo, os prazos indicados pelo fornecedor.
▪ ADOÇANTES	Versões em pó ou líquido, registrado no Ministério da Saúde.
▪ SALGADOS E DOCES	De procedência conhecida, boa qualidade e controle da data de validade.



▪ CHEESE (SANDUÍCHE)	Preparados, com pão de hambúrguer, tamanho normal, tipo de Cheese solicitado (hambúrguer, egg, mignon, etc.), e conter, no mínimo, tomate, alface, pepino em conserva, milho verde e ervilha.
▪ MAIONESE	Admitir-se-á somente a industrializada. Não será admitido o uso de maionese caseira.
▪ MOLHOS	O fornecimento de maionese, pimenta, catchup e mostarda deverá ser industrializado e em sachês individuais. Os demais molhos industrializados poderão ser apresentados em embalagens de vidro (original do produto).
▪ ITENS NÃO MENCIONADOS	Todos os produtos alimentares e materiais de consumo não relacionados e que objetivam atender o presente contrato deverão observar os mesmos padrões de qualidade e requisitos mínimos mencionados neste Anexo.

OBSERVAÇÃO: Marcas e tipos diversos de alimentos de boa qualidade poderão ser utilizados para a execução dos serviços. A aceitação ou não de determinadas marcas ou tipos será de critério exclusivo da Fiscalização da Fundação João Pinheiro que, ao analisar a proposição, considerará tão-somente a preservação do padrão de qualidade exigido. Para efeitos desta faculdade, não será admitida a expressão "ou similar".



ANEXO III
RELAÇÃO DE BENS:
EQUIPAMENTOS, INSTALAÇÕES E MATERIAIS DE USO
DURÁVEIS DISPONIBILIZADOS

- 1 - Os equipamentos para a cozinha e a mobília dos salões constantes deste Anexo, de propriedade da Fundação João Pinheiro, são os que nesta data equipam o restaurante da unidade sede da Fundação João Pinheiro na Alameda das Acácias nº 70 – Bairro São Luís, e que serão postos à disposição da contratada, mediante assinatura de termo de responsabilidade.
- 2 - A contratada deverá, obrigatória e juntamente com o representante da Fundação João Pinheiro, proceder à verificação dos bens constantes deste Anexo, promovendo-se eventuais acertos que se fizerem necessários.
- 3 - A contratada é obrigada a restituir os móveis e equipamentos até o final do último dia do contrato, nas mesmas condições e nas quantidades que lhes forem entregues, deixando as instalações dos restaurantes em perfeitas condições de funcionamento, de forma a não interromper o fornecimento de lanches e refeições.

Equipamento	Quantidade
CADEIRA - SEM APOIO PARA BRAÇOS	118
MESA PARA REFEITORIO -;	30
ESTANTE PARA ALMOXARIFADO -(III) EM ACO; COM 06 PRATELEIRAS REGULAVEIS; LATERAIS FECHADAS, COSTAS COM TRAVAMENTO EM X; MEDINDO 92CM LARGURA X 42CM PROFUNDIDADE X 230CM ALTURA;	1
MESA PARA REFEITORIO -(I) TAMPO EM MADEIRA AGLOMERADA REVESTIDA EM FORMICA; COM ESTRUTURA EM ACO, PINTADA EM EPOXI; MEDINDO 120CM LARGURA X 80CM PROFUNDIDADE X 75CM ALTURA	1
MESA PARA REFEITORIO -(I) TAMPO EM MADEIRA AGLOMERADA REVESTIDA EM FORMICA; COM ESTRUTURA EM ACO, PINTADA EM EPOXI; MEDINDO 120CM LARGURA X 80CM PROFUNDIDADE X 75CM ALTURA;	1
BALCAO -(II) MATERIA PRIMA: MADEIRA; ESTRUTURA: MADEIRA; REVESTIMENTO: LAMINADO DE JACARANDA; TIPO: ARMARIO-BALCAO; COMPLEMENTO: 03 DIVISOES, MEDINDO 200 X 114 X	1



41CM;	
MESA DE ESCRITORIO (III) - PARA FUNCIONARIO; ESTRUTURA EM MADEIRA; TAMPO EM MADEIRA AGLOMERADA REVESTIDA EM SUCUPIRA; 01 GAVETEIRO DE 03 GAVETAS; MEDINDO 120CM LARGURA X 70CM PROFUNDIDADE X 75CM ALTURA;	1
FORNO - TIPO ELETRICO, 127 VOLTS, POTENCIA DE 1750 WATTS;	1
ESTANTE PARA ALMOXARIFADO -(III) EM ACO; COM 06 PRATELEIRAS REGULAVEIS; LATERAIS FECHADAS, COSTAS COM TRAVAMENTO EM X; MEDINDO 92CM LARGURA X 42CM PROFUNDIDADE X 230CM ALTURA;	1
BALANCA ELETRONICA - TIPO: PLATAFORMA; CAPACIDADE: 2KG X 1G; ALIMENTACAO: 110 VOLTS;	1



ANEXO IV
MODELO DE PROPOSTA COMERCIAL

PROPOSTA COMERCIAL	
PREGÃO ELETRÔNICO Nº. 017/2010 - TIPO: MENOR PREÇO	
PROCESSO Nº. 2061034000017/2010	
<u>Dados a constar na proposta</u>	<u>Preenchimento pelo proponente</u>
Razão Social	
CNPJ	
Endereço	
Telefone/Fax	
Nome do responsável p/ assinatura do Contrato	
Estado civil do Signatário	
Identidade do Signatário	
Nacionalidade do Signatário	
CPF do Signatário	
Dados Bancários (banco, agência, conta corrente).	
OBJETO: Concessão onerosa de uso para exploração e administração do restaurante/lanchonete instalado nas dependências da Fundação João Pinheiro, na Alameda das Acácias nº 70, Bairro São Luís e na Av. Brasil, nº 674, Bairro Santa Efigênia, Belo Horizonte.	
O valor global será previsto a partir do produto do preço por quilograma x percentual médio relativo ao subsídio x consumo estimado de quilogramas por ano.	
Percentual médio relativo ao subsídio = 0,33	
O consumo estimado de quilogramas por ano foi definindo em 125 kg/dia (considerando 1/2 kg por refeição e 250 refeições/dia) multiplicado por 22 dias/mês multiplicado por 12 meses. Consumo estimado por ano = 125 kg x 22 dias x 12 meses = 33.000 kg/ano	
Fórmula do valor global: 33.000 x 0,33 x Preço por quilograma	
Valor do preço por quilograma:	
Valor global:	
Valor por extenso:	
Obs.: Será repassado à Fundação João Pinheiro , depositado por meio de Documento de Arrecadação Estadual – DAE – o valor de R\$1.000,00 (hum mil Reais) relativo a concessão onerosa de uso, estando nele incluído os gastos com água, energia elétrica, taxa de remoção de resíduos sólidos e outros custos imediatos sob responsabilidade direta da Fundação João Pinheiro.	



ITEM	DESCRIÇÃO	VALOR MÁXIMO
01	Quilo (conforme item 1.3 do Anexo II).	
02	Valor do consumo livre (equivale a 0,667 do valor do quilograma unitário).	
03	Refeição "tipo marmitex".	R\$5,00
04	Sobremesa (Conforme item 1.3 do Anexo II).	
05	Bebida (conforme item 1.3 do Anexo II).	

Obs.: Preencher a Matriz de Referência de Lanches e Produtos abaixo, conforme as instruções do item 1.3.8 do Anexo II.

Prazo de Validade: 60 (sessenta) dias.

Local de Execução de Serviços: Restaurante e Lanchonete - Sede da Fundação João Pinheiro situada na Alameda das Acácias, 70 Bairro São Luiz, Belo Horizonte - MG; Lanchonete - Filial da Fundação João Pinheiro situada na Avenida Brasil, 674 Bairro Santa Efigênia, Belo Horizonte - MG.

Matriz de Referência de Lanches e Produtos

GRUPO	Item	DESCRIÇÃO Tipo de refeição (alimento)	Peso Mínimo	Preço unitário R\$
SALGADINHOS	01	Pastel de carne	110g	
	02	Pastel de palmito	110g	
	03	Pastel de frango	110g	
	04	Pastel de forno de carne	180g	
	05	Pastel de forno de palmito	180g	
	06	Pastel de forno de frango	180g	
	07	Rissoles de carne	100g	
	08	Rissoles de palmito	100g	
	09	Rissoles de frango	100g	
	10	Esfirra de frango	180g	
	11	Esfirra de carne	180g	
	12	Empada de camarão	180g	
	13	Empada de palmito	180g	
	14	Empada de frango	180g	
	15	Kibe frito	180g	
	16	Coxinha de frango	180g	
	17	Coxinha de frango com catupiry	180g	
	18	Mini pizza – qualquer recheio	200g	
	19	Pão de batata recheado	150g	
	20	Pão de queijo	80g	
	21	Outros salgadinhos	150g	



	22	Folheado de presunto e queijo	150g	
	23	Folheado de frango	150g	
	24	Torta salgada (empadão, torta fria, quiche)	Kg	
DOCES	25	Torta doce (Marta Rocha, Mineira, Morango, Mesclada, Cheese Cake)	Kg	
	26	Fatia de bolo sem recheio – qualquer sabor (inglês, cenoura, nega maluca, laranja e outros)	280g	
	27	Fatia de cuca – qualquer sabor (banana, goiaba, abacaxi e outros)	280g	
	28	Salada de Frutas (banana, maçã, mamão e laranja)	300g	
	29	Fatia de pudim de leite	100g	
	30	Brigadeiro	80g	
	31	Folhados	150g	
	32	Mouse de chocolate	100g	
	33	Mouse de maracujá	100g	
	34	Quindim	80g	
	SANDUÍCHES	35	Cheese salada	
36		Cheese bacon		
37		Cheese egg		
38		Cheese galinha		
39		Cheese burger		
40		Cheese Especial (com carne, frango, ovo e bacon)		
41		Misto frio – pão fatiado (mínimo 30 gr de queijo e 30 gr de presunto)		
42		Misto quente – pão fatiado (mínimo 30 gr de queijo e 30 gr de presunto)		
43		Sanduíche natural de tomate seco e ricota		
44		Sanduíche natural de peito de peru e ricota		
45		Sanduíche natural de frango		
46		Sanduíche natural de atum		
47		Sanduíche natural de legumes		
BEBIDAS	48	Refrigerante (inclusive dietético) sabores diversos, em lata	350ml	
	49	Refrigerante (inclusive dietético) sabores diversos, em garrafa	290ml	
	50	Chocoleite garrafa pequena (vidro)		
	51	Vitamina copo – uma fruta	300ml	
	52	Vitamina copo – mista	300ml	
	53	Suco de laranja – copo	300ml	
	54	Suco natural e/ou de poupa de sabores diversos – copo	300ml	
	55	Suco em caixinha, diversos sabores	200ml	
	56	logurte natural e desnatado, diversos sabores – copo	120ml	
	57	Sorvetes e picolés industrializados (inclusive dietético) sabores diversos	300ml	Tabela do fabricante



ANEXO V

ATESTADO DE VISITA TÉCNICA

Atesto para efeito de atendimento as exigências do PREGÃO ELETRÔNICO Nº. 017/10 que a empresa _____ CNPJ _____ compareceu às dependências do prédio sede da FJP, localizado a Alameda das Acácias nº. 70 – Bairro São Luis/ Pampulha, BH – MG e de sua filial, localizada a Avenida Brasil nº. 674 – Bairro Santa Efigênia, BH – MG.

Belo Horizonte, _____ de _____ de 2010.

GERÊNCIA DE LOGÍSTICA E MANUTENÇÃO
FUNDAÇÃO JOÃO PINHEIRO



ANEXO VI

MINUTA DO CONTRATO

CONTRATO N.º. _____

Contrato de Concessão onerosa de uso de espaço público para exploração e administração do restaurante/ lanchonete que entre si celebram a Fundação João Pinheiro e a empresa

Pelo presente instrumento, a **FUNDAÇÃO JOÃO PINHEIRO**, com sede na Alameda das Acácias, 70, São Luiz, nesta cidade, CNPJ 17.464.652/0001-80, doravante denominada **CONCEDENTE**, neste ato representada por seu Diretor de Planejamento, Gestão e Finanças, **João Carlos Vieira Kirdeikas**, brasileiro, solteiro, RG M-8.115.961/SSP-MG e CPF n.º. 030.442.266-51, e a empresa _____, com sede na _____, CNPJ _____, doravante denominado **CONCESSIONÁRIA**, neste ato representada legalmente por _____, resolvem celebrar o presente Contrato de Concessão onerosa de uso para exploração e administração do restaurante/lanchonete instalado nas dependências da Fundação João Pinheiro na Alameda das Acácias n.º 70, Bairro São Luís – Pampulha – Belo Horizonte - e na Av. Brasil n.º 674, Bairro Santa Efigênia, Belo Horizonte, originário da licitação na modalidade de **PREGÃO ELETRÔNICO n.º. 017/ 10**, processo n.º. 017/10, regido pela Lei Federal n.º. 10.520, de 17 de julho de 2002, Lei Estadual n.º. 14.167, de 10 de janeiro de 2002, Lei Complementar n.º. 123, de 14 de dezembro de 2006, pelos Decretos n.º. 44.786 de 19 de abril de 2008, n.º. 44.431, de 29 de dezembro de 2006 e alterações posteriores, e n.º. 44.630, de 03 de outubro de 2007, pela Resolução Conjunta SEPLAG / JUCEMG n.º. 6.419, de 30 de novembro de 2007, pela Resolução SEPLAG n.º 058, de 30 de novembro de 2007, aplicando-se, subsidiariamente a Lei Federal n.º. 8.666, de 21 de junho de 1993, com suas alterações posteriores, mediante as cláusulas abaixo:

Cláusula Primeira – DO OBJETO



1.1 - Constitui objeto do presente contrato a **CONCESSÃO ONEROSA DE USO PARA EXPLORAÇÃO E ADMINISTRAÇÃO DO RESTAURANTE/LANCHONETE INSTALADO NAS DEPENDÊNCIAS DA FUNDAÇÃO JOÃO PINHEIRO**, de acordo com as especificações e detalhamentos consignados nos Anexos I e II do Edital do Pregão Eletrônico nº 017/2010, e em conformidade com a proposta da CONCESSIONÁRIA, que passam a integrar este instrumento, independentemente de transcrição.

Cláusula Segunda – DO LOCAL DE EXECUÇÃO DO SERVIÇO

2.1 – O serviço de restaurante será prestado na unidade sede da Fundação João Pinheiro na Alameda das Acácias nº 70, Bairro São Luís – Pampulha – Belo Horizonte.

2.2. O serviço de lanchonete será prestado na unidade sede da Fundação João Pinheiro na Alameda das Acácias nº 70, Bairro São Luís – Pampulha, bem como na unidade da Av. Brasil nº 674, Bairro Santa Efigênia, Belo Horizonte.

Cláusula Terceira - DA VIGÊNCIA

3.1 – O Contrato terá vigência de 12 (doze) meses, a partir da data de sua assinatura, e sua eficácia legal se dará após a publicação de seu extrato no Diário Oficial do Estado, tendo início e vencimento em dia de expediente, devendo-se excluir o primeiro e incluir o último, podendo ser prorrogado nos termos do inciso II do artigo 57 da Lei nº. 8.666/93.

Cláusula Quarta - DO PREÇO

4.1 - O valor global do contrato será de R\$ (Reais) conforme pregão eletrônico nº 017/2010.

§ 1º A Fundação João Pinheiro repassará à concessionária os valores do subsídio alimentação de alunos e funcionários com relativos ao que foi consumido e devidamente comprovado mediante a apresentação de comandas específicos e de relatório mensal, apresentando o cálculo específico e exclusivo dos subsídios.

§ 2º Os valores referentes ao restante do valor a ser pago por servidores serão repassados à concessionária pela Fundação João Pinheiro.



§ 3º O valor devido pela CONCESSIONÁRIA, relativo a valor mensal estabelecido em edital relativo à concessão onerosa de uso é de R\$ 1.000,00 (Hum mil Reais), estando nele incluído os gastos com água, energia elétrica, taxa de remoção de resíduos sólidos e outros custos imediatos sob responsabilidade direta da Fundação João Pinheiro.

§ 4º Os gastos com telefonia, limpeza e higienização, preservação/melhorias do ambiente e demais avaliados como necessários ao pleno cumprimento do que foi contratado correrão por responsabilidade exclusiva da CONCESSIONÁRIA.

§ 5º Caso uma das unidades entre em funcionamento antes da outra, o valor relativo à concessão onerosa de uso será cobrado proporcionalmente, da seguinte forma: 70% referente à unidade da Alameda das Acácias nº70 e 30% à unidade da Avenida Brasil nº674, de responsabilidade da contratada.

§ 6º - Cabe à CONCESSIONÁRIA executar, às suas expensas e sob sua responsabilidade, a instalação dos equipamentos restantes necessários ao funcionamento das atividades envolvidas no presente contrato, não se admitindo que promova qualquer redução no valor a ser pago à CONCEDENTE, em função de tais despesas, sem que haja acordo prévio expresso das partes.

§ 7º - Os preços unitários das refeições serão reajustados anualmente, mediante a aplicação do valor acumulado do Índice Nacional de Preços ao Consumidor Amplo – IPCA – na data de renovação do contrato.

§ 8º - O valor devido relativo à concessão onerosa de uso, estando nele incluído os gastos com água, energia elétrica, taxa de remoção de resíduos sólidos e outros custos imediatos sob responsabilidade direta da Fundação João Pinheiro será reajustado após doze meses de vigência contratual, pelo valor acumulado do Índice Nacional de Preços ao Consumidor Amplo – IPCA.

§ 9º - Na falta do IPCA, a CONCEDENTE adotará outro índice que venha a ser regulamentado ou em comum acordo com a Fundação João Pinheiro.

Cláusula Quinta - DO PAGAMENTO

5.1 – Do Pagamento referente ao consumo das refeições – Os valores do subsídio alimentação de alunos e funcionários (conforme item 1.6 do edital do pregão eletrônico 017/2010), devidamente comprovados pela apresentação de comandas específicas e de relatório mensal, apresentando o cálculo específico e exclusivo dos

42



subsídios, que serão repassados a CONCESSIONÁRIA dar-se-á através do Sistema Integrado de Administração Financeira - SIAFI/MG, a crédito do beneficiário em um dos bancos credenciados pelo Estado (Banco do Brasil, Bradesco, Banco Itaú e Banco Mercantil do Brasil), no prazo de até 15 (quinze) dias corridos após referida comprovação citada.

§ 1º - Ocorrendo atraso de pagamento por culpa exclusiva da Administração, o pagamento será realizado acrescido de atualização financeira, entre as datas do vencimento e do efetivo pagamento, de acordo com a variação "pro-rata tempore" do INPC, ou outro índice que venha substituí-lo, conforme a legislação vigente.

§ 2º - Na ocorrência de necessidade de providências complementares por parte do CONCESSIONÁRIA, o decurso de prazo para pagamento será interrompido, reiniciando-se a contagem a partir da data em que estas forem cumpridas, caso em que não será devida atualização financeira.

Cláusula Sexta - DOS RECURSOS ORÇAMENTÁRIOS

6.1 - As despesas decorrentes deste instrumento, referente a pagamento do item 5.2 da cláusula quinta deste contrato, correrão à conta da FUNDAÇÃO, através das dotações orçamentárias de nº.:

2061 04 122 701 2002 0001 339039-03/ 101-0

2061 04 122 701 2002 0001 339039-03/ 451-0

2061 04 122 701 2002 0001 339039-03/ 601-0

2061 04 128 008 1201 0001 339039-03/ 101-1

2061 04 128 008 1201 0001 339039-03/ 601-1

Cláusula Sétima - DO RECOLHIMENTO REFERENTE À CONCESSÃO ONEROSA DE USO

7.1 - Caberá à CONCESSIONÁRIA efetuar, após o recebimento do Documento de Arrecadação Estadual - DAE - ou outro instrumento equivalente, até o quinto dia útil do mês imediatamente subsequente, os pagamentos referentes:

I - ao valor de R\$ 1.000,00 (hum mil reais) relativo à concessão onerosa de uso, estando nele incluído os gastos com água, energia elétrica, taxa de remoção de



resíduos sólidos e outros custos imediatos sob responsabilidade direta da Fundação João Pinheiro;

II - às multas e infrações cometidas pelo não cumprimento das obrigações contratuais.

Cláusula Oitava - DAS OBRIGAÇÕES

8.1 - Constituem obrigações das partes:

8.1.1 - Da CONCESSIONÁRIA

a) Quanto aos equipamentos e instalações, a CONCESSIONÁRIA deverá:

- 1) responsabilizar-se integralmente pelas atividades e serviços relacionadas ao objeto do contrato, nos termos da legislação vigente;
- 2) executar o serviço objeto do Contrato, utilizando as instalações, equipamentos, móveis, entre outros, da CONCEDENTE;
- 3) complementar, se necessário, e às suas expensas, os equipamentos para a execução do serviço, mediante prévia autorização da CONCEDENTE, podendo retirá-los ao término do Contrato;
- 4) efetuar, às suas expensas, as adaptações que se façam necessárias nas dependências da CONCEDENTE, mediante prévia e expressa autorização;
- 5) adequar as necessidades de suas atividades à capacidade técnica das instalações disponibilizadas;
- 6) manter em perfeitas condições de uso as dependências e equipamentos vinculados à exploração do empreendimento, responsabilizando-se por eventuais extravios ou quebras;
- 7) providenciar a manutenção preventiva e corretiva dos equipamentos, segundo a orientação de manutenção do fabricante, sem qualquer ônus para a CONCEDENTE;
- 8) responsabilizar-se pelos entupimentos causados na rede de esgotos vinculada ao restaurante, realizando reparos imediatos, às suas expensas;
- 9) executar a manutenção corretiva dos equipamentos, substituindo-os de imediato quando necessário, a fim de garantir a continuidade da oferta dos serviços aos usuários;
- 10) contratar seguro para os equipamentos, sistemas e instalações da Fundação João Pinheiro utilizadas pela concessionária;
- 11) devolver, ao término do Contrato, em condições de uso, os equipamentos, utensílios e móveis, pertencentes à CONCEDENTE e disponibilizados à CONCESSIONÁRIA;
- 12) providenciar a contagem e verificação do estado de conservação dos equipamentos, bem como do da cozinha, na presença de preposto designado pela CONCEDENTE, com antecedência mínima de 30 dias do término do



Contrato, para possíveis reparos, substituições ou reposições, durante o citado período;

- 13) garantir que as dependências vinculadas à exploração do empreendimento sejam exclusivamente utilizadas para atender ao objeto do contrato;
- 14) retirar equipamentos somente com autorização prévia e formal da CONCEDENTE;
- 15) realizar, até o último dia do prazo da concessão de uso, a revisão geral nos equipamentos que lhe forem entregues para uso, com o objetivo de deixar as instalações e os equipamentos em perfeitas condições de funcionamento, de forma a não interromper o fornecimento de refeições;
- 16) apresentar documento com a relação dos bens de sua propriedade que estejam nas dependências da Cidade Administrativa;
- 17) responsabilizar-se por danos causados ao patrimônio da Fundação João Pinheiro;

b) Quanto à produção das refeições, a CONCESSIONÁRIA deverá:

- 1) contratar nutricionistas em número suficiente, na proporção de um profissional para cada quatrocentas refeições a serem servidas, que deverão supervisionar diariamente e, em todos os horários, a produção das refeições;
- 2) manter o padrão de qualidade e de uniformidade da alimentação, dos produtos e dos serviços oferecidos aos usuários, independentemente das escalas de serviços adotadas;
- 3) submeter os cardápios ao Fiscal pela CONCEDENTE, com antecedência mínima de 30 dias, para a devida apreciação e aprovação;
- 4) a CONCESSIONÁRIA somente poderá alterar os cardápios já aprovados mediante justificativa e autorização da CONCEDENTE; a substituição só poderá ocorrer quando a preparação for de boa aceitabilidade e de qualidade igual ou superior à substituída;
- 5) atender a solicitações de dietas específicas determinadas por meio de receituário médico devidamente apresentadas à direção do restaurante e protocoladas junto ao Fiscal, com antecedência mínima de 48 horas.

c) Quanto à operação, a CONCESSIONÁRIA deverá:

- 1) manter o ambiente da área interna sem presença de focos de insalubridade, animais ou plantas, vetores ou pragas;
- 2) submeter-se às normas de segurança da CONCEDENTE, em especial quanto ao acesso às suas dependências;
- 3) afixar, semanalmente, cardápio diário completo, nas dependências do restaurante;
- 4) arcar com todas as despesas relativas a serviços e facilidades que utilizar, tais como telefone e outras, excetuando água, esgoto e energia elétrica quando dentro dos padrões estabelecidos neste edital;



- 5) assegurar que todo empregado que cometer falta disciplinar qualificada como de natureza grave não seja mantido, nem retorne às instalações da CONCEDENTE;
 - 6) operar em horários pré-determinados para o recebimento de gêneros e produtos alimentícios, bem como de materiais, de forma a não interferir na rotina da Fundação João Pinheiro;
 - 7) deverá produzir os alimentos para atendimento do restaurante na cozinha da Alameda das Acácias nº 70 ou, quando necessário, trabalhar com produtos transportados em cadeia fria produzidos previamente em uma central de produção mediante prévia autorização da concedente;
 - 8) preparar os alimentos nos espaços disponibilizados (Alameda das Acácias nº 70 e/ou Av. Brasil nº 674) ou na cozinha de produção, situada fora das instalações da Fundação João Pinheiro visando a atender as lanchonetes;
 - 9) respeitar as limitações das instalações quando proceder à finalização ou preparação final de outros alimentos na cozinha da Fundação João Pinheiro;
 - 13) respeitar o limite de exaustão da cozinha quando grelhar carnes;
 - 14) realizar com eficiência a reposição dos alimentos nas ilhas de distribuição;
 - 15) cumprir rigorosamente os horários de abertura, fechamento, abastecimento e retirada de lixo definidas pela CONCEDENTE;
 - 16) emitir e entregar cupom/nota fiscal aos usuários do serviços do restaurante.
- d) Quanto à limpeza, a CONCESSIONÁRIA deverá:
- 1) manter limpo o ambiente dos salões durante o período das refeições, inclusive com a retirada de objetos em desuso e a liberação das mesas para utilização por outros usuários;
 - 2) manter rigorosamente higienizados os utensílios, equipamentos e os locais de preparação dos alimentos, antes e após a sua utilização, com o uso de produtos registrados no Ministério da Saúde;
 - 3) proceder à higienização e desinfecção de pisos, ralos, paredes, janelas, inclusive da área externa (local de recebimento de gêneros e de materiais), das dependências vinculadas ao restaurante, observadas as normas sanitárias vigentes e as boas práticas do setor de alimentação coletiva;
 - 4) proceder à higienização dos refeitórios (incluindo mesas e bancos), inclusive com o recolhimento de restos alimentares e de descartáveis, acondicionando-os de forma adequada e encaminhando-os ao local determinado pela CONCEDENTE;
 - 5) manter, com recursos próprios, materiais e humanos, a limpeza e conservação das áreas internas de produção e operação do restaurante;
 - 6) realizar a limpeza das áreas internas da cozinha. A higienização das mesas e bancos dos salões será de responsabilidade de empresa terceirizada concessionária pela CONCEDENTE.
- e) A CONCESSIONÁRIA deverá recolher diariamente, e quantas vezes se fizerem necessárias, resíduos alimentares das dependências utilizadas,



acondicionando-os devidamente e encaminhando-os até local determinado pela CONCEDENTE, observada a legislação ambiental.

f) Quanto à segurança e saúde, a CONCESSIONÁRIA deverá:

- 1) retirar, diariamente, amostras das preparações para controle microbiológico, no caso de suspeita de contaminação, sem ônus para a CONCEDENTE; as amostras deverão ser conservadas no período de 72 (setenta e duas) horas, dentro das condições técnicas recomendadas;
- 2) disponibilizar aos empregados, em atendimento à legislação vigente, equipamentos de proteção individual (EPI);
- 3) estabelecer controle de qualidade em todas as etapas e processos de operacionalização do serviço, através do método APCC (Avaliação dos Perigos em Pontos Críticos de Controle);
- 4) observar as regras de boa técnica e de segurança, quanto aos equipamentos e utensílios de uso na cozinha, bem como os de uso nas mesas, mantendo rigoroso controle, de forma a garantir que não seja possível sua utilização para outros fins;
- 5) elaborar e implementar o PPRA (Programa de Prevenção de Riscos Ambientais), conforme NR-9 da Portaria 3.214, de 8 de julho de 1978 do Ministério do Trabalho, no prazo de 60 dias após o início das atividades, e apresentar a documentação à CONCEDENTE, quando solicitada;
- 6) elaborar e implementar o PCMSO (Programa de Controle Médico de Saúde Ocupacional), conforme NR-7 da Portaria 3.214, de 8 de julho de 1978 do Ministério do Trabalho, no prazo de 60 dias após o início das atividades, e apresentar a documentação à CONCEDENTE, quando solicitada;
- 7) instalar e manter os Serviços Especializados em Engenharia de Segurança e em Medicina do Trabalho - SEESMT e a Comissão Interna de Prevenção de Acidentes - CIPA, considerando o número total de trabalhadores no serviço, para o fiel cumprimento da legislação em vigor;
- 8) enviar à CONCEDENTE, a cada 3 meses ou quando solicitada por suspeita de intoxicação, relatório de análise microbiológica das amostras de um cardápio executado, devendo ser colhidas amostras do alimento após 30 minutos exposto no balcão do restaurante, para a verificação do controle sanitário dos procedimentos; o mesmo procedimento deve ser realizado para a análise da água usada no preparo dos alimentos, a cada 6 meses ou quando solicitada por suspeita de intoxicação;
- 9) providenciar substituições de refeições, mesmo das que já foram comercializadas, quando comprovada a pré-existência de problemas ou de condições inadequadas no transporte que comprometam a integridade do produto; as refeições deverão possuir o mesmo padrão de qualidade;
- 10) cumprir as normas da Agência Nacional de Vigilância Sanitária - ANVISA.

g) Quanto aos empregados, a CONCESSIONÁRIA deverá:

- 1) fornecer pessoal em número suficiente à execução do objeto deste Contrato, que devem ser capacitados para exercer suas funções, de acordo com a exigência do Código de Saúde de Minas Gerais (Lei Estadual nº 13.317/99,



art. 83, item VI), devendo a CONCESSIONÁRIA ser a única responsável pelos contratos de trabalho de seus empregados;

- 2) manter nutricionista (que possua o respectivo CRN) contratado, que deverá exercer a função de responsável técnico pelos serviços, substituindo-o em seus impedimentos por outro profissional de mesmo nível, ou superior, mediante prévia aprovação da CONCEDENTE;
- 3) manter os funcionários devidamente uniformizados com roupas, calçados e EPI, os funcionários deverão estar barbeados, com unhas curtas e sem a presença de esmaltes;
- 4) registrar os seus empregados, cabendo-lhe todos os ônus de natureza trabalhista e previdenciária, incluídas as indenizações por acidentes, moléstias e outros fatos de natureza profissional e/ou ocupacional;
- 5) atender, de imediato, as solicitações da CONCEDENTE quanto às substituições de empregados não qualificados ou entendidos como inadequados para a prestação dos serviços;
- 6) realizar exames de saúde periódicos, a cada 12 (doze) meses, além dos exames admissionais, demissionais, inclusive exames específicos, de acordo com as normas vigentes e as recomendações da Vigilância Sanitária, de todo pessoal do serviço, arcando com as despesas, e apresentar à CONCEDENTE os laudos, quando solicitada;
- 7) manter perfeito e regular controle sobre o estado de saúde dos empregados, a fim de providenciar a substituição, de imediato, em caso de doença incompatível com a função;
- 8) identificar, acompanhar e orientar adequadamente o empregado em período de experiência;
- 9) promover periodicamente, às suas expensas, treinamentos gerais e específicos de toda a equipe de trabalho;
- 10) permitir o acesso de pessoas externas ao serviço somente com a autorização expressa da CONCEDENTE;
- 11) substituir o funcionário que não atender as necessidades da CONCEDENTE, assim que solicitado;
- 12) assumir total e exclusiva responsabilidade por quaisquer ônus ou encargos relacionados com seus empregados, na prestação dos serviços do objeto do Contrato, sejam eles decorrentes da legislação trabalhista, social, previdenciária e/ou ambiental, incluídas as indenizações por acidentes, moléstias ou outras de natureza profissional e/ou ocupacional;
- 13) arcar com todas as despesas decorrentes da alimentação de seus empregados.

h) Para o uso racional da água, a CONCESSIONÁRIA deverá:

- 1) colaborar com as medidas de redução de consumo e de uso racional da água, atribuindo a determinados funcionários a tarefa de induzir os empregados a adotarem mudanças de comportamento;



- 2) adotar e manter critérios, especiais e privilegiados, para aquisição e uso de equipamentos e complementos que promovam a redução do consumo de água;
- 3) identificar pontos de uso, hábitos e vícios que causam o desperdício de água, atendidas as seguintes regras:
 - 3.1) na identificação das atividades de cada ponto de uso, os empregados devem ser treinados, orientados e conscientizados, sistematicamente, para evitarem e não cometerem hábitos e vícios de desperdício;
 - 3.2) estão proibidas as seguintes ações e/ou atitudes:
 - 3.2.1) deixar a torneira aberta durante todo o tempo de lavagem de folhas e vegetais que estão de molho em vasilhame com água;
 - 3.2.2) quando da lavagem individual das folhas e/ou legumes, deixar a torneira aberta durante todo o tempo;
 - 3.2.3) manter aberta torneira, com água transbordando em bacia, sem a presença de empregado naquele ponto de uso;
 - 3.2.4) executar operações de lavar e de descascar batatas simultaneamente, mantendo a torneira aberta durante a segunda tarefa;
 - 3.2.5) manter a torneira aberta, com água jorrando sobre a vasilha cheia, para limpar aves e carnes;
 - 3.2.6) encher completamente a vasilha de água ao executar limpeza no seu interior;
 - 3.2.7) manter a torneira aberta após interromper o serviço por qualquer motivo;
 - 3.2.8) manter a torneira aberta, por longo período, com água jorrando diretamente sobre as embalagens de polpas de frutas, para realizar o seu descongelamento.
 - 3.2.9) manter a torneira aberta, com água jorrando sobre carnes salgadas colocadas dentro de uma cuba por 24 horas, para a retirada do sal;
 - 3.2.10) retirar as crostas de panelões e caldeirões enchendo-os de água, até a borda;
 - 3.3) devem ser adotados procedimentos corretos para o uso da água, de forma a evitar o seu desperdício e economizá-la, sem deixar de garantir a adequada higienização do ambiente, alimentos e utensílios, bem como dos empregados, nos seguintes termos:
 - 3.3.1) Na lavagem de folhas e legumes:
 - 3.3.1.1) ao desfolhar as verduras, separar as folhas e desprezar as partes estragadas, mantendo sempre a torneira fechada;



- 3.3.1.2) ao lavar as verduras, iniciar a lavagem apenas quando todo o lote estiver desfolhado;
- 3.3.1.3) lavar em água corrente escorrendo os resíduos;
- 3.3.1.4) desinfetar em cuba específica ou em monobloco exclusivo, imergindo os alimentos em solução clorada a 200 ppm por 20 minutos (1 colher de sopa de água sanitária a 2,0-2,5% em 1 litro de água potável - mín. 100 e máx. 250 ppm);
- 3.3.1.5) monitorar a concentração de cloro, que não deve estar inferior a 100 ppm;
- 3.3.1.6) monitorar a turvação da solução e a presença de resíduos;
- 3.3.1.7) enxugar em cuba específica ou monobloco exclusivo com água potável ou em solução de água ou vinagre a 2% (2 colheres de sopa para 1 litro de água potável);
- 3.3.1.8) picar, quando necessário, observando rigorosamente as condições de higiene (mão, luvas descartáveis e utensílios/equipamentos desinfetados);
- 3.3.1.9) manter a torneira fechada quando:
 - 3.3.1.9.1) desfolhar verduras e hortaliças;
 - 3.3.1.9.2) descascar legumes e frutas;
 - 3.3.1.9.3) cortar carnes, aves, peixes, etc;
 - 3.3.1.9.4) limpar os utensílios, como panelões, bandejas, etc;
 - 3.3.1.9.5) interromper o trabalho, por qualquer motivo;
- 3.3.1.10) adotar as práticas:
 - 3.3.1.10.1) usar redutores de vazão em torneiras (arejadores), pois são dispositivos que contribuem, em torno de 25%, para a economia de água;
 - 3.3.1.10.2) utilizar bocais de torneira com chuveiros dispersantes, que aumentam a área de contato dos legumes, frutas e, principalmente, das folhas, diminuindo assim o desperdício;
 - 3.3.1.10.3) para ensaboar, não encher os utensílios de água, usá-la em pouca quantidade e aplicar somente a quantia necessária de detergente;
 - 3.3.1.10.4) não utilizar água para descongelar alimentos;



3.3.1.10.5) utilizar espátula para remoção da crosta e escova não abrasiva ao limpar os utensílios como panelões, bandejas, etc.;

3.3.1.10.6) jogar os restos no lixo.

i) Quanto à eficiência energética, a CONCESSIONÁRIA deverá:

- 1) adquirir equipamentos consumidores de energia que apresentem o melhor desempenho sob o ponto de vista de eficiência energética (art. 6º do Decreto Estadual 43.696, de 11 de Dezembro de 2003);
- 2) verificar, na aquisição dos equipamentos, quando possível, o selo PROCEL - Programa Nacional de Conservação de Energia Elétrica e o selo INMETRO - Instituto Nacional de Metrologia, Normalização e Qualidade Industrial;
- 3) cuidar para que toda instalação (elétrica, gás, vapor, etc.) feita nas dependências da CONCESSIONÁRIA sigam as normas do INMETRO e os padrões internos estabelecidos para seu adequado funcionamento;
- 4) verificar, periodicamente, os sistemas de aquecimento e refrigeração; a formação de chamas amareladas, de fuligem nos recipientes e de gelo podem ser sinais de mau funcionamento dos equipamentos, de manutenção inadequada ou de utilização de combustível de má qualidade;
- 5) verificar, para que haja boa dissipação de calor e economia de energia elétrica, a ventilação no local de instalação e a inexistência de sujeira no condensador do sistema de refrigeração;
- 6) verificar o local da instalação dos sistemas de aquecimento, para que correntes de ar não apaguem as chamas;
- 7) manter critérios especiais e privilegiados para aquisição de produtos e equipamentos que apresentem eficiência energética e redução de consumo;
- 8) desligar as luzes dos ambientes não ocupados e acender apenas as necessárias nos ambientes ocupados;
- 9) efetuar a manutenção dos equipamentos com mau funcionamento ou danificados, como lâmpadas queimadas ou piscando, reatores de luminárias com zumbido excessivo e das instalações energizadas com mau funcionamento;
- 10) realizar verificações e, se for o caso, manutenções periódicas nos seus aparelhos elétricos, nas extensões, etc., e evitar ao máximo o uso de extensões elétricas;
- 11) desenvolver, com seus empregados, programas de racionalização do uso de energia.

j) Para a redução da produção de resíduos alimentares e o melhor aproveitamento dos alimentos, a CONCESSIONÁRIA deverá:

- 1) adequar, por meio do trabalho de nutricionista, na formulação dos cardápios, a prática de reutilização de partes não convencionais de alimentos, propiciando a maior economia em seu uso, a melhoria na qualidade da alimentação e a redução na produção de resíduos alimentares, sempre que possível;



- 2) observar, na formulação do cardápio diário, todas as possibilidades de aproveitamento dos gêneros alimentícios, tanto do prato principal quanto de seus acompanhamentos/guarnições, dos sucos e das sobremesas, considerada a sazonalidade de alguns alimentos;
 - 3) evitar, por meio do trabalho de nutricionista, desperdícios de gêneros alimentícios que podem ser utilizados na formulação de refeições com partes não convencionais de alimentos, desde que atendidas as necessidades nutricionais diárias recomendadas;
 - 4) enriquecer os cardápios com ideias para evitar o desperdício de gêneros alimentícios, observando a manutenção da equivalência mínima de necessidades nutricionais diárias recomendadas, e, assim, reduzindo a produção e destinação de resíduos alimentares, os custos, o desperdício e aumentando o nutrimento das refeições;
 - 5) estabelecer diariamente, por meio do trabalho de nutricionista, consumos das partes não convencionais dos alimentos que gerem os benefícios citados no subitem 4 acima;
 - 6) privilegiar, por meio do trabalho de nutricionista, quando da confecção dos cardápios, os produtos alimentícios próprios da época, levando em conta a sazonalidade dos insumos, devendo ainda submeter à CONCEDENTE a aprovação de substituições;
 - 7) submeter à apreciação da CONCEDENTE, para sua anuência e aprovação, com antecedência mínima de 15 (quinze) dias de sua utilização, as refeições que utilizam partes não convencionais de alimentos que venham a compor os cardápios;
 - 8) adotar cuidados indispensáveis ao preparar hortaliças e frutas, de forma a preservar o seu valor nutritivo, como por exemplo:
 - 8.1) lavar bem, em água corrente, as hortaliças e frutas inteiras; no caso de verduras, lavar folha por folha e, para legumes e frutas, usar escovinha;
 - 8.2) em seguida, colocá-las em uma vasilha de vidro ou louça com água e cloro (para o preparo de água com cloro utilizar 1 colher de sopa de hipoclorito de sódio a 2,5% para cada litro de água); deixar as hortaliças e frutas nesta água por 30 minutos;
 - 8.3) nunca deixá-las de molho após cortadas ou descascadas;
 - 8.4) ao descascá-las, não retirar cascas grossas; sempre que possível, cozinhar as hortaliças ou frutas com a casca, e, de preferência, inteiras;
 - 8.5) não cortá-las com faca de ferro, mas, sim, com faca de aço inoxidável, pouco antes de serem utilizadas;
 - 8.6) cozinhar as hortaliças apenas pelo tempo suficiente para que fiquem macias, em pouca água, até que se inicie a fervura, ou simplesmente refogá-las;
 - 8.7) cozinhar em panela destampada as hortaliças com cheiro forte, como repolho, couve-flor e brócolis, bem como suas folhas e talos.
- k) Quanto ao Programa de Coleta Seletiva de Resíduos Sólidos:



- 1) A Fundação João Pinheiro contará com programa de coleta seletiva que deverá ser seguido pela CONCESSIONÁRIA;
- 2) A CONCESSIONÁRIA deverá, caso seja necessário, providenciar lixeiras e recipientes de resíduos conforme as seguintes diretrizes do programa de coleta seletiva:

Segregação	Cor do recipiente	Cor do saco plástico	Itens (tais como)
Resíduos não recicláveis	Cinza	Preto	Isopor, madeira, pano, papel toalha e papel higiênico, RIS
Resíduos orgânicos	Marrom	Preto	MOP (matéria orgânica putrescível): restos alimentares pré e pós consumo, como cascas e bagaços de frutas, alimentos cozidos, filtro de café, guardanapos usados, alimentos estragados ou vencidos
Resíduos de papel	Azul	Azul	Papel: folhas avulsas de diversos tamanhos, cores e espessuras, revistas e jornais
			Papelão: caixas de dimensões variadas, como embalagens longa vida de sucos e produtos lácteos, caixas de cigarro e outros pequenos itens
Resíduos recicláveis (plástico, metal e vidro)	Verde	Azul	Metais: embalagens de óleo, azeite, massa de tomate, condimentos e doces; latas de alumínio de suco, refrigerante e produtos lácteos
			Vidro: embalagens de sucos, Refrigerantes, água e outros
			Plástico filme: embalagens de produtos alimentares diversos, e de materiais de escritório
			Plástico rígido: embalagens, como garrafas de óleo, ou copos de água, e para produtos lácteos, copinhos descartáveis

- 3) a utilização dos sacos de lixo deverá ser otimizada, adequando-se a sua disponibilização à respectiva capacidade e à necessidade, com o esgotamento, considerados os padrões de bom senso e de razoabilidade, do seu volume útil de acondicionamento, de maneira a reduzir a destinação de resíduos sólidos.

l) Quanto aos produtos biodegradáveis, a CONCESSIONÁRIA deverá:

- 1) manter critérios especiais e privilegiados para a aquisição e o uso de produtos biodegradáveis;
- 2) utilizar racionalmente os saneantes domissanitários, que devem ser livres de corantes e apresentarem redução drástica de hipoclorito de sódio, cuja aplicação nos serviços deverá observar a regra basilar da menor toxicidade;



- 3) manter critérios de qualificação de fornecedores, levando em consideração as ações ambientais por estes realizadas;
 - 4) observar, rigorosamente, quando da aplicação e/ou a manipulação de detergentes e seus congêneres, as prescrições do artigo 44 da Lei federal nº 6.360, de 23 de setembro de 1976, do artigo 67 do Decreto federal nº 79.094, de 05 de janeiro de 1977, e da Resolução Normativa nº 1, de 25 de outubro de 1978 do Conselho Nacional de Saúde, cujos itens de controle e fiscalização pelas autoridades sanitárias são adotadas pela CONCEDENTE, conforme os seguintes anexos da referida resolução: ANEXO I - Lista das Substâncias Permitidas na Elaboração de Detergentes e demais Produtos Destinados à Aplicação em Objetos Inanimados e Ambientes; ANEXO II - Lista das Substâncias Permitidas somente para entrarem nas composições de detergentes profissionais; ANEXO III - Especificações; e ANEXO IV - Frases de Advertências para Detergentes e seus Congêneres;
 - 5) é recomendada a utilização de produtos detergentes com baixas concentrações e baixos teores de fosfato.
- m) Para o controle de emissão de poluentes, a CONCESSIONÁRIA deverá:
- 1) utilizar, para o transporte dos alimentos e das refeições, veículos movidos a combustíveis que causem menor impacto ambiental;
 - 2) realizar manutenções periódicas, nas formas corretiva e preventiva, nos veículos utilizados para o transporte de alimentos e refeições.
- n) Para o controle da poluição sonora, a CONCESSIONÁRIA deverá observar a necessidade de Selo Ruído para os equipamentos que gerem ruído no funcionamento, como forma de indicação do nível de potência sonora, medido em decibel - dB(A), conforme a Resolução CONAMA nº 020, de 07 de dezembro de 1994, em função dos prejuízos causados à saúde física e mental pelo ruído excessivo, que afetam particularmente a audição; a utilização de tecnologias adequadas e conhecidas permite atender às necessidades de redução dos níveis de ruído.
- o) A CONCESSIONÁRIA deverá, ainda:
- 1) elaborar Manual de Normas de Boas Práticas de Elaboração de Alimentos e Prestação de Serviços, de acordo com a Portaria nº 1.428/93, do Ministério da Saúde, e a Portaria C.V.S. nº 6/99, adequando-o à execução do serviço;
 - 2) utilizar gêneros e produtos alimentícios de primeira qualidade, observando-se o número de registro no Ministério da Saúde e o prazo de validade, sendo vedada a utilização de produtos com alterações de características, ainda que estejam dentro do prazo de validade;
 - 3) manter a área de guarda de gêneros e produtos alimentícios (despensa e refrigeradores) em condições adequadas, com base nas normas técnicas sanitárias vigentes;
 - 4) realizar o controle higiênico-sanitário dos alimentos, em todas as suas etapas;



- 5) realizar o pré-preparo dos alimentos observando os critérios de higienização, ressaltando-se que os vegetais crus e as frutas devem sofrer processo de desinfecção com solução clorada, de acordo com as normas vigentes;
- 6) prevenir a ocorrência de contaminação cruzada entre os diversos alimentos, durante o pré-preparo e o preparo final;
- 7) realizar a manipulação dos alimentos prontos somente com utensílios e/ou com as mãos protegidas por luvas descartáveis, ressaltando-se que o uso de luvas não implica na eliminação do processo de higienização e assepsia das mãos;
- 8) responsabilizar-se pela qualidade da alimentação oferecida aos usuários, suspendendo a disponibilização dos alimentos sempre que houver suspeita de deterioração ou contaminação dos alimentos "in natura" ou preparados, procedendo à análise das amostras, às suas expensas;
- 9) reparar, corrigir, remover ou substituir, às suas expensas, no total ou em parte, as refeições em que se verificarem vícios, defeitos ou incorreções resultantes da execução do serviço ou de materiais empregados;
- 10) adquirir utensílios e equipamentos de qualidade, duráveis e compatíveis para utilização nos demais equipamentos, por exemplo no processo de lavagem em máquina específica.
- 11) manter utensílios em quantidade suficiente para atender aos comensais, recolhendo-os e procedendo à sua higienização na área destinada para esse fim;
- 12) implantar, para o controle integrado de pragas, procedimentos de prevenção e eliminação de insetos e roedores; a aplicação de produtos só deverá ser realizada quando forem adotadas todas as medidas de prevenção, e só deverão ser utilizados produtos que possuam registro nos órgãos competentes e sua qualidade comprovada;
- 13) obedecer, na execução e desenvolvimento das atividades, as determinações da Lei nº 6.514, de 22 de dezembro de 1977, regulamentada pela Portaria nº 3.214, de 08 de junho de 1978, do Ministério do Trabalho, e suas alterações, além de normas e procedimentos internos da CONCEDENTE relativos à engenharia de segurança, medicina e meio ambiente do trabalho, que sejam aplicáveis à execução específica da atividade;
- 14) manter planejamento de esquemas alternativos de trabalho e planos de contingência para situações emergenciais, tais como falta de água, de energia elétrica, quebra de equipamentos, greves e outras, assegurando a manutenção dos serviços objeto do contrato;
- 15) utilizar veículos movidos a combustíveis que causem menor impacto ambiental, visando a redução efetiva de emissões poluidoras à atmosfera; para tanto, os veículos envolvidos no transporte, apoio e supervisão dos serviços deverão ser preferencialmente movidos à álcool ou à gás natural veicular (GNV);
- 16) reconhecer que é a única e exclusiva responsável por danos ou prejuízos que vier a causar à CONCEDENTE ou a terceiros, envolvendo coisa, propriedade ou pessoa, em decorrência da execução do objeto, e por danos advindos de qualquer comportamento de seus empregados em serviço, correndo às suas



expensas, sem quaisquer ônus para a CONCEDENTE, o ressarcimento ou as indenizações decorrentes de tais danos ou prejuízos;

- 17) saber que a fiscalização e o controle dos serviços pela CONCEDENTE não exonera nem diminui a completa responsabilidade da CONCESSIONÁRIA por qualquer inobservância ou omissão na execução dos serviços integrantes do objeto do Contrato;
- 18) elaborar e apresentar, sempre que solicitado pela concedente:
 - 18.1) Regimento Interno;
 - 18.2) Cronograma de Treinamento de Funcionários;
 - 18.3) Manual de Dietas;
 - 18.4) Manual de Boas Práticas, de acordo com a APPCC (Análise de Perigos e Pontos Críticos de Controle) da Anvisa, a Portaria nº 1.428, de 23 de novembro de 1993, do Ministério da Saúde e a Resolução nº 216, de 15 de setembro de 2004;
- 19) observar a proibição expressa de acender, portar e/ou fumar dentro das instalações da CONCEDENTE, salvo em locais permitidos;
- 20) responsabilizar-se pelo abastecimento, pela conservação, pelas despesas e pelo controle do material necessário à execução dos serviços;
- 21) permitir o trabalho dos fiscais durante as fiscalizações;
- 22) realizar os pagamentos nas condições e nos prazos indicados na Cláusula Quarta deste Contrato;
- 23) observar a proibição de divulgar ramais dos servidores da Fundação João Pinheiro para fins publicitários;
- 24) desocupar, de imediato, a área e as respectivas edificações e benfeitorias, restituindo-as em perfeitas condições de uso, quando findo, resilido ou rescindido este Contrato, atendidas as seguintes condições:
 - 24.1) no caso de ser constatado, pela CONCEDENTE, qualquer tipo de dano, inclusive aqueles relativos à criação de passivos ambientais, caberá à CONCESSIONÁRIA arcar com todos os custos necessários à reparação dos danos causados;
 - 24.2) a área e as respectivas edificações e benfeitorias serão consideradas restituídas à CONCEDENTE somente após a assinatura, pelas partes, do competente "Termo de Vistoria da Área", acompanhado de laudo técnico emitido por profissional competente;
 - 24.2.1) o ônus pela emissão do laudo técnico é de inteira responsabilidade da CONCESSIONÁRIA;
- 25) providenciar o credenciamento obrigatório de todos os representantes e empregados que exercerão atividades na área do restaurante e das lanchonetes, requerendo previamente à CONCEDENTE as respectivas credenciais, mediante as seguintes condições:



- 25.1) a CONCESSIONÁRIA deverá pagar antecipadamente à CONCEDENTE as despesas relativas às credenciais, que por esta serão fornecidas;
 - 25.2) a credencial deverá ser utilizada ostensivamente dentro das dependências da Fundação João Pinheiro, de modo a identificar claramente o seu portador;
 - 25.3) restituir a credencial fornecida pela CONCEDENTE ao término de vigência do Contrato, bem como quando houver desligamento de representantes e empregados da CONCESSIONÁRIA, sob pena de multa contratual, além da responsabilidade civil pelo uso indevido do credenciamento;
 - 25.4) a inobservância dos dispositivos dos subitens anteriores, relativos à obtenção e à utilização do credenciamento, constituirá descumprimento de cláusulas contratuais, ensejando as penalidades previstas no Contrato;
 - 25.5) cabe à CONCEDENTE fiscalizar o controle do credenciamento e a utilização do mesmo;
- 26) obter, junto aos órgãos competentes, todas as licenças, liberações e aprovações para a implantação de suas atividades nas áreas de que trata este Contrato;
 - 27) havendo a necessidade de autorização de algum órgão, a CONCESSIONÁRIA deverá providenciar a sua obtenção, antes do início de suas atividades;
 - 28) responsabilizar-se pelo pagamento dos tributos federais, estaduais e municipais, assim como das contribuições, gerais e especiais, inclusive encargos sociais de qualquer natureza, que incidam ou venham a incidir sobre a prestação de serviços objeto deste contrato, não podendo a CONCEDENTE, ser entendida como responsável ou solidária;
- p) responsabilizar-se por todos os ônus relativos à prestação dos serviços sob sua responsabilidade.
 - q) manter, durante toda a execução do contrato, em compatibilidade com as obrigações assumidas, todas as condições de habilitação e qualificação exigidas na licitação.
 - r) providenciar a imediata correção das deficiências apontadas pela CONCEDENTE.
 - s) arcar com eventuais prejuízos causados à CONCEDENTE e/ou a terceiros, provocados por ineficiência ou irregularidade cometidas por seus empregados, contratados ou prepostos envolvidos na execução do contrato.
 - t) aceitar, nas mesmas condições contratuais, os acréscimos e supressões ao objeto do contrato.
 - u) responsabilizar-se, com foros de exclusividade, pela observância a todas as normas estatuídas pela legislação trabalhista, social e previdenciária, tanto no que se refere a seus empregados, como a contratados e prepostos, responsabilizando-se, mais, por toda e qualquer autuação e condenação oriunda da eventual inobservância das citadas normas, aí incluídos acidentes de trabalho, ainda que ocorridos nas dependências da CONCEDENTE. Caso esta seja chamada a juízo e condenada pela eventual inobservância das



normas em referência, a CONCESSIONÁRIA obriga-se a ressarcir-la do respectivo desembolso, ressarcimento este que abrangerá despesas processuais e honorários de advogado arbitrados na referida condenação.

7.1.2 - Da CONCEDENTE

- a) Comunicar à CONCESSIONÁRIA, imediatamente e por escrito, toda e qualquer irregularidade, imprecisão ou desconformidade verificada na execução do Contrato, assinando-lhe prazo para que a regularize, sob pena de serem-lhe aplicadas as sanções legais e contratualmente previstas.
- b) Fiscalizar a execução do Contrato, através de agente e/ou comissão fiscalizadora previamente designado(a), do que se dará ciência à CONCESSIONÁRIA.
- c) Assegurar ao pessoal da CONCESSIONÁRIA livre acesso às instalações, para a plena execução do Contrato.

Cláusula Nona - DAS PENALIDADES

9.1 - O descumprimento total ou parcial das obrigações assumidas caracterizará a inadimplência da CONCESSIONÁRIA, sujeitando-a às seguintes sanções:

- I. Advertência, que será aplicada por escrito e registrada para fins de avaliação da performance;
- II. Multa, nas seguintes hipóteses e percentuais:
 - a. Por atraso para o início da entrada em funcionamento do restaurante, nos percentuais indicados na tabela abaixo, incidentes sobre o valor contratual global devido pela CONCESSIONÁRIA;

Dias de Atraso	Índice de Multa	Dias de Atraso	Índice de Multa	Dias de Atraso	Índice de Multa
1	1,0%	15	2,2%	29	5,7%
2	1,2%	16	2,4%	30	6,0%
3	1,3%	17	2,5%	31	6,4%
4	1,4%	18	2,6%	32	6,8%
5	1,5%	19	2,8%	33	7,2%
6	1,6%	20	3,0%	34	7,6%
7	1,7%	21	3,3%	35	8,0%
8	1,8%	22	3,6%	36	8,4%
9	1,9%	23	3,9%	37	8,8%
10	2,0%	24	4,2%	38	9,2%
11	1,2%	25	4,5%	39	9,6%
12	1,4%	26	4,8%	40	10,0%
13	1,6%	27	5,1%		
14	1,8%	28	5,4%		



- b. Por atraso no pagamento do valor mensal contratado referente a custo de operação estando nele incluído os gastos com água, energia elétrica, taxa de remoção de resíduos sólidos e outros custos imediatos sob responsabilidade direta da Fundação João Pinheiro: 2% (dois por cento) sobre o valor mensal contratado ;
- c. Por insatisfação dos usuários, medida através de pesquisa realizada nos termos da Cláusula Sétima e do Anexo VII – Pesquisa de Satisfação dos Usuários – **Lanchonetes** – e ANEXO VIII – Pesquisa de Satisfação dos Usuários – **Restaurante** – ambos deste Edital: percentual sobre o valor mensal contratado. A satisfação será mensurada pelo índice de satisfação (obtido a partir da média geral das notas atribuídas na pesquisa de satisfação) conforme a tabela abaixo.

Índice de Satisfação	Tipos de Infrações	Percentual sobre o valor mensal devido pela CONCESSIONÁRIA
8 a 10	Sem infração	n/a
6 a 7,9	Infração leve	2%
5,1 a 5,9	Infração média	5%
Menor que 5,0	Infração grave	10%

- d. Por descumprimento das obrigações contratuais, de acordo com a gravidade da infração, conforme a classificação abaixo e tabela do Anexo IX – Classificação das Infrações Contratuais - deste Edital, em relação ao valor mensal devido pela CONCESSIONÁRIA:

Tipo de Infrações	Percentual sobre o valor mensal devido pela CONCESSIONÁRIA
Infrações leves	2%
Infrações médias	5%
Infrações graves	10%
Infrações gravíssimas	15%

- d.1 – multa de 2% (dois por cento), sempre que houver reincidência em irregularidade para a qual foi aplicada a sanção de advertência, e também para outras infrações leves, tais como: ver tabela do Anexo IX deste Edital;



- d.2 – multa de 5% (cinco por cento), sempre que houver reincidência em irregularidade para a qual foi aplicada a sanção de multa por infração leve, e também para outras infrações médias, tais como: ver tabela do Anexo IX deste Edital;
- d.3 – multa de 10% (dez por cento), sempre que houver reincidência em irregularidade para a qual foi aplicada a sanção de multa por infração média, e também para outras infrações graves, tais como: ver tabela do Anexo IX deste Edital;
- d.4 – multa de 15% (quinze por cento), sempre que houver reincidência em irregularidade para a qual foi aplicada a sanção de multa por infração grave, e também para outras infrações gravíssimas, tais como: ver tabela do Anexo IX deste Edital.

III. Suspensão temporária do direito de participar de licitações e contratações promovidas pelos órgãos e entidades do Governo de Minas Gerais, nos termos da Lei Estadual n.º 13.994, de 18 de setembro de 2001, e da Lei Federal n.º 8.666, de 21 de junho de 1993;

IV. A suspensão a que se refere o inciso anterior também poderá ser aplicada em casos de irregularidades consideradas graves, tais como:

- a. Alteração ou adulteração de documento;**
- b. Apresentação de declarações, atestados, laudos e outros documentos falsos;**
- c. Realização dos encargos atribuídos ao contratado por terceiros não autorizados.**

V. Declaração de inidoneidade para licitar e contratar com a Administração Pública, enquanto perdurarem os motivos da punição ou até que seja promovida a reabilitação perante a própria autoridade que aplicou a penalidade, no prazo não superior a 05 (cinco) anos;

VI. Rescisão unilateral do CONTRATO, sujeitando a CONCESSIONÁRIA ao pagamento de indenização à CONCEDENTE por perdas e danos, bem como ressarcimento da diferença de custo para a contratação de outro fornecedor;

VII. Independentemente da aplicação de multa, será aplicada a pena de advertência prevista no inciso I desta CLÁUSULA sempre que forem



constatadas irregularidades para as quais a CONCESSIONÁRIA tenha concorrido direta ou indiretamente;

- VIII. A sanção prevista no item II desta CLÁUSULA poderá ser aplicada cumulativamente às dos demais itens, de acordo com a gravidade da infração, facultada ampla defesa a CONCESSIONÁRIA, no prazo de 05 (cinco) dias úteis a contar da intimação do ato;
- IX. As penalidades são independentes e a aplicação de uma não exclui a das outras, quando cabíveis;
- X. O prazo para pagamento das multas será de até 05 (cinco) dias úteis, a contar da intimação da empresa apenada;
- XI. O valor devido a título de multa poderá ser acrescido do que a CONCEDENTE tiver a receber;
- XII. Não havendo pagamento, o valor será inscrito como dívida ativa, sujeitando a devedora a processo de execução fiscal;
- XIII. São aplicáveis à presente licitação, inclusive, as sanções penais estabelecidas na Lei Federal nº 8.666/93, bem como as disposições do Código de Defesa do Consumidor.

Cláusula Décima - DA FISCALIZAÇÃO

10.1 - A fiscalização da execução do Contrato será exercida por agente e/ou Comissão Fiscalizadora da CONCEDENTE, devidamente designado para tanto, ao qual competirá velar pela perfeita execução do pactuado, em conformidade com o previsto no Edital e na proposta da CONCESSIONÁRIA e neste instrumento.

10.2. Em caso de eventual irregularidade, inexecução ou desconformidade na execução do Contrato, o agente fiscalizador dará ciência à CONCEDENTE do sucedido, fazendo-o por escrito, bem assim das providências exigidas da CONCESSIONÁRIA para sanar a falha ou defeito apontado.

10.3. Todo e qualquer dano decorrente da inexecução, parcial ou total, do Contrato, ainda que imposto a terceiros, será de única e exclusiva responsabilidade da CONCESSIONÁRIA.



§ 1º - A fiscalização de que trata esta cláusula não exclui, nem reduz a responsabilidade da CONCESSIONÁRIA por quaisquer irregularidades, inexecuções ou desconformidades havidas na execução do ajuste, aí incluídas imperfeições de natureza técnica ou aqueles provenientes de vício redibitório, como tal definido pela lei civil.

§ 2º - O Fiscal do Contrato fará, bimestralmente, vistoria técnica das instalações da cozinha de regeneração da CONCESSIONÁRIA, localizada na Alameda das Acácias e da central de produção da concessionária, localizada fora da Fundação João Pinheiro, utilizando para a fiscalização a lista de irregularidades da tabela do Anexo IX deste Contrato, observada a Cláusula Sexta para a aplicação de sanções:

§ 3º - O Fiscal do Contrato fará, bimestralmente, pesquisa de satisfação junto aos usuários das lanchonetes e do restaurante, utilizando o formulário do Anexo VII e Anexo VIII deste Edital, ou meio eletrônico similar

I - a amostra da Pesquisa de Satisfação será de, no mínimo, 20% da média de usuários do restaurante;

II - todo o processo de avaliação será organizado pelo Fiscal do Contrato;

III - em caso de alteração dos formulários, estas serão comunicadas, pelo Fiscal do Contrato, formalmente à concessionária com antecedência mínima de 30 dias corridos.

Cláusula Décima Primeira - DAS ALTERAÇÕES

11.1 - O presente contrato poderá ser alterado nos casos previstos pelo disposto no Art. 65 de Lei nº. 8.666/93, desde que devidamente fundamentado e autorizado pela autoridade superior.

Cláusula Décima Segunda - DOS RECURSOS ADMINISTRATIVOS

12.1 - Das decisões proferidas pela Administração caberão:

I - Recurso, por escrito, no prazo de cinco dias úteis, a contar da intimação do ato, nos casos de aplicação das penas de advertência, suspensão temporária, multa ou rescisão do contrato;

II - Representação, por escrito, no prazo de cinco dias úteis da intimação da decisão, de que não caiba recurso hierárquico;



III – Pedido de Reconsideração, por escrito, no prazo de dez dias úteis da intimação do ato.

Parágrafo Único - O recurso será dirigido à autoridade superior, por intermédio de quem praticou o ato ocorrido, a qual poderá reconsiderar sua decisão no prazo de cinco dias úteis ou, nesse mesmo prazo, fazê-lo subir devidamente informado à autoridade competente, devendo, neste caso a decisão ser proferida no prazo de cinco dias úteis, contados do recebimento do processo, sob pena de responsabilidade.

Cláusula Décima Terceira - DA RESCISÃO

13.1 - Este contrato poderá ser rescindido unilateralmente, total ou parcialmente, nos casos previstos nos incisos I a XII e XVII do Art. 78 da Lei Federal n.º 8.666/93, e amigavelmente nos termos do Art. 79, inciso II, combinado com o Art. 78 da mesma Lei.

Parágrafo Único - Na hipótese de a rescisão ser procedida por culpa da CONCESSIONÁRIA, fica a CONCEDENTE autorizada a reter os créditos a que tem direito, até o limite do valor dos prejuízos comprovados.

Cláusula Décima Quarta - DAS DISPOSIÇÕES GERAIS

14.1 - A tolerância com qualquer atraso ou inadimplência por parte da CONCESSIONÁRIA não importará, de forma alguma, alteração contratual.

14.2 - É vedada a subcontratação total ou parcial das obrigações assumidas pela CONCESSIONÁRIA.

Cláusula Décima Quinta - DA PUBLICAÇÃO

15.1 - A CONCEDENTE providenciará a publicação deste contrato na Imprensa Oficial em forma resumida, em obediência ao disposto no parágrafo único do Art. 61 da Lei Federal n.º 8.666/93.

Cláusula Décima Sexta - DO FORO

16.1 - Fica eleito o foro de Belo Horizonte para dirimir quaisquer dúvidas na aplicação deste Contrato, em renúncia a qualquer outro, por mais privilegiado que seja.

16.2 - E, para firmeza e como prova de assim haverem, entre si, ajustado e contratado, é lavrado este Contrato que, depois de lido e achado de acordo, será



assinado pelas partes concedentes e pelas testemunhas abaixo, dele extraídas as necessárias cópias que terão o mesmo valor do original.

Belo Horizonte, _____ de _____ de 2010.

CONCEDENTE:

CONCESSIONÁRIA:

TESTEMUNHAS: _____

CPF:

CPF:

CI:

CI:



ANEXO VII

PESQUISA DE SATISFAÇÃO DOS USUÁRIOS – Lanchonetes

() Lanchonete SEDE () Campus Brasil

Prezado usuário,

Pedimos a gentileza de responder o questionário abaixo, sobre sua satisfação com relação à Lanchonete localizado na unidade sede da Fundação João Pinheiro na Alameda das Acácias nº 70, Bairro São Luís, e da lanchonete na Av. Brasil nº 674, Bairro Santa Efigênia, Belo Horizonte /MG, com encargos para a prestação de serviços de alimentação.

Atribua notas de 1 a 10 para cada um dos critérios abaixo. Sendo que a nota 1 é a nota mínima, representa total insatisfação; já a nota 10 é a nota máxima, representa total satisfação.

Sua participação é muito importante!

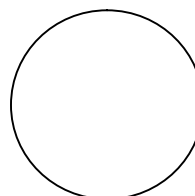
1. Limpeza das Instalações – Nota:
2. Instalações da lanchonete – Nota:
3. Utensílios e Acessórios Utilizados no preparo e manipulação dos alimentos – Nota:
4. Atendimento ao usuário (clareza de respostas, disponibilidade de informações, atenção do atendente, tratamento educado...) – Nota:
5. Variedade do Cardápio – Nota:
6. Qualidade dos produtos oferecidos – Nota:
7. Preços praticados – Nota:
8. Sugestões / Críticas ou Reclamações:

(Continue no verso...).

Belo Horizonte, ___ de ___ de 2010.

Identificação do respondente (opcional):

(Nome, local de trabalho, telefone de contato...)



Nota Média –reservado
ao Fiscal do Contrato



ANEXO VIII

MODELO DE PESQUISA DE SATISFAÇÃO DOS USUÁRIOS – Restaurante

Prezado usuário,

Pedimos a gentileza de responder o questionário abaixo, sobre sua satisfação com relação ao Restaurante localizado na unidade sede da Fundação João Pinheiro na Alameda das Acácias nº 70, Bairro São Luís, Belo Horizonte /MG, com encargos para a prestação de serviços de alimentação.

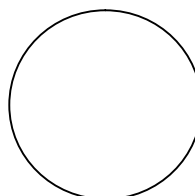
Atribua notas de 1 a 10 para cada um dos critérios abaixo. Sendo que a nota 1 é a nota mínima, representa total insatisfação; já a nota 10 é a nota máxima, representa total satisfação.

- 1) Manuseio dos alimentos feito pelos funcionários do restaurante – Nota:
- 2) Limpeza do ambiente – Nota:
- 3) Higiene dos utensílios, pratos e talheres – Nota:
- 4) Variedade do cardápio – Nota:
- 5) Atendimento ao usuário (clareza de respostas, disponibilidade de informações, atenção do atendente, tratamento educado...) – Nota:
- 6) Aspectos visuais dos alimentos – Nota:
- 7) Aspectos olfativos dos alimentos – Nota:
- 8) Aspectos gustativos dos alimentos – Nota:
- 9) Sugestões / Críticas ou Reclamações:

(Continue no verso...)

Belo Horizonte, ___ de ___ de 2010.

Identificação do respondente (**opcional**): (Nome, local de trabalho, telefone de contato...) **Escreva no verso**



Nota Média –reservado
ao Fiscal do Contrato

**ANEXO IX****CLASSIFICAÇÃO DAS INFRAÇÕES CONTRATUAIS**

Para efeito de aplicação de multas à CONCESSIONÁRIA, será observada a seguinte gradação entre as irregularidades:

Nº	Irregularidades	Classificação das infrações
	Área interna	
1	Presença de focos de insalubridade	Leve
2	Presença de animais ou plantas	Média
3	Presença de vetores ou pragas	Grave
	Higienização inadequada	
4	Piso	Média
5	Teto	Leve
6	Paredes	Média
7	Portas	Leve
8	Luminárias	Leve
9	Equipamentos incluindo câmeras frias	Grave
10	Móveis (mesas, bancadas, estantes, vitrines e outros)	Media
	Instalações sanitárias para funcionários:	
11	Condições adequadas de higiene	Grave
12	Papel higiênico, sabonete líquido, inodoro anti-séptico, toalhas de papel não reciclado ou outro sistema seguro de secagem das mãos	Média
13	Lixeiras com tampa e acionamento automático	Média
14	Coleta freqüente do lixo e por funcionários específicos	Média
15	Avisos com procedimentos adequados de lavagem das mãos	Leve
	Manejo de resíduos	
16	Não manter recipientes com tampa para coleta de resíduos na área de produção com acionamento automático	Grave
17	Não realizar coleta seletiva	Grave
18	Não realizar a higienização adequada das lixeiras	Média
	Utensílios	
19	Não manter em número suficiente para a execução das atividades	Média
20	Não armazená-los adequadamente	Média
21	Não mantê-los em estado de conservação adequado	Leve
	Manipuladores	
	Não exigir o uso de:	
22	Uniformes limpos e em bom estado de conservação	Grave
23	Toucas	Grave
24	Máscaras	Média
25	Luvas	Leve
26	Luvas de malha de aço (açougue)	Grave
27	Calçados fechados	Média
28	Permitir o uso de adornos	Leve
	Não exigir que os manipuladores:	



29	Estejam barbeados	Leve
30	Mantenhm as unhas curtas	Média
31	Mantenhm as unhas sem presença de esmaltes	Média
	Hábitos higiênicos	
32	Não exigir a lavagem cuidadosa das mãos antes de iniciar e/ou reiniciar qualquer atividade	Grave
33	Permitir a prática de tabagismo ao manipular alimentos	Grave
34	Permitir a prática de outros atos que possam contaminar alimentos	Leve
	Matéria-prima e ingredientes	
35	Não estocar produtos corretamente	Média
36	Não armazenar os gêneros sobre estrados/paletes distantes do chão e das paredes	Média
37	Não manter os gêneros armazenados em boas condições de higiene e ventilação	Média
38	Não manter os gêneros a serem utilizados em boas condições para consumo	Média
39	Não manter a rede de frio adequado ao volume e aos diferentes tipos de matéria-prima e ingredientes	Média
	Preparo de alimentos	
39	Não realizar a higienização adequada dos alimentos a serem consumidos crus	Média
40	Não acondicionar e identificar adequadamente as matérias primas quando não são totalmente utilizadas	Grave
41	Não utilizar óleo de fritura em boas condições de uso	Média
42	Não realizar o descongelamento sob refrigeração	Grave
43	Não manter alimentos descongelados sob refrigeração quando não são imediatamente utilizados	Grave
44	Não identificar adequadamente dos alimentos armazenados sob refrigeração ou congelamento	Grave
	Armazenamento do produto final	
45	Não acondicionar o produto final em embalagens adequadas e íntegras	Grave
46	Não acondicionar o produto final em condições de temperatura ideais	Grave
	Transporte do produto final	
47	Transportar produto em temperatura inadequada	Grave
48	Não utilizar veículo limpo e higienizado	Médio
	Outras infrações	
49	Não manter a prestação dos serviços de alimentação descritos neste edital devido a paralisações temporárias ou interdições causadas por sua responsabilidade ou em decorrência de auto de infração	Gravíssima
50	Ausência de responsável técnico, nutricionista	Média
51	Não apresentar cardápio à Comissão Fiscalizadora para aprovação com, pelo menos, cinco dias úteis de antecedência	Média
52	Efetuar alteração no cardápio sem comunicação prévia	Leve
53	Não colocar placas/etiqueta de identificação das preparações	Leve
54	Não repor alimentos com eficiência	Leve
55	Descumprir o horário de abertura e fechamento das unidades	Leve
56	Permitir presença de objetos em desuso nas unidades	Leve
57	Não manter lista com nome de funcionários e suas respectivas funções	Leve



58	Permitir presença de alimentos direto no chão	Leve
59	Cobrar preços em desacordo com o edital	Média
60	Permitir presença de materiais não alimentícios no almoxarifado, freezers, geladeiras e câmaras frigoríficas	Média
61	Permitir presença de restos de comida em pias, piso, equipamentos, bancadas, etc	Leve
62	Permitir presença de alimentos destampados em qualquer área	Grave
63	Não manter atestado de saúde dos funcionários dentro do prazo de validade	Grave
64	Não coletar amostras adequadamente	Grave
65	Ocorrência de casos de intoxicação alimentar comprovada	Gravíssima
66	Permitir presença de alimentos com prazo de validade expirado	Média
67	Permitir presença de sobras de preparações armazenadas em qualquer área	Grave
68	Expor preparações nos balcões de distribuição com temperaturas inadequadas	Média
69	Permitir higiene pessoal de funcionários inadequada	Leve
70	Não implementar manual de boas práticas e mantê-lo atualizado e de fácil acesso na unidade, em até noventa dias após a data de assinatura do contrato	Grave
71	Utilizar em dias subseqüentes os gêneros alimentícios preparados e não servidos	Grave
72	Não permitir degustação	Leve
73	Não comunicar previamente alterações de preços no cardápio	Média
74	Não ressarcir as análises microbiológicas	Leve
75	Não utilizar utensílios apropriados	Média
76	Não se responsabilizar pelo abastecimento e controle de material	Média
77	Não manter, com recursos próprios, materiais e humanos, a limpeza e a conservação das áreas do objeto da concessão, dentro do mais alto padrão	Média
78	Utilizar produtos de limpeza inadequados para unidades de alimentação industrial, e/ou produto químico nocivo ao ser humano	Média
79	Não realizar a desinsetização e a desratização, adequadamente e dentro do cronograma aprovado pela Comissão Fiscalizadora	Média
80	Não realizar coleta seletiva, diária e adequada de resíduos	Leve
81	Não realizar manutenção preventiva e corretiva dos equipamentos, por notificação	Média
82	Não ressarcir a Concedente dos custos referentes a serviço de manutenção corretiva de equipamentos	Média
83	Não fornecer equipamentos complementares aos disponibilizados pelo Estado, necessários para o perfeito funcionamento dos serviços	Leve
84	Retirar equipamentos sem autorização prévia e formal da Concedente	Grave
85	Não realizar revisão geral dos equipamentos até o último dia do prazo do contrato	Grave
86	Não apresentar documento com a listagem dos bens de sua propriedade	Leve
87	Utilizar bens disponibilizados pela Contrante para preparar refeições a serem servidas fora das dependências da FJP	Leve
88	Não responsabilizar-se por danos ao patrimônio da Concedente	Média
89	Não manter pessoal capaz de atender aos serviços	Leve



90	Não apresentar, quando do início das atividades, quando da inclusão de novos empregados ou sempre que solicitado, Atestado de Saúde, na forma legal, dentro de seu prazo de validade	Média
91	Não promover cursos de treinamento geral e específico por área de atuação, para seu pessoal, nos primeiros sessenta dias do início da execução dos serviços e não manter esse treinamento de maneira periódica, em intervalo não superior a 6 (seis) meses, por ocorrência	Leve
92	Não viabilizar a participação dos funcionários nos cursos oferecidos pela Comissão Fiscalizadora, por ocorrência	Leve
93	Não designar responsável pela prevenção de acidentes em até 15 dias, contados da data de assinatura do contrato	Leve
94	Não comunicar verbal e imediata todas as ocorrências anormais	Leve
95	Realizar serviços adicionais aos especificados neste edital sem prévia aprovação formal da Comissão Fiscalizadora	Média
96	Não permitir o trabalho dos fiscais durante as fiscalizações	Média
97	Não realizar pagamentos nas condições e nos prazos indicados no Contrato	Média
98	Divulgar os ramais da Concedente para fins publicitários	Média
99	Desrespeitar a legislação vigente em assuntos não especificados nesta tabela	Leve