

**PREGÃO ELETRÔNICO Nº. 028/2020**  
**PROCESSO Nº. 23122.002285/2020-94**  
**UNIVERSIDADE FEDERAL DE SÃO JOÃO DEL-REI**

Torna-se público que a Universidade Federal de São João del-Rei, por meio do Setor de Compras e Licitações, sediado a Praça Frei Orlando, 170, Centro, CEP 36.307-352, em São João del-Rei/MG, realizará licitação, na modalidade PREGÃO, na forma ELETRÔNICA, com critério de julgamento **MAIOR OFERTA**, sob a forma de execução indireta, no regime de empreitada por preço unitário, nos termos da Lei nº 10.520, de 17 de julho de 2002, do Decreto nº 10.024, de 20 de setembro de 2019, do Decreto 9.507, de 21 de setembro de 2018, do Decreto nº 7.746, de 05 de junho de 2012, das Instruções Normativas SEGES/MP nº 05, de 26 de maio de 2017 e nº 03, de 26 de abril de 2018 e da Instrução Normativa SLTI/MP nº 01, de 19 de janeiro de 2010, da Lei Complementar nº 123, de 14 de dezembro de 2006, do Decreto nº 8.538, de 06 de outubro de 2015, aplicando-se, subsidiariamente, a Lei nº 8.666, de 21 de junho de 1993 e as exigências estabelecidas neste Edital.

Data da sessão: 10/11/2020

Horário: 09 horas

Local: Portal de Compras do Governo Federal – [www.comprasgovernamentais.gov.br](http://www.comprasgovernamentais.gov.br)

**ORIENTAÇÕES GERAIS**

**1) O critério de julgamento das propostas é a maior oferta, que deverá ser registrado no sistema eletrônico comprasgovernamentais como Percentual de Desconto (D), considerando-se 4 (quatro) casas decimais.**

**2) A maior oferta será resultante do maior Percentual de Desconto (D) ofertado, sendo este adotado para classificação e julgamento das propostas no sistema eletrônico comprasgovernamentais, indicando quantas vezes o licitante se propõe a pagar anualmente pela concessão da área objeto do certame, em relação ao Valor Estimado Anual (EST) pela Administração. Portanto, o Valor Anual de Concessão (VC) representa o valor a ser efetivamente pago pela Concessionária.**

**3) Será desclassificada a proposta e/ou lance cujo Percentual de Desconto (D) seja menor do que 1% (um por cento), visto que, aplicado à fórmula, resultará em valor inferior ao valor mínimo estimado pela Administração.**

**4) Para orientar a formulação de sua proposta e/ou lances, o valor anual para a concessão que o licitante está disposto a ofertar deverá ser aplicado à fórmula abaixo indicada, sendo convertido no Percentual de Desconto (D) que o licitante deverá registrar no sistema eletrônico COMPRASNET. Portanto, a proposta e/ou lances deverão ser registrados em forma de Desconto (D), que representará quantas vezes o licitante se propõe a pagar o valor estimado para concessão.**

$$D = (VC/100 \times 100/EST)$$

**Sendo:**

**D = Percentual de Desconto (%)**

**VC = Valor Anual de Concessão**

**EST = Valor Estimado Anual da Concessão anual = R\$ 8.021,40**

## EXEMPLOS

A) Se o licitante desejar ofertar um Valor Anual de Concessão de R\$ 12.000,00, então:

$$D = (VC/100 \times 100/EST)$$
$$D = (12.000,00/100) \times (100/8.021,40)$$
$$D = 1,4959\%$$

O licitante deseja pagar o valor de R\$ 12.000,00 como Valor Anual de Concessão (VC). Aplicado à fórmula, este valor resulta em um Percentual de Desconto (D) de 1,4959%, que é o que o licitante deverá registrar como proposta no sistema eletrônico COMPRASGOVERNAMENTAIS.

B) Se o licitante desejar ofertar um Valor Anual de Concessão de R\$ 16.042,80, então:

$$D = (VC/100 \times 100/EST)$$
$$D = (16.042,80/100) \times (100/8.021,40)$$
$$D = 2,0000\%$$

Neste exemplo, o licitante deseja pagar o valor de R\$ 16.042,80 como Valor Anual de Concessão (VC). Aplicado à fórmula, este valor resulta em um Percentual de Desconto (D) de 2,0000%, que é o que o licitante deverá registrar como proposta no sistema eletrônico COMPRASGOVERNAMENTAIS.

## 1 - DO OBJETO

1.1 - O objeto da presente licitação é a escolha da proposta mais vantajosa para a concessão onerosa para uso de espaço físico destinado a instalação e exploração de área para fins comerciais no ramo de cantina/lanchonete, pertencente à Universidade Federal de São João del-Rei/UFSJ - Campus Centro-Oeste Dona Lindu, localizada na cidade de Divinópolis/MG, com área edificada de aproximadamente 43,07m<sup>2</sup>, conforme condições, quantidades e exigências estabelecidas neste Edital e seus anexos.

1.2 - A licitação será realizada em único item.

1.3 - O critério de julgamento adotado será a MAIOR OFERTA do item, observadas as exigências contidas neste Edital e seus Anexos quanto às especificações do objeto.

## 2 - DOS RECURSOS ORÇAMENTÁRIOS

2.1 - Esta contratação não comprometerá recursos orçamentários da Administração Contratante, pois não implicará em despesas ou investimentos a serem custeados pela UFSJ.

## 3 - DO CREDENCIAMENTO

3.1 - O Credenciamento é o nível básico do registro cadastral no SICAF, que permite a participação dos interessados na modalidade licitatória Pregão, em sua forma eletrônica.

3.2 - O cadastro no SICAF deverá ser feito no Portal de Compras do Governo Federal, no sítio [www.comprasgovernamentais.gov.br](http://www.comprasgovernamentais.gov.br), por meio de certificado digital conferido pela Infraestrutura de Chaves Públicas Brasileira – ICP - Brasil.

3.3 - O credenciamento junto ao provedor do sistema implica a responsabilidade do licitante ou de seu representante legal e a presunção de sua capacidade técnica para realização das transações inerentes a este Pregão.

3.4 - O licitante responsabiliza-se exclusiva e formalmente pelas transações efetuadas em seu nome, assume como firmes e verdadeiras suas propostas e seus lances, inclusive os atos praticados diretamente ou por seu representante, excluía a responsabilidade do provedor do sistema ou do órgão ou entidade promotora da licitação por eventuais danos decorrentes de uso indevido das credenciais de acesso, ainda que por terceiros

3.5 - É de responsabilidade do cadastrado conferir a exatidão dos seus dados cadastrais no SICAF e mantê-los atualizados junto aos órgãos responsáveis pela informação, devendo proceder, imediatamente, à correção ou à alteração dos registros tão logo identifique incorreção ou aqueles se tornem desatualizados.

3.5.1 - A não observância do disposto no subitem anterior poderá ensejar desclassificação no momento da habilitação

#### **4 - DA PARTICIPAÇÃO NO PREGÃO**

4.1 - Poderão participar deste Pregão interessados cujo ramo de atividade seja compatível com o objeto desta licitação, e que estejam com Credenciamento regular no Sistema de Cadastramento Unificado de Fornecedores – SICAF, conforme disposto no art. 9º da IN SEGES/MP nº 3, de 2018.

4.1.1 - Os licitantes deverão utilizar o certificado digital para acesso ao Sistema

4.1.2 - Para o item 01 a participação é exclusiva a microempresas e empresas de pequeno porte, nos termos do art. 48 da Lei Complementar nº 123, de 14 de dezembro de 2006.

4.2 - Não poderão participar desta licitação os interessados:

4.2.1 - proibidos de participar de licitações e celebrar contratos administrativos, na forma da legislação vigente;

4.2.2 - que não atendam às condições deste Edital e seu(s) anexo(s);

4.2.3 - estrangeiros que não tenham representação legal no Brasil com poderes expressos para receber citação e responder administrativa ou judicialmente;

4.2.4 - que se enquadrem nas vedações previstas no artigo 9º da Lei nº 8.666, de 1993;

4.2.5 - que estejam sob falência, concurso de credores ou insolvência, em processo de dissolução ou liquidação;

4.2.6 - entidades empresariais que estejam reunidas em consórcio;

4.2.7 - organizações da Sociedade Civil de Interesse Público - OSCIP, atuando nessa condição (Acórdão nº 746/2014-TCU-Plenário);

4.2.8 - instituições sem fins lucrativos (parágrafo único do art. 12 da Instrução Normativa/SEGES nº 05/2017)

4.2.8.1 - É admissível a participação de organizações sociais, qualificadas na forma dos arts. 5º a 7º da Lei 9.637/1998, desde que os serviços objeto desta licitação se insiram entre as atividades previstas no contrato de gestão firmado entre o Poder Público e a organização social (Acórdão nº 1.406/2017- TCU-Plenário), mediante apresentação do Contrato de Gestão e dos respectivos atos constitutivos.

4.2.9 - sociedades cooperativas, considerando a vedação contida no art. 10 da Instrução Normativa SEGES/MP nº 5, de 2017.

4.3 - Nos termos do art. 5º do Decreto nº 9.507, de 2018, é vedada a contratação de pessoa jurídica na qual haja administrador ou sócio com poder de direção, familiar de:

4.3.1 - detentor de cargo em comissão ou função de confiança que atue na área responsável pela demanda ou contratação; ou

4.3.2 - de autoridade hierarquicamente superior no âmbito do órgão contratante.

4.3.3 - Para os fins do disposto neste item, considera-se familiar o cônjuge, o companheiro ou o parente em linha reta ou colateral, por consanguinidade ou afinidade, até o terceiro grau (Súmula Vinculante/STF nº 13, art. 5º, inciso V, da Lei nº 12.813, de 16 de maio de 2013 e art. 2º, inciso III, do Decreto nº 7.203, de 04 de junho de 2010);

4.4 - Nos termos do art. 7º do Decreto nº 7.203, de 2010, é vedada, ainda, a utilização, na execução dos serviços contratados, de empregado da futura Contratada que seja familiar de agente público ocupante de cargo em comissão ou função de confiança neste órgão contratante.

4.5 - É vedada a contratação de uma mesma empresa para dois ou mais serviços licitados, quando, por sua natureza, esses serviços exigirem a segregação de funções, tais como serviços de execução e de assistência à fiscalização.

4.6 - Como condição para participação no Pregão, o licitante assinalará “sim” ou “não” em campo próprio do sistema eletrônico, relativo às seguintes declarações:

4.6.1 - que cumpre os requisitos estabelecidos no artigo 3º da Lei Complementar nº 123, de 2006, estando apto a usufruir do tratamento favorecido estabelecido em seus arts. 42 a 49.

4.6.1.1 - nos itens exclusivos para participação de microempresas e empresas de pequeno porte, a assinalação do campo “não” impedirá o prosseguimento no certame;

4.6.1.2 - nos itens em que a participação não for exclusiva para microempresas e empresas de pequeno porte, a assinalação do campo “não” apenas produzirá o efeito de o licitante não ter direito ao tratamento favorecido previsto na Lei Complementar nº 123, de 2006, mesmo que microempresa, empresa de pequeno porte ou sociedade cooperativa.

4.6.2 - que está ciente e concorda com as condições contidas no Edital e seus anexos;

4.6.3 - que cumpre os requisitos para a habilitação definidos no Edital e que a proposta apresentada está em conformidade com as exigências editalícias;

4.6.4 - que inexistem fatos impeditivos para sua habilitação no certame, ciente da obrigatoriedade de declarar ocorrências posteriores;

4.6.5 - que não emprega menor de 18 anos em trabalho noturno, perigoso ou insalubre e não emprega menor de 16 anos, salvo menor, a partir de 14 anos, na condição de aprendiz, nos termos do artigo 7º, XXXIII, da Constituição;

4.6.6 - que a proposta foi elaborada de forma independente, nos termos da Instrução Normativa SLTI/MP nº 2, de 16 de setembro de 2009.

4.6.7 - que não possui, em sua cadeia produtiva, empregados executando trabalho degradante ou forçado, observando o disposto nos incisos III e IV do art. 1º e no inciso III do art. 5º da Constituição Federal;

4.6.8 - que os serviços são prestados por empresas que comprovem cumprimento de reserva de cargos prevista em lei para pessoa com deficiência ou para reabilitado da Previdência Social e que atendam às regras de acessibilidade previstas na legislação, conforme disposto no art. 93 da Lei nº 8.213, de 24 de julho de 1991.

4.7 - A declaração falsa relativa ao cumprimento de qualquer condição sujeitará o licitante às sanções previstas em lei e neste Edital.

## **5 - DA APRESENTAÇÃO DA PROPOSTA E DOS DOCUMENTOS DE HABILITAÇÃO**

5.1 - Os licitantes encaminharão, exclusivamente por meio do sistema, concomitantemente com os documentos de habilitação exigidos no edital, proposta com a descrição do objeto ofertado e o preço, até a data e o horário estabelecidos para abertura da sessão pública, quando, então, encerrar-se-á automaticamente a etapa de envio dessa documentação

5.2 - O envio da proposta, acompanhada dos documentos de habilitação exigidos neste Edital, ocorrerá por meio de chave de acesso e senha.

5.3 - Os licitantes poderão deixar de apresentar os documentos de habilitação que constem do SICAF, assegurado aos demais licitantes o direito de acesso aos dados constantes dos sistemas.

5.4 - As Microempresas e Empresas de Pequeno Porte deverão encaminhar a documentação de habilitação, ainda que haja alguma restrição de regularidade fiscal e trabalhista, nos termos do art. 43, § 1º da LC nº 123, de 2006.

5.5 - Incumbirá ao licitante 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.

5.6 - Até a abertura da sessão pública, os licitantes poderão retirar ou substituir a proposta e os documentos de habilitação anteriormente inseridos no sistema

5.7 - Não será estabelecida, nessa etapa do certame, ordem de classificação entre as propostas apresentadas, o que somente ocorrerá após a realização dos procedimentos de negociação e julgamento da proposta.

5.8 - Os documentos que compõem a proposta e a habilitação do licitante melhor classificado somente serão disponibilizados para avaliação do pregoeiro e para acesso público após o encerramento do envio de lances.

## **6 - DO PREENCHIMENTO DA PROPOSTA**

6.1 - O licitante deverá enviar sua proposta mediante o preenchimento, no sistema eletrônico, dos seguintes campos:

**6.1.1 - O Percentual de Desconto (D) que, considerando-se a fórmula abaixo, indicará quantas vezes o licitante se propõe a pagar anualmente pela concessão da área objeto do certame, em relação ao Valor Estimado Anual (EST) pela Administração, na forma de Valor de Concessão (VC) que será paga em 12 (doze) parcelas mensais.**

$$D = (VC/100 \times 100/EST)$$

**Sendo:**

**D = Percentual de Desconto (%)**

**VC = Valor Anual de Concessão**

**EST = Valor Estimado Anual da Concessão anual = R\$ 8.021,40**

6.1.2 - Descrição do objeto, contendo as informações similares à especificação do Termo de Referência

**6.2 - O Percentual de Desconto (D) ofertado será o critério adotado para classificação e julgamento das propostas no sistema eletrônico COMPRASNET. Portanto, o Valor de Anual de Concessão (VC) representa o valor a ser efetivamente pago pela Concessionária, sendo resultante da aplicação da fórmula acima.**

**6.3 - Na elaboração de sua proposta e lances, o licitante deve considerar 4 (quatro) casas decimais.**

**6.4 - Será desclassificada a proposta e/ou lance cujo Percentual de Desconto (D) seja menor do que 1% (um por cento), visto que, aplicado à fórmula, resultará em valor inferior ao valor mínimo estimado pela Administração.**

6.5 - Todas as especificações do objeto contidas na proposta vinculam a Contratada.

6.6 - Nos valores propostos estarão inclusos todos os custos operacionais, encargos previdenciários, trabalhistas, tributários, comerciais e quaisquer outros que incidam direta ou indiretamente na prestação dos serviços.

6.6.1 - A Contratada deverá arcar com o ônus decorrente de eventual equívoco no dimensionamento dos quantitativos de sua proposta, inclusive quanto aos custos variáveis decorrentes de fatores futuros e incertos, devendo complementá-los, caso o previsto inicialmente em sua proposta não seja satisfatório para o atendimento do objeto da licitação, exceto quando ocorrer algum dos eventos arrolados nos incisos do §1º do artigo 57 da Lei nº 8.666, de 1993.

6.7 - A apresentação das propostas implica obrigatoriedade do cumprimento das disposições nelas contidas, em conformidade com o que dispõe o Termo de Referência, assumindo o proponente o compromisso de executar os serviços nos seus termos, bem como de fornecer os

materiais, equipamentos, ferramentas e utensílios necessários, em quantidades e qualidades adequadas à perfeita execução contratual, promovendo, quando requerido, sua substituição.

6.8 - Os preços ofertados, tanto na proposta inicial, quanto na etapa de lances, serão de exclusiva responsabilidade do licitante, não lhe assistindo o direito de pleitear qualquer alteração, sob alegação de erro, omissão ou qualquer outro pretexto.

6.9 - O prazo de validade da proposta não será inferior a 60 (sessenta) dias, a contar da data de sua apresentação.

#### **6.10 - Os licitantes devem respeitar o valor mínimo estabelecido no termo de referência.**

6.10.1 - O descumprimento das regras supramencionadas pela Administração por parte dos contratados pode ensejar a responsabilização pelo Tribunal de Contas da União e, após o devido processo legal, gerar as seguintes consequências: assinatura de prazo para a adoção das medidas necessárias ao exato cumprimento da lei, nos termos do art. 71, inciso IX, da Constituição; ou condenação dos agentes públicos responsáveis e da empresa contratada ao pagamento dos prejuízos ao erário, caso verificada a ocorrência de superfaturamento por sobrepreço na execução do contrato.

### **7 - DA ABERTURA DA SESSÃO, CLASSIFICAÇÃO DAS PROPOSTAS E FORMULAÇÃO DE LANCES**

7.1 - A abertura da presente licitação dar-se-á em sessão pública, por meio de sistema eletrônico, na data, horário e local indicados neste Edital.

7.2 - O Pregoeiro verificará as propostas apresentadas, desclassificando desde logo aquelas que não estejam em conformidade com os requisitos estabelecidos neste Edital, contenham vícios insanáveis ou não apresentem as especificações técnicas exigidas no Termo de Referência.

7.2.1 - Também será desclassificada a proposta que identifique o licitante.

7.2.2 - A desclassificação será sempre fundamentada e registrada no sistema, com acompanhamento em tempo real por todos os participantes.

7.2.3 - A não desclassificação da proposta não impede o seu julgamento definitivo em sentido contrário, levado a efeito na fase de aceitação.

7.3 - O sistema ordenará automaticamente as propostas classificadas, sendo que somente estas participarão da fase de lances.

7.4 - O sistema disponibilizará campo próprio para troca de mensagens entre o Pregoeiro e os licitantes.

7.5 - Iniciada a etapa competitiva, os licitantes deverão encaminhar lances de descontos exclusivamente por meio do sistema eletrônico, sendo imediatamente informados do seu recebimento e do valor consignado no registro.

7.6 - Os licitantes poderão oferecer lances sucessivos, observando o horário fixado para abertura da sessão e as regras estabelecidas no Edital.

7.7 - O licitante somente poderá oferecer lance de percentual de desconto superior ao último por ele ofertado e registrado pelo sistema.

7.8 - Será adotado para o envio de lances no pregão eletrônico o modo de disputa “aberto e fechado”, em que os licitantes apresentarão lances públicos e sucessivos, com lance final e fechado.

7.9 - A etapa de lances da sessão pública terá duração inicial de quinze minutos. Após esse prazo, o sistema encaminhará aviso de fechamento iminente dos lances, após o que transcorrerá o período de tempo de até dez minutos, aleatoriamente determinado, findo o qual será automaticamente encerrada a recepção de lances.

7.10 - Encerrado o prazo previsto no item anterior, o sistema abrirá oportunidade para que o autor da oferta de valor mais baixo e os das ofertas com preços até dez por cento superiores àquela possam ofertar um lance final e fechado em até cinco minutos, o qual será sigiloso até o encerramento deste prazo.

7.11 - Não havendo pelo menos três ofertas nas condições definidas neste item, poderão os autores dos melhores lances subsequentes, na ordem de classificação, até o máximo de três, oferecer um lance final e fechado em até cinco minutos, o qual será sigiloso até o encerramento deste prazo.

7.12 - Após o término dos prazos estabelecidos nos itens anteriores, o sistema ordenará os lances segundo a ordem crescente de valores.

7.12.1 - Não havendo lance final e fechado classificado na forma estabelecida nos itens anteriores, haverá o reinício da etapa fechada, para que os demais licitantes, até o máximo de três, na ordem de classificação, possam ofertar um lance final e fechado em até cinco minutos, o qual será sigiloso até o encerramento deste prazo.

7.13 - Poderá o pregoeiro, auxiliado pela equipe de apoio, justificadamente, admitir o reinício da etapa fechada, caso nenhum licitante classificado na etapa de lance fechado atender às exigências de habilitação.

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

7.15 - Durante o transcurso da sessão pública, os licitantes serão informados, em tempo real, do valor de maior desconto registrado, vedada a identificação do licitante.

7.16 - No caso de desconexão com o Pregoeiro, no decorrer da etapa competitiva do Pregão, o sistema eletrônico poderá permanecer acessível aos licitantes para a recepção dos lances.

7.17 - Quando a desconexão do sistema eletrônico para o pregoeiro persistir por tempo superior a dez minutos, a sessão pública será suspensa e reiniciada somente após decorridas vinte e quatro horas da comunicação do fato pelo Pregoeiro aos participantes, no sítio eletrônico utilizado para divulgação.

7.18 - O critério de julgamento adotado será o maior desconto, conforme definido neste Edital e seus anexos.

7.19 - Caso o licitante não apresente lances, concorrerá com o valor de sua proposta.



7.20 - Em relação a itens não exclusivos para participação de microempresas e empresas de pequeno porte, uma vez encerrada a etapa de lances, será efetivada a verificação automática, junto à Receita Federal, do porte da entidade empresarial. O sistema identificará em coluna própria as microempresas e empresas de pequeno porte participantes, procedendo à comparação com os valores da primeira colocada, se esta for empresa de maior porte, assim como das demais classificadas, para o fim de aplicar-se o disposto nos arts. 44 e 45 da LC nº 123, de 2006, regulamentada pelo Decreto nº 8.538, de 2015.

7.21 - Nessas condições, as propostas de microempresas e empresas de pequeno porte que se encontrarem na faixa de até 5% (cinco por cento) acima da melhor proposta ou melhor lance serão consideradas empatadas com a primeira colocada.

7.22 - A melhor classificada nos termos do item anterior terá o direito de encaminhar uma última oferta para desempate, obrigatoriamente em valor inferior ao da primeira colocada, no prazo de 5 (cinco) minutos controlados pelo sistema, contados após a comunicação automática para tanto.

7.23 - Caso a microempresa ou a empresa de pequeno porte melhor classificada desista ou não se manifeste no prazo estabelecido, serão convocadas as demais licitantes microempresa e empresa de pequeno porte que se encontrem naquele intervalo de 5% (cinco por cento), na ordem de classificação, para o exercício do mesmo direito, no prazo estabelecido no subitem anterior.

7.24 - No caso de equivalência dos valores apresentados pelas microempresas e empresas de pequeno porte que se encontrem nos intervalos estabelecidos nos subitens anteriores, será realizado sorteio entre elas para que se identifique aquela que primeiro poderá apresentar melhor oferta.

7.25 - Só poderá haver empate entre propostas iguais (não seguidas de lances), ou entre lances finais da fase fechada do modo de disputa aberto e fechado.

7.25.1 - Havendo eventual empate entre propostas ou lances, o critério de desempate será aquele previsto no art. 3º, § 2º, da Lei nº 8.666, de 1993, assegurando-se a preferência, sucessivamente, aos serviços:

7.25.1.1 - prestados por empresas brasileiras;

7.25.1.2 - prestados por empresas que invistam em pesquisa e no desenvolvimento de tecnologia no País;

7.25.1.3 - prestados por empresas que comprovem cumprimento de reserva de cargos prevista em lei para pessoa com deficiência ou para reabilitado da Previdência Social e que atendam às regras de acessibilidade previstas na legislação.

7.26 - Persistindo o empate, a proposta vencedora será sorteada pelo sistema eletrônico dentre as propostas ou os lances empatados.

7.27 - Encerrada a etapa de envio de lances da sessão pública, o pregoeiro deverá encaminhar, pelo sistema eletrônico, contraproposta ao licitante que tenha apresentado o melhor preço, para que seja obtida melhor proposta, vedada a negociação em condições diferentes das previstas neste Edital.

7.27.1 - A negociação será realizada por meio do sistema, podendo ser acompanhada pelos demais licitantes.

7.27.2 - O pregoeiro solicitará ao licitante melhor classificado que, no prazo de 2 (duas), envie a proposta adequada ao último lance ofertado após a negociação realizada, acompanhada, se for o caso, dos documentos complementares, quando necessários à confirmação daqueles exigidos neste Edital e já apresentados.

7.28 - Após a negociação do preço, o Pregoeiro iniciará a fase de aceitação e julgamento da proposta.

## **8 - DA ACEITABILIDADE DA PROPOSTA VENCEDORA.**

8.1 - Encerrada a etapa de negociação, o pregoeiro examinará a proposta classificada em primeiro lugar quanto à adequação ao objeto e à compatibilidade do preço em relação ao máximo estipulado para contratação neste Edital e em seus anexos, observado o disposto no parágrafo único do art. 7º e no § 9º do art. 26 do Decreto n.º 10.024/2019.

**8.1.1 - O critério de julgamento das propostas será a maior oferta, resultante do maior Percentual de Desconto (D), observadas as orientações mencionadas no item 6 deste Edital.**

**8.1.2 - Finalizada a etapa de lances, o(a) Pregoeiro(a) aplicará o lance vencedor (melhor Percentual de Desconto) à fórmula apresentada no item 6 para a apuração do Valor Anual de Concessão (VC), informando-as ao licitante vencedor e aos demais participantes via chat do sistema eletrônico.**

8.2 – A proposta deverá ser encaminhada pelo licitante exclusivamente via sistema, no prazo de 2 (duas) horas, contado da solicitação do pregoeiro, com os respectivos valores readequados ao lance vencedor, e será analisada pelo Pregoeiro no momento da aceitação do lance vencedor.

8.3 - Será desclassificada a proposta ou o lance vencedor, nos termos do item 9.1 do Anexo VII-A da In SEGES/MP n. 5/2017, que:

8.3.1 - não estiver em conformidade com os requisitos estabelecidos neste edital;

8.3.2 - contenha vício insanável ou ilegalidade;

8.3.3 - não apresente as especificações técnicas exigidas pelo Termo de Referência;

8.3.4 - apresentar preço final superior ao preço máximo fixado (Acórdão n. 1455/2018-TCU- Plenário), ou que apresentar preço manifestamente inexequível;

8.4 - Se houver indícios de inexequibilidade da proposta de preço, ou em caso da necessidade de esclarecimentos complementares, poderão ser efetuadas diligências, na forma do § 3º do artigo 43 da Lei nº 8.666, de 1993 e a exemplo das enumeradas no item 9.4 do Anexo VII-A da IN SEGES/MP N. 5, de 2017, para que a empresa comprove a exequibilidade da proposta.

8.5 - Quando o licitante apresentar preço final inferior a 30% (trinta por cento) da média dos preços ofertados para o mesmo item, e a inexequibilidade da proposta não for flagrante e evidente pela análise da planilha de custos, não sendo possível a sua imediata desclassificação, será obrigatória a realização de diligências para aferir a legalidade e exequibilidade da proposta.

8.6 - Qualquer interessado poderá requerer que se realizem diligências para aferir a exequibilidade e a legalidade das propostas, devendo apresentar as provas ou os indícios que fundamentam a suspeita.

8.6.1 - Na hipótese de necessidade de suspensão da sessão pública para a realização de diligências, com vistas ao saneamento das propostas, a sessão pública somente poderá ser reiniciada mediante aviso prévio no sistema com, no mínimo, vinte e quatro horas de antecedência, e a ocorrência será registrada em ata.

8.7 - O Pregoeiro poderá convocar o licitante para enviar documento digital complementar, por meio de funcionalidade disponível no sistema, no prazo de 2 (duas) horas, sob pena de não aceitação da proposta.

8.7.1 - É facultado ao pregoeiro prorrogar o prazo estabelecido, a partir de solicitação fundamentada feita no chat pelo licitante, antes de findo o prazo.

8.7.2 - Dentre os documentos passíveis de solicitação pelo Pregoeiro, destacam-se a proposta readequadas com o valor final ofertado.

8.8 - Todos os dados informados pelo licitante em sua proposta deverão refletir com fidelidade os custos especificados e a margem de lucro pretendida.

8.9 - Erros no preenchimento da proposta não constituem motivo para sua desclassificação. A proposta poderá ser ajustada pelo licitante, no prazo indicado pelo Pregoeiro, desde que não haja majoração do preço proposto.

8.9.1 - O ajuste de que trata este dispositivo se limita a sanar erros ou falhas que não alterem a substância das propostas;

8.10 - Para fins de análise da proposta quanto ao cumprimento das especificações do objeto, poderá ser colhida a manifestação escrita do setor requisitante do serviço ou da área especializada no objeto.

8.11 - Se a proposta ou lance vencedor for desclassificado, o Pregoeiro examinará a proposta ou lance subsequente, e, assim sucessivamente, na ordem de classificação.

8.12 - Havendo necessidade, o Pregoeiro suspenderá a sessão, informando no “chat” a nova data e horário para a continuidade da mesma.

8.13 - Nos itens não exclusivos para a participação de microempresas e empresas de pequeno porte, sempre que a proposta não for aceita, e antes de o Pregoeiro passar à subsequente, haverá nova verificação, pelo sistema, da eventual ocorrência do empate ficto, previsto nos artigos 44 e 45 da LC nº 123, de 2006, seguindo-se a disciplina antes estabelecida, se for o caso.

8.14 - Encerrada a análise quanto à aceitação da proposta, o pregoeiro verificará a habilitação do licitante, observado o disposto neste Edital.

## **9 - DA HABILITAÇÃO**

9.1 - Como condição prévia ao exame da documentação de habilitação do licitante detentor da proposta classificada em primeiro lugar, o Pregoeiro verificará o eventual descumprimento das

condições de participação, especialmente quanto à existência de sanção que impeça a participação no certame ou a futura contratação, mediante a consulta aos seguintes cadastros:

- a) SICAF;
- b) Cadastro Nacional de Empresas Inidôneas e Suspensas - CEIS, mantido pela Controladoria-Geral da União ([www.portaldatransparencia.gov.br/ceis](http://www.portaldatransparencia.gov.br/ceis));
- c) Cadastro Nacional de Condenações Cíveis por Atos de Improbidade Administrativa, mantido pelo Conselho Nacional de Justiça ([www.cnj.jus.br/improbidade\\_adm/consultar\\_requerido.php](http://www.cnj.jus.br/improbidade_adm/consultar_requerido.php)).
- d) Lista de Inidôneos e o Cadastro Integrado de Condenações por Ilícitos Administrativos - CADICON, mantidos pelo Tribunal de Contas da União - TCU;

9.1.1 - Para a consulta de licitantes pessoa jurídica poderá haver a substituição das consultas das alíneas “b”, “c” e “d” acima pela Consulta Consolidada de Pessoa Jurídica do TCU (<https://certidoesapf.apps.tcu.gov.br/>)

9.1.2 - A consulta aos cadastros será realizada em nome da empresa licitante e também de seu sócio majoritário, por força do artigo 12 da Lei nº 8.429, de 1992, que prevê, dentre as sanções impostas ao responsável pela prática de ato de improbidade administrativa, a proibição de contratar com o Poder Público, inclusive por intermédio de pessoa jurídica da qual seja sócio majoritário.

9.1.2.1 - Caso conste na Consulta de Situação do Fornecedor a existência de Ocorrências Impeditivas Indiretas, o gestor diligenciará para verificar se houve fraude por parte das empresas apontadas no Relatório de Ocorrências Impeditivas Indiretas.

9.1.2.1.1 - A tentativa de burla será verificada por meio dos vínculos societários, linhas de fornecimento similares, dentre outros.

9.1.2.1.2 - O licitante será convocado para manifestação previamente à sua desclassificação

9.1.3 - Constatada a existência de sanção, o Pregoeiro reputará o licitante inabilitado, por falta de condição de participação.

9.1.4 - No caso de inabilitação, haverá nova verificação, pelo sistema, da eventual ocorrência do empate ficto, previsto nos arts. 44 e 45 da Lei Complementar nº 123, de 2006, seguindo-se a disciplina antes estabelecida para aceitação da proposta subsequente.

9.2 - Caso atendidas as condições de participação, a habilitação dos licitantes será verificada por meio do SICAF, nos documentos por ele abrangidos, em relação à habilitação jurídica, à regularidade fiscal, à qualificação econômica financeira e habilitação técnica, conforme o disposto na Instrução Normativa SEGES/MP nº 03, de 2018.

9.2.1 - O interessado, para efeitos de habilitação prevista na Instrução Normativa SEGES/MP nº 03, de 2018 mediante utilização do sistema, deverá atender às condições exigidas no cadastramento no SICAF até o terceiro dia útil anterior à data prevista para recebimento das propostas;

9.2.2 - É dever do licitante atualizar previamente as comprovações constantes do SICAF para que estejam vigentes na data da abertura da sessão pública, ou encaminhar, em conjunto com a apresentação da proposta, a respectiva documentação atualizada.

9.2.3 - O descumprimento do subitem acima implicará a inabilitação do licitante, exceto se a consulta aos sítios eletrônicos oficiais emissores de certidões feita pelo Pregoeiro lograr êxito em encontrar a(s) certidão(ões) válida(s), conforme art. 43, §3º, do Decreto 10.024, de 2019.

9.3 - Havendo a necessidade de envio de documentos de habilitação complementares, necessários à confirmação daqueles exigidos neste Edital e já apresentados, o licitante será convocado a encaminhá-los, em formato digital, via sistema, no prazo de 2 (duas) horas, sob pena de inabilitação.

9.4 - Somente haverá a necessidade de comprovação do preenchimento de requisitos mediante apresentação dos documentos originais não-digitais quando houver dúvida em relação à integridade do documento digital.

9.5 - Não serão aceitos documentos de habilitação com indicação de CNPJ/CPF diferentes, salvo aqueles legalmente permitidos.

9.6 - Se o licitante for a matriz, todos os documentos deverão estar em nome da matriz, e se o licitante for a filial, todos os documentos deverão estar em nome da filial, exceto aqueles documentos que, pela própria natureza, comprovadamente, forem emitidos somente em nome da matriz.

9.6.1 - Serão aceitos registros de CNPJ de licitante matriz e filial com diferenças de números de documentos pertinentes ao CND e ao CRF/FGTS, quando for comprovada a centralização do recolhimento dessas contribuições.

9.7 - Ressalvado o disposto no item 5.3, os licitantes deverão encaminhar, nos termos deste Edital, a documentação relacionada nos itens a seguir, para fins de habilitação:

9.8 - Habilitação jurídica:

9.8.1 - no caso de empresário individual, inscrição no Registro Público de Empresas Mercantis, a cargo da Junta Comercial da respectiva sede;

9.8.2 - No caso de sociedade empresária ou empresa individual de responsabilidade limitada - EIRELI: ato constitutivo, estatuto ou contrato social em vigor, devidamente registrado na Junta Comercial da respectiva sede, acompanhado de documento comprobatório de seus administradores;

9.8.3 - inscrição no Registro Público de Empresas Mercantis onde opera, com averbação no Registro onde tem sede a matriz, no caso de ser o participante sucursal, filial ou agência;

9.8.4 - No caso de sociedade simples: inscrição do ato constitutivo no Registro Civil das Pessoas Jurídicas do local de sua sede, acompanhada de prova da indicação dos seus administradores;

9.8.5 - decreto de autorização, em se tratando de sociedade empresária estrangeira em funcionamento no País;

9.8.6 - Os documentos acima deverão estar acompanhados de todas as alterações ou da consolidação respectiva.

9.9 - Regularidade fiscal e trabalhista:

9.9.1 - prova de inscrição no Cadastro Nacional de Pessoas Jurídicas;

9.9.2 - prova de regularidade fiscal perante a Fazenda Nacional, mediante apresentação de certidão expedida conjuntamente pela Secretaria da Receita Federal do Brasil (RFB) e pela Procuradoria-Geral da Fazenda Nacional (PGFN), referente a todos os créditos tributários federais e à Dívida Ativa da União (DAU) por elas administrados, inclusive aqueles relativos à Seguridade Social, nos termos da Portaria Conjunta nº 1.751, de 02/10/2014, do Secretário da Receita Federal do Brasil e da Procuradora-Geral da Fazenda Nacional.

9.9.3 - prova de regularidade com o Fundo de Garantia do Tempo de Serviço (FGTS);

9.9.4 - prova de inexistência de débitos inadimplidos perante a Justiça do Trabalho, mediante a apresentação de certidão negativa ou positiva com efeito de negativa, nos termos do Título VII-A da Consolidação das Leis do Trabalho, aprovada pelo Decreto-Lei nº 5.452, de 1º de maio de 1943;

9.9.5 - prova de inscrição no cadastro de contribuintes municipal, relativo ao domicílio ou sede do licitante, pertinente ao seu ramo de atividade e compatível com o objeto contratual;

9.9.6 - prova de regularidade com a Fazenda Municipal do domicílio ou sede do licitante, relativa à atividade em cujo exercício contrata ou concorre;

9.9.7 - caso o licitante seja considerado isento dos tributos municipais relacionados ao objeto licitatório, deverá comprovar tal condição mediante a apresentação de declaração da Fazenda Municipal do seu domicílio ou sede, ou outra equivalente, na forma da lei;

9.10 - Qualificação Econômico-Financeira:

9.10.1 - certidão negativa de falência expedida pelo distribuidor da sede do licitante;

9.10.2 - balanço patrimonial e demonstrações contábeis do último exercício social (DRE), já exigíveis e apresentados na forma da lei, que comprovem a boa situação financeira da empresa, vedada a sua substituição por balancetes ou balanços provisórios, podendo ser atualizados por índices oficiais quando encerrado há mais de 3 (três) meses da data de apresentação da proposta;

9.10.2.1 - no caso de empresa constituída no exercício social vigente, admite-se a apresentação de balanço patrimonial e demonstrações contábeis referentes ao período de existência da sociedade;

9.10.2.2 - é admissível o balanço intermediário, se decorrer de lei ou contrato/estatuto social.

9.10.3 - comprovação da boa situação financeira da empresa mediante obtenção de índices de Liquidez Geral (LG), Solvência Geral (SG) e Liquidez Corrente (LC), superiores a 1 (um), obtidos pela aplicação das seguintes fórmulas:

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

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

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

9.10.4 - As empresas, cadastradas ou não no SICAF, que apresentarem resultado inferior ou igual a 1(um) em qualquer dos índices de Liquidez Geral (LG), Solvência Geral (SG) e Liquidez Corrente (LC), deverão comprovar patrimônio líquido de 10% (dez por cento) do valor estimado da contratação ou do item pertinente.

#### 9.11 - Qualificação Técnica:

9.11.1 - Comprovação de aptidão para a prestação dos serviços em características, quantidades e prazos compatíveis com o objeto desta licitação, ou com o item pertinente, mediante a apresentação de atestado(s) fornecido(s) por pessoas jurídicas de direito público ou privado.

9.11.1.1 - Para fins da comprovação de que trata este subitem, os atestados deverão dizer respeito a serviços executados com as seguintes características mínimas:

9.11.1.1.1 - Deverá haver a comprovação da experiência mínima de 1 (um) ano na prestação dos serviços, sendo aceito o somatório de atestados de períodos diferentes, não havendo obrigatoriedade de os 12 (doze) meses serem ininterruptos, conforme item 10.7.1 do Anexo VII-A da IN SEGES/MPDG n. 5/2017.

9.11.2.2 - Os atestados deverão referir-se a serviços prestados no âmbito de sua atividade econômica principal ou secundária especificadas no contrato social vigente;

9.11.2.3 - Somente serão aceitos atestados expedidos após a conclusão do contrato ou se decorrido, pelo menos, um ano do início de sua execução, exceto se firmado para ser executado em prazo inferior, conforme item 10.8 da IN SEGES/MP n. 5, de 2017.

9.11.2.4 - O licitante disponibilizará, caso solicitado pelo pregoeiro, todas as informações necessárias à comprovação da legitimidade dos atestados apresentados, apresentando, dentre outros documentos, cópia do contrato que deu suporte à contratação, endereço atual da contratante e local em que foram prestados os serviços, consoante o disposto no item 10.10 do Anexo VII-A da IN SEGES/MP n. 5/2017.

9.11.2 - Apresentar prova do registro de um Nutricionista junto ao Conselho Regional de Nutricionistas - CRN, contendo nome, número do registro válido junto ao CRN, que necessariamente pertença ao quadro permanente da empresa e que deverá ser o Responsável Técnico pelos serviços durante a execução contratual.

9.11.2.1 - o Responsável Técnico acima elencado deverá pertencer ao quadro permanente da licitante, na data prevista para entrega da proposta, entendendo-se como tal, para fins deste Instrumento, o sócio que comprove seu vínculo por intermédio de Contrato/Estatuto Social; o administrador ou o diretor; o empregado devidamente registrado em Carteira de Trabalho e Previdência Social; e o prestador de serviços com Contrato escrito firmado com a Licitante, ou com declaração de compromisso de vinculação futura, caso o licitante se sagre vencedor do certame. Caso a vinculação se dê por declaração de

disponibilidade futura deverá a mesma conter nome, CPF e número do registro válido do profissional junto ao CRN, ser assinada pelo(s) profissional(ais) e pela licitante.

9.11.3 - As empresas, cadastradas ou não no SICAF, deverão apresentar atestado de vistoria assinado pelo servidor responsável.

9.11.3.1 - O atestado de vistoria poderá ser substituído por declaração emitida pelo licitante em que conste, alternativamente, ou que conhece as condições locais para execução do objeto; ou que tem pleno conhecimento das condições e peculiaridades inerentes à natureza do trabalho, assume total responsabilidade por este fato e não utilizará deste para quaisquer questionamentos futuros que ensejem desavenças técnicas ou financeiras com a contratante.

9.12 - O licitante enquadrado como microempreendedor individual que pretenda auferir os benefícios do tratamento diferenciado previstos na Lei Complementar n. 123, de 2006, estará dispensado (a) da prova de inscrição nos cadastros de contribuintes estadual e municipal e (b) da apresentação do balanço patrimonial e das demonstrações contábeis do último exercício.

9.13 - A existência de restrição relativamente à regularidade fiscal e trabalhista não impede que a licitante qualificada como microempresa ou empresa de pequeno porte seja declarada vencedora, uma vez que atenda a todas as demais exigências do edital.

9.13.1 - A declaração do vencedor acontecerá no momento imediatamente posterior à fase de habilitação.

9.14 - Caso a proposta mais vantajosa seja ofertada por microempresa, empresa de pequeno porte ou sociedade cooperativa equiparada, e uma vez constatada a existência de alguma restrição no que tange à regularidade fiscal e trabalhista, a mesma será convocada para, no prazo de 5 (cinco) dias úteis, após a declaração do vencedor, comprovar a regularização. O prazo poderá ser prorrogado por igual período, a critério da administração pública, quando requerida pelo licitante, mediante apresentação de justificativa.

9.15 - A não-regularização fiscal e trabalhista no prazo previsto no subitem anterior acarretará a inabilitação do licitante, sem prejuízo das sanções previstas neste Edital, sendo facultada a convocação dos licitantes remanescentes, na ordem de classificação. Se, na ordem de classificação, seguir-se outra microempresa, empresa de pequeno porte ou sociedade cooperativa com alguma restrição na documentação fiscal e trabalhista, será concedido o mesmo prazo para regularização.

9.16 - Havendo necessidade de analisar minuciosamente os documentos exigidos, o Pregoeiro suspenderá a sessão, informando no “chat” a nova data e horário para a continuidade da mesma.

9.17 - Será inabilitado o licitante que não comprovar sua habilitação, seja por não apresentar quaisquer dos documentos exigidos, ou apresentá-los em desacordo com o estabelecido neste Edital.

9.18 - Nos itens não exclusivos a microempresas e empresas de pequeno porte, em havendo inabilitação, haverá nova verificação, pelo sistema, da eventual ocorrência do empate ficto, previsto nos artigos 44 e 45 da LC nº 123, de 2006, seguindo-se a disciplina antes estabelecida para aceitação da proposta subsequente.

9.19 - O licitante provisoriamente vencedor em um item, que estiver concorrendo em outro item, ficará obrigado a comprovar os requisitos de habilitação cumulativamente, isto é, somando as



exigências do item em que venceu às do item em que estiver concorrendo, e assim sucessivamente, sob pena de inabilitação, além da aplicação das sanções cabíveis.

9.19.1 - Não havendo a comprovação cumulativa dos requisitos de habilitação, a inabilitação recairá sobre o(s) item(ns) de menor(es) valor(es) cuja retirada(s) seja(m) suficiente(s) para a habilitação do licitante nos remanescentes.

9.20 - Constatado o atendimento às exigências de habilitação fixadas no Edital, o licitante será declarado vencedor.

## **10 - DO ENCAMINHAMENTO DA PROPOSTA VENCEDORA**

10.1 A proposta final do licitante declarado vencedor deverá ser encaminhada no prazo de 02 (duas) horas, a contar da solicitação do Pregoeiro no sistema eletrônico e deverá:

10.1.1 - ser redigida em língua portuguesa, datilografada ou digitada, em uma via, sem emendas, rasuras, entrelinhas ou ressalvas, devendo a última folha ser assinada e as demais rubricadas pelo licitante ou seu representante legal.

10.1.2 - conter a indicação do banco, número da conta e agência do licitante vencedor, para fins de pagamento.

10.2 - A proposta final deverá ser documentada nos autos e será levada em consideração no decorrer da execução do contrato e aplicação de eventual sanção à Contratada, se for o caso.

10.2.1 - Todas as especificações do objeto contidas na proposta vinculam a Contratada.

10.3 - Os preços deverão ser expressos em moeda corrente nacional, o valor unitário em algarismos e o valor global em algarismos e por extenso (art. 5º da Lei nº 8.666/93).

10.3.1 - Ocorrendo divergência entre os preços unitários e o preço global, prevalecerão os primeiros; no caso de divergência entre os valores numéricos e os valores expressos por extenso, prevalecerão estes últimos.

10.4 - A oferta deverá ser firme e precisa, limitada, rigorosamente, ao objeto deste Edital, sem conter alternativas de preço ou de qualquer outra condição que induza o julgamento a mais de um resultado, sob pena de desclassificação.

10.5 - A proposta deverá obedecer aos termos deste Edital e seus Anexos, não sendo considerada aquela que não corresponda às especificações ali contidas ou que estabeleça vínculo à proposta de outro licitante.

10.6 - As propostas que contenham a descrição do objeto, o valor e os documentos complementares estarão disponíveis na internet, após a homologação.

## **11 - DOS RECURSOS**

11.1 - O Pregoeiro declarará o vencedor e, depois de decorrida a fase de regularização fiscal e trabalhista de microempresa ou empresa de pequeno porte, se for o caso, concederá o prazo de no mínimo trinta minutos, para que qualquer licitante manifeste a intenção de recorrer, de forma motivada, isto é, indicando contra qual(is) decisão(ões) pretende recorrer e por quais motivos, em campo próprio do sistema.

11.2 - Havendo quem se manifeste, caberá ao Pregoeiro verificar a tempestividade e a existência de motivação da intenção de recorrer, para decidir se admite ou não o recurso, fundamentadamente.

11.2.1 - Nesse momento o Pregoeiro não adentrará no mérito recursal, mas apenas verificará as condições de admissibilidade do recurso.

11.2.2 - A falta de manifestação motivada do licitante quanto à intenção de recorrer importará a decadência desse direito.

11.2.3 - Uma vez admitido o recurso, o recorrente terá, a partir de então, o prazo de três dias para apresentar as razões, pelo sistema eletrônico, ficando os demais licitantes, desde logo, intimados para, querendo, apresentarem contrarrazões também pelo sistema eletrônico, em outros três dias, que começarão a contar do término do prazo do recorrente, sendo-lhes assegurada vista imediata dos elementos indispensáveis à defesa de seus interesses.

11.3 - O acolhimento do recurso invalida tão somente os atos insuscetíveis de aproveitamento.

11.4 - Os autos do processo permanecerão com vista franqueada aos interessados, no endereço constante neste Edital.

## **12 - DA REABERTURA DA SESSÃO PÚBLICA**

12.1 - A sessão pública poderá ser reaberta:

12.1.1 - Nas hipóteses de provimento de recurso que leve à anulação de atos anteriores à realização da sessão pública precedente ou em que seja anulada a própria sessão pública, situação em que serão repetidos os atos anulados e os que dele dependam.

12.1.2 - Quando houver erro na aceitação do preço melhor classificado ou quando o licitante declarado vencedor não assinar o contrato, não retirar o instrumento equivalente ou não comprovar a regularização fiscal e trabalhista, nos termos do art. 43, §1º da LC nº 123/2006, serão adotados os procedimentos imediatamente posteriores ao encerramento da etapa de lances.

12.2 - Todos os licitantes remanescentes deverão ser convocados para acompanhar a sessão reaberta.

12.2.1 - A convocação se dará por meio do sistema eletrônico (“chat”), e-mail, ou, ainda, fac-símile, de acordo com a fase do procedimento licitatório.

12.2.2 - A convocação feita por e-mail ou fac-símile dar-se-á de acordo com os dados contidos no SICAF, sendo responsabilidade do licitante manter seus dados cadastrais atualizados.

## **13 - DA ADJUDICAÇÃO E HOMOLOGAÇÃO**

13.1 - O objeto da licitação será adjudicado ao licitante declarado vencedor, por ato do Pregoeiro, caso não haja interposição de recurso, ou pela autoridade competente, após a regular decisão dos recursos apresentados.

13.2 - Após a fase recursal, constatada a regularidade dos atos praticados, a autoridade competente homologará o procedimento licitatório.

#### **14 - DA GARANTIA DE EXECUÇÃO**

14.1 - Não haverá exigência de garantia de execução para a presente contratação.

#### **15 - DO TERMO DE CONTRATO**

15.1 - Após a homologação da licitação, em sendo realizada a contratação, será firmado Termo de Contrato ou emitido instrumento equivalente.

15.2 - O adjudicatário terá o prazo de 05 (cinco) dias úteis, contados a partir da data de sua convocação, para assinar o Termo de Contrato ou aceitar instrumento equivalente, conforme o caso (Nota de Empenho/Carta Contrato/Autorização), sob pena de decair do direito à contratação, sem prejuízo das sanções previstas neste Edital.

15.2.1 - Alternativamente à convocação para comparecer perante o órgão ou entidade para a assinatura do Termo de Contrato, a Administração poderá encaminhá-lo para assinatura, mediante correspondência postal com aviso de recebimento (AR) ou meio eletrônico, para que seja assinado no prazo de 05 (cinco) dias úteis, a contar da data de seu recebimento.

15.2.2 - O prazo previsto no subitem anterior poderá ser prorrogado, por igual período, por solicitação justificada do adjudicatário e aceita pela Administração.

15.3 - O Aceite da Nota de Empenho ou do instrumento equivalente, emitida à empresa adjudicada, implica no reconhecimento de que:

15.3.1 - referida Nota está substituindo o contrato, aplicando-se à relação de negócios ali estabelecida as disposições da Lei nº 8.666, de 1993;

15.3.2 - a contratada se vincula à sua proposta e às previsões contidas no edital e seus anexos;

15.3.3 - a contratada reconhece que as hipóteses de rescisão são aquelas previstas nos artigos 77 e 78 da Lei nº 8.666/93 e reconhece os direitos da Administração previstos nos artigos 79 e 80 da mesma Lei.

15.4 - O prazo de vigência da contratação é de 12 (doze) meses prorrogável conforme previsão no instrumento contratual ou no termo de referência.

15.5 - Previamente à contratação a Administração realizará consulta ao SICAF para identificar possível suspensão temporária de participação em licitação, no âmbito do órgão ou entidade, proibição de contratar com o Poder Público, bem como ocorrências impeditivas indiretas, observado o disposto no art. 29, da Instrução Normativa nº 3, de 26 de abril de 2018, e nos termos do art. 6º, III, da Lei nº 10.522, de 19 de julho de 2002, consulta prévia ao CADIN.

15.5.1 - Nos casos em que houver necessidade de assinatura do instrumento de contrato, e o fornecedor não estiver inscrito no SICAF, este deverá proceder ao seu cadastramento, sem ônus, antes da contratação.

15.5.1 - Na hipótese de irregularidade do registro no SICAF, o contratado deverá regularizar a sua situação perante o cadastro no prazo de até 05 (cinco) dias úteis, sob pena de aplicação das penalidades previstas no edital e anexos.

15.6 - Na assinatura do contrato ou da ata de registro de preços, será exigida a comprovação das condições de habilitação consignadas no edital, que deverão ser mantidas pelo licitante durante a vigência do contrato ou da ata de registro de preços.

15.7 - Na hipótese de o vencedor da licitação não comprovar as condições de habilitação consignadas no edital ou se recusar a assinar o contrato ou a ata de registro de preços, a Administração, sem prejuízo da aplicação das sanções das demais cominações legais cabíveis a esse licitante, poderá convocar outro licitante, respeitada a ordem de classificação, para, após a comprovação dos requisitos para habilitação, analisada a proposta e eventuais documentos complementares e, feita a negociação, assinar o contrato ou a ata de registro de preços.

## **16 - DO REAJUSTE**

16.1 - As regras acerca do reajuste do valor contratual são as estabelecidas no Termo de Referência, anexo a este Edital.

## **17 - DA ACEITAÇÃO DO OBJETO E DA FISCALIZAÇÃO**

17.1 - Os critérios de aceitação do objeto e de fiscalização estão previstos no Termo de Referência.

## **18 - DAS OBRIGAÇÕES DA CONTRATANTE E DA CONTRATADA**

18.1 - As obrigações da Contratante e da Contratada são as estabelecidas no Termo de Referência.

## **19 - DO PAGAMENTO**

19.1 - As regras acerca do pagamento são as estabelecidas no Termo de Referência, anexo a este Edital.

## **20 - DAS SANÇÕES ADMINISTRATIVAS.**

20.1 - Comete infração administrativa, nos termos da Lei nº 10.520, de 2002, o licitante/adjudicatário que:

20.1.1 - não assinar o termo de contrato ou aceitar/retirar o instrumento equivalente, quando convocado dentro do prazo de validade da proposta;

20.1.2 - apresentar documentação falsa;

20.1.3 - deixar de entregar os documentos exigidos no certame;

20.1.4 - ensejar o retardamento da execução do objeto;

20.1.5 - não manter a proposta;

20.1.6 - cometer fraude fiscal;

20.1.7 - comportar-se de modo inidôneo;

20.1.8 - não assinar a ata de registro de preços, quando cabível;

20.2 - As sanções do item acima também se aplicam aos integrantes do cadastro de reserva, em pregão para registro de preços, que, convocados, não honrarem o compromisso assumido injustificadamente.

20.3 - Considera-se comportamento inidôneo, entre outros, a declaração falsa quanto às condições de participação, quanto ao enquadramento como ME/EPP ou o conluio entre os licitantes, em qualquer momento da licitação, mesmo após o encerramento da fase de lances.

20.4 - O licitante/adjudicatário que cometer qualquer das infrações discriminadas nos subitens anteriores ficará sujeito, sem prejuízo da responsabilidade civil e criminal, às seguintes sanções:

20.4.1 - Advertência por faltas leves, assim entendidas como aquelas que não acarretarem prejuízos significativos ao objeto da contratação;

20.4.2 - Multa de 10% (dez por cento) sobre o valor estimado do(s) item(s) prejudicado(s) pela conduta do licitante;

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

20.4.4 - Impedimento de licitar e de contratar com a União e descredenciamento no SICAF, pelo prazo de até cinco anos;

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

20.4.5 - Declaração de inidoneidade para licitar ou contratar com a Administração Pública, enquanto perdurarem os motivos determinantes da punição ou até que seja promovida a reabilitação perante a própria autoridade que aplicou a penalidade, que será concedida sempre que a Contratada ressarcir a Contratante pelos prejuízos causados;

20.5 - A penalidade de multa pode ser aplicada cumulativamente com as demais sanções.

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

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

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

20.9 - Caso o valor da multa não seja suficiente para cobrir os prejuízos causados pela conduta do licitante, a União ou Entidade poderá cobrar o valor remanescente judicialmente, conforme artigo 419 do Código Civil.

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

20.11 - 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.

20.12 - As penalidades serão obrigatoriamente registradas no SICAF.

20.13 - As sanções por atos praticados no decorrer da contratação estão previstas no Termo de Referência.

## **21 - DA IMPUGNAÇÃO AO EDITAL E DO PEDIDO DE ESCLARECIMENTO**

21.1 - Até 03 (três) dias úteis antes da data designada para a abertura da sessão pública, qualquer pessoa poderá impugnar este Edital.

21.2 - A impugnação poderá ser realizada por forma eletrônica, pelo e-mail [secol@ufsj.edu.br](mailto:secol@ufsj.edu.br) ou por petição dirigida ou protocolada no endereço Praça Frei Orlando 170, sala 3.33, bairro Centro, cidade de São João del-Rei/MG, Cep: 36.307-352.

21.3 - Caberá ao Pregoeiro, auxiliado pelos responsáveis pela elaboração deste Edital e seus anexos, decidir sobre a impugnação no prazo de até 2 (dois) dias úteis contados da data de recebimento da impugnação.

21.4 - Acolhida a impugnação, será definida e publicada nova data para a realização do certame.

21.5 - Os pedidos de esclarecimentos referentes a este processo licitatório deverão ser enviados ao Pregoeiro, até 03 (três) dias úteis anteriores à data designada para abertura da sessão pública, exclusivamente por meio eletrônico via internet, no endereço indicado no Edital.

21.6 - O Pregoeiro responderá aos pedidos de esclarecimentos no prazo de 2 (dois) dias úteis, contado da data de recebimento do pedido, e poderá requisitar subsídios formais aos responsáveis pela elaboração do Edital e dos anexos.

21.7 - As impugnações e pedidos de esclarecimentos não suspendem os prazos previstos no certame.

21.7.1 - A concessão de efeito suspensivo à impugnação é medida excepcional e deverá ser motivada pelo pregoeiro, nos autos do processo de licitação.

21.8 - As respostas aos pedidos de esclarecimentos serão divulgadas pelo sistema e vincularão os participantes e a Administração.

## **22 - DAS DISPOSIÇÕES GERAIS**

22.1 - Da sessão pública do Pregão divulgar-se-á Ata no sistema eletrônico.

22.2 - Não havendo expediente ou ocorrendo qualquer fato superveniente que impeça a realização do certame na data marcada, a sessão será automaticamente transferida para o primeiro dia útil subsequente, no mesmo horário anteriormente estabelecido, desde que não haja comunicação em contrário, pelo Pregoeiro.

22.3 - Todas as referências de tempo no Edital, no aviso e durante a sessão pública observarão o horário de Brasília – DF.

22.4 - No julgamento das propostas e da habilitação, o Pregoeiro poderá sanar erros ou falhas que não alterem a substância das propostas, dos documentos e sua validade jurídica, mediante despacho fundamentado, registrado em ata e acessível a todos, atribuindo-lhes validade e eficácia para fins de habilitação e classificação.

22.5 - A homologação do resultado desta licitação não implicará direito à contratação.

22.6 - As normas disciplinadoras da licitação serão sempre interpretadas em favor da ampliação da disputa entre os interessados, desde que não comprometam o interesse da Administração, o princípio da isonomia, a finalidade e a segurança da contratação.

22.7 - Os licitantes assumem todos os custos de preparação e apresentação de suas propostas e a Administração não será, em nenhum caso, responsável por esses custos, independentemente da condução ou do resultado do processo licitatório.

22.8 - Na contagem dos prazos estabelecidos neste Edital e seus Anexos, excluir-se-á o dia do início e incluir-se-á o do vencimento. Só se iniciam e vencem os prazos em dias de expediente na Administração.

22.9 - O desatendimento de exigências formais não essenciais não importará o afastamento do licitante, desde que seja possível o aproveitamento do ato, observados os princípios da isonomia e do interesse público.

22.10 - Em caso de divergência entre disposições deste Edital e de seus anexos ou demais peças que compõem o processo, prevalecerá as deste Edital.

22.11 - O Edital está disponibilizado, na íntegra, nos endereços eletrônicos <http://www.comprasgovernamentais.gov.br> e <http://www.ufsj.edu.br/dimap>, e também poderão ser lidos e/ou obtidos no endereço Praça Frei Orlando, 170, sala 3.33, bairro Centro, cidade de São João del-Rei/MG, telefone (32) 3379-5427, nos dias úteis, no horário das 08:30 às 12:00 e 13:30 às 17:00, mesmo endereço e período no qual os autos do processo administrativo permanecerão com vista franqueada aos interessados.

22.12 - Integram este Edital, para todos os fins e efeitos, os seguintes anexos:

ANEXO I - Termo de Referência e seus anexos

ANEXO II – Minuta de Termo de Contrato

### **23 - DO FORO**

23.1 - Fica eleito o Foro da Justiça Federal, Subseção Judiciária de São João del-Rei, para dirimir qualquer controvérsia não resolvida entre as partes.

São João del-Rei, 23 de outubro de 2020

Fabiano Costa Torres  
Setor de Compras e Licitações



## ANEXO I

### UNIVERSIDADE FEDERAL DE SÃO JOÃO DEL-REI/UFSJ TERMO DE REFERÊNCIA

#### 1 - DO OBJETO

1.1 - O presente Termo de Referência tem como objeto a CONCESSÃO ADMINISTRATIVA ONEROSA PARA USO DE ESPAÇO FÍSICO DESTINADO A INSTALAÇÃO E EXPLORAÇÃO DE ÁREA PARA FINS COMERCIAIS no ramo de CANTINA/LANCHONETE de espaço público, pertencente à Universidade Federal de São João del-Rei - UFSJ - Campus Centro-Oeste Dona Lindu, localizada à Rua Sebastião Gonçalves Coelho, 400 – Chanadour, Divinópolis/MG, com área edificada de aproximadamente 43,07m<sup>2</sup>, composta por:

1.1.1 - Depósito com piso cerâmico e área de serviço com pia, revestimento: 12,69m<sup>2</sup>;

1.1.2 - Área de exposição produtos com balcão em granito, área de convivência, área de cozinha, área para atendimento (caixa): 30,38m<sup>2</sup>.

ITEM	DESCRIÇÃO	UNIDADE	QUANT.	VALOR MENSAL ESTIMADO DA CONCESSÃO	VALOR ANUAL ESTIMADO DA CONCESSÃO
1	Concessão de uso de área de 43,07m <sup>2</sup> , sendo: depósito com área de serviço e pia de 12,69m <sup>2</sup> e área de exposição de produtos, cozinha e atendimento de 30,38m <sup>2</sup>	MESES	12	R\$ 668,45	R\$ 8.021,40

1.2 - O objeto da licitação tem a natureza contínua de serviço comum de fornecimento de alimentação, com concessão onerosa de uso de espaço físico, para exploração de cantina/lanchonete no Campus Centro-Oeste Dona Lindu/UFSJ.

1.3 - Os quantitativos dos itens são os discriminados na tabela acima.

1.4 - A concessão de uso será onerosa, com o preço mínimo mensal estipulado em R\$ 668,45 (seiscentos e sessenta e oito reais e quarenta e cinco centavos), que deverá ser ajustado anualmente pelo IGPM/FGV e na falta deste, pelo INPC (IBGE), ou, outro índice substitutivo.

#### 2 - JUSTIFICATIVA E OBJETIVO DA CONTRATAÇÃO

2.1 - A justificativa e o objetivo da contratação encontram-se pormenorizados em tópico específico dos Estudos Preliminares.

### **3 - DESCRIÇÃO DA SOLUÇÃO:**

3.1 - A descrição da solução como um todo, conforme minudenciado nos Estudos Preliminares, abrange a concessão de uso remunerado de espaço físico para exploração comercial de lanchonete no Campus Centro Oeste Dona Lindu, por pessoa jurídica, visando atender a comunidade universitária, bem como a visitantes eventuais, na linha de fornecimento de lanches, em conformidade com o que determina as normas da Saúde Pública, nos dias e horários de funcionamento da Instituição, evidenciando tratar-se de um serviço indispensável e essencial, principalmente, aos alunos dos cursos integrados que permanecem na instituição em tempo integral, o que dificulta e impossibilita o deslocamento até suas residências, a fim de fazer lanches durante suas atividades compreendendo ensino/pesquisa/extensão, observando-se as exigências contidas neste Termo de Referência.

### **4 - DA CLASSIFICAÇÃO DOS SERVIÇOS E FORMA DE SELEÇÃO DO FORNECEDOR**

4.1 - Trata-se de serviço comum de caráter continuado sem fornecimento de mão de obra em regime de dedicação exclusiva, a ser contratado mediante licitação, na modalidade pregão, em sua forma eletrônica.

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

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

### **5 - REQUISITOS DA CONTRATAÇÃO**

5.1 - Conforme Estudos Preliminares, os requisitos da contratação abrangem o seguinte:

5.1.1 - O requisito necessário ao atendimento da demanda é a contratação através de licitação de pessoa jurídica pertencentes ao ramo de atividade relacionado ao objeto da contratação.

5.1.2 - Esta empresa deverá comprovar sua capacidade técnica através de atestados que demonstre sua aptidão para a prestação dos serviços em características, quantidades e prazos compatíveis à contratação a ser realizada.

5.1.3 - A empresa deverá possuir em seu quadro um profissional técnico responsável, Nutricionista, devidamente registrado no Conselho Regional de Nutrição - CRN da região competente. A comprovação do vínculo empregatício deverá ser por meio de cópia da relação empregatícia (Carteira de Trabalho e Previdência Social) ou societária ou ainda, mediante contrato de prestação de serviços.

5.1.4 - Deverá também comprovar sua habilitação jurídica, fiscal, trabalhista e econômico-financeira através da apresentação de certidões negativas para estes fins.

5.1.5 - A Contratada deve cumprir todas as obrigações constantes no Edital, seus anexos e sua proposta, assumindo como exclusivamente seus os riscos e as despesas decorrentes da boa e perfeita execução do objeto e, ainda explorar o espaço físico como cantina/lanchonete, obedecendo as regras do objeto nas condições estipuladas, conforme especificações constantes no Termo de Referência e seus anexos;

5.1.6 - manter, durante toda a execução do contrato, em compatibilidade com as obrigações assumidas, todas as condições de habilitação e qualificação exigidas na licitação;

5.1.7 - O fornecimento de alimentação consta da Portaria nº. 958, da UFSJ, de 18 de setembro de 2013 que define os serviços que se enquadram como de natureza contínua no âmbito da UFSJ, este serviço será prestado com vistas a atender as necessidades da UFSJ de forma permanente e contínua, por mais de um exercício financeiro, portanto o contrato terá duração inicial de 12 meses, podendo ser prorrogado por iguais e sucessivos períodos, até o limite de 60 (sessenta) meses, na forma do art. 57 da Lei ° 8.666/93, com vistas à obtenção de preços e condições mais vantajosas para a Administração.

5.1.8 - Os serviços deverão, obrigatoriamente, considerar a questão da sustentabilidade e menor impacto ambiental;

5.1.9 - O serviço a ser contratado não possui especificidades que impliquem em transferência de conhecimentos, tecnologia e técnicas empregadas a serem repassadas em transições contratuais;

5.1.10 - Não há especificações que restrinjam a competitividade de mercado;

5.1.11 - A contratação deverá ser realizada por processo de pregão eletrônico e analisando no âmbito da cidade de Divinópolis/MG, é do conhecimento deste órgão que existem inúmeras empresas do ramo de fornecimento de refeições para a realização deste serviço, nestes mesmos moldes propostos pela Administração. Sendo assim, resta evidente que a solução escolhida pelo órgão é possível de ser contratada e atendida facilmente pelo comércio local.

5.2 - Declaração do licitante de que tem pleno conhecimento das condições necessárias para a prestação do serviço.

5.5 - As obrigações da Contratada e Contratante estão previstas neste Termo de Referência.

## **6 - VISTORIA PARA A LICITAÇÃO**

6.1 - Será admitida VISITA TÉCNICA, que é considerada facultativa, no Campus Centro-Oeste Dona Lindu, localizada à Rua Sebastião Gonçalves Coelho, 400 – Chanadour, Divinópolis/MG devendo ser agendada na UFSJ/CCO, pelo e-mail [diprecco@ufs.edu.br](mailto:diprecco@ufs.edu.br) ou telefone (37) 3690-4455/3690-4461.

6.1.1 – A empresa deverá preencher, na ocasião da visita técnica, a declaração constante no Anexo II deste termo de referência e, caso não realize a visita, preencher o Anexo III.

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

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

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

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

## **7 - MODELO DE EXECUÇÃO DO OBJETO**

7.1 - A execução do objeto seguirá a seguinte dinâmica:

7.1.1 - O espaço físico a ser utilizado corresponde a concessão de uso de área é de 43,07m<sup>2</sup>, sendo: depósito com área de serviço e pia de 12,69m<sup>2</sup> e área de exposição de produtos, cozinha e atendimento de 30,38m<sup>2</sup> pertence à Universidade Federal de São João del-Rei – UFSJ, situado na Av. Sebastião Gonçalves Coelho, nº 400, bairro Chanadour, Divinópolis, Minas Gerais, CEP: 35501-296. 7.2. Com base na Lei 6.120 de 15 de outubro de 1974 e na média obtida através dos laudos imobiliários que se encontram em anexo sendo cobrado um valor mensal de R\$ 668,45 (seiscentos e sessenta e oito reais e quarenta e cinco centavos) pela utilização do espaço da UFSJ para a cantina durante todo o período de contrato.

7.1.2 - O valor mensal pago pela contratada referente à utilização do espaço da UFSJ, nos meses de janeiro, julho e dezembro, poderá ser 50% (cinquenta por cento) do valor total cobrado nos demais meses. Essa redução se dá em virtude do recesso escolar e do fato da maioria dos servidores encontrarem-se em gozo de férias nesse período. A redução deste valor está condicionada a autorização prévia da contratante.

7.1.3 - O valor mensal pela utilização do espaço da UFSJ, no período em que houver greve dos docentes poderá, também, ser reduzido em 50% (cinquenta por cento) do valor total, a critério da contratante.

7.1.4 - Findada a vigência contratual e havendo prorrogação do contrato, o valor mensal para a utilização do espaço físico da UFSJ será reajustado de acordo com o Índice Geral de Preços do Mercado - IGP-M (FGV) e, na falta deste, pelo Índice Nacional de Preços ao Consumidor - INPC (IBGE) ou outro índice substitutivo. O referido reajuste será realizado anualmente.

7.1.5 - Será ressarcido à UFSJ, via Guia de Recolhimento da União - GRU, separado do valor relativo ao aluguel, o valor referente ao consumo de água e consumo de energia elétrica, sendo o consumo de água aferido em medidor instalado no imóvel e o consumo de energia elétrica a ser aferido em medidor de energia independente, que deverá ser instalado pela Concessionária em local determinado pela contratante.

7.1.5.1 - A aferição do medidor de energia elétrica será feita por funcionário designado pelo Fiscal do Contrato.

7.1.5.2 - O Setor de Serviços Gerais irá encaminhar mensalmente as GRU's, protocoladas, para o responsável pela cantina que deverá efetuar o pagamento e devolver as guias, devidamente quitadas para o referido Setor.

7.2 - A execução dos serviços será iniciada até 15 dias após a assinatura de contrato.

## **8 - MODELO DE GESTÃO DO CONTRATO E CRITÉRIOS DE MEDIÇÃO:**

8.1 – A Diretoria do Campus Centro-Oeste Dona Lindu nomeará comissão, com representação paritária (docente, técnico-administrativo e discente) para fiscalização do contrato.

### **8.2 - PESQUISA DE SATISFAÇÃO**

8.2.1 - Será efetuada, periodicamente, pela CONCEDENTE, através da comissão, pesquisa de opinião junto à clientela da lanchonete para avaliar o grau de satisfação quanto aos aspectos previstos nos itens 9 e 12.

8.2.2 - A pesquisa de satisfação deverá ser realizada no mínimo a cada semestre.

8.2.3 - A pesquisa poderá ser elaborada e divulgada preferencialmente por meio de questionários enviados aos usuários vinculados via correspondência eletrônica e/ou enquete.

8.2.4 - A pesquisa de satisfação poderá entrevistar alunos e servidores da CONCEDENTE que utilizem os serviços prestados.

8.2.5 - Poderão ser avaliados como ótimo, bom, regular, ruim e péssimo os seguintes aspectos:

- a) Qualidade dos alimentos;
- b) Qualidade das bebidas;
- c) Variedade do cardápio;
- d) Qualidade do atendimento;
- e) Limpeza do ambiente;
- f) Nível geral de satisfação;
- g) Outros aspectos necessários.

8.2.6 - Os itens das pesquisas de satisfação serão considerados insatisfatórios quando o somatório de péssimo, de ruim e metade de regular for igual ou maior que 50% (cinquenta por cento).

8.2.7 - Sempre que o resultado de cada pesquisa de satisfação for insatisfatório, a CONCEDENTE deverá:

- a) indicar à CONCESSIONÁRIA os itens insatisfatórios;
- b) solicitar a imediata melhoria dos itens em questão.

8.2.8 - Caso a pesquisa de satisfação apresente resultado insatisfatório:

- a) em até três itens, será encaminhada comunicação formal a fim de obter imediata resolução dos problemas apresentados;
- b) de quatro a cinco itens, a administração poderá aplicar advertência à CONCESSIONÁRIA;
- c) de seis a sete itens, a administração poderá aplicar multa de grau 4, conforme Anexo IV deste termo;
- d) em todos os itens, a administração poderá aplicar multa de grau 5, conforme Anexo IV deste termo.

8.2.9 - Caso haja reincidência de pesquisa de satisfação, no período de doze meses, com resultado insatisfatório:

- a) Em até três itens, a administração poderá aplicar advertência à empresa CONCESSIONÁRIA;
- b) de quatro a cinco itens, a administração poderá aplicar multa de grau 4, conforme Anexo IV deste termo;

c) em seis ou mais itens, a administração poderá aplicar multa de grau 5, conforme Anexo IV deste termo, podendo, ainda, rescindir o termo de concessão de uso.

8.2.10 - Após a aplicação de duas advertências em um período inferior a doze meses a CONCEDENTE poderá aplicar multa de grau 5, conforme tabela do Anexo IV.

8.2.11 - Após a aplicação de duas multas - que não se enquadrem na hipótese da alínea "C" do item 8.2.9 em um período inferior a doze meses a CONCEDENTE poderá rescindir o termo de concessão de uso.

## **9 - MATERIAIS A SEREM DISPONIBILIZADOS**

9.1 - Para a perfeita execução dos serviços, a Contratada deverá disponibilizar os materiais, equipamentos, ferramentas e utensílios necessários, bem como zelar pelo imóvel, garantindo uma prestação de serviços adequada.

9.1.1 - A CONCESSIONÁRIA deverá utilizar tantos profissionais quantos forem necessários para que o serviço seja prestado com presteza e agilidade, evitando a formação de longas filas em qualquer momento, e também utilizar sistema de senhas para maior comodidade daqueles que se utilizarem dos serviços.

9.1.2. A CONCESSIONÁRIA deverá manter em lugar visível quadro com a relação nominal dos empregados que executarão os serviços de que trata o objeto deste Termo de Referência, devidamente atualizada.

9.1.3. Caberá à CONCESSIONÁRIA promover, sem ônus para a CONCEDENTE, cursos de treinamento geral e específico por área de atuação, conforme determina a legislação pertinente.

9.1.4. Um empregado deverá ser alocado para trabalhar exclusivamente no caixa, de acordo com as seguintes condições:

- a) Deverá usar uniforme em cor diferente, preferencialmente na cor clara;
- b) Não poderá preparar nem servir alimentos;
- c) Não poderá manipular objetos, instrumentos e utensílios que entrarão em contato com alimentos.
- d) Não poderá transitar nas dependências da cozinha nem na área interna do balcão de atendimento ao cliente.

### **9.2 - Bens e Utensílios**

9.2.1 - É de responsabilidade única e exclusiva da Concessionária prover os móveis, inclusive mesas e cadeiras, equipamentos, máquinas, vasilhames e utensílios necessários para a prestação dos serviços, em quantidade suficiente a proporcionar um bom atendimento, utilizando somente a área pré-determinada, utilizando utensílios de primeira qualidade, devendo todos os equipamentos possuir o selo do PROCEL/INMETRO, (mesas, cadeiras, fogões, fornos, balcões, estufas expositoras com vidro, refrigeradores, freezer, colher, concha, escumadeira, pegadores, pinças, facas diversas, espátulas, aranhas, abridor de latas, coador para máquina de café, caixas monoblocos brancas, caixas vazadas brancas, lixeiras com tampas acionadas por pedal com capacidade para 100 litros, garrafas de café e chá, talheres, etc), e outros necessários para o adequado funcionamento da lanchonete.

9.2.2 - Utilizar materiais, equipamentos e utensílios em boas condições e higienizados.

9.2.3 - Para a adequada higienização de equipamentos que apresentem superfícies não visíveis e com contornos que possam acumular resíduos, estes deverão ser desmontados.

9.2.4 - Utilizar sempre luvas, garfos, pegadores de alimentos e guardanapos de papel para manusear os alimentos.

9.2.5 - A utilização de luvas na manipulação de alimentos deve se dar em conformidade com o procedimento a ser realizado.

a) Por motivo de segurança, as luvas de látex, borracha ou plástico não devem ser utilizadas em procedimentos que envolvam calor, nem em procedimentos que envolvam a operação de máquinas de tritura, moagem ou similares.

b) Em procedimentos que envolvam calor intenso devem ser utilizadas luvas térmicas.

c) Para a higienização do ambiente devem-se utilizar luvas de cano longo.

9.2.6 – Todos os alimentos que estiverem em exposição para consumo, deverão estar acondicionados em estufas térmicas, balcões refrigerados, sendo vedada a exposição aberta com risco de contaminação por toque, saliva ou insetos.

### 9.3 - Da infra-estrutura

9.3.1 - A Concessionária é responsável por todos e quaisquer serviços de instalação e montagem necessários para o início de funcionamento da lanchonete, bem como no decorrer da vigência do contrato, com a estrita consulta e autorização da administração da UFSJ;

9.3.2 - A Concessionária deverá fornecer lixeiras com tampa móvel e sacos de plásticos no interior, para toda área do estabelecimento e de acordo com as normas de coleta seletiva, ou conforme determinado pelo fiscal de contrato da UFSJ ou outro competente.

9.3.3 - A cozinha da lanchonete deverá ser equipada com sistema de exaustão que permita a adaptação de coifa, de forma a possibilitar o preparo de sanduíches e salgados.

9.3.4 - A cozinha da lanchonete deverá possuir sistema de gás canalizado, a ser instalado pela Concessionária, por empresa competente, com capacitação técnica para este fim.

9.3.5 - As tubulações de gás devem ter alta resistência à corrosão, estanqueidade absoluta e menor perda de carga.

9.3.6 - Os botijões de gás comerciais devem ser instalados por um instalador de gás habilitado, distantes a 3 metros de aberturas da edificação. Os cilindros deverão ser colocados sobre uma base sólida, com laje coberta, a fim de evitar a oxidação dos componentes.

9.3.7 - Os locais de instalação deverão ser previamente acordados entre Concedente e Concessionária, de acordo com laudo emitido pela empresa competente.

9.3.8 - A Concessionária deverá responsabilizar-se pela despesa com o gás necessário para execução do objeto.

9.3.9 - A adaptação dos espaços e instalação dos equipamentos, inclusive o fornecimento e instalação da coifa em conformidade com as normas sanitárias em vigor, é de responsabilidade da Concessionária.

9.3.10 - Qualquer alteração ou ampliação que implique em obras ou modificações do Espaço Físico, objeto da concessão, só poderá ser executada após a aprovação pela UFSJ.

9.3.11 - A Concessionária deverá providenciar as licenças junto aos órgãos públicos competentes, apresentando-as à Concedente.

9.3.12 - A Concessionária deverá providenciar a contratação de seguros, notadamente apólice que cubra prejuízos decorrentes de incêndio, furto e acidentes, além daqueles que sejam obrigatórios por lei;

9.3.14 - Não deverão ser expostos no espaço cedido caixas, embalagens ou quaisquer outros objetos que comprometam a boa aparência do local.

### 9.4 - Do cardápio mínimo sugerido:

Para dar opção de escolha no tipo de alimento o cardápio deverá ser elaborado com alimentos tradicionais e naturais, podendo ser feito um cardápio cada dia da semana com pelo menos 03 variações de cada item, relacionados nos itens 9.4.1 a 9.4.11 citados abaixo, sendo as variedades distribuídas de segunda a sexta-feira, com exceção do pão francês com manteiga cujo oferecimento deverá ser diário, sendo imprescindível o oferecimento de opções para vegetarianos, veganos, celíacos e consumidores com intolerância à lactose diariamente.

a) Todos os Gêneros, condimentos ou quaisquer componentes utilizados na elaboração dos lanches, bem como de seus acompanhamentos, deverão ser de primeira qualidade e apresentarem-se em perfeitas condições de preservação, garantindo o bem estar da

comunidade e deverão ter seus recebimentos programados dentro do expediente administrativo da CONCEDENTE, podendo ser fiscalizado pelos Órgãos competentes da Saúde e da Vigilância Sanitária.

b) Os ingredientes necessários para o preparo dos lanches deverão ser de boa qualidade, de procedência conhecida e dentro do prazo de validade.

c) Os lanches deverão ser frescos e com boa aparência, dando especial atenção para lanches de baixo teor de gordura e açúcar.

d) Os produtos comercializados deverão conter indicação de que contém glúten, leite ou carne.

e) Os produtos comercializados em embalagens devem conter etiqueta indicando os ingredientes e o prazo recomendado para consumo, de acordo com a Resolução de Diretoria Colegiada – RDC N°259/2002 da ANVISA.

f) O gelo utilizado nas bebidas deve ser proveniente de água potável, em consonância com a Resolução Anvisa n°216/2004.

g) Priorizar a utilização de produtos orgânicos e agroecológicos

h) Os alimentos para celíacos devem ter local de preparo e de armazenamento exclusivos.

9.4.1 - Quitandas: Pão de queijo tradicional, mini pão de queijo, Fatias de Bolos (cenoura, bolo de laranja, bolo de coco, bolo de milho e bolo de fubá, bolo sem açúcar/gluten/lactose), Mini broas, mini roscas, pães de batata sem recheio, pão integral, Pão francês com manteiga, queijo (queijo quente) ou ovo, Biscoito de queijo, Biscoito de polvilho salgado e doce (frito ou assado).

9.4.2 - Salgados: Tortinha de bacalhau com azeitona preta, Tortinha de espinafre com ricota, Tortinha de frango com palmito, Tortinha de palmito com milho, Esfiha de soja, Esfiha carne bovina, Esfiha frango, Pastel assado de ricota com tomate e azeitona, Pastel assado de ricota com peito de peru e palmito, Empada de frango, Enroladinho de presunto e mussarela, Enroladinho de frango.

Obs.: Poderá ser feito um cardápio cada dia da semana com pelo menos 05 itens dos citados acima, sendo as variedades distribuídas de segunda a sexta, devendo a CONCESSIONÁRIA oferecer diariamente opções sem carne, sem glúten e sem lactose.

9.4.3 - Sanduíches: Sanduíche do tipo mixto quente, hamburger, x-tudo, x-egg, x-bacon, dentre outros do mesmo tipo, Sanduíche natural de queijo e salada, Sanduíche natural de rúcula com tomate seco e ricota, Sanduíche natural de chester, Sanduíche natural de frango com creme.

9.4.4 - Sobremesas: Saladas de frutas, Gelatinas, logurtes, Mousse e Frutas frescas.

9.4.5 - Bebidas: Cafezinho (a ser adoçado no balcão), Cappuccino, Calcino com leite (opcional: leite desnatado/sem lactose), Expresso, Expresso com leite (opcional: leite desnatado/sem lactose), Chás, Chá gelado, Água de coco, Refrigerante lata, Suco lata, água mineral.

9.4.6 - Sucos com uma fruta (feito no momento da venda): Laranja; Acaí; Abacaxi (hortelã); Acerola; Morango; Cajú; Goiaba; Mamão; Manga; Limão; Maracujá; Clorofila; Melancia; Melão; Tamarindo; Uva.

9.4.7 - Suco com duas frutas (feito no momento da venda): Laranja com acerola; Laranja com cenoura; Laranja com morango; Laranja com pessego; Pessego com coco; Acaí com laranja; Acaí com maracuja; Acaí com morango; Acaí com banana; Maçã com limão; Abacaxi com morango e hortelã.

9.4.8 - Cremes (vitamina) com uma fruta (Feitos no momento da venda): Morango; Cupuaçu; Acaí; Banana; Mamão; Maracujá; Manga; Coco.

9.4.9 -Cremes (vitamina) com duas frutas (Feitos no momento da venda): Pêssego com coco; Abacaxi com coco; Acaí com morango; Acaí com banana; Frutas vermelhas; Morango com banana.



9.4.10 - Creme especial, vitamina com várias frutas (Feitos no momento da venda): Banana, morango, maçã, mamão e aveia, com opções de porções para colocar nos sucos e cremes: Granola, aveia, castanha e mel.

9.4.11 - Sorvetes e picolés: Vendidos a granel ou em porções individualizadas embaladas previamente, não sendo permitido o comércio de sorvetes fabricado por meio de máquina expressa.

9.4.12 Todos os gêneros, condimentos ou quaisquer componentes utilizados na elaboração dos lanches, deverão ser de primeira qualidade e apresentarem-se em perfeitas condições de preservação, garantindo a não deterioração ou contaminação até a sua utilização, e deverão ter seus recebimentos programados dentro do expediente administrativo da contratante, podendo a Fiscalização da concedente acompanhar quando julgar conveniente, não podendo ser aceitos alimentos enlatados e/ou conserva sem data de validade ou com a mesma vencida.

9.4.13 Todos os alimentos deverão ser preparados sem utilização de gordura vegetal hidrogenada (trans) e óleo reutilizado.

9.4.14 Após a assinatura do contrato, a empresa vencedora deverá fornecer ao fiscal de contrato, lista de preços a serem praticados conforme cardápio diário descrito no item 9.4.1 a 9.4.11.

9.4.15 A Concessionária deverá subsidiar e fornecer, diariamente, sem ônus para a Concedente, 60 garrafas de café, sendo 30 garrafas pela manhã e 30 garrafas à tarde, para as unidades administrativas localizadas no campus Campus Centro Oeste Dona Lindu, bem como fornecer café, sem ônus, para servidores, reuniões, palestras, congressos e demais eventos promovidos pela instituição, mediante requisições prévias pelos organizadores.

9.4.16 O serviço de Cantina deverá colocar à disposição dos usuários, gratuitamente, em quantidades adequadas e em recipientes apropriados, os seguintes materiais:

9.4.16.1 - guardanapo de papel;

9.4.16.2 - sal (sachê);

9.4.16.3 - açúcar (sachê);

9.4.16.4 - adoçante (sachê);

9.4.16.5 - palito de dente (embalagem individual);

9.4.16.6 - colher/garfo descartável;

9.4.16.7 - pás para misturar bebidas;

9.4.16.8 - pimenta e molhos diversos;

9.4.16.9 - ketchup (sachê);

9.4.16.10 - mostarda (sachê);

9.4.16.11 - maionese (sachê);

9.4.16.12 - recipientes com álcool em gel na entrada da cantina para higienização;

9.4.17 Qualquer alteração no cardápio mínimo somente será admitida com prévia autorização da UFSJ - Diretoria do Campus Centro-Oeste.

9.5 - CONDIÇÕES DE FUNCIONAMENTO: Limpeza e Controle de Pragas e Roedores.

9.5.1 - A Concessionária deverá providenciar diariamente:

a) Varrição de áreas de ocupação externas e internas;

b) Limpeza geral e sanitização dos equipamentos e utensílios;

c) Limpeza e sanitização adequada dos recipientes e locais de acondicionamento do lixo;

d) Lavagem de paredes, pisos, vidros, portas, janelas (inclusive das áreas externas), coifas, câmaras, freezers, equipamentos, sistema de exaustão, ventiladores, entre outros;

e) Limpeza constante dos balcões de distribuição, mesas e cadeiras para que permaneçam livres de resíduos de alimentos.

f) Cuidar da separação, acondicionamento selecionado e entrega em local previamente determinado dos resíduos inaproveitáveis gerados pelo estabelecimento

g) Dar a destinação adequada aos resíduos oriundos da limpeza e da produção dos alimentos, conforme a legislação vigente, sendo de sua inteira responsabilidade o seu transporte e destinação.

9.5.2 – A CONCESSIONÁRIA deverá manter um programa periódico de desinsetização e desratização, com frequência de 6 meses, de acordo com as necessidades do local.

9.5.2.1 - As empresas responsáveis pelos serviços de desratização e desinsetização deverão: apresentar alvará de funcionamento expedido pelo Centro de Vigilância Sanitária e comprovar o seu registro em um dos Conselhos Regionais: CREA, CRB, CRMV, CRF, CRQ, ETC, como apresentar informações seguras sobre o uso dos inseticidas utilizados, especialmente, quanto à toxicidade dos produtos utilizados nesses serviços e o tempo necessário de ausência do local.

9.5.2.2 - A CONCESSIONÁRIA ficará responsável pela preparação do local a ser dedetizado e desratizado, providenciando-se, a retirada de todos os alimentos e utensílios do local onde será realizado o serviço.

## 9.6 - MEDIDOR DE ENERGIA INDEPENDENTE

9.6.1 – A CONCESSIONÁRIA deverá instalar medidor de energia independente em local informando pela CONCEDENTE.

9.6.2 – Esta instalação deverá ser acompanhada pelo funcionário eletricista da UFSJ e fiscal do contrato.

9.6.3 – O medidor de energia deverá ser trifásico ter as devidas certificações e cumprir os requisitos das principais normas nacionais e internacionais.

## 9.7 - CONDIÇÕES DE FUNCIONAMENTO: Manutenção e Reparos

9.7.1 - Toda manutenção/ reparo das instalações será de responsabilidade da Concessionária, devendo ser mantidos os mesmos padrões de materiais e acabamentos, sendo que a manutenção abrange os seguintes itens: a) água/ esgoto, b) energia (eletrodutos e conexões, lâmpadas, disjuntores, reatores, interruptores).

9.7.2 - As manutenções mencionadas, se decorrentes de tempo de uso ou de fatores externos, alheios ao uso incorreto, deverão ser avaliados pela Universidade Federal de São João del-Rei – UFSJ, através do fiscal do contrato.

9.7.3 - A Concessionária responderá integralmente por pequenos reparos na área do imóvel sob concessão (desentupimento de ralos, esgotos, pequenos reparos, etc), exceto os desgastes por tempo ou uso normal, realizando imediatamente a reparação de danos verificados, causados por usuários sob sua responsabilidade, com consentimento do Fiscal do Contrato.

## 10 - INFORMAÇÕES RELEVANTES PARA O DIMENSIONAMENTO DA PROPOSTA

10.1 - A demanda do órgão tem como base as seguintes características:

10.1.1 - A população do Campus é composta por aproximadamente 1.562 alunos nos cursos superiores, mestrado e doutorado, (turnos manhã e à tarde, sendo acrescida ano a ano com novas entradas de alunos. O quadro efetivo do Campus é composto por 219 servidores dentre docentes e técnicos administrativos e 48 terceirizados, sendo a frequência da lanchonete também franqueada ao público em geral

a) A indicação desse quantitativo não constitui qualquer compromisso presente ou futuro por parte da UFSJ - Campus Centro-Oeste, que não poderá ser responsabilizada por variações na quantidade de lanches a serem servidos pela licitante vencedora;

b) A CONCESSIONÁRIA deverá substituir, no todo ou em parte, os alimentos constantes do cardápio considerados pelo(a) Fiscal do Contrato como sem condições de consumo, conforme pesquisa de satisfação realizada;

c) Os itens que não tiverem aceitação por parte dos usuários poderão ser substituídos, desde que seja comprovado o baixo nível de saída destes produtos, e que, a

inclusão de outras variedades de itens não previstas no cardápio dependerá da anuência expressa do Fiscal do Contrato, após acordo do preço a ser cobrado dos usuários, que não poderá ser superior ao praticado no mercado local;

d) A reposição das preparações expostas para consumo da cantina deverá ser feita de forma imediata de modo que o cardápio mínimo seja sempre obedecido.

10. 2 - A concessionária deverá garantir o funcionamento conforme as seguintes condições:

a) O horário de funcionamento da cantina será de 07h às 19h, de segunda a sexta-feira, devendo a CONCESSIONÁRIA manter pontualidade no cumprimento do horário estipulado. O horário poderá ser alterado em caso de necessidade, após acordo entre a UFSJ - Diretoria do Campus Centro-Oeste e a CONCESSIONÁRIA;

b) Haverá funcionamento nos finais de semana e feriados, em caso de cursos e eventos promovidos pela CONCEDENTE, devendo a UFSJ - Diretoria do Campus Centro-Oeste comunicar à CONCESSIONÁRIA com antecedência mínima de 03 (três) dias úteis;

c) Durante o período de recesso escolar (férias ou outro tipo de paralisação das atividades da Instituição), será obrigatório o funcionamento da cantina/lanchonete, podendo haver redução do horário de funcionamento, em acordo com a UFSJ - Diretoria do Campus Centro-Oeste.

d) Nos períodos de recesso escolar previstos em calendário acadêmico de 15(quinze) ou mais dias corridos, será devido o pagamento do percentual de 50% do valor total da concessão devida estipulada no presente termo no mês de ocorrência do recesso;

e) Nos períodos de recesso e outros fatos supervenientes que ocasionarem paralisação total do Campus por um período superior a 10 (dez) dias, o aluguel a ser pago será calculado da seguinte forma: 100% do valor mensal proporcional aos dias em que houver expediente e 50% (cinquenta por cento) do valor mensal, proporcional aos dias de paralisação;

f) Qualquer alteração do horário de funcionamento somente será admitida com prévia autorização da UFSJ - Diretoria do Campus Centro-Oeste.

## **11 - OBRIGAÇÕES DA CONTRATANTE**

11.1 - Exigir o cumprimento de todas as obrigações assumidas pela Contratada, de acordo com as cláusulas contratuais e os termos de sua proposta;

11.2 - Aprovar, emitir e fiscalizar a relação de produtos a serem comercializados, podendo introduzir as modificações que se evidenciarem convenientes, observando o padrão de qualidade.

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

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

11.4 - Fornecer por escrito as informações necessárias para o desenvolvimento dos serviços objeto do contrato;

11.5 - Cientificar o órgão de representação judicial da Advocacia-Geral da União para adoção das medidas cabíveis quando do descumprimento das obrigações pela Contratada;

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

11.7 - As guias de recolhimento serão fornecidas e instruídas pela UFSJ - Campus Centro-Oeste, necessárias para o pagamento feito pela Concessionária, conforme item 7 deste Termo de Referência.

11.8 - Exigir pontualidade no cumprimento dos horários fixados no contrato.

11.9 - Exigir da CONCESSIONÁRIA, sempre que entender necessário, a comprovação da regularidade de sua situação para com o recolhimento do INSS e do FGTS de seus empregados.

11.10 - Realizar vistorias periódicas para exame das condições de conservação das instalações utilizadas e do estado de conservação e funcionamento dos equipamentos, mobiliário, aparelhos e instrumentos fornecidos pela CONCESSIONÁRIA, necessários à boa prestação dos serviços.

11.11 - Aplicar as sanções registradas pela fiscalização do contrato a quaisquer fatos praticados pela CONCESSIONÁRIA contrários ao disposto no edital e contrato, inclusive sugerindo penalidades.

## **12 - OBRIGAÇÕES DA CONTRATADA**

12.1 - Manter, durante a execução do contrato, todas as condições exigidas para a habilitação e qualificação.

12.1.1 - Arcar com o ônus decorrente de eventual equívoco no dimensionamento de sua proposta, devendo complementá-los, caso o previsto inicialmente em sua proposta não seja satisfatório para o atendimento do objeto da licitação.

12.2 - Atender a todas as determinações federais, estaduais e municipais, referentes ao objeto vinculado a concessão desta licitação.

12.3 - Providenciar e manter atualizadas todas as licenças, alvarás e encargos tributários, civis e comerciais incidentes sobre as atividades a serem exercidas com base neste Termo de Referência.

12.3.1 - A CONCESSIONÁRIA deve apresentar à CONCEDENTE, sempre que for solicitada, a documentação comprobatória citada neste item.

12.3.2 - A não apresentação de qualquer certidão e/ou certificado exigidos neste documento constitui motivo para rescisão unilateral do Termo de Concessão de Uso.

12.4 - Apresentar à CONCEDENTE, no momento em que se iniciarem os serviços, nome completo e telefone do responsável pela CONCESSIONÁRIA, que será seu representante para sanar qualquer eventual dúvida durante a vigência contratual.

12.5 - Indicar local para entrega de documento de qualquer natureza durante a vigência do contrato, ficando todos os empregados habilitados a recebê-lo.

12.6 - Apresentar, por escrito, a tabela de todos os produtos que serão comercializados durante a vigência contratual com seus respectivos preços no momento da assinatura do contrato, para conferência e aprovação da CONCEDENTE, não sendo permitida qualquer inclusão de produtos após a assinatura do contrato sem prévia solicitação e autorização por escrito da CONCEDENTE.

12.7 - Apresentar junto à CONCEDENTE comprovação de contratação de seguro contra incêndio e roubo de bens e equipamentos relativamente à área abrangida, com cobertura adicional dos riscos de explosão, ou outro documento que comprove a área segurada, no prazo de 5 dias úteis após a assinatura do Termo de Concessão de Uso:

12.7.1 - A CONCESSIONÁRIA terá o prazo de 30 dias a contar da apresentação da comprovação de contratação do seguro para apresentar cópia da apólice definitiva.

12.8 - Responsabilizar-se pelo recolhimento de taxas, obtenção de alvarás e quaisquer outros encargos tributários, civis ou comerciais incidentes sobre as atividades a serem exercidas com base neste Termo de Referência.

12.9 - Retirar mensalmente na CONCEDENTE as Guias de Recolhimento à União e proceder seu pagamento nas datas e condições definidas no presente instrumento.

12.10 - Responsabilizar-se pela quitação de eventuais multas aplicadas por autoridade federal, estadual ou municipal relacionadas com os serviços prestados.

12.11 - Exercer as atividades objeto desta concessão de segunda-feira a sexta-feira, das 07h00min às 19h00min.

12.11.1 - Os dias e horários de funcionamento, incluindo durante o período de recesso escolar, podem ser alterados por interesse da CONCEDENTE, sendo devidamente comunicado à CONCESSIONÁRIA com antecedência mínima de 30 dias.

12.12. - Atender com a máxima polidez e presteza a comunidade universitária e tantos quantos utilizam o ambiente objeto desta concessão.

12.13 - Oferecer aos usuários produtos e serviços de boa qualidade e saudáveis.

12.13.1 - Oferecer cardápio, com o mínimo de variedades sugeridas no Item 9.4 deste Termo de Referência, estando as alterações sujeitas ao aceite do Fiscal do Contrato

12.14 - Fixar em local bem visível a tabela de preços previamente aprovada pela CONCEDENTE, obedecendo-a integralmente.

12.14.1 - Os preços por item do cardápio mínimo sugerido para a cantina/lanchonete, bem como dos itens ofertados e propostos não poderão ser superiores aos praticados no mercado da cidade onde será instalada a cantina/lanchonete/restaurante, objeto da concessão de uso;

12.14.2 - A tabela de preços praticados deverá ser exposta para os usuários, sendo que a UFSJ - Campus Centro-Oeste poderá, a qualquer época, solicitar a redução dos preços se verificada incompatibilidade com os praticados no mercado regional;

12.14.3 - O valor dos lanches será pago diretamente pelo cliente à CONCESSIONÁRIA, não tendo a CONCEDENTE qualquer participação ou responsabilidade pelo pagamento;

12.14.4 - A CONCESSIONÁRIA deverá disponibilizar aos clientes a possibilidade de pagamento com cartão de crédito e débito.

12.14.5 - Uma vez fixados os preços dos produtos, estes poderão ser reajustados apenas uma vez por ano, de acordo com o índice IPCA, ou apresentação pelo concessionário de pedido de reequilíbrio econômico financeiro.

12.15 - Observar a qualidade dos produtos e os preços indicados na tabela mencionada no item acima e no item 9.4 deste Termo de Referência, submetendo previamente à aprovação da CONCEDENTE quaisquer modificações ou alterações dos produtos.

12.16 - Zelar pela boa e completa execução dos serviços contratados, facilitando, por todos os meios ao seu alcance, a ampla ação fiscalizadora dos prepostos designados pela CONCEDENTE, atendendo prontamente às observações e exigências que lhe forem solicitadas.

12.17 - Permitir a fiscalização da execução do contrato por seu fiscal ou por servidor designado pela CONCEDENTE.

12.18 - Corrigir imediatamente eventuais falhas observadas pelo fiscal do contrato ou pela CONCEDENTE.

12.19 - Manter e conservar às suas expensas a área concedida, devolvendo-a à CONCEDENTE, quando do término ou da rescisão da presente concessão, desocupada e em perfeito estado de conservação, condições estas em que declara haver recebido o imóvel, incluindo pintura nova, nas mesmas cores e padrão da original.

12.20 - Assumir integral responsabilidade por todos e quaisquer danos, diretos ou indiretos, eventualmente causados à CONCEDENTE ou a terceiros, por si ou seus prepostos, em decorrência da execução do Termo de Concessão de Uso.

12.21 - Adquirir, instalar e manter às suas expensas, os equipamentos, móveis e utensílios necessários para o perfeito funcionamento desta concessão, devendo retirá-los do local quando do término ou rescisão do contrato, cuja guarda e segurança dos equipamentos e utensílios são de responsabilidade da CONCESSIONÁRIA, não cabendo à UFSJ - Campus Centro-Oeste qualquer ressarcimento por furto ou danos.

12.21.1 - Fica a CONCESSIONÁRIA obrigada a informar eventuais falhas estruturais no espaço cedido, bem como a existência de pontos de água parada que persistam por mais de 03 (três) dias na área concedida e em seu entorno.

a) Focos de água parada que persistam em decorrência da não manutenção do espaço ou da disposição inadequada de objetos passíveis de acumular água, por parte do CONCESSIONÁRIO, devem ser por este removidos.

12.22 - Obter a prévia aprovação da CONCEDENTE para instalar qualquer material ou equipamento elétrico na área concedida após a assinatura do Termo de Concessão de Uso.

12.23 - Manter nas dependências da área concedida equipamentos de combate a incêndio de acordo com as normas vigentes.

12.23.1 – A CONCESSIONÁRIA irá responder por incêndio na área de concessão de uso, se não provar caso fortuito ou força maior, vício de construção ou origem criminal provocado por terceiros

12.24 - Instalar sistema de exaustão e gás canalizado, para tanto, a CONCESSIONÁRIA deverá apresentar projeto de para apreciação e aprovação pela CONCEDENTE.

12.25 - Manter, para a prestação dos serviços, inclusive no que tange a limpeza do local, empregados categorizados, identificados com crachás e uniformes que demonstrem o vínculo com a CONCESSIONÁRIA e hábeis para executar suas tarefas.

12.25.1 – A CONCESSIONÁRIA não poderá permitir a utilização de qualquer trabalho do menor de dezesseis anos, exceto na condição de aprendiz para os maiores de quatorze anos; nem permitir a utilização do trabalho do menor de dezoito anos em trabalho noturno, perigoso ou insalubre.

12.25.2 – A CONCESSIONÁRIA deverá cumprir, durante todo o período de execução do contrato, a reserva de cargos prevista em lei para pessoa com deficiência ou para reabilitado da Previdência Social, bem como as regras de acessibilidade previstas na

legislação, quando a contratada houver se beneficiado da preferência estabelecida pela Lei nº 13.146, de 2015.

12.25.3 - Os uniformes utilizados pelos funcionários deverão estar em bom estado de conservação, ficando a CONCESSIONÁRIA responsável pela substituição dos uniformes quando estes não estiverem em boas condições.

12.26 - Manter pessoal capaz de atender aos serviços sem interrupções, seja por motivo de férias, licença, falta ao serviço, demissão de empregados ou por qualquer outra razão, mantendo sempre o número de empregados necessários para a execução dos serviços.

12.26.1 - A CONCESSIONÁRIA fica responsável por realizar os exames médicos admissionais, periódicos e demissionários, incluindo exames parasitológicos de fezes e coprocultura, além das vacinas necessárias aos seus funcionários, bem como pela apresentação de cópia dos respectivos comprovantes e exames, sempre que solicitados pela CONCEDENTE.

12.27 - Fornecer equipamentos de segurança, ferramentas e outros necessários para a devida prestação do serviço.

12.27.1 - A CONCESSIONÁRIA fica responsável por promover e fiscalizar a utilização dos Equipamentos de Proteção Individual e Coletiva (EPIs e EPCs), que se fizerem necessários, pelos seus funcionários, de acordo com a Norma Regulamentadora 06 de 06/07/1978.

12.27.2 - Os Equipamentos de Proteção Individual - EPIs devem ser entregues aos funcionários em perfeito estado de conservação, mediante registro de recebimento por parte do funcionário que deve ser arquivado pela Empresa.

12.27.3 - É vedado o repasse de custos decorrentes da disponibilização dos Equipamentos de Proteção Individual e Coletiva (EPIs e EPCs), aos funcionários e à CONCEDENTE.

12.27.4 - Todo Equipamento de Proteção Individual - EPI fornecido deve ter Certificado de Aprovação, expedido por órgão nacional competente em matéria de segurança e saúde no trabalho.

12.27.5 - A CONCESSIONÁRIA fica responsável por garantir que seus funcionários estejam aptos a utilizar corretamente os Equipamentos de Proteção Individual e Coletiva (EPIs e EPCs), inclusive para a utilização de extintores de incêndio.

12.28 - Assumir toda e qualquer obrigação trabalhista, previdenciária ou civil para com os empregados que exercerem suas atividades no local objeto desta concessão, devendo, antes do término do prazo do contrato, sanar possíveis pendências trabalhistas, relacionadas a salários, férias, aviso-prévio, recolhimento das contribuições trabalhistas e previdenciárias.

12.28.1 - A inadimplência da CONCESSIONÁRIA com referência aos encargos estabelecidos não transfere a responsabilidade por seu pagamento à CONCEDENTE, nem poderá onerar o objeto deste documento, razão pela qual a CONCESSIONÁRIA renuncia expressamente a qualquer vínculo de solidariedade, ativa ou passiva, para com a CONCEDENTE.

12.29 - Cumprir rigorosamente as normas de Medicina e Segurança do Trabalho, observando as determinações da Lei n.º 6.514, de 22/12/1977; Portaria n.º 3.214 de 8/6/1978 do Ministério do Trabalho, publicada no Diário Oficial da União de 6/7/1988 e suas NR's (Normas Regulamentadoras), oferecendo a seus empregados as garantias e medidas indispensáveis de proteção, segurança e higiene do trabalho, mediante o uso de meios de proteção na execução dos serviços.

12.30 - Elaborar e implementar o Programa de Controle Médico de Saúde Ocupacional (PCMSO) e o Programa de Prevenção de Riscos Ambientais (PPRA), de acordo com as Normas Regulamentadoras do Ministério do Trabalho.

12.30.1 - A CONCESSIONÁRIA deve apresentar, anualmente, cópia do Programa de Controle Médico de Saúde Ocupacional (PCMSO) e do Programa de Prevenção de Riscos Ambientais (PPRA) ao fiscal do Contrato, em consonância com a Norma Regulamentadora 07 e Norma Regulamentadora 09.

12.31 - Autorizar que, pelo menos, um representante do seu quadro de funcionários, participe em Cursos de Capacitação quando convocado pela CONCEDENTE e sem ônus para o funcionário.

12.32 - Repassar aos seus funcionários as informações recebidas pela CONCEDENTE a respeito de Programas de Uso Sustentável de Recursos, Programas de Sustentabilidade e campanhas educativas.

12.31.1 - Fica a CONCESSIONÁRIA responsável por informar aos seus funcionários da obrigatoriedade de adoção das práticas de sustentabilidade adotadas pela CONCEDENTE, bem como por instruí-los acerca da correta destinação dos resíduos.

12.33 - Responsabilizar-se pela correta separação e destinação dos resíduos oriundos da limpeza e da produção dos alimentos, sendo de sua inteira responsabilidade o transporte até o local indicado pela CONCEDENTE.

12.33.1 - É vedado a CONCESSIONÁRIA:

- a) A utilização e o fornecimento de canudos plásticos, ficando permitida a utilização de canudos biodegradáveis.
- b) A utilização de embalagens plásticas para a viagem, devendo estas serem substituídas por embalagens de papel ou material biodegradável.
- c) A utilização de copos descartáveis.

12.34 - Afixar cartazes com materiais educativos, sempre que solicitado pela CONCEDENTE.

12.35 - Assumir as despesas decorrentes de serviços e materiais de limpeza, energia elétrica, água e esgoto da área ocupada.

12.36 - Organizar o espaço da lanchonete em comum acordo com a CONCEDENTE, dentro do princípio de respeitar a convivialidade dos frequentadores, dispor de mesas e cadeiras, balcão baixo, e não instalar aparelhos televisores e de som.

12.36.1 - Dispor de no mínimo uma mesa que atenda os parâmetros de acessibilidade da Norma ABNT NBR 9050/2015, com altura mínima livre para encaixe da cadeira de rodas sob o objeto de 0,73m, com altura de superfície de 0,75m a 0,85m, profundidade da superfície necessária para aproximação total de no mínimo 0,50m. Indicação de acessibilidade com colocação sobre a mesa do símbolo internacional de acesso.

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

12.38 - Responsabilizar-se pelo uso racional de recursos, adotando práticas sustentáveis durante a prestação dos serviços.

12.38.1 - Fazer uso racional de água e energia elétrica, adotando medidas para evitar o desperdício, bem como fazer manutenção periódica dos equipamentos elétricos utilizados a fim de garantir a eficiência energética.

12.38.2 - Priorizar o uso de materiais e equipamentos provenientes de fontes recicláveis, renováveis, atóxicos e biodegradáveis, em consonância com a ABNT NBR 15.448-1:2008 e ABNT NBR 15.448-2:2008.

12.38.3 - Priorizar a utilização de produtos de limpeza biodegradáveis e concentrados, em consonância com a Resolução Anvisa nº180/2006.



12.29 - Apresentar à CONCEDENTE, no ato da contratação, carteira de trabalho, contrato de trabalho ou outro documento equivalente, de que possui um profissional técnico responsável pelos serviços de alimentação e nutrição, de acordo com a legislação vigente.

12.40 - Fica proibido à CONCESSIONÁRIA:

12.40.1 - Dar outro uso às dependências objeto desta concessão que não aquele definido pelo contrato.

12.40.2 - Comercializar produtos e/ou serviços que não se enquadrem com o objeto deste Termo de Referência.

12.40.3 - Comercializar bebidas alcoólicas, cigarros e drogas lícitas e ilícitas de qualquer natureza.

12.40.4 - Veicular publicidade em mesas, cadeiras, placas sem a prévia e expressa autorização da CONCEDENTE.

### **13 - DA SUBCONTRATAÇÃO**

13.1 - Não será admitida a subcontratação do objeto licitatório.

### **14 - ALTERAÇÃO SUBJETIVA**

14.1 - É admissível a fusão, cisão ou incorporação da contratada com/em outra pessoa jurídica, desde que sejam observados pela nova pessoa jurídica todos os requisitos de habilitação exigidos na licitação original; sejam mantidas as demais cláusulas e condições do contrato; não haja prejuízo à execução do objeto pactuado e haja a anuência expressa da Administração à continuidade do contrato.

### **15 - CONTROLE E FISCALIZAÇÃO DA EXECUÇÃO**

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

15.2 - O representante da Contratante deverá ter a qualificação necessária para o acompanhamento e controle da execução dos serviços e do contrato.

15.3 - A verificação da adequação da prestação do serviço deverá ser realizada com base nos critérios previstos neste Termo de Referência.

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

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

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

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

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

15.9 - A fiscalização técnica dos contratos avaliará constantemente a execução do objeto e utilizará a Pesquisa de Satisfação, devendo haver aplicação de multa, sempre que a CONTRATADA:

- a) não produzir os resultados, deixar de executar, ou não executar com a qualidade mínima exigida as atividades contratadas; ou
- b) deixar de utilizar materiais e recursos humanos exigidos para a execução do serviço, ou utilizá-los com qualidade ou quantidade inferior à demandada.

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

15.11 - O fiscal técnico deverá apresentar ao preposto da CONTRATADA a avaliação da execução do objeto ou, se for o caso, a avaliação de desempenho e qualidade da prestação dos serviços realizada.

15.12 - Em hipótese alguma, será admitido que a própria CONTRATADA materialize a avaliação de desempenho e qualidade da prestação dos serviços realizada.

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

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

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

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

15.17 - A fiscalização da execução dos serviços abrange, ainda, as seguintes rotinas:

15.17.1 – Leitura de medidor de energia independente e posterior cálculo do consumo de Kh/h;

15.17.2 – Emissão das Guias de Recolhimento da União para pagamento dos valores de aluguel, energia e água e esgoto.

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

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

## **16 – PAGAMENTOS**

16.1 - Ao valor mensal ofertado pela CONCESSIONÁRIA serão acrescidos seus gastos com o consumo de energia elétrica, água e esgoto, durante o mês de referência;

16.2 - A contraprestação deverá ser paga pela CONCESSIONÁRIA até o quinto dia do mês subsequente ao vencido, por meio de GRU emitido pela CONCEDENTE.

16.3 - O atraso no pagamento da concessão ou demais encargos implicará na aplicação de multa de 2% sobre o valor atualizado da fatura além de juros de 0,1% ao dia, independentemente da possibilidade de rescisão do contrato.

16.4 - Caso a CONCESSIONÁRIA seja impedida pela CONCEDENTE de executar seus serviços nos horários definidos por este documento, devido paralisação das atividades acadêmicas ou impossibilidade de acesso à edificação em que a CONCESSIONÁRIA está instalada, por motivo alheio aos interesses da CONCESSIONÁRIA, será descontado da contraprestação o valor proporcional ao período durante o qual essas atividades estiverem paralisadas, mediante solicitação formal que deverá ser encaminhada ao Setor de Serviços Gerais da UFSJ/CCO até o último dia útil do mês correspondente.

16.4.1 - Qualquer desconto que venha a ser concedido à CONCESSIONÁRIA será aplicado sobre a contraprestação com data de vencimento subsequente à data de comprovação do direito ao referido desconto.

16.4.2 - É responsabilidade da CONCESSIONÁRIA retirar a GRU emitida pela CONCEDENTE até o dia 30 do mês de referência para efetuar o pagamento no prazo estipulado no caput desta cláusula.

16.4.3 - A não retirada da GRU até a data estabelecida em contrato não pode ser usada como justificativa para o não pagamento de qualquer contraprestação;

16.5 - Depois de realizado o pagamento, a CONCESSIONÁRIA deverá fornecer cópia de comprovante à CONCEDENTE sempre que solicitado.

16.6 - Dar-se-á início à cobrança da contraprestação a partir da data de início da prestação dos serviços, devendo a CONCESSIONÁRIA iniciar as atividades em no máximo quinze dias após a assinatura deste Termo.

## **17-REAJUSTE**

17.1 - Os preços são fixos e irremovíveis no prazo de um ano contado da data limite para a apresentação das propostas.

17.1.1 - O valor da concessão será reajustado anualmente de acordo com a variação acumulada do IGP-M ou qualquer outro índice oficial, se houver determinação por parte do Governo Federal ou dos órgãos de controle, passando a dar-se incidência do reajuste em períodos menores assim que o admitirem os dispositivos legais e regulamentares aplicáveis.

17.2 - Nos reajustes subsequentes ao primeiro, o interregno mínimo de um ano será contado a partir dos efeitos financeiros do último reajuste.

17.3 - No caso de atraso ou não divulgação do índice de reajustamento, o CONTRATANTE pagará à CONTRATADA a importância calculada pela última variação conhecida, liquidando a diferença correspondente tão logo seja divulgado o índice definitivo. Fica a CONTRATADA obrigada a apresentar memória de cálculo referente ao reajustamento de preços do valor remanescente, sempre que este ocorrer.

17.4 - Nas aferições finais, o índice utilizado para reajuste será, obrigatoriamente, o definitivo.

17.5 - Caso o índice estabelecido para reajustamento venha a ser extinto ou de qualquer forma não possa mais ser utilizado, será adotado, em substituição, o que vier a ser determinado pela legislação então em vigor.

17.6 - Na ausência de previsão legal quanto ao índice substituto, as partes elegerão novo índice oficial, para reajustamento do preço do valor remanescente, por meio de termo aditivo.

17.7 - O reajuste será realizado por apostilamento.

## **18 - GARANTIA DA EXECUÇÃO**

18.1 - Não haverá exigência de garantia contratual da execução, pelas razões abaixo justificadas:

18.1.1 – Por ser concessão administrativa onerosa para uso de espaço físico destinado a instalação e exploração de área para fins comerciais, sem oferecimento de mão de obra.

## **19 - DAS SANÇÕES ADMINISTRATIVAS**

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

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

19.1.2 - ensejar o retardamento da execução do objeto;

19.1.3 - falhar ou fraudar na execução do contrato;

19.1.4 - comportar-se de modo inidôneo; ou

19.1.5 - cometer fraude fiscal.

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

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

19.2.2 – Multa, conforme Anexo III deste termo de referência.

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

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

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

19.2.5 - Declaração de inidoneidade para licitar ou contratar com a Administração Pública, enquanto perdurarem os motivos determinantes da punição ou até que seja promovida a reabilitação perante a própria autoridade que aplicou a penalidade, que será concedida sempre que a Contratada ressarcir a Contratante pelos prejuízos causados;

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

19.4 - Para efeito de aplicação de multas, às infrações são atribuídos graus, de acordo com Anexo IV.

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

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

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

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

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

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

19.7.1 - Caso a Contratante determine, a multa deverá ser recolhida no prazo máximo de 30 (trinta) dias, a contar da data do recebimento da comunicação enviada pela autoridade competente.

19.8 - Caso o valor da multa não seja suficiente para cobrir os prejuízos causados pela conduta do licitante, a União ou Entidade poderá cobrar o valor remanescente judicialmente, conforme artigo 419 do Código Civil.

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

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

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

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

19.13 - As penalidades serão obrigatoriamente registradas no SICAF.

## **20 - CRITÉRIOS DE SELEÇÃO DO FORNECEDOR.**

20.1 - As exigências de habilitação jurídica e de regularidade fiscal e trabalhista são as usuais para a generalidade dos objetos, conforme disciplinado no edital.

20.2 - Os critérios de qualificação econômica a serem atendidos pelo fornecedor estão previstos no edital.

20.3 - Os critérios de qualificação técnica a serem atendidos pelo fornecedor serão:

20.3.1 – a empresa deverá comprovar sua capacidade técnica através de atestados que demonstre sua aptidão para a prestação dos serviços em características, quantidades e prazos compatíveis à contratação a ser realizada

20.3.2 - a empresa deverá possuir em seu quadro um profissional técnico responsável, Nutricionista, devidamente registrado no Conselho Regional de Nutrição - CRN da região competente. A comprovação do vínculo empregatício deverá ser por meio de cópia da relação empregatícia (Carteira de Trabalho e Previdência Social) ou societária ou ainda, mediante contrato de prestação de serviços

20.4 - Os critérios de aceitabilidade de preços serão:

20.4.1 - Valor mínimo mensal: R\$ 668,45 (seiscentos e sessenta e oito reais e quarenta e cinco centavos) mensais, e mínimo de R\$ 8.021,40 (oito mil e vinte e um reais e quarenta centavos) anual.

20.5 - O critério de julgamento é a maior proposta de valor anual de concessão.

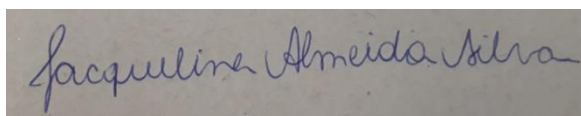
20.6 - As regras de desempate entre propostas são as discriminadas no edital.

## **21 - ESTIMATIVA DE PREÇOS E PREÇOS REFERENCIAIS.**

21.1 - O custo estimado da contratação é de R\$ 668,45 (seiscentos e sessenta e oito reais e quarenta e cinco centavos) mensal e de R\$ 8.021,40 (oito mil e vinte e um reais e quarenta centavos) anual.

21.2 - Tal valor foi obtido a partir de laudo exarado por servidor público federal de nível superior com inscrição no CREA, seguindo parâmetros adotados pela Secretaria do Patrimônio da União para situações idênticas envolvendo imóveis da União. (artigo 28 da IN nº 02/2017/SPU), elaborada com dados de mercado, através de pesquisa de mercado local.

Divinópolis, 20 de outubro de 2020

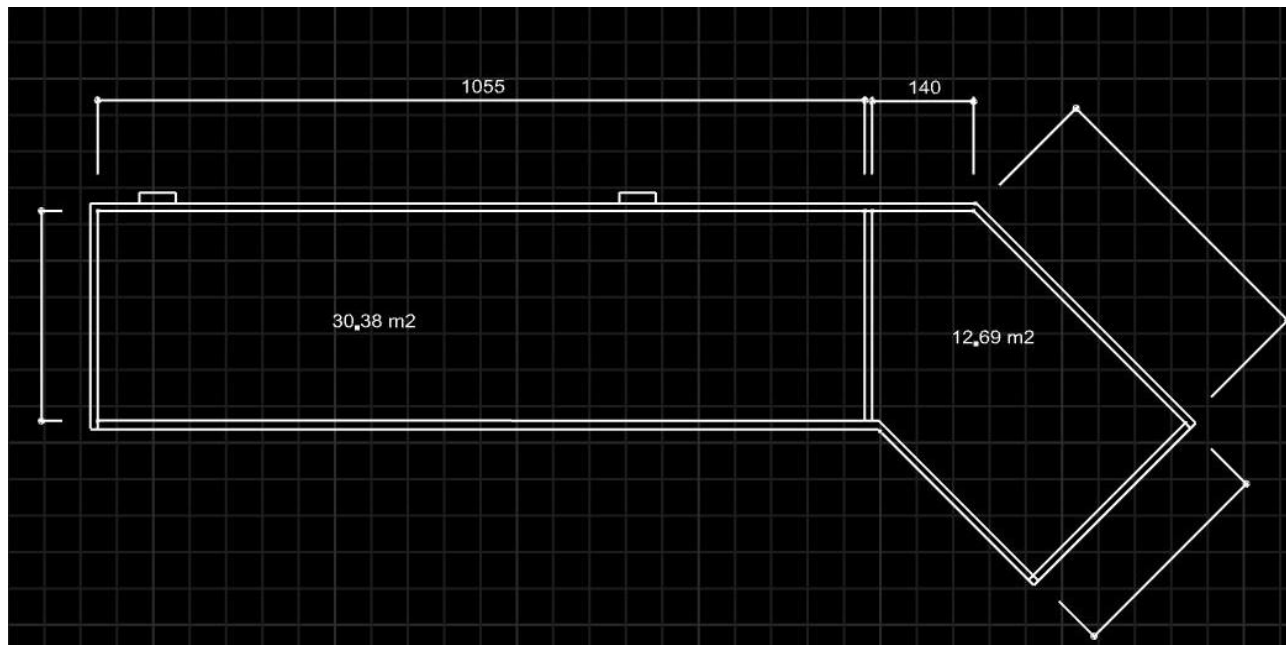


---

Jacqueline Almeida Silva  
Setor de Serviços Gerais  
UFSJ – Campus Centro-Oeste Dona Lindu

## ANEXO I DO TERMO DE REFERÊNCIA

### Planta da área a ser concedida





## ANEXO II DO TERMO DE REFERÊNCIA

### MODELO DE DECLARAÇÃO DE VISITA TÉCNICA

Eu, XXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXX (Representante Legal devidamente qualificado) da empresa XXXXXXXXXXXXXXXXXXXX, DECLARO, para os devidos fins, que visitei o local que será concedido para realização de serviços de lanchonete, no Centro de Ciências da Saúde, localizado no Campus Centro-Oeste, da Universidade Federal de São João del-Rei – UFSJ/CCO, localizado na cidade de Divinópolis/MG, tendo tomado conhecimento de todas as peculiaridades e características do local, inclusive, das possíveis dificuldades que possam onerar futuramente nossa empresa na execução do mesmo.

Assim, declaro que estou ciente de que a oferta proposta pela empresa está de acordo com as exigências do edital e seus anexos, e assim, dentro desta proposta, assumimos o compromisso de honrar plenamente todas as exigências do instrumento convocatório n.º (citar o número do edital), sem quaisquer direitos a reclamações futuras, sob a alegação de quaisquer desconhecimentos quanto às particularidades do objeto.

DECLARO, também, estar ciente de que os quantitativos no orçamento apresentado utilizados na elaboração da proposta são de nossa inteira responsabilidade, não cabendo qualquer tipo de reclamação posterior por parte da empresa quanto a estes valores.

XXXXXXXXXX, XX de XXXXXXXX de XXXX.

---

**NOME (RESPONSÁVEL TÉCNICO OU REPRESENTANTE LEGAL)**

**CPF n.º:**

**RG n.º:**

(assinatura e carimbo constando RG ou CPF)

**Observação: Esta declaração deverá ser emitida preferencialmente em papel que identifique o licitante.**

**ANEXO III DO TERMO DE REFERÊNCIA**  
**MODELO DE DECLARAÇÃO DE NÃO VISITA**

Eu, XXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXX (Representante Legal devidamente qualificado) da empresa XXXXXXXXXXXXXXXXXXXX, DECLARO, para os devidos fins, que **NÃO** visitei o local que será concedido para realização de serviços de lanchonete, no Campus Centro-Oeste, da Universidade Federal de São João del-Rei – UFSJ/CCO, localizado na cidade de Divinópolis/MG, por opção própria, assumindo assim que

**CONCORDO** com todas as condições estabelecidas no Edital e seus Anexos, e que ainda, assumo toda e qualquer responsabilidade pela ocorrência de eventuais prejuízos em virtude de sua omissão na verificação das condições do local de execução do objeto do certame.

Assim, declaro que estou ciente de que a oferta proposta pela empresa está de acordo com as exigências do edital e seus anexos, e assim, dentro desta proposta, assumimos o compromisso de honrar plenamente todas as exigências do instrumento convocatório n.º (citar o número do edital), sem quaisquer direitos a reclamações futuras, sob a alegação de quaisquer desconhecimentos quanto às particularidades do objeto.

DECLARO, também, estar ciente de que os quantitativos no orçamento apresentado utilizados na elaboração da proposta são de nossa inteira responsabilidade, não cabendo qualquer tipo de reclamação posterior por parte da empresa quanto a estes valores.

XXXXXXXXXX, XX de XXXXXXXX de XXXX.

---

**NOME (RESPONSÁVEL TÉCNICO OU REPRESENTANTE LEGAL)**

**CPF nº:**

**RG nº:**

(assinatura e carimbo constando RG ou CPF)

**Observação: Esta declaração deverá ser emitida preferencialmente em papel que identifique o licitante.**

## ANEXO IV DO TERMO DE REFERÊNCIA

### TABELA DE MULTAS

1. Pela inexecução total ou parcial do presente termo, a CONCEDENTE poderá, garantida a prévia defesa, aplicar à CONCESSIONÁRIA as seguintes sanções:

INFRAÇÃO	GRAU
Servir alimento contaminado ou deteriorado. Por vez.	06
Suspender ou interromper, salvo motivo de força maior ou caso fortuito, os serviços previstos no termo de concessão. Por dia.	05
Servir bebidas alcoólicas. Por vez	05
Utilizar as dependências da CONCESSIONÁRIA para fins diversos do objeto do Termo de Concessão de Uso. Por vez.	04
Cobrar preços maiores do que os limites fixados. Por vez.	03
Reutilizar gêneros preparados e não servidos em cardápio de dia subsequente. Por dia.	03
Cobrar ou permitir que seja cobrada gorjeta pelos serviços realizados, não sendo autorizada a tal cobrança. Por vez.	02
Permitir a presença de empregado desuniformizado, mal apresentado ou sem sapato fechado. Por empregado e por dia.	01
Atrasar, sem justificativa, o início do serviço objeto do Termo de Concessão de Uso. Por dia.	01
Permitir a presença de empregado sem o adequado atestado de saúde ocupacional. Por empregado e por dia.	01

#### **Deixar de:**

Cumprir horário de funcionamento, determinado pela CONCEDENTE. Por vez.	04
Remover o lixo. Por dia.	03
Providenciar a limpeza, higienização, desinfecção e imunização das áreas e instalações utilizadas, após a notificação da CONCEDENTE e no prazo que foi fixado. Por vez.	03
Refazer ou substituir, no todo ou em parte, os alimentos considerados impróprios para o consumo. Por dia.	03
Cumprir o cardápio aprovado, sem prévia autorização da CONCEDENTE. Por vez.	02
Responder, no prazo fixado, a solicitação ou requisição da CONCEDENTE. Por vez.	02
Cumprir determinação formal ou instrução complementar da CONCEDENTE. Por dia.	02
Cumprir quaisquer dos itens do Edital e seus	02

Anexos não previstos nesta tabela de multas, após reincidência formalmente notificada pela CONCEDENTE. Por item descumprido e em que tenha ocorrido reincidência.	
Manter empregado qualificado para responder perante a CONCEDENTE. Por vez.	01
Manter lista de preços em lugar visível. Por dia.	01
Manter documentação legal. Por vez.	01

1.1 Para efeito de aplicação das multas, às infrações são atribuídos graus, conforme a seguinte tabela:

<b>GRAU</b>	<b>CORRESPONDÊNCIA</b>
01	R\$ 50,00
02	R\$ 70,00
03	R\$ 100,00
04	R\$ 200,00
05	R\$ 1.000,00
06	R\$ 2.000,00

## **ANEXO V DO TERMO DE REFERÊNCIA**

### **ESTUDOS TÉCNICOS PRELIMINARES**

**PROCESSO Nº: 23122.002285/2020-94**

**UNIDADE REQUISITANTE: *Campus* Centro-Oeste Dona Lindu (CCO)**

**OBJETO:** Concessão administrativa onerosa de uso do espaço físico de 43,07m<sup>2</sup> destinado à instalação e exploração da cantina/lanchonete no Campus Centro - Oeste Dona Lindu da Universidade Federal De São João del-Rei, situado à rua Sebastião Gonçalves Coelho, 400, bairro Chanadour, Divinópolis/mg.

#### **I – Normativos que disciplinam os serviços a serem contratados**

- Lei nº 8.666/93 - Regulamenta o art. 37, inciso XXI, da Constituição Federal, institui normas para licitações e contratos da Administração Pública e dá outras providências.;
- Decreto nº 3.555, de 2000 - Aprova o Regulamento para a modalidade de licitação denominada pregão, para aquisição de bens e serviços comuns.
- Lei nº 10.520, de 2002 - Institui, no âmbito da União, Estados, Distrito Federal e Municípios, nos termos do art. 37, inciso XXI, da Constituição Federal, modalidade de licitação denominada pregão, para aquisição de bens e serviços comuns, e dá outras providências.
- Lei 9.636/1998, art. 18, inciso II e § 5º.
- Instrução Normativa MPOG nº 005/2017 - Dispõe sobre as regras e diretrizes do procedimento de contratação de serviços sob o regime de execução indireta no âmbito da Administração Pública federal direta, autárquica e fundacional.

#### **II – Análise das Contratações Anteriores**

Há vigente no órgão a concessão de uso n.º 025/2015, assinada originalmente o contrato 138/2013, em 13 de abril de 2015, com o mesmo objeto ora a ser contrato neste certame. O contrato é decorrente do processo de número 23122.000644/2015-10 e concorrência 001/2015.

Ressalta-se que em 13/04/2020 finda-se prazo legal, presumido de 60 meses, gerando assim a necessidade de nova realização de processo licitatório. Há que se ressaltar que o novo processo foi feito adequando novas especificações dos alimentos a serem fornecidos e quantitativos, uma vez que estamos atendendo a sugestões da comunidade acadêmica, porém

ressaltamos que não houve mudanças no objeto de contratação, assim como, não houve ocorrências de falhas de operações relevantes durante a execução do atual contrato que ensejam mudanças.

### **III – Necessidade da contratação**

A contratação objeto deste Edital tem como um de seus fundamentos a necessidade de atender aos usuários da UFSJ - Campus Centro-Oeste (servidores, alunos, terceirizados e público flutuante, advindo dos diversos eventos realizados no Campus), como alternativa de realizarem as suas refeições e lanches sem se deslocarem, proporcionando maior comodidade, segurança e economia de tempo, visto que não existem lanchonetes na proximidade do Campus, o que obrigaria à Comunidade deslocamentos em longas distâncias.

Entende-se, ainda, que essa medida venha a contribuir para o fortalecimento da inclusão social e democratização do ensino, favorecendo a permanência, na Escola, dos alunos matriculados e, conseqüentemente, a conclusão do curso de seu interesse, assegurando-lhes os meios necessários ao pleno desempenho acadêmico, dentre eles a alimentação.

A profissionalização dos serviços, com a terceirização dessa atividade meio, associada à redução de custos, contribui para o ganho de maior eficiência e melhor qualidade, proporcionando ao Campus foco em seu principal objetivo, o ensino.

### **IV – Referência a instrumentos de planejamento (PDI, Plano de Gestão ou outros) da UFSJ**

A contratação pretendida visa dar suporte às atividades de ensino, pesquisa e extensão para que os objetivos inseridos no Plano de Desenvolvimento Institucional (PDI) possam ser alcançados.

A UFSJ tem como meta construir uma universidade que busca permanentemente a excelência em suas atividades de ensino, pesquisa e extensão. Segundo o PDI a UFSJ assume a missão de desenvolver com excelência as atividades de Ensino, Pesquisa e Extensão de forma indissociável, contribuindo com a indução de mudanças e avanços para uma sociedade justa e igualitária, por meio da produção e socialização dos conhecimentos acadêmico, tecnológico, artístico e filosófico, tendo como parâmetros os princípios éticos e humanísticos.

Como ações, o PDI prioriza, em sua página 56 " A garantia do acesso, da permanência e da formação ampliada dos estudantes dos cursos de graduação" operacionalizado "por meio de políticas de assistência estudantil e práticas de ensino que incluem o apoio pedagógico para diminuição das taxas de evasão e retenção", diante do exposto, a contratação de empresa especializada para fornecimento de lanches favorece a permanência, na Escola, dos alunos

matriculados e, conseqüentemente, a conclusão do curso de seu interesse, assegurando-lhes os meios necessários ao pleno desempenho acadêmico, dentre eles a alimentação.

## **V – Requisitos da contratação**

O requisito necessário ao atendimento da demanda é a contratação através de licitação de pessoa jurídica pertencentes ao ramo de atividade relacionado ao objeto da contratação.

Esta empresa deverá comprovar sua capacidade técnica através de atestados que demonstre sua aptidão para a prestação dos serviços em características, quantidades e prazos compatíveis à contratação a ser realizada.

A empresa deverá possuir em seu quadro um profissional técnico responsável, Nutricionista, devidamente registrado no Conselho Regional de Nutrição - CRN da região competente. A comprovação do vínculo empregatício deverá ser por meio de cópia da relação empregatícia (Carteira de Trabalho e Previdência Social) ou societária ou ainda, mediante contrato de prestação de serviços.

Deverá também comprovar sua habilitação jurídica, fiscal, trabalhista e econômico-financeira através da apresentação de certidões negativas para estes fins.

A Contratada deve cumprir todas as obrigações constantes no Edital, seus anexos e sua proposta, assumindo como exclusivamente seus os riscos e as despesas decorrentes da boa e perfeita execução do objeto e, ainda:

- explorar o espaço físico como cantina/lanchonete, obedecendo as regras do objeto nas condições estipuladas, conforme especificações constantes no Termo de Referência e seus anexos;
- manter, durante toda a execução do contrato, em compatibilidade com as obrigações assumidas, todas as condições de habilitação e qualificação exigidas na licitação.

O fornecimento de alimentação consta da Portaria nº. 958, da UFSJ, de 18 de setembro de 2013. Esta define os serviços que se enquadram como de natureza contínua no âmbito da UFSJ.

Os serviços deverão, obrigatoriamente, considerar a questão da sustentabilidade e menor impacto ambiental.

Trata-se de um serviço a ser prestado para atendimento das necessidades da UFSJ de forma permanente e contínua, por mais de um exercício financeiro. Portanto terá duração inicial

de 12 meses, podendo ser prorrogado por iguais e sucessivos períodos, até o limite de 60 (sessenta) meses, na forma do art. 57 da Lei ° 8.666/93, com vistas à obtenção de preços e condições mais vantajosas para a Administração.

O serviço a ser contratado não possui especificidades que impliquem em transferência de conhecimentos, tecnologia e técnicas empregadas a serem repassadas em transições contratuais.

Não há especificações que restrinjam a competitividade de mercado.

## **VI – Estimativa das quantidades, acompanhadas das memórias de cálculo e dos documentos que lhe dão suporte**

A população do Campus é composta por aproximadamente 1.562 alunos nos cursos superiores, mestrado e doutorado, (turnos manhã e à tarde, sendo acrescida ano a ano com novas entradas de alunos. O quadro efetivo do Campus é composto por 219 servidores dentre docentes e técnicos administrativos e 48 terceirizados, sendo a freqüência da lanchonete também franqueada ao público em geral

a) A indicação desse quantitativo não constitui qualquer compromisso presente ou futuro por parte da UFSJ - Campus Centro-Oeste, que não poderá ser responsabilizada por variações na quantidade de lanches a serem servidos pela licitante vencedora;

b) A CONCESSIONÁRIA deverá substituir, no todo ou em parte, os alimentos constantes do cardápio considerados pelo(a) Fiscal do Contrato como sem condições de consumo, conforme pesquisa de satisfação realizada;

c) Os itens que não tiverem aceitação por parte dos usuários poderão ser substituídos, desde que seja comprovado o baixo nível de saída destes produtos, e que, a inclusão de outras variedades de itens não previstas no cardápio dependerá da anuência expressa do Fiscal do Contrato, após acordo do preço a ser cobrado dos usuários, que não poderá ser superior ao praticado no mercado local;

d) A reposição das preparações expostas para consumo da cantina deverá ser feita de forma imediata de modo que o cardápio mínimo seja sempre obedecido;

e) O serviço de Cantina deverá colocar à disposição dos usuários, gratuitamente, em quantidades adequadas e em recipientes apropriados, os seguintes materiais:

- guardanapo de papel;
- sal (sachê);
- açúcar (sachê);
- adoçante (sachê);



- palito de dente (embalagem individual);
- pás para misturar bebidas;
- pimenta e molhos diversos;
- ketchup (sachê);
- mostarda (sachê); e
- maionese (sachê)

Somente poderão ser comercializados alimentos e bebidas de valor nutricional comprovado.

A Concessionária deverá subsidiar e fornecer, diariamente, sem ônus para a Concedente, 60 garrafas de café, sendo 30 garrafas pela manhã e 30 garrafas à tarde, para as unidades administrativas localizadas no campus Campus Centro Oeste Dona Lindu, bem como fornecer café grátis para servidores, reuniões, palestras, congressos e demais eventos promovidos pela instituição, mediante requisições pelos organizadores.

#### CARDÁPIO MÍNIMO PARA A LANCHONETE - CANTINA DO CAMPUS

- Água mineral, copo 200ml, sem gás;
- Água mineral, garrafa 500 ml, com gás;
- Água mineral, garrafa 500 ml, sem gás;
- Café com leite, copo de 200 ml;
- Café com leite, copo de 300 ml;
- Cafezinho (para ser adoçado no balcão);
- Chá - diversos tipos (em embalagens individuais);
- Salgados assados, não inferior a 100 g – no mínimo 3 variedades do produto (tipo de salgado) - opções de recheios: presunto e queijo, frango, ricota com tomate seco e carne;
- Salgados fritos, não inferior a 100g – no mínimo 3 variedades do produto (tipo de salgado) - opções de recheios: presunto e queijo, frango, queijo com milho e carne;
- Hambúrguer;
- Leite (frio e quente), 200 ml;
- Leite (frio e quente), 300 ml;
- Leite com chocolate, 200 ml;

- Leite com chocolate, 300 ml;
- Mini-pizza com pelos menos duas opções de recheio, sendo que uma opção não leve carne (marguerita ou tomate seco);
- Misto quente com presunto e queijo ou somente queijo;
- Pão de queijo, não inferior a 80 g;
- Pão francês 50 g, com manteiga;
- Pão francês 50 g c/ queijo quente;
- Frutas frescas (pera, maçã, laranja e banana) ou salada de frutas não adoçada preparada no dia de venda;
- Refresco, nas opções 200 e 300 ml;
- Refrigerante garrafa ou lata, pelo menos três tipos;
- Refrigerante garrafa ou lata diet, pelo menos três tipos;
- Sanduíches naturais (pão integral ou branco, composições variadas com frango desfiado, cenoura, saladas, atum, ovos, ricota, ameixa, peito de peru defumado, presunto, salame, queijos variados);
- Suco embalado diversos sabores (caixinha, latas e garrafas) – comum, light e diet;
- Capuccino com água e com leite;
- Capuccino diet;
- Suco de polpa de fruta ou sucos naturais não industrializados (pelo menos três sabores);
- Iogurte natural e com sabor, integral e light;
- Vitamina natural de frutas, com opções de leite integral, desnatado com e sem lactose (preparada na hora).

## **VII – Levantamento de mercado e justificativa da escolha do tipo de solução a contratar**

A contratação deverá ser realizada por processo de pregão eletrônico e analisando no âmbito da cidade de Divinópolis/MG, é do conhecimento deste órgão que existem inúmeras empresas do ramo de fornecimento de refeições para a realização deste serviço, nestes mesmos moldes propostos pela Administração. Sendo assim, resta evidente que a solução escolhida pelo órgão é possível de ser contratada e atendida facilmente pelo comércio local.

Ainda, em razão deste objeto ser bastante comum em contratações públicas em âmbito nacional, esta Administração considera que não haverá maiores dificuldades no seu atendimento caso as empresas locais não tenham interesse na participação.

Ressaltamos que pregões como este já foram feitos em diversas IFES, dentre elas:

- PREGÃO ELETRÔNICO Nº 23/2019: Campus da UFERSA em Mossoró/RN, Caraúbas/RN, Angicos/RN e Pau dos Ferros/RN;
- PREGÃO TRADICIONAL PRESENCIAL Nº 22/2019: IFRS- Campus Veranópolis.

## VIII – Estimativas de preços ou preços referenciais

O método para estimativa de preços e os meios de previsão de preços referenciais, deverá seguir as diretrizes de normativo publicado pela Secretaria de Gestão do Ministério do Planejamento, Desenvolvimento e Gestão, sendo o Sistema de Registro de Preços, envolvendo o painel de preços e/ou pesquisa de preços fornecidas por empresas da área, ou seja, a IN 05/2014 da SLTI/MPOG, e alterações posteriores .

A concessão de uso será onerosa, com o preço mínimo mensal estipulado em média de R\$ 668,45, que deverá ser ajustado anualmente pelo IGPM/FGV e na falta deste, pelo INPC (IBGE), ou, outro índice substitutivo.

Será considerada vencedora a empresa que ofertar o maior valor pelo preço de aluguel.

Os levantamentos de mercado serão baseados conforme o Item IV da Instrução Normativa nº 05, de 27 de junho de 2014 , através de pesquisa com imobiliárias da região, que realizaram cotação de acordo com a característica da área a ser concedida.

Não foi possível realizar o levantamento prioritário, conforme disposto na IN 05/2014, tendo em vista ser uma informação muito específica, visto que é avaliado o valor do metro quadrado da região geográfica de localização do Campus.

As datas de pesquisas não diferenciam em mais de 180 (cento e oitenta) dias conforme determina a legislação.

### IDENTIFICAÇÃO DO SERVIÇO:

Tipo de Serviço	Unidade	Quantidade a contratar
Concessão de uso de área de 43,07m <sup>2</sup> , sendo: depósito com área de serviço e pia de 12,69m <sup>2</sup> e área de exposição de produtos, cozinha e atendimento de 30,38m <sup>2</sup> .	M <sup>2</sup>	43,07m <sup>2</sup>

### ESTIMATIVAS DE PREÇOS:

ITEM	DESCRIÇÃO/ ESPECIFICAÇÃO	UNIDADE DE MEDIDA	QUANT.	VALOR MENSAL ESTIMADO
1	Concessão de uso de área de 43,07m <sup>2</sup> , sendo: depósito com área de serviço e pia de 12,69m <sup>2</sup> e área de exposição de produtos, cozinha e atendimento de 30,38m <sup>2</sup>	M <sup>2</sup>	43,07	R\$ 668,45

### IX – Descrição da solução como um todo

A concessão de uso remunerado de espaço físico para exploração comercial de lanchonete no Campus Centro Oeste Dona Lindu, por pessoa jurídica, visando atender a comunidade universitária, bem como a visitantes eventuais, na linha de fornecimento de lanches, em conformidade com o que determina as normas da Saúde Pública, nos dias e horários de funcionamento da Instituição, justifica-se por se tratar de um serviço indispensável e essencial, principalmente, aos alunos dos cursos integrados que permanecem na instituição em tempo integral, o que dificulta e impossibilita o deslocamento até suas residências, a fim de fazer lanches durante suas atividades compreendendo ensino/pesquisa/extensão.

Ainda, considerando a localização afastada deste órgão do centro da cidade de Divinópolis/MG e a falta de estabelecimentos comerciais desta natureza nas proximidades do campus, a contratação viabiliza ao público geral deste órgão o acesso a estes serviços, sem a necessidade de deslocamentos.

Já a concessão onerosa de uso, justifica-se em função da exploração comercial que caracteriza a execução destes serviços, em conformidade com o disposto no Art. 18, inciso II e § 5º da Lei 9.636/1998:

Art. 18. A critério do Poder Executivo poderão ser cedidos, gratuitamente ou em condições especiais, sob qualquer dos regimes previstos no Decreto-Lei no 9.760, de 1946, imóveis da União a:

[...]

II - pessoas físicas ou jurídicas, em se tratando de interesse público ou social ou de aproveitamento econômico de interesse nacional.

[...]

§ 5º Na hipótese de destinação à execução de empreendimento de fim lucrativo, a cessão será onerosa e, sempre que houver condições de competitividade, serão observados os procedimentos licitatórios previstos em lei e o disposto no art. 18-B.

Para a concessão de uso será cobrado um valor mínimo relativo ao valor do aluguel pelo espaço a ser ocupado no Campus Centro Oeste Dona Lindu de R\$ 668,45 (seiscentos e sessenta e oito reais e quarenta e cinco centavos) mensais. Este foi definido conforme pesquisa de mercado imobiliário da cidade de Divinópolis/MG. A concessionária deverá ressarcir à Concedente, via Guia de Recolhimento da União – GRU o valor do aluguel.

O valor mensal do aluguel nos meses de janeiro, julho e dezembro, em virtude do recesso escolar e do fato de que a maioria dos servidores encontra – se em gozo de férias, será de 50% (cinquenta por cento) do valor mensal do contrato.

A Concessionária deverá ressarcir à Concedente, via Guia de Recolhimento da União – GRU, separado do valor relativo ao aluguel, o valor referente ao consumo de energia elétrica e de água.

**X – Justificativas para o parcelamento ou não da solução, quando necessária para individualização do objeto**

A solução não será parcelada, pois tecnicamente trata-se de um único tipo de serviço, cessão de um espaço único.

**XI – Demonstrativo dos resultados pretendidos em termos de economicidade e de melhor aproveitamento dos recursos humanos, materiais ou financeiros disponíveis**

A contratação proposta resultará benéfica e vantajosa, uma vez que:

- Será exercida dentro dos limites da UFSJ Campus Dona Lindu, por empresa especializada devidamente habilitada pelos órgãos de controle e fiscalização da atividade e com utilização de mão de obra detentora de formação profissional específica com dedicação exclusiva;

- Utilizará rotinas e definição de perfil de mão de obra, para os postos de serviço, que possibilitam maior eficiência do efetivo utilizado no desenvolvimento de ações preventivas que incluem o uso de equipamentos auxiliares à execução dos serviços;

- A utilização de pessoal e equipamentos adequados no ambiente da Unidade refletirão, nos resultados produtivos e melhoria do atendimento prestado à sociedade;

- Não implicará em custos com contratação, treinamento e administração de mão de obra pertencente ao quadro de servidores deste órgão;
  - Os padrões aqui definidos que contam com especificações usuais no mercado, permitirão a permanente mensuração qualitativa e quantitativa dos resultados, maximizando o aproveitamento dos serviços prestados;
  - Os parâmetros definidos para o objeto da licitação e para prestação dos serviços possibilitam obter preço compatível com a finalidade estabelecida;
- b) A contratação representa vantagem para a Administração, pois:
- Com a contratação de empresa terceirizada há a otimização no uso dos recursos destinados à produção de lanches, pois elimina a necessidade desta Administração em promover licitação dos insumos e mão de obra para o preparo, fornecimento e distribuição, terceirizando a gestão destes serviços.

## **XII – Providências para adequação do ambiente de trabalho**

A contratação pretendida não necessita de adequações no ambiente de trabalho

## **XII – Contratações correlatas e/ou interdependentes**

Não se faz necessária a realização de contratações correlatas e/ou interdependentes para que o objetivo da contratação seja atingido.

## ANEXO II

### MINUTA DE CONTRATO

**CONCESSÃO DE USO Nº \_\_\_\_/2020**, QUE, ENTRE SI, CELEBRAM A **UNIVERSIDADE FEDERAL DE SÃO JOÃO DEL-REI** E A **RAZÃO SOCIAL**, REFERENTE À PRESTAÇÃO DE SERVIÇOS DE EXPLORAÇÃO E FUNCIONAMENTO DE LANCHONETE NO **CAMPUS CENTRO-OESTE DONA LINDU – CCO DA UFSJ**.

Pelo presente Instrumento, como **CONCEDENTE**, a Universidade Federal de São João del-Rei - UFSJ, sediada em São João del-Rei, à Praça Frei Orlando, nº. 170, Centro, CNPJ nº. 21.186.804/0001-05, instituída pela Lei 10.425, de 19 de abril de 2002, publicada no DOU de 22 de abril de 2002, neste ato representada pelo seu Reitor Professor Marcelo Pereira de Andrade, brasileiro, casado, professor de magistério superior, portador da Carteira de Identidade RG 17.024.556-1, expedida pela SSP/SP e CPF: 090.451.598-21, no uso de suas atribuições, na forma do que dispõem os artigos 24 e 26 e seus incisos do Estatuto aprovado pela Portaria MEC no 2.684, de 25 de setembro de 2003 - DOU de 26 de setembro de 2003, combinado com o Decreto de 08 de maio de 2020, DOU de 08 de maio de 2020 e, como **CONCESSIONÁRIA**, a **Razão Social** sediada à \_\_\_\_\_, Bairro \_\_\_\_\_, São João del-Rei/MG, CEP: \_\_\_\_\_, inscrita no CNPJ sob o nº. \_\_\_\_\_, telefone (32) \_\_\_\_\_, e-mail: \_\_\_\_\_, neste ato representada pelo(a) Sr. \_\_\_\_\_, Cargo, Estado civil, nacionalidade, portadora da Carteira de Identidade nº: \_\_\_\_\_, CPF \_\_\_\_\_ tendo em vista o que consta no **Processo nº 23122.002285/2020-94, Autorização-Reitoria fl.\_\_\_\_** e em observância à Lei nº 8.666, de 21 de junho de 1993 e suas alterações, a Lei Complementar nº 123 de 2006, na Instrução Normativa SEGES/MP nº 5, de 25 de maio de 2017 e demais legislações pertinentes e, ainda, pelo estabelecido no Edital e seus Anexos, resolvem celebrar o presente instrumento, decorrente do **Pregão Eletrônico nº 028/2020**, do tipo maior oferta, mediante as cláusulas e condições a seguir enunciadas:

#### **CLÁUSULA PRIMEIRA - DO OBJETO**

1.1 – A presente concessão remunerada de uso de imóvel tem por objeto a exploração comercial de cantina/lanchonete no campus Centro-Oeste Dona Lindu - CCO da Universidade Federal de São João del-Rei - UFSJ, em atendimento ao que determina a legislação sanitária vigente, nos dias e horários de funcionamento da **CONCEDENTE**, conforme especificações, exigências e demais elementos técnicos constantes no Termo de Referência e no Edital.

1.2 - Para o funcionamento da lanchonete a **CONCEDENTE** colocará à disposição um espaço físico correspondente a 43,07 m<sup>2</sup> de área, localizado nas dependências do *Campus* CCO, situado na Rua Sebastião Gonçalves Coelho, 400 – Chanadour, Divinópolis/MG, sendo a concessão de uso remunerada mensalmente.

1.3 - Este Termo de Contrato vincula-se ao Edital do Pregão, identificado no preâmbulo e à proposta vencedora, independentemente de transcrição.

#### **CLÁUSULA SEGUNDA – DA VIGÊNCIA**

2.1 - A vigência será pelo período inicial de 12 (Doze) meses, a partir da data de assinatura deste Instrumento, admitindo-se a prorrogação por períodos idênticos, respeitando-se o limite de até 60 (sessenta) meses, se for vantajoso e de interesse da **CONCEDENTE**, conforme condições previstas no inciso II, art. 57 da Lei 8.666/93;

#### **CLÁUSULA TERCEIRA – DO VALOR/ DO PAGAMENTO/ DO REAJUSTE**

3.1 - O preço mensal a ser pago para a concessão de uso será de **R\$ \_\_\_\_\_** (\_\_\_\_\_) até o 10º (décimo) dia útil do mês subsequente àquele vencido, totalizando para o prazo de 12 (Doze) meses o valor total de **R\$ \_\_\_\_\_**

( \_\_\_\_\_ ), sendo devidamente pagos através de Guias de Recolhimento da União (GRU).

3.2 – Em períodos de baixa circulação de pessoas, especialmente em férias ou paralisação que comprometa as atividades acadêmicas, o valor da concessão será ajustado, condicionado a autorização prévia da **CONCEDENTE**, conforme condições constantes no **Termo de Referência**;

3.2 – O valor mensal contratado será reajustado anualmente, sempre que houver prorrogação contratual, conforme previsão do **Termo de Referência**;

3.3 – De forma geral, a **Concessionária** atenderá as obrigações de Pagamento e Reajuste conforme os **itens 16 e 17 do Termo de Referência**;

#### **CLÁUSULA QUARTA - DO RESSARCIMENTO DE DESPESAS**

4.1 - A **CONCESSIONÁRIA** deverá ressarcir à **CONCEDENTE**, via Guia de Recolhimento da União - GRU, separada do valor relativo a concessão, o valor referente ao consumo de energia elétrica e água, conforme previsão de ressarcimento de despesas no **Termo de Referência**;

#### **CLÁUSULA QUINTA – DA MANUTENÇÃO E DOS REPAROS**

5.1 – As obrigações de conservação e manutenção do patrimônio estão contidas no **Termo de Referência**.

#### **CLÁUSULA SEXTA – DAS OBRIGAÇÕES DAS PARTES**

6.1 - As obrigações da **CONCESSIONÁRIA** e da **CONCEDENTE** são aquelas previstas no **Termo de Referência e Edital**.

#### **CLÁUSULA SÉTIMA - DO HORÁRIO E FUNCIONAMENTO DA CANTINA**

7.1 - As obrigações e responsabilidades referentes a horário e funcionamento estão estabelecidas no **Termo de Referência**.

#### **CLÁUSULA OITAVA - DOS PREÇOS DOS PRODUTOS e CARDÁPIO**

8.1 – Os preços dos produtos e cardápio mínimo exigido são aqueles previstos e estabelecidos no **Termo de Referência, anexo ao Edital**.

#### **CLÁUSULA NONA - DA INFRA-ESTRUTURA E NORMAS PARA EXPLORAÇÃO**

9.1 – A infra-estrutura e normas para exploração são aquelas previstas no **Termo de Referência**.

#### **CLÁUSULA DÉCIMA – DO VÍNCULO EMPREGATÍCIO**

10.1 - Os funcionários da **CONCESSIONÁRIA** não terão qualquer vínculo empregatício com a **CONCEDENTE**.

#### **CLÁUSULA DÉCIMA PRIMEIRA - DAS SANÇÕES ADMINISTRATIVAS**

11.1 - As sanções relacionadas à execução do presente termo de concessão de uso são aquelas previstas no **Termo de Referência e Edital**.

#### **CLÁUSULA DÉCIMA SEGUNDA – DA RESCISÃO**

12.1 - Considerar-se-á rescindido o presente Contrato, independentemente de aviso, notificação ou interpelação judicial ou extrajudicial, suspendendo-se, via de consequência, a prestação dos serviços da **CONCESSIONÁRIA** quando:

12.1.1 - A **CONCESSIONÁRIA** requerer Recuperação Judicial ou Extra;

12.1.2 - A **CONCESSIONÁRIA** suspender a prestação dos serviços por prazo superior a 10 (dez) dias consecutivos, sem justificativa e/ou sem anuência da **CONCEDENTE**;

12.1.3 - O acúmulo de multas for superior a 10% (dez por cento) do valor global do objeto;



12.1.5 - A **CONCESSIONÁRIA** não iniciar a prestação dos serviços dentro do prazo improrrogável de até 15 (quinze) dias úteis da data de assinatura deste instrumento;

12.1.6 - A **CONCESSIONÁRIA** reincidir em falta punida anteriormente com multa, ou cometida por caracterizada má fé;

12.1.7 - A **CONCESSIONÁRIA** infringir o disposto nos artigos 78 a 80 da Lei 8.666/93, em qualquer de seus elementos, submetendo-se às conseqüências legais cabíveis;

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

12.2 - A rescisão contratual não retirará da **CONCEDENTE** o direito de cobrar da **CONCESSIONÁRIA** multas estabelecidas;

12.3 - A rescisão por conveniência administrativa da **CONCEDENTE** assegura à **CONCESSIONÁRIA** os direitos até a data em que se efetivar a rescisão.

### **CLÁUSULA DÉCIMA TERCEIRA – DA FISCALIZAÇÃO E CONTROLE DOS SERVIÇOS**

13.1 - A administração, fiscalização e controle dos serviços e do presente Contrato estão estabelecidos no Projeto Básico.

### **CLÁUSULA DÉCIMA QUARTA – DAS ALTERAÇÕES**

14.1 - Serão incorporados ao presente Contrato, mediante Termos Aditivos, quaisquer modificações ou acréscimos de serviços que venham a ser necessários durante sua vigência.

### **CLÁUSULA DÉCIMA QUINTA – DA PUBLICAÇÃO**

15.1 - Incumbirá à **CONCEDENTE** providenciar a publicação deste Instrumento, por extrato, no Diário Oficial da União, no prazo previsto na Lei nº 8.666, de 1993.

### **CLÁUSULA DÉCIMA SEXTA – DO FORO**

16.1 - O Foro para solucionar os litígios que decorrerem da execução deste Termo de Contrato será o da Seção Judiciária de São João del-Rei-MG - Justiça Federal.

Para firmeza e validade do pactuado, o presente Termo de Contrato foi lavrado em duas (duas) vias de igual teor, que, depois de lido e achado em ordem, vai assinado pelos contraentes.

São João del - Rei, de de 2020.

#### **CONCEDENTE:**

Prof. Marcelo Pereira de Andrade  
Reitor

#### **CONCESSIONÁRIA:**

Nome  
Cargo

#### **TESTEMUNHAS:**

Nome:  
CPF:

Nome:  
CPF:

O presente Instrumento Contratual, após todos os trâmites administrativos, será divulgado e exposto no endereço:

[www.ufsj.edu.br/secod](http://www.ufsj.edu.br/secod)