



MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO  
SECRETARIA DE EDUCAÇÃO PROFISSIONAL E TECNOLÓGICA  
INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DO SUL DE  
MINAS GERAIS  
CAMPUS POUSO ALEGRE  
DIRETORIA DE ADMINISTRAÇÃO



**CONTRATO 01/2018**

**PROCESSO Nº 23502.003353.2017-62  
PREGÃO ELETRÔNICO Nº 06/2017**

**CONTRATO 01/2018 DE CONCESSÃO ONEROSA ADMINISTRATIVA DE USO DE IMÓVEL DESTINADO À EXPLORAÇÃO DE SERVIÇOS DE LANCHONETE/CANTINA QUE ENTRE SI CELEBRAM O IFSULDEMINAS, CAMPUS POUSO ALEGRE E EMPRESA FRANGO MAIS MC LTDA. - ME, PARA OS FINS QUE ESPECIFICA.**

Pelo presente instrumento particular, e na melhor forma de direito, de um lado, como CONTRATANTE o Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Sul de Minas Gerais - IFSULDEMINAS, Campus Pouso Alegre, inscrito no CNPJ sob o n.º 10.648.539/0008-81, situado na Avenida Maria da Conceição Santos, 900, Bairro Parque Real, CEP: 37.560-260, neste ato representada pelo seu Diretor-Geral *Pro-Tempore* Marcelo Carvalho Bottazzini, brasileiro, casado, residente e domiciliado na cidade de Pouso Alegre, Minas Gerais, CEP: 37550-000, CPF n.º 314.267.356-34, nomeado pela Portaria Ministerial nº 689 de 27 de maio de 2010, e do outro lado como CONCESSIONÁRIA a empresa **FRANGO MAIS MC LTDA. - ME**, inscrita CNPJ sob n.º 12.028.898/0001-95, com sede na BR 494, s/n, bairro Vila São Paulo (Fábricas), São João Del Rei - MG, CEP: 36301-360 proponente em processo de Licitação n.º 23502.003353.2017-62, Modalidade Pregão Eletrônico n.º 06/2017, tipo **MENOR PREÇO NO SOMATÓRIO DOS VALORES DE REFEIÇÕES DO TIPO ALMOÇO E LANCHE**, com amparo na Lei nº 8.666/93 e Decisão TCU nº 207/95 – Segunda Câmara – Ata nº 28/95 (TC nº 275.320/92-8) e legislação correlata, representada neste ato por Ivanilda Aparecida de Araújo, inscrito no CPF – MF sob nº 028.721.686-13, portador da Cédula de Identidade nº MG-8.949.347, residente na rua Afra Sarmiento, 455, bairro Esplanada, CEP 39.401-445, Montes Claros - MG, tem entre si, justos e contratados, e mediante as cláusulas e condições seguintes:

**CLÁUSULA PRIMEIRA – DO OBJETO**

1. O presente instrumento tem por objeto a concessão onerosa administrativa de uso de espaço público com dimensão de 445 m<sup>2</sup>, providos de 30 mesas e 180 cadeiras de refeitório à empresa especializada no ramo de produção e fornecimento, com equipamentos próprios, de almoço e lanche, podendo este último ser no período da manhã, da tarde ou da noite, a critério da administração, e comercialização de produtos alimentícios (lanches e refeições) e bebidas não alcoólicas.
2. A empresa CONCESSIONÁRIA deverá fornecer equipamentos, mão de obra, utensílios, matéria-prima próprios na preparação, produção e comercialização dos alimentos.



3. Endereço para execução do contrato: Avenida Maria da Conceição Santos, nº 900, bairro Parque Real, Pouso Alegre – Minas Gerais.

#### CLÁUSULA SEGUNDA – DA VINCULAÇÃO AO INSTRUMENTO CONVOCATÓRIO

1. Para a presente concessão onerosa administrativa de uso de espaço público foi instaurado procedimento de licitação, na modalidade de Pregão Eletrônico, do tipo menor preço, sendo que todo o conteúdo dos autos do processo nº 23502.003353.2017-62 e a proposta do(a) CONCESSIONÁRIO(A) passa a fazer parte integrante deste contrato, independente de suas transcrições.

#### CLÁUSULA TERCEIRA – DOS VALORES DA CONCESSÃO E DAS REFEIÇÕES

1. O valor mensal a ser pago pela CONTRATADA pelo uso do espaço público decorrente da cessão onerosa de imóvel do IFSULDEMINAS Campus Pouso Alegre, considerando valor médio obtido a partir de avaliações técnicas feitas por corretores do município, será de R\$ 2.500,00 (dois mil e quinhentos reais) referente a cessão do espaço. **O pagamento será descontado da CONTRATADA na nota fiscal mensal de que trata o item 8.11 deste Termo de Referência, além dos gastos com energia elétrica e água, cujos medidores encontram-se instalados no espaço da cantina, para a aferição e desconto mensal do valor devido pela CONTRATADA à CONTRATANTE.**

1.1. Em caso de impossibilidade de aferição do gasto de energia elétrica e água através destes medidores, o valor cobrado por essas despesas será de 4,5%, para cada uma delas, calculado sobre o valor total das faturas mensais recebidas pelo campus Pouso Alegre.

1.2. O valor de 4,5% pelo uso da energia elétrica e da água foi calculado considerando a área total útil do campus (9.889,18 m<sup>2</sup>) e a área total útil de uso do espaço da cantina ( 444,73 m<sup>2</sup>).

**2. O valor máximo por almoço será de R\$ 6,34 (seis reais e trinta e quatro centavos) e R\$ 1,00 (um real) por lanche, podendo este último ser no período da manhã, da tarde ou da noite, a critério da administração.**

3. A CONCESSIONÁRIA providenciará, às suas custas, alvará de funcionamento, aprovação de toda e qualquer documentação exigida pelos poderes competentes dos serviços públicos, incluindo vigilância sanitária, para execução dos trabalhos objeto desta licitação;

4. dar-se-á, de pleno direito, independente da lavratura de Termo Aditivo ao Contrato, a redução da periodicidade de reajuste, quer por ato do Campus Pouso Alegre do IFSULDEMINAS ou por dispositivo legal;

5. Se por motivo de caso fortuito ou de força maior o espaço físico cedido ficar inacessível à CONCESSIONÁRIA, no todo ou em parte, o valor mensal da cessão de uso será subtraído em 1/30 (um trinta avos) do seu valor, por dia útil de privação de uso, excluindo-se os domingos do período de inacessibilidade;

6. Nos meses considerados como férias e/ou recesso escolar, o valor pela cessão onerosa do imóvel terá um desconto de 50% (cinquenta por cento), proporcional aos dias de efetiva férias e/ou recesso escolar.

#### CLÁUSULA QUARTA – DA VIGÊNCIA

1. O prazo de vigência deste contrato, que coincidirá com o período da concessão, será de 12 (doze) meses, a partir de 01/03/2018, podendo ser prorrogado por até 60 meses, mediante ajuste entre as partes



**MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO**  
**SECRETARIA DE EDUCAÇÃO PROFISSIONAL E TECNOLÓGICA**  
**INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DO SUL DE**  
**MINAS GERAIS**  
**CAMPUS POUSO ALEGRE**  
**DIRETORIA DE ADMINISTRAÇÃO**



interessadas, desde que haja conveniência para o IFSULDEMINAS. Caso não haja, o contrato será rescindido, sem direito a qualquer tipo de indenização por parte da CONCESSIONÁRIA.

#### **CLÁUSULA QUINTA – DOS VALORES, DOTAÇÃO ORÇAMENTÁRIA E REAJUSTE**

1. O valor global estimado para cobertura da despesa deste contrato é de R\$ 414.060,00 (quatrocentos e quatorze mil e sessenta reais), e será realizada através da fonte de recurso 8100000000, PTRES 108839, PI V20RLP01PSN, natureza de despesa 339039, conforme NE nº 2018NE800004.
2. O valor mensal referente à concessão onerosa administrativa de uso é de R\$ 2.500,00 (dois mil e quinhentos reais) e 30.000,00 (trinta mil reais) anuais.
3. Os valores fixados no presente contrato, tanto do almoço e lanche, como da concessão do espaço público, poderão sofrer reajustes após decorridos 12 (doze) meses de execução contratual.
4. Será utilizado o Índice Nacional de Preços ao Consumidor Amplo (IPCA) – Grupo Alimentação e Bebidas divulgado pelo Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística (IBGE) para cálculo do reajuste das refeições.
5. O prazo para a CONCESSIONÁRIA solicitar o reajuste encerra-se na data da prorrogação contratual ou na data do encerramento da vigência do contrato, caso não haja prorrogação.
6. Caso a CONCESSIONÁRIA não solicite o reajuste tempestivamente, dentro do prazo acima fixado, ocorrerá a preclusão do direito ao reajuste.
7. O pagamento do valor devido pelo uso do espaço público, decorrente da concessão onerosa, poderá ser reajustado a cada 12 (doze) meses, com base na variação acumulada do Índice Geral de Preços do Mercado (IGP-M), ou qualquer outro índice a ser adotado pelo Governo Federal.
8. Após esse interregno elas poderão ser aplicadas anualmente.

#### **CLÁUSULA SEXTA – DO HORÁRIO DE FUNCIONAMENTO E ATENDIMENTO**

1. Os serviços serão prestados nas dependências do IFSULDEMINAS – Campus Pouso Alegre, localizado na Avenida Maria da Conceição Santos, nº 900, bairro Parque Real, Pouso Alegre, Minas Gerais;
2. Os serviços, objeto do contrato a ser celebrado, serão prestados pela empresa vencedora de segunda-feira a sexta-feira nos seguintes horários:
3. A cantina e a lanchonete atenderá no horário compreendido entre 7h00 e 22h00;
4. Aos alunos dos cursos técnicos integrados ao ensino médio subsidiados pela CONCEDENTE, as refeições deverão ser servidas entre 11h30 e 13h30 (almoço); o lanche deverá ser acordado com a Diretoria de Ensino Pesquisa e Extensão juntamente com o Fiscal ou Comissão Fiscalizadora do Contrato.
5. A lanchonete e restaurante deverá funcionar aos sábados e/ou domingos, em casos excepcionais, de acordo com a necessidade, mediante comunicação prévia de 24 horas do setor demandante da CONCEDENTE.
6. O horário de funcionamento do restaurante e da lanchonete poderá ser alterado, por determinação da CONCEDENTE, a critério da direção do campus, em atendimento à demanda dos usuários, cabendo à CONTRATADA se adequar à mudança em até 48 (quarenta e oito) horas após a comunicação;
7. Existindo demanda manifesta dos usuários, poderá ser solicitado à CONTRATADA a distribuição das refeições aos sábados letivos, através de comunicação expressa do setor demandante da CONCEDENTE, com 24 (vinte e quatro) horas de antecedência;
8. Aos sábados, durante o período de férias escolares, após os dias de realização das provas finais, em feriados e recessos oficiais, somente com autorização da CONCEDENTE poderá ser reduzido o horário ou



dispensado o fornecimento dos cafés e das refeições e/ou serviços da lanchonete, respeitando-se a demanda dos usuários.

#### CLÁUSULA SÉTIMA – DO PAGAMENTO

1. A CONCEDENTE subsidiará integralmente as refeições de almoço e lanche, podendo este último ser no período da manhã, da tarde ou da noite, a critério da administração, aos alunos dos cursos integrados e dos cursos subsequentes e outros eventuais beneficiários, de acordo com a política a ser estabelecida internamente, sendo disponibilizada à CONTRATADA a lista dos usuários que terão direito ao subsídio;
2. Os usuários que contarão com subsídio alimentício integral por parte da CONCEDENTE não efetuarão nenhum tipo de pagamento à CONTRATADA pelas refeições, correndo por conta do aluno eventuais despesas extras com produtos oferecidos na lanchonete;
3. Para servidores, funcionários terceirizados e visitantes não haverá subsídio, cabendo a estes o desembolso do valor integral contratado para a refeição;
4. A CONTRATADA deverá registrar os usuários que usufruíram das refeições para posterior conferência e emissão de relatório para o ressarcimento da CONCEDENTE à CONTRATADA, mediante sistema informatizado de controle a ser fornecido pela concedente (software), excetuando-se o fornecimento de todo hardware, tais como, computador, CPU, teclado, biometria, ou se necessário, o fornecimento e instalação de catracas ou equipamento similar, que deverá ser providenciado pela contratada, para o perfeito controle das refeições servidas, visando otimizar o atendimento;
5. Os pagamentos a serem efetuados pela CONCEDENTE ocorrerão posteriormente à prestação de serviço, conforme definido na cláusula de obrigações da CONCEDENTE;
6. O subsídio não se aplica aos produtos que forem consumidos na lanchonete;
7. As medições para efeito de pagamento das refeições fornecidas serão realizadas de acordo com os seguintes procedimentos:
8. No primeiro dia útil subsequente ao mês em que foram prestados os serviços, a CONTRATADA entregará relatório contendo os quantitativos totais e mensais das refeições subsidiadas servidas e os valores apurados;
9. A CONCEDENTE terá até 10 dias úteis para conferir o relatório enviado pela CONTRATADA e solicitar, na hipótese de glosas e/ou incorreções de valores, a correspondente retificação objetivando a emissão da nota fiscal/fatura;
10. Serão consideradas somente as refeições efetivamente fornecidas e apurados da seguinte forma:
  - a) o valor dos pagamentos será obtido mediante a aplicação dos preços unitários contratados às correspondentes quantidades de refeições efetivamente servidas, descontadas as importâncias relativas às quantidades glosadas e não aceitas pela CONCEDENTE por motivos imputáveis à CONTRATADA.
  - b) o valor de pagamento das refeições subsidiadas integralmente pela CONCEDENTE será efetuado, de acordo com o valor da refeição estabelecido na proposta vencedora da licitação;
  - c) a realização dos descontos indicados na alínea “a” não prejudica a aplicação de sanções à CONTRATADA, por conta da não execução dos serviços.
11. Após a conferência dos quantitativos e valores apresentados, a CONCEDENTE atestará a medição mensal, no prazo de 05 (cinco) dias úteis contados do recebimento da Nota Fiscal junto do relatório emitido pela CONTRATADA;



**MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO**  
**SECRETARIA DE EDUCAÇÃO PROFISSIONAL E TECNOLÓGICA**  
**INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DO SUL DE**  
**MINAS GERAIS**  
**CAMPUS POUSO ALEGRE**  
**DIRETORIA DE ADMINISTRAÇÃO**



**12.** Havendo erro na apresentação da nota fiscal/fatura ou, ainda, circunstância que impeça a liquidação da despesa, o pagamento ficará pendente até que a CONTRATADA providencie as medidas saneadoras. Nesta hipótese, o prazo para pagamento iniciar-se-á após a regularização da situação, não acarretando qualquer ônus para a CONCEDENTE;

**12.1.** Quando do pagamento, será efetuado a retenção tributária prevista na legislação aplicável;

**12.2.** Quanto ao imposto sobre serviço de qualquer natureza (ISSQN), será observado o disposto na Lei Complementar nº 116/2003 e legislação municipal aplicável;

**12.3.** A CONTRATADA regularmente inscrita no Simples Nacional, nos termos da LC nº 123, de 2006, não sofrerá a retenção tributária do subitem anterior. No entanto, o pagamento ficará condicionado à apresentação de comprovação por meio de documento oficial de que faz jus ao tratamento tributário favorecido previsto na referida Lei Complementar;

**12.4.** O pagamento será efetuado por meio de Ordem Bancária de Crédito, mediante depósito em conta-corrente, na agência e estabelecimento bancário indicado pela CONTRATADA ou por outro meio previsto na legislação vigente.

#### **CLÁUSULA OITAVA – DAS OBRIGAÇÕES DO CONCEDENTE**

1. Apresentar suas normas internas na assinatura do contrato;
2. Permitir acesso dos empregados da CONCESSIONÁRIA ao local de execução dos serviços;
3. Impedir que terceiros estranhos ao contrato executem o serviço;
4. Prestar as informações e os esclarecimentos que venham a ser solicitado pela CONCESSIONÁRIA;
5. Coordenar e monitorar as ações pertinentes ao desenvolvimento das atividades executadas pela CONCESSIONÁRIA;
6. Comunicar à CONCESSIONÁRIA as irregularidades relacionadas com a execução dos serviços;
7. Fiscalizar e acompanhar a execução do objeto contratado, podendo sustar, recusar, mandar fazer ou desfazer qualquer serviço que não esteja de acordo com as condições e exigências especificadas;
8. Verificar as condições de higiene, de limpeza e de asseio dos equipamentos, do ambiente e dos funcionários onde são preparados os alimentos, bem como de todas as instalações;
9. Examinar a quantidade e a qualidade dos lanches/refeições preparadas pela empresa;
10. Exigir o afastamento e/ou substituição, nos prazos estipulados, de qualquer empregado da CONCESSIONÁRIA ou preposto cuja atuação, permanência ou comportamento forem julgados prejudiciais e inconvenientes à execução dos serviços ou às normas da CONCEDENTE;
11. Exigir, a qualquer tempo, a comprovação das condições da empresa que ensejaram sua contratação, notadamente no tocante a qualificação econômico-financeira;
12. Rejeitar, no todo ou em parte, o serviço executado em desacordo com o contrato.

#### **CLÁUSULA NONA – DAS OBRIGAÇÕES DA CONTRATADA**

1. Admitir, administrar, coordenar e avaliar sob sua exclusiva responsabilidade, os profissionais necessários à prestação dos serviços objeto desta contratação;
2. Atender as normas sindicais, federais, estaduais e municipais, higiênico-sanitárias e os procedimentos técnicos adequados à aquisição, estocagem, pré-preparo, acondicionamento para preparo dos produtos a serem comercializados, a fim de se garantir a qualidade higiênico-sanitária, nutritiva e sensorial das refeições;



**MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO**  
**SECRETARIA DE EDUCAÇÃO PROFISSIONAL E TECNOLÓGICA**  
**INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DO SUL DE**  
**MINAS GERAIS**  
**CAMPUS POUSO ALEGRE**  
**DIRETORIA DE ADMINISTRAÇÃO**



- 3.** Designar formalmente um preposto, no ato da assinatura do contrato, com poderes para operacionalizar o contrato, assumindo o gerenciamento de todas as atividades inerentes ao seu fiel cumprimento;
- 4.** Será de responsabilidade do preposto o gerenciamento dos serviços contratados e a responsabilidade administrativa por todos os profissionais alocados aos serviços que compõem o objeto desta contratação;
- 5.** Garantir a execução dos serviços, de acordo com as normas específicas vigentes, sem interrupção, substituindo, sem ônus para a CONCEDENTE, a ausência de qualquer prestador de serviço, independentemente do motivo;
- 6.** Substituir em 48 horas a partir da comunicação formal, salvo motivo justificado a critério do Fiscal do Contrato ou Comissão de Fiscalização da Cantina, aquele cuja atuação, permanência ou comportamento forem julgados prejudiciais e inconvenientes à execução dos serviços ou às normas da CONCEDENTE;
- 7.** Responsabilizar-se pelo transporte de seus empregados, por meios próprios ou mediante fornecimento de vale-transporte, para cobertura do trajeto residência/local do trabalho e vice-versa;
- 8.** Capacitar a equipe de profissionais alocada aos serviços desta contratação sempre que se fizer necessário, considerando a evolução ou mudança metodológica ou tecnológica;
- 9.** Manter os profissionais alocados aos serviços devidamente identificados e uniformizados, fornecendo os equipamentos de proteção individual (EPI) e coletiva necessários e, no mínimo, 5 conjuntos de uniformes a cada funcionário, no primeiro semestre, e 2 conjuntos de uniformes a cada funcionário a cada semestre, a partir do segundo semestre de vigência do contrato, sendo estes de acordo com o clima da região e com o disposto no respectivo Acordo, Convenção ou Dissídio Coletivo de Trabalho, vedado o desconto dos respectivos custos nos salários;
- 10.** No caso de omissão da obrigatoriedade de fornecimento de uniformes no Acordo, Convenção ou Dissídio Coletivo de Trabalho, fornecer no mínimo os conjuntos de uniforme previstos neste termo de referência (item 19.9), vedado o desconto dos respectivos custos nos salários;
- 11.** Responder por quaisquer prejuízos que seus empregados ou prepostos causarem à CONCEDENTE ou a terceiros, decorrentes de ação ou omissão, procedendo imediatamente os reparos ou indenizações cabíveis e assumindo o ônus e responsabilidade decorrentes;
- 12.** Controlar, em conjunto com o CONCEDENTE, os materiais e bens sob a guarda da CONCESSIONÁRIA, que se responsabilizará por danos e extravios a que deu causa, ficando obrigada ao ressarcimento respeitada a identidade dos objetos;
- 13.** Acatar as recomendações da fiscalização do CONCEDENTE, facilitando a ampla ação desta, com pronto atendimento aos pedidos de esclarecimento porventura solicitados;
- 14.** Comunicar à CONCEDENTE, por escrito, qualquer anormalidade verificada na execução dos serviços e prestar os esclarecimentos necessários;
- 15.** Atender as normas de higiene, medicina e segurança do trabalho durante a execução dos serviços;
- 16.** Responsabilizar-se pelos encargos fiscais, comerciais, previdenciários e obrigações sociais previstos na legislação social e trabalhista em vigor, obrigando-se a saldá-los na época própria, uma vez que os seus empregados não manterão nenhum vínculo empregatício com a CONCEDENTE;
- 17.** Responsabilizar-se pelos encargos de possível demanda trabalhista, civil ou penal, relacionadas à execução do contrato;
- 18.** Responsabilizar-se pelas providências e obrigações estabelecidas na legislação específica de acidentes do trabalho;



**MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO**  
**SECRETARIA DE EDUCAÇÃO PROFISSIONAL E TECNOLÓGICA**  
**INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DO SUL DE**  
**MINAS GERAIS**  
**CAMPUS POUSO ALEGRE**  
**DIRETORIA DE ADMINISTRAÇÃO**



- 19.** Manter sob sigilo, não divulgando dados, informações, documentos e processos aos quais tiver acesso em decorrência da execução do serviço;
- 20.** Cumprir os prazos estabelecidos para as atividades definidas no contrato;
- 21.** Não empregar quem seja cônjuge, companheiro ou parentes, consanguíneos ou afins, em linha reta ou colateral até terceiro grau, dos servidores, empregados requisitados ou detentores de cargos em comissão do CONCEDENTE;
- 22.** Manter durante a vigência, todas as condições que ensejaram a contratação, particularmente no que tange à regularidade fiscal e obrigações trabalhistas e previdenciárias;
- 23.** Cumprir quaisquer dos itens do edital e seus anexos não previstos nesta relação de obrigações;
- 24.** Cumprir quaisquer dos itens do edital e seus anexos não previstos nesta relação de obrigações, após reincidência formalmente notificada pelo Agente Fiscalizador;
- 25.** Pagar os salários e quando cabível, entregar os vales-transporte e/ou tíquete-refeição, nas datas previstas na legislação pertinente;
- 26.** Não permitir que os seus empregados se pronunciem em nome da CONCEDENTE;
- 27.** Atender, prioritariamente, os alunos, os servidores, terceirizados e os visitantes da CONCEDENTE, oferecendo aos mesmos, serviços eficientes e tratamento cortês;
- 28.** Aceitar que, por conveniência administrativa, a CONCEDENTE possa alterar a qualquer época a localização das instalações, aumentar ou diminuir a área ocupada, desde que, comunicando a empresa, com antecedência mínima de 30 (trinta) dias;
- 29.** Responsabilizar-se pela organização e controle da entrada do usuário no restaurante e lanchonete, bem como arranjo físico interno, mantendo um ambiente tranquilo para a realização das refeições;
- 30.** A CONCESSIONÁRIA deverá responsabilizar-se totalmente pela aquisição e instalação do gás GLP, que será consumido, no atendimento do objeto desta licitação, ficando o seu abastecimento, controle e estoque sob sua inteira e exclusiva responsabilidade, além da cobertura de despesas com energia elétrica e água;
- 31.** A CONCESSIONÁRIA deverá responsabilizar-se pela manutenção preventiva e corretiva de todo equipamento e instalações destinadas a operacionalização das atividades, objeto desta licitação, e manter em perfeitas condições de uso, higiene e limpeza o espaço concedido e de uso comum do restaurante e lanchonete. Quaisquer gastos com conservação, limpeza do espaço, consertos e reparos que se fizerem necessários ficarão a cargo da CONCESSIONÁRIA;
- 32.** A CONCESSIONÁRIA deverá manter supervisão dos serviços ora contratados, através de um(a) nutricionista, de forma a assegurar o fiel cumprimento do instrumento contratual e das orientações da CONCEDENTE.
- 33.** A prestação de serviços de nutrição e alimentação realizar-se-á mediante:
  - 33.1.** A utilização das dependências, cedida pela CONCEDENTE, onde a alimentação será preparada, separada em porções ou pesada e distribuída pela CONCESSIONÁRIA;
  - 33.2.** o fornecimento dos gêneros e produtos alimentícios, materiais de consumo em geral (utensílios, louças, talheres, descartáveis, materiais de higiene e limpeza, entre outros), mão de obra especializada, operacional e administrativa, em quantidades suficientes para desenvolver todas as atividades previstas, serão de responsabilidade da CONCESSIONÁRIA, observadas as normas vigentes de vigilância sanitária e outros preceitos legais;



**MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO**  
**SECRETARIA DE EDUCAÇÃO PROFISSIONAL E TECNOLÓGICA**  
**INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DO SUL DE**  
**MINAS GERAIS**  
**CAMPUS POUSO ALEGRE**  
**DIRETORIA DE ADMINISTRAÇÃO**



**33.3.** será de responsabilidade da CONCESSIONÁRIA a disponibilização e a manutenção dos equipamentos e utensílios utilizados, inclusive dos equipamentos da CONCEDENTE à disposição da CONCESSIONÁRIA.

**34.** A prestação de serviços de nutrição e alimentação, envolvendo todas as etapas do processo de operacionalização e distribuição de todas as refeições será de responsabilidade da CONCESSIONÁRIA e deverá estar de acordo com:

**34.1.** armazenagem adequada de gêneros e produtos alimentícios e materiais de consumo;

**34.2.** controle quantitativo e qualitativo dos gêneros alimentícios e materiais de consumo;

**34.3.** transporte da alimentação a ser distribuída, do local de preparo até o local de distribuição, se necessário, em condições higiênico-sanitárias, temperatura e conservação adequadas;

**34.4.** higienização e limpeza de todas as dependências utilizadas, dos equipamentos, dos utensílios de cozinha e dos utensílios utilizados pela clientela;

**34.5.** os alimentos que por força de sua comercialização não puderem ser completamente protegidos por invólucros, devem ser abrigados em dispositivos adequados para evitar a contaminação e serão manuseados ou servidos mediante o emprego de utensílios que sirvam para evitar o contato direto com as mãos;

**34.6.** os alimentos deverão ser sempre mantidos afastados de saneantes, desinfetantes, solventes, produtos de perfumaria, combustíveis líquidos e congêneres;

**34.7.** a sacaria utilizada no acondicionamento dos alimentos deve ser de primeiro uso, sendo proibido o emprego de embalagens que já tenham sido usadas para produtos não comestíveis ou aditivos;

**34.8.** é proibida, na elaboração de massas e recheios para pastéis, empadas e produtos afins, a utilização de óleos e gorduras que serviram previamente em frituras, devendo estas massas e recheios serem preparados no próprio dia. Não se deverá utilizar gorduras ou óleo de frituras em geral, assim que apresentarem sinais de saturação, modificações em sua coloração ou presença de resíduos queimados;

**34.9.** é proibida a venda de leite sem pasteurização ou fora dos padrões de conservação e acondicionamento;

**34.10.** além do disposto em normas técnicas específicas de saúde pública, as chamadas "vitaminas vivas", compreendendo igualmente quaisquer sucos e refrescos artificiais ou de frutas naturais, obedecerão às seguintes exigências: serão elaborados no momento de serem servidos ao consumidor, com todo rigor de higiene; serão usadas em sua elaboração frutas frescas, em perfeito estado de conservação;

**34.11.** os alimentos industrializados servidos só poderão ser aqueles registrados nos órgãos públicos competentes;

**34.12.** leite, carnes, derivados e outros alimentos de origem animal deverão ser adquiridos de estabelecimentos que tenham Selo de Inspeção Fiscal (SIF), inspeção do Ministério da Agricultura ou do órgão fiscalizador municipal;

**34.13.** a CONCESSIONÁRIA deverá fornecer somente temperos industrializados, sendo proibida a utilização de temperos caseiros, tais como maionese, molhos, pimenta e catchup;

**34.14.** a CONCESSIONÁRIA deverá manter quantidades suficientes de gêneros alimentícios para o atendimento dos cardápios pré-estabelecidos, observando o padrão de qualidade, quanto aos critérios organolépticos, higiênico-sanitários e nutricionais;



**MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO**  
**SECRETARIA DE EDUCAÇÃO PROFISSIONAL E TECNOLÓGICA**  
**INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DO SUL DE**  
**MINAS GERAIS**  
**CAMPUS POUSO ALEGRE**  
**DIRETORIA DE ADMINISTRAÇÃO**



**34.15.** a CONCESSIONÁRIA deverá garantir que todos os mantimentos, carnes, frutas, verduras e temperos sejam acondicionados em locais apropriados e de forma adequada primando pela qualidade dos produtos e serviços contratados.

**35.** Constituem proibições no interior do restaurante e lanchonete:

**35.1.** fumar;

**35.2.** varrer a seco;

**35.3.** permitir a entrada ou a permanência de quaisquer animais nas instalações;

**35.4.** ter, em depósito, substâncias nocivas à saúde ou que possam alterar, adulterar, fraudar ou falsificar alimentos (saneantes, desinfetantes e produtos similares).

**36.** É vedado o fornecimento dos seguintes produtos no restaurante e lanchonete:

**36.1.** todo e qualquer tipo de bebida alcoólica;

**36.2.** todo e qualquer tipo de tabaco;

**36.3.** todo e qualquer tipo de medicamento ou produto químico-farmacêutico;

**36.4.** todo e qualquer tipo de produto que não seja destinado ao fornecimento de alimentação e de bebida, objeto deste termo, tais como chaveiros, canetas, roupas, bijuterias, cosméticos e outros produtos estranhos ao objeto deste termo de referência;

**36.5.** a CONCESSIONÁRIA deverá dispor de atendentes uniformizados e em número suficiente para atendimento nos horários de funcionamento do restaurante e lanchonete, devendo sempre oferecer atendimento cordial, rápido e eficiente.

**37.** Dos mobiliários, equipamentos e utensílios:

**37.1.** a CONCESSIONÁRIA deverá responsabilizar-se pela aquisição de todos os equipamentos, utensílios e mobiliários necessários para operacionalização das atividades que compõem o objeto desta licitação, tais como cuba self service, refrigeradores, freezers, balcões de frios e quentes, estufas, fogões, liquidificadores, pratos, bandejas, copos, talheres, dentre outros, exceto as cadeiras e mesas de refeitório, sendo os equipamentos preferencialmente de nível de eficiência energética A (selo Procel);

**37.2.** a CONCESSIONÁRIA deverá disponibilizar aos usuários os seguintes utensílios: pratos de louça, talheres em aço inox, copos, bandejas plásticas de boa qualidade para acondicionamento dos pratos e outros itens das refeições;

**37.3.** não serão permitidos utensílios apresentando qualquer tipo de avaria, o que sujeitará ao recolhimento imediato pela fiscalização;

**37.4.** apresentar, sempre que solicitado pelo fiscal do Contrato, amostras de qualquer material a ser empregado nos serviços.

**38.** Limpeza e desinfecção dos ambientes, mobiliários, utensílios e equipamentos e higiene pessoal;

**38.1.** É responsabilidade da CONCESSIONÁRIA a execução, supervisão, treinamento de pessoal para a limpeza e desinfecção dos ambientes, mobiliários, utensílios e higiene pessoal;

**38.2.** todas as pessoas portadoras de doenças transmissíveis, bem como aquelas afetadas por dermatoses exudativas ou esfoliativas, não poderão manipular, transformar, beneficiar, acondicionar, ou distribuir alimentos, nem exercer outras atividades que coloquem em risco a saúde dos consumidores. Os empregados e proprietários que intervêm diretamente nas atividades do estabelecimento devem ser afastados das atividades ao apresentarem manifestações febris ou cutâneas, principalmente supuração na pele, corrimento nasal, supuração ocular e infecção respiratória, especialmente nos períodos de inverno ou notória disseminação de doenças respiratórias;



**MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO**  
**SECRETARIA DE EDUCAÇÃO PROFISSIONAL E TECNOLÓGICA**  
**INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DO SUL DE**  
**MINAS GERAIS**  
**CAMPUS POUSO ALEGRE**  
**DIRETORIA DE ADMINISTRAÇÃO**



**38.3.** as pessoas que manipulam alimentos não podem praticar ou possuir hábitos dentro do campus ou condições capazes de prejudicar a limpeza, a sanidade dos alimentos, a higiene dos estabelecimentos e a saúde dos consumidores;

**38.4.** é responsabilidade da CONCESSIONÁRIA a aquisição dos produtos de limpeza e a higienização em todas as etapas, devendo observar os critérios estabelecidos na legislação vigente, inclusive para higiene pessoal e com a utilização moderada e cuidadosa de saneantes domissanitários e, quando possível, substituí-los por outros métodos e produtos menos agressivos ao meio ambiente;

**38.5.** além de optar por produtos ecológicos, a CONCESSIONÁRIA deve tomar providências no dia a dia para diminuir o impacto ambiental dos produtos de limpeza convencionais, como algumas sugestões abaixo transcritas:

**38.6.** evitar adquirir produtos em cuja fórmula constem componentes como cloro, formaldeído e solventes. Não utilizar produtos, sem embalagem própria ou rótulos que descreva os conteúdos químicos e indique o fabricante;

**38.7.** procurar conhecer e testar os produtos de limpeza ecológicos que existem no mercado. Dentro dos produtos industrializados existe grande mistura de substâncias que podem não estar indicadas nos rótulos;

**38.8.** dar preferência aos produtos que sejam biodegradáveis e que tenham selo de certificação. Isso significa que a empresa passou por uma avaliação sobre os processos e matérias-primas utilizadas;

**38.9.** os produtos químicos domissanitários, utilizados na execução dos serviços deverão estar devidamente registrados na Agência Nacional de Vigilância Sanitária (ANVISA) e atender às orientações das normas que regulam sua produção, utilização e descarte, conforme Portaria MS nº 1.634, de 29 de outubro de 1997, Resolução - RDC nº 184, de 22 de outubro de 2001, Resolução - RDC nº 221, de 06 de dezembro de 2001, Resolução - RDC nº 180, de 03 de outubro de 2006 e demais normas vigentes.

**38.10.** a CONCESSIONÁRIA deverá realizar ações eficazes e contínuas de controle integrado de vetores e pragas urbanas, com o objetivo de impedir sua atração, abrigo, acesso e/ou sua proliferação, além de manter um programa periódico de desinsetização e desratização de acordo com as necessidades do local;

**38.11.** as empresas responsáveis pelo serviço de desinsetização e desratização deverão apresentar alvará de funcionamento expedido pela Agência Nacional e Vigilância Sanitária e comprovar o seu registro em um dos Conselhos Regionais: CREA, CRB, CRMV, CRF, CRQ, ou outro equivalente;

**38.12.** as empresas deverão apresentar informações seguras sobre o uso dos inseticidas utilizados, especialmente, quanto à toxicidade dos produtos utilizados nesses serviços e o tempo necessário de ausência do local. Os responsáveis pela aplicação desses produtos químicos deverão usar uniformes e outros equipamentos de segurança de acordo com a legislação em vigor;

**38.13.** a CONCESSIONÁRIA ficará responsável pela preparação do local a ser dedetizado e desratizado e providenciar a retirada de todos os alimentos e utensílios do local onde será realizado o serviço;

**38.14.** a dedetização deverá ser feita no final do expediente de sexta-feira, devendo sofrer faxina geral, no fim de semana, para retirada dos insetos e animais mortos e asseio das instalações. A dedetização e a faxina deverão ser acompanhadas, por servidor especialmente designado pela direção da CONCEDENTE. Os comprovantes de dedetização e desratização deverão permanecer no estabelecimento para possíveis fiscalizações;

**38.15.** é responsabilidade da CONCESSIONÁRIA disponibilizar todos os recipientes para coleta de resíduos, um para reciclável e outro para o orgânico, que deverão existir na área interna e externa do restaurante e lanchonete, em número suficiente à demanda. Esses recipientes deverão ser adequados, de



**MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO**  
**SECRETARIA DE EDUCAÇÃO PROFISSIONAL E TECNOLÓGICA**  
**INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DO SUL DE**  
**MINAS GERAIS**  
**CAMPUS POUSO ALEGRE**  
**DIRETORIA DE ADMINISTRAÇÃO**



fácil limpeza, providos de tampo, acionados por pedal e com acondicionamento para sacos de lixo apropriados, ou recipientes descartáveis;

**38.16.** Quanto ao acondicionamento e descarte de lixos e outros materiais:

- a) Retirar, quantas vezes forem necessárias e no horário adequado, o lixo resultante de suas atividades, devidamente acondicionado em sacos plásticos, conforme normas técnicas de higiene, objetivando evitar a proliferação de insetos, roedores, microorganismos e propagação de odores desagradáveis, cabendo à empresa a aquisição de carrinhos e demais materiais necessários a esses serviços, bem como de containers apropriados para acondicionamento de lixo;
- b) Separar o lixo orgânico do lixo seco, de forma ecologicamente correta. Assim, a empresa deverá providenciar recipiente e sacos de lixo de cor diferente para cada tipo de lixo;
- c) Providenciar containers para o acondicionamento dos lixos seco e orgânico;
- d) Responsabilizar-se pelo descarte de óleo proveniente de frituras em local apropriado ou a reciclagem do material, não sendo permitido o descarte pela tubulação de esgoto.

**38.17.** a CONCESSIONÁRIA deverá manter em perfeito estado de asseio e limpeza, a área destinada à alimentação, os utensílios, as áreas de trabalho, mobiliários, instalações e o material utilizado pelo setor, como toalhas de mesa ou similar, panos de copa, cozinha e esfregões, empregando-se produtos de boa qualidade e adequados à higienização das diversas áreas e das superfícies, de maneira a não causar danos às dependências e aos equipamentos, não deixando resíduos ou cheiros;

**38.18.** a CONCESSIONÁRIA deverá disponibilizar toalhas de papel ou secador térmico para a secagem de mãos, não sendo permitida, em hipótese alguma, a utilização de tecido para esse fim. Deverá ser disponibilizado álcool em gel no ambiente do restaurante e lanchonete para higiene dos usuários;

**38.19.** todas as pessoas que trabalharem no restaurante e lanchonete deverão utilizar vestuário predominantemente na cor branca, adequado à natureza do serviço; sendo expressamente vedado o uso de chinelos, sandálias, bermudas, camisas sem manga;

**38.20.** todas as pessoas que trabalharem no restaurante e lanchonete deverão utilizar EPIs, como máscaras, toucas para o cabelo, luvas e outros que se fizerem necessários;

**38.21.** é de inteira responsabilidade da CONCESSIONÁRIA a qualidade dos serviços a serem oferecidos à comunidade, cabendo-lhes indenizar a qualquer cliente da comunidade do IFSULDEMINAS – alunos, servidores, terceirizados e visitantes, por danos causados em consequência da ingestão de alimentos deteriorados, comprovadamente, após sindicância administrativa;

**39.** Os alimentos deverão ser preparados e servidos no mesmo dia, não sendo permitido, sob hipótese alguma, o reaproveitamento de qualquer componente da refeição, preparada e não servida, para confecção de outras refeições, lanches e outros itens fornecidos.

#### CLÁUSULA DÉCIMA – DAS FASES DE IMPLEMENTAÇÃO E PRAZOS

**1.** O prazo para início do funcionamento da cantina e lanchonete será de cinco dias úteis, contado a partir do conhecimento, por parte da CONTRATADA, da Ordem de Serviço, documento equivalente ou qualquer outra forma de aviso formal;

**2.** O início do funcionamento condiciona-se à apresentação das licenças, alvarás, autorizações ou equivalentes dos órgãos de fiscalização sanitária e do corpo de bombeiros;

**3.** As hipóteses de rescisão do ajuste, bem como a disciplina aplicável em tais casos, são aquelas previstas no instrumento de contrato, nos termos dos artigos 78 a 80 da Lei nº 8.666/1993.



### CLÁUSULA DÉCIMA PRIMEIRA – DAS SANÇÕES

1. O não cumprimento das obrigações contratuais pela CONCESSIONÁRIA ensejará a aplicação das penalidades previstas nos artigos 86 a 88 da Lei nº 8.666/1993, a saber:
  - 1.1. Advertência, em caso de falta(s) leve(s) que não acarrete(m) prejuízos de monta ao interesse da Instituição, a qual, a despeito delas, será atendida. Em caso de falta que venha inviabilizar a execução do contrato, a advertência poderá culminar com a rescisão do contrato;
  - 1.2. Multa moratória pelo atraso no início das atividades do restaurante e lanchonete correspondente a um por cento (1%) sobre o valor do aluguel, por dia de atraso, até o limite de dez dias. Transcorrido esse prazo sem que a CONCESSIONÁRIA tenha iniciado as atividades ficará caracterizada a inexecução do contrato, ensejando sua rescisão;
  - 1.3. Multa compensatória, após garantido o contraditório e a ampla defesa, até o limite correspondente a um por cento (1%) sobre o valor adjudicado, quando do descumprimento de cláusulas previstas neste termo de referência, contrato e edital, levando-se em consideração a gravidade da conduta do infrator e o caráter educativo da pena;
  - 1.4. Suspensão temporária de participação em licitação e impedimento de contratar com a Administração por prazo de até dois anos, quando do descumprimento de cláusulas previstas neste termo de referência, contrato e edital com prejuízos ao interesse da Instituição, levando-se em consideração a gravidade da conduta do infrator e o caráter educativo da pena (Inciso III, Art. 87, Lei nº 8.666/93);
  - 1.5. Tal penalidade pode implicar suspensão de licitar e impedimento de contratar com qualquer órgão ou entidade da Administração Pública, seja na esfera federal, estadual, do Distrito Federal ou municipal, conforme Parecer nº 87/2011/DECOR/CGU/AGU e Nota nº 205/2011/DECOR/CGU/AGU e Acórdãos nº 2.218/2011 e nº 3.757/2011, da 1ª Câmara do TCU;
  - 1.6. Declaração de inidoneidade, em caso de comportamento doloso do contratado, para licitar ou contratar com a Administração Pública, enquanto perdurarem os motivos determinantes da punição ou até que seja promovida a reabilitação perante a própria autoridade que aplicou a penalidade (Inciso IV, Art. 87, Lei nº 8.666/93);
2. As sanções previstas nos incisos III e IV, do Artigo nº 87, poderão ser aplicadas à CONCESSIONÁRIA, em razão dos contratos regidos pela Lei nº 8.666/1993, incidam nos motivos dos incisos I, II e III, do Art. nº 88 da Lei nº 8.666/1993;
3. Também ficam sujeitas às penalidades de suspensão de licitar e impedimento de contratar e de declaração de inidoneidade, previstas no subitem anterior, as empresas ou profissionais que, em razão do contrato decorrente desta licitação:
  - 3.1. Tenham sofrido condenações definitivas por praticarem, por meio dolosos, fraude fiscal no recolhimento de tributos;
  - 3.2. Tenham praticado atos ilícitos visando a frustrar os objetivos da licitação;
  - 3.3. Demonstrem não possuir idoneidade para contratar com a administração em virtude de atos ilícitos praticados;
4. A CONCESSIONÁRIA responderá por perdas e danos que vier a sofrer a CONCEDENTE ou terceiros, em razão de ação ou omissão, dolosa ou culposa, da CONCESSIONÁRIA ou de seus prepostos, independentemente de outras cominações contratuais ou legais, a que estiver sujeita;
5. A aplicação de qualquer penalidade não exclui a aplicação da multa;



**MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO**  
**SECRETARIA DE EDUCAÇÃO PROFISSIONAL E TECNOLÓGICA**  
**INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DO SUL DE**  
**MINAS GERAIS**  
**CAMPUS POUSO ALEGRE**  
**DIRETORIA DE ADMINISTRAÇÃO**



6. A aplicação de qualquer das penalidades previstas realizar-se-á em processo administrativo que assegurará o contraditório e a ampla defesa observando-se o procedimento previsto na Lei nº 8.666, de 1993, e subsidiariamente na Lei nº 9.784/1999;
7. Caso o CONCEDENTE determine, a multa deverá ser recolhida no prazo máximo de 10 (dez) dias, a contar da data do recebimento da comunicação enviada pela administração, por meio de GRU – Guia de Recolhimento da União;
8. Nas infrações aqui não definidas expressamente, a autoridade competente, na aplicação das sanções, levará em consideração a gravidade da conduta do infrator, o caráter educativo da pena, bem como o dano causado à administração, observado o princípio da proporcionalidade.
9. **As penalidades serão obrigatoriamente registradas no SICAF;**
10. As sanções aqui previstas são independentes entre si, podendo ser aplicadas isoladas ou, no caso das multas, cumulativamente, sem prejuízo de outras medidas cabíveis.

#### **CLÁUSULA DÉCIMA SEGUNDA – DO RECEBIMENTO**

1. O objeto da presente licitação será aceito pela CONCEDENTE, em conformidade com o Art. 74, da Lei nº 8.666/93 com suas posteriores alterações;
2. A Administração rejeitará, no todo ou em parte, o serviço executado em desacordo com os termos do edital e seus anexos;
3. Todos os serviços de que trata esta licitação deverão obedecer às especificações constantes do edital e todos os seus anexos.

#### **CLÁUSULA DÉCIMA TERCEIRA – DA DENÚNCIA E DA RESCISÃO**

1. O presente contrato poderá ser denunciado, por acordo entre as partes, mediante notificação expressa, com antecedência mínima de 30 (trinta) dias da data desejada para o encerramento, de conformidade com o art. 79, inciso II da Lei no 8.666/93.
2. O presente contrato também poderá ser rescindido por conveniência da Administração sem que caiba a CONCESSIONÁRIA qualquer ação ou interpelação judicial nos casos enumerados nos incisos I a XII e XVII do art. 78 da Lei no 8.666/93.
3. Havendo descumprimento das obrigações contratuais por qualquer das partes, a outra poderá rescindir o contrato, ficando o inadimplente sujeito às perdas e danos decorrentes de seu ato, sem prejuízo das demais cominações previstas neste edital e na legislação em vigor que regulamenta os processos de licitação (Lei 8.666/93).

#### **CLÁUSULA DÉCIMA QUARTA – DA PUBLICAÇÃO DO EXTRATO**

1. A publicação do presente instrumento, em extrato, no Diário Oficial da União, ficará a cargo da CONCEDENTE, no prazo e forma dispostos pela legislação pertinente.

#### **CLÁUSULA DÉCIMA QUINTA – DO FORO E DEMAIS CONDIÇÕES**

1. Para dirimir as questões oriundas do presente contrato, que se rege, onde for omissis, pelas disposições da Lei 8.666/93, será competente o foro da Justiça Federal, Seção Judiciária de Minas Gerais, Subseção Judiciária de Pouso Alegre/MG, renunciando as partes a qualquer outro, por mais privilegiado que o seja. E



**MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO**  
**SECRETARIA DE EDUCAÇÃO PROFISSIONAL E TECNOLÓGICA**  
**INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DO SUL DE**  
**MINAS GERAIS**  
**CAMPUS POUSO ALEGRE**  
**DIRETORIA DE ADMINISTRAÇÃO**



por estarem, assim, justas e contratadas, assinam o presente instrumento, em 02 (duas) vias de igual teor e forma, as quais para maior autenticidade, são também firmadas por duas testemunhas.

Pouso Alegre, 15 de fevereiro de 2018.

CONTRATANTE:

\_\_\_\_\_  
Marcelo Carvalho Bottazzini  
Diretor-Geral  
Campus Pouso Alegre  
Instituto Federal de Educação, Ciência e  
Tecnologia do Sul de Minas Gerais

CONTRATADA:

\_\_\_\_\_  
Ivanilda Aparecida de Araújo  
Representante Legal  
FRANGO MAIS MC LTDA. - ME

TESTEMUNHAS:

\_\_\_\_\_  
Nome:  
CPF:

\_\_\_\_\_  
Nome:  
CPF: