



MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
UNIVERSIDADE FEDERAL DE ALFENAS - UNIFAL-MG
SETOR DE COMPRAS
Rua Gabriel Monteiro da Silva, 700 - Alfenas/MG - CEP 37130-001.
Fone: (35) 3701-9100/9103 - Fax: (35) 3701-9104 - pregao@unifal-mg.edu.br



EDITAL DE LICITAÇÃO

PREGÃO ELETRÔNICO Nº 017/2023

PROCESSO Nº 23087.001952/2020-95

1. PREÂMBULO

1.1. A Universidade Federal de Alfenas – UNIFAL-MG, Autarquia de Regime Especial, “ex vi” da Lei nº 11.154, de 29 de julho de 2005, inscrita no CNPJ sob o nº 17.879.859/0001-15, com sede na cidade de Alfenas, na Rua Gabriel Monteiro da Silva, 700, Centro, torna público, para conhecimento dos interessados, que se encontra aberta a **Licitação por PREGÃO ELETRÔNICO nº 017/2023, do tipo MAIOR OFERTA GLOBAL**, observadas as disposições da Lei nº 14133 de 1º de abril de 2021, Lei nº 10.520, de 17/07/2002, Lei nº 11.488, de 15 de junho de 2007, Lei Complementar 123 de 14 de dezembro de 2006, Lei 11.488, de 15/06/2007, da Lei Complementar 147 de 07 de agosto de 2014, da Lei Complementar 155 de 27 de outubro de 2016, da Instrução Normativa nº 01, da SLTI/MPOG, de 19/01/2010, da Instrução Normativa nº 02, da SLTI/MPOG, de 16 de agosto de 2011, Seção 1, página 80, da Instrução Normativa nº 03, da SEGES/MPOG, de 20/04/2017, publicada no D.O.U. dia 24 de abril de 2017, Seção 1, página 79, do Decreto nº 10.024 de 20/09/2019 e do Decreto 8.538 de 06/10/2015, Decreto nº 7.746, de 05 de junho de 2012, Decreto nº 8.538, de 06 de outubro de 2015, Instrução Normativa SEGES/MP nº 03, de 26 de abril, de 2018, subsidiariamente da Lei nº 8.666, de 21/06/1993 em sua redação atual e, ainda as condições estipuladas neste Edital.

2. OBJETO

2.1. Concessão de uso de área física pública por parte de empresa do ramo de serviços de alimentação, para utilização com fins comerciais do imóvel da **Lanchonete Universitária** instalada na Universidade Federal de Alfenas (UNIFAL-MG), visando atender à comunidade acadêmica do **Campus Avançado de Poços de Caldas – MG**, conforme especificações e exigências constantes do Termo de Referência e do Anexo I deste Edital;

2.1.1. Trata-se de serviço comum, a ser contratado mediante licitação na modalidade pregão, em sua forma eletrônica, conforme art. 1º, parágrafo único, da Lei nº 10.520/2002.

2.1.2. **O prazo de vigência do contrato é de 12 (doze meses), podendo ser prorrogado por interesse das partes até o limite de 60 (sessenta) meses, com base no artigo 57, II, da Lei 8.666, de 1993.**

2.1.3. O início da prestação de serviço deverá acontecer em até 10 (dez) dias úteis, contados após assinatura do contrato.

2.1.4. **Havendo divergências entre a descrição do objeto constante no edital e a descrição do objeto constante no SITE COMPRASNET, “SIASG” OU NOTA DE EMPENHO, prevalecerá, sempre, a descrição deste edital.**

2.2. Em atendimento ao Decreto nº 8.538/2015, art. 6º, esta Licitação destina-se exclusivamente à participação de Microempresa, Empresa de Pequeno Porte – EPP ou, conforme art. 34 da Lei 11.488/2007, às sociedades cooperativas.

3. DO EDITAL

3.1. A Empresa interessada em participar desta Licitação terá que examinar o Edital e seus Anexos, disponíveis no sitio da Universidade Federal de Alfenas – UNIFAL-MG, no endereço: www.unifal-mg.edu.br/licitacao, ou fazer cópia da via disponível no Setor de Compras desta instituição ou ainda, solicitá-lo através do endereço eletrônico: pregao@unifal-mg.edu.br. Alegações de desconhecimento das suas disposições não serão aceitas para justificar eventuais divergências ou erros existentes em seus Documentos de Habilitação ou na Proposta.

3.2. Só terão valor legal para efeito do Processo Licitatório os Anexos disponibilizados conforme item 3.1, valendo as demais versões, inclusive a do sitio: www.comprasnet.gov.br, apenas como divulgação;

3.3. Impugnação do Edital:

3.3.1. Qualquer pessoa, física ou jurídica, é parte legítima para impugnar este Edital, desde que, com antecedência de **até 03 (três) dias úteis** antes da data fixada para abertura da sessão pública, artigo 24, Decreto nº 10.024/2019;

3.3.2. A data limite para impugnação deste edital é dia **23/03/2023**, até às 17 horas.

3.3.3. Caberá ao Pregoeiro e sua Equipe de apoio decidir sobre a petição interposta, no prazo de **02 (dois) dias úteis**, contadas da data do recebimento da impugnação, § 1º do artigo 24, Decreto nº 10.024/2019;

3.3.4. Quando acolhida a petição contra este Edital, será designada nova data para a realização deste certame;

3.3.5. Os pedidos de esclarecimentos referentes ao processo licitatório deverão ser enviados ao Pregoeiro, **até 03 (três) dias úteis** anteriores a data fixada para abertura da sessão pública, exclusivamente por meio eletrônico via internet no endereço indicado neste edital, artigo 24 do Decreto nº 10.024/2019;

3.3.5.1. A data limite para solicitação de esclarecimentos é **23/03/2023**, até às 17 horas.

3.3.6. Os pedidos de esclarecimento e impugnação deverão ser enviados exclusivamente por meio eletrônico, através do e-mail pregao@unifal-mg.edu.br.

3.3.7. Todas as solicitações, impugnações, esclarecimentos e recursos deverão ser enviados dentro do horário de expediente normal, das 07h às 17h, de segunda-feira à sexta-feira.

3.3.8. Os pedidos realizados fora do horário de expediente serão considerados recebidos no primeiro dia útil imediatamente posterior, sendo utilizada a data e hora de registro no e-mail como comprovação.

3.3.9. As respostas às impugnações e os esclarecimentos prestados pelo Pregoeiro serão entranhados nos autos do processo licitatório e estarão disponíveis para consulta por qualquer interessado.

4. DO ATO DE DESIGNAÇÃO DO PREGOEIRO E EQUIPE DE APOIO

- 4.1.** Todos os procedimentos desta Licitação serão conduzidos pelo Pregoeiro e sua respectiva Equipe de apoio, designados pela Portaria nº 1410 de 2 de agosto de 2022;
- 4.2.** O Pregoeiro poderá, ainda, convocar, por meio de Ato administrativo, servidor(es) da área ou unidade administrativa responsável pela especificação do objeto deste Pregão.

5. DOS RECURSOS ORÇAMENTÁRIOS

- 5.1.** Não há despesas decorrentes da presente contratação.

6. DO CREDENCIAMENTO E DAS CONDIÇÕES GERAIS PARA PARTICIPAÇÃO

6.1. Poderão participar deste Pregão Eletrônico os interessados do ramo pertinente ao objeto licitado, obrigatoriamente, **cadastrados forma regular no Sistema Unificado de Cadastro de Fornecedores – SICAF** conforme disposto no art. 9º da IN SEGES/MP nº 3, de 2018 e que atenderem a todas as demais exigências constantes neste Edital e seus anexos;

6.1.1. O uso da senha de acesso ao sistema é de responsabilidade exclusiva do usuário que deverá cumprir o que determina o Artigo 19, incisos I ao VII do Decreto nº 10.024/2019.

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

a) 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.

a.1) **nos itens exclusivos para participação de microempresas e empresas de pequeno porte, a assinalação do campo “não” impedirá a participação no item.**

b) que está ciente e concorda com as condições contidas no Edital e seus anexos, bem como de que cumpre plenamente os requisitos de habilitação definidos no Edital;

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

d) 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;

e) que a proposta foi elaborada de forma independente, nos termos da Instrução Normativa SLTI/MP nº 2, de 16 de setembro de 2009;

f) que não possui 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;

g) 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.

g.1) A declaração falsa relativa ao cumprimento de qualquer condição sujeitará o licitante às sanções previstas em lei e neste Edital.

- 6.3. As empresas não cadastradas no SICAF, que tiverem interesse em participar do presente pregão, deverão providenciar o seu cadastramento e sua habilitação junto ao SICAF na forma digital através do sítio <https://www.comprasgovernamentais.gov.br/index.php/sicaf> , até o dia útil anterior à data do recebimento das propostas;
- 6.4. 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;
- 6.5. É de responsabilidade exclusiva do licitante o uso adequado do sistema, cabendo-lhe zelar por todas as transações efetuadas diretamente ou por seu representante;
- 6.6. 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, não cabendo qualquer alegação posterior por prejuízos causados decorrente de informação errônea ou desatualizadas.
- 6.7. Não será permitida a participação no mesmo item de empresas cujos sócios/proprietários possuam grau de parentesco ou vínculo, capaz de indicar que houve quebra de sigilo das propostas, conforme acórdão TCU - 2725/2010 Plenário.
- 6.8. Licitante deverá estar devidamente autorizada junto ao ÓRGÃO COMPETENTE DO MINISTÉRIO DA SAÚDE – ANVISA, para cumprimento do que determina o artigo 2º da Lei nº 6.360 de 23/09/76, para os itens em que forem exigido a obrigatoriedade de que se trata o artigo aqui mencionado;
- 6.9. A licitante deverá apresentar Laudos, Selos e/ou Certificados em seu nome e/ou do produto ofertado conforme legislação vigente, quando for o caso.
- 6.10. As licitantes ou seus representantes legais deverão estar **previamente credenciados junto ao órgão provedor**, sendo o uso da senha de acesso de responsabilidade exclusiva do usuário e deverão cumprir o que determina o Artigo 13, incisos I ao VII do Decreto 10.024/2019;
- 6.11. A licitante deverá manifestar, em campo próprio do sistema eletrônico, o pleno conhecimento e atendimento às exigências de habilitação e a conformidade de sua proposta com as exigências previstas no Edital – §4º, Artigo 26, Decreto 10.024/2019;
- 6.12. Não poderão participar desta licitação:
- 6.12.1. Que não atendam às condições deste Edital e seu(s) anexo(s);

- 6.12.2.** Estrangeiros que não tenham representação legal no Brasil com poderes expressos para receber citação e responder administrativa ou judicialmente;
- 6.12.3.** Que se enquadrem nas vedações previstas no artigo 9º da Lei nº 8.666, de 1993;
- 6.12.4.** Que estejam sob falência, concurso de credores, concordata ou em processo de dissolução ou liquidação;
- 6.12.5.** Consórcios de empresa, qualquer que seja sua forma de constituição;
- 6.12.6.** As empresas suspensas e impedidas de contratar com a Universidade Federal de Alfenas ou no âmbito da União;
- 6.12.7.** Empresas que foram declaradas inidôneas para licitar ou contratar com a Administração Pública, enquanto perdurarem os motivos da punição.
- 6.12.8.** Organizações da Sociedade Civil de Interesse Público - OSCIP, atuando nessa condição (Acórdão nº 746/2014-TCU-Plenário);
- 6.12.9.** Instituições sem fins lucrativos (parágrafo único do art. 12 da Instrução Normativa/SEGES nº 05/2017).
- 6.12.9.1.** 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.
- 6.12.10.** Sociedades cooperativas, considerando a vedação contida no art. 10 da Instrução Normativa SEGES/MP nº 5, de 2017.
- 6.13.** 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:
- 6.13.1.** detentor de cargo em comissão ou função de confiança que atue na área responsável pela demanda ou contratação; ou
- 6.13.2.** de autoridade hierarquicamente superior no âmbito do órgão contratante.
- 6.13.3.** 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 n.º 7.203, de 04 de junho de 2010);
- 6.14.** 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.

- 6.15. Não serão permitidos a participação no mesmo item de empresas cujos sócios/proprietários possuam grau de parentesco ou vínculo, capaz de indicar que houve quebra de sigilo das propostas, conforme acórdão TCU - 2725/2010 Plenário.
- 6.16. **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.**
- 6.17. **As especificações do Anexo I deste Edital em nenhum momento serão substituídas pelas descrições resumidas, constantes no Aviso divulgado no sítio www.comprasnet.gov.br. Em caso de divergência nas especificações, prevalecerão as dos Anexos deste Edital.**
- 6.18. **Os documentos exigidos para habilitação constantes neste Edital deverão ser apresentados no CNPJ da empresa Licitante.**

7. VISTORIA PARA A LICITAÇÃO

- 7.1. É facultado à licitante interessada em participar da licitação a vistoria no espaço a ser cedido, com o objetivo de inteirar-se das condições e grau de dificuldades e condições existentes das instalações e equipamentos que poderão afetar o custo e as exigências de ordem técnica para a execução do objeto licitado, não sendo aceitas alegações posteriores de desconhecimento das mesmas.
- 7.2. Para o correto dimensionamento e elaboração de sua proposta, o licitante poderá realizar vistoria nas instalações do local de execução dos serviços, acompanhado por servidor designado para esse fim, de segunda à sexta-feira, das 08h às 16h.
- 7.3. O prazo para vistoria iniciar-se-á no dia útil seguinte ao da publicação do Edital.
- 7.3.1. Para a vistoria o licitante, ou o seu representante legal, deverá fazer o agendamento, estar devidamente identificado, apresentando documento de identidade civil e documento expedido pela empresa comprovando sua habilitação para a realização da vistoria.
- 7.4. A visita técnica poderá ser realizada até 72 horas antes da abertura da concorrência, devendo ser agendada, com antecedência de 48 horas, pelo telefone (35) 3697-4653 ou por meio do e-mail cace.poços@unifal-mg.edu.br
- 7.5. A não realização da vistoria não poderá embasar posteriores alegações de desconhecimento das instalações, dúvidas ou esquecimentos de quaisquer detalhes dos locais da prestação dos serviços, devendo a licitante vencedora assumir os ônus dos serviços decorrentes.

8. DATA, HORÁRIO E LOCAL DA SESSÃO PÚBLICA PARA OS LANCES

8.1. DATA: 29/ 03/ 2023

8.2. HORÁRIO: 09: 00

8.3. LOCAL: <https://www.comprasgovernamentais.gov.br/>

OBS: Todos os horários estipulados neste edital obedecerão ao horário oficial de Brasília.

9. DA REMESSA ELETRÔNICA, ENVIO DAS PROPOSTAS E DOCUMENTOS PARA ACEITAÇÃO

9.1. Os licitantes encaminharão, exclusivamente por meio do sistema, **concomitantemente com os documentos de HABILITAÇÃO** exigidos no edital, **PROPOSTA na forma do item 10 e a Declaração de Compromisso e Responsabilidade Ambiental, Social e Econômica – ANEXO III**, até a data e o horário estabelecidos para abertura da sessão pública, quando, então, encerrar-se-á automaticamente a etapa de envio dessas documentações.

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

9.2.1. Todos os documentos deverão ser encaminhados preferencialmente **em formato de arquivo PDF**.

9.3. O valor da proposta/lance deverá ser o valor correspondente ao resultado da seguinte fração: $1/p.a\%$, onde **“p.a%” equivale ao percentual de acréscimo oferecido sobre o valor mínimo mensal de utilização de cada espaço**, definido por esta Administração;

9.3.1. Para elucidar, segue exemplo: se o licitante desejar ofertar um acréscimo de 5% sobre o valor mínimo mensal de utilização de cada espaço, deverá registrar no sistema o valor de 20 (vinte), que corresponde ao resultado da fração: $1/p.a\% = 1/5\% = 20$

9.3.2. Se, posteriormente, o mesmo licitante, no momento de disputa, quiser aumentar o percentual de acréscimo oferecido sobre o valor mínimo mensal de utilização de 5% para 15% deverá registrar o valor de 6,67 (seis e sessenta e sete), que corresponde ao resultado da fração: $1/15\%$

9.3.3. Assim, o item será arrematado para o licitante que registrar o menor valor no sistema “Comprasnet”, sendo que esse valor corresponderá ao maior percentual de acréscimo ofertado sobre o valor mensal mínimo de utilização do espaço definido pela Administração e, conseqüentemente, o maior valor mensal de utilização ofertado.

9.3.4. O valor mensal referente à concessão do espaço corresponderá ao valor mínimo mensal, informado no item 8.2.4.1 do Termo de Referência, acrescido do percentual utilizado para formação do lance (p.a%).

9.4. **Exemplo:** Suponha-se que o licitante vencedor tenha registrado no sistema o valor de 6,67 (seis e sessenta e sete). Isso significa que o p.a% utilizado foi de 15%. Assim, o valor referente à sua proposta para concessão do espaço físico do Campus de Poços de Caldas será:

	Campus Poços de Caldas
Valor mínimo mensal	R\$ 1.004,73
P.a% (15% sobre o valor mínimo mensal)	R\$ 150,70
Valor final da concessão (valor mínimo mensal + p.a%)	R\$ 1.155,43

- 9.5. 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.
- 9.6. 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.
- 9.7. O envio da proposta poderá ocorrer a partir da data de liberação do edital no Comprasnet. Até a abertura da sessão pública, os licitantes poderão **retirar ou substituir a proposta e os documentos de habilitação** anteriormente inseridos no sistema.
- 9.8. 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.
- 9.9. 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.
- 9.10. Para inclusão, os licitantes credenciados efetuarão o lançamento do **valor correspondente ao resultado da fração mencionada no item 9.3**, através do sítio www.comprasnet.gov.br, sendo o valor lançado em campo específico e preenchidos todos os demais campos disponíveis do sistema;
- 9.11. A licitante será inteiramente responsável por todas as transações assumidas em seu nome no sistema eletrônico, assumindo como verdadeiras e firmes suas propostas e subsequentes lances, se for o caso, bem como acompanhar as operações no sistema durante a sessão tais como avisos e esclarecimentos, ficando responsável pelo ônus decorrente da perda de negócios diante da inobservância de quaisquer mensagens emitidas pelo sistema, de sua desconexão ou por uso indevido;
- 9.12. Não serão aceitas as propostas com exigência de faturamento mínimo ou proposta alternativa;
- 9.13. Não serão admitidos quaisquer acréscimos, supressões ou retificações na proposta depois de transcorrido o prazo para sua apresentação, nem pedido de desconsideração da mesma, observando o disposto neste Edital;
- 9.14. Os preços (unitários), em moeda corrente, com duas casas decimais para os centavos, estando neles incluídas todas as despesas diretas e indiretas, tais como frete, impostos etc;
- 9.15. **A Proposta deverá ter validade de 60 (sessenta) dias, a contar da data de sua apresentação.**

- 9.16. A apresentação da Proposta em desacordo com as exigências deste Edital acarretará, sumariamente, a desclassificação da Empresa proponente e sua exclusão do certame;
- 9.17. No caso de omissões em Propostas, serão considerados aqueles previstos no Edital, no Termo de Referência e seus anexos;
- 9.18. Quaisquer tributos, custos e despesas diretos ou indiretos omitidos da Proposta, ou incorretamente cotados, serão considerados como incluídos nos preços, não sendo considerados pleitos de acréscimos, a esse ou a qualquer título, devendo o fornecimento ser efetuado à Universidade Federal de Alfenas – UNIFAL-MG sem ônus adicionais;
- 9.19. **NÃO DEVERÁ SER ENVIADA NOVA PROPOSTA DE PREÇOS** (preços negociados), pois todos os lances e valores resultantes de negociações serão registrados no Sistema, gerando uma Ata, a qual será instrumento do processo e a única proposta válida para a licitação, inclusive para conferência do serviço.

10. DO CADASTRAMENTO DA PROPOSTA

- 10.1. A proposta deverá conter **OBRIGATORIAMENTE a descrição dos serviços ofertados em seus campos específicos, além das seguintes informações:**
- Razão social da proponente;
 - Endereço completo;
 - CNPJ;
 - E-mail;
 - Telefone;
- 10.2. **Está proibido constar na proposta dados e números de documentos pessoais, tais como: Cadastro de Pessoa Física - CPF; Identidade - RG; Título de Eleitor; Carteira Nacional de Habilitação - CNH; Carteira de Trabalho; Passaporte; Endereço Residencial e demais dados e documentos pessoais das pessoas e/ou responsáveis da empresa**
- 10.2.1. **Caso conste alguma informação de dados pessoais na proposta, esta deverá ser retificada para suprimir a informação.**
- 10.3. A proposta deverá trazer ainda no campo “**descrição detalhada do objeto ofertado**” as informações complementares dos serviços, além das demais informações necessárias para cada item;
- 10.4. As propostas que apresentem no “**campo descrição detalhada do objeto ofertado**” a informação “**de acordo com o edital**”, ou similar serão **consideradas como serviço ofertado EXATAMENTE igual ao registrado na especificação do Anexo I do Edital.**
- 10.5. A proposta deverá 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.
- 10.6. 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.
- 10.7. Todas as especificações do objeto contidas na proposta, vinculam a Contratada.

10.8. 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).

10.8.1. 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.

10.9. 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.

10.10. 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;

11. DA FORMULAÇÃO DOS LANCES

11.1 No dia e horário indicado, o Pregoeiro abrirá a sessão pública, verificando as propostas de preços lançadas no sistema, as quais devem estar em perfeita consonância com as especificações e condições detalhadas no Anexo I – deste Edital;

11.2 Em caso de dificuldade em verificar a aceitabilidade das propostas, o Pregoeiro informará aos participantes através de mensagens via Sistema e encaminhará as propostas para a etapa de lances;

11.3 O encaminhamento das propostas para a fase de lances não implica que estas atende à todas as exigências de especificação, não garantindo assim que estas foram classificadas como previsto no artigo 22 e seguintes do Decreto 10.024/2019;

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

11.5 Iniciada a etapa competitiva, as licitantes poderão encaminhar lance exclusivamente por meio do sistema eletrônico, sendo o acompanhamento disponibilizado imediatamente;

11.6 As Licitantes poderão oferecer lances sucessivos, observados o horário fixado e as regras de aceitação dos mesmos. Será considerada aceitável a proposta que:

a) Atenda a todos os termos deste Edital;

b) Contenha preço compatível com os praticados no mercado, dentro do estipulado conforme as disponibilidades orçamentárias da UNIFAL-MG.

11.7 Serão aceitos os lances cujos valores forem inferiores ao último lance que tenha sido anteriormente registrado pela licitante, não necessariamente lances menores que o menor lance registrado no sistema;

11.8 O intervalo mínimo de diferença de valores entre os lances, que incidirá tanto em relação aos lances intermediários quanto em relação à proposta que cobrir a melhor oferta deverá ser 1% (Um por cento).

- 11.9 O intervalo entre os lances enviados pelo mesmo licitante não poderá ser inferior a vinte (20) segundos e o intervalo entre lances não poderá ser inferior a três (3) segundos, sob pena de serem automaticamente descartados pelo sistema os respectivos lances
- 11.10 Será adotado para o envio de lances no pregão eletrônico o modo de disputa “aberto”, em que os licitantes apresentarão lances públicos e sucessivos, com prorrogações.
- 11.11 A etapa de lances da sessão pública terá duração de dez minutos e, após isso, será prorrogada automaticamente pelo sistema quando houver lance ofertado nos últimos dois minutos do período de duração da sessão pública.
- 11.12 A prorrogação automática da etapa de lances, de que trata o item anterior, será de dois minutos e ocorrerá sucessivamente sempre que houver lances enviados nesse período de prorrogação, inclusive no caso de lances intermediários.
- 11.13 Não havendo novos lances na forma estabelecida nos itens anteriores, a sessão pública encerrar-se-á automaticamente.
- 11.14 Encerrada a fase competitiva sem que haja a prorrogação automática pelo sistema, poderá o pregoeiro, assessorado pela equipe de apoio, justificadamente, admitir o reinício da sessão pública de lances, em prol da consecução do melhor preço.
- 11.15 Em caso de falha no sistema, os lances em desacordo com o subitem anterior deverão ser desconsiderados pelo pregoeiro, devendo a ocorrência ser comunicada imediatamente à Secretaria de Gestão do Ministério do Planejamento, Desenvolvimento e Gestão;
- 11.15.1 Na hipótese do subitem anterior, a ocorrência será registrada em campo próprio do sistema
- 11.16 Não serão aceitos dois ou mais lances de igual valor, prevalecendo aquele que for recebido e registrado em primeiro lugar;
- 11.17 Sendo efetuado lance, aparentemente inexequível, o Pregoeiro poderá alertar a proponente sobre o valor cotado para o respectivo item, através do sistema, podendo ainda, o lance ser excluído pelo Pregoeiro e posteriormente vir a ser confirmado pela proponente;
- 11.18 Durante o transcurso da sessão pública, as licitantes serão informadas, em tempo real, do valor do menor lance registrado que tenha sido apresentado pelas demais licitantes, vedada a identificação das mesmas, através de ferramenta do sistema Comprasnet;
- 11.19 Em caso de desconexão com o Pregoeiro, no decorrer da etapa competitiva do Pregão Eletrônico, o sistema poderá permanecer acessível aos licitantes para o envio dos lances, sendo possível o retorno do pregoeiro para atuação na etapa, sem prejuízo dos atos realizados;
- 11.20 Quando a desconexão do sistema eletrônico para o pregoeiro persistir por tempo superior a 10 (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;
- 11.21 O Critério de julgamento adotado será a **MAIOR OFERTA GLOBAL, que corresponde ao registro do menor valor no sistema “Comprasnet”**, conforme especificado no item 9 e seus subitens deste Edital.

- 11.22 Caso o licitante não apresente lances, concorrerá com o valor de sua proposta
- 11.23 Apurada a proposta final classificada em primeiro lugar, o Pregoeiro poderá encaminhar, pelo sistema eletrônico, contraproposta ao licitante para que seja obtido melhor preço, observado o critério de julgamento, não se admitindo negociar condições diferentes daquelas previstas neste Edital;
- 11.24 A negociação será realizada por meio do sistema, podendo ser acompanhada pelos demais licitantes.
- 11.24.1 O pregoeiro poderá solicitar ao licitante melhor classificado que, **no prazo de 2 (duas) horas**, 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.
- 11.25 Após a negociação do preço, o Pregoeiro iniciará a fase de aceitação e julgamento da proposta.

12. DO JULGAMENTO DAS PROPOSTAS E ACEITABILIDADE DE PREÇOS

- 12.1. A presente Licitação é do tipo **MAIOR OFERTA**, sendo vencedora(s) a(s) Licitante(s) que ofertar(em) **MAIOR OFERTA GLOBAL, que corresponde ao registro do menor valor no sistema "Comprasnet"**, conforme especificado neste Edital e seus Anexos, respeitadas as determinações legais previstas na Lei Complementar nº 123 de 14 de dezembro de 2006;
- 12.2. O licitante vencedor da fase de lances deverá apresentar documento discriminando o **"p.a" (percentual de acréscimo)** utilizado na fórmula mencionada no item 9.3 e o **valor final mensal da concessão de cada espaço** (Valor mínimo mensal de cada espaço acrescido do referido percentual).
- 12.3. 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.
- 12.4. Será desclassificada a proposta ou o lance vencedor, apresentar preço final superior ao preço máximo fixado (Acórdão nº 1455/2018 -TCU - Plenário), desconto menor do que o mínimo exigido ou que apresentar preço manifestamente inexequível.
- 11.4.1 Considera-se inexequível a proposta que apresente preços global ou unitários simbólicos, irrisórios ou de valor zero, incompatíveis com os preços dos insumos e salários de mercado, acrescidos dos respectivos encargos, ainda que o ato convocatório da licitação não tenha estabelecido limites mínimos, exceto quando se referirem a materiais e instalações de propriedade do próprio licitante, para os quais ele renuncie a parcela ou à totalidade da remuneração.
- 12.5. A aceitação da proposta ocorrerá em momento ou data posterior à sessão de lances, a critério do pregoeiro que comunicará às licitantes através do sistema eletrônico;
- 12.5.1. Na data e hora marcada as licitantes devem acompanhar e atender aos chamados do Pregoeiro via chat;

- 12.5.2.** Em nenhuma hipótese poderá ser alterado o teor da proposta apresentada, seja quanto ao preço ou quaisquer outras condições que importem em modificações de seus termos originais, ressalvadas apenas as alterações absolutamente formais, destinadas a sanar evidentes erros materiais, sem nenhuma alteração do conteúdo e das condições referidas, desde que não venham a causar prejuízos aos demais licitantes;
- 12.5.3.** Valores com mais de duas casas decimais para os centavos, conforme exigido no subitem 9.14 deste Edital, serão arredondados (para baixo) na etapa de aceitação.
- 12.6.** Quando os valores unitários ou totais, se divididos pela quantidade do item, não obtiverem valor com apenas duas casas decimais nos centavos, estes serão arredondados (para baixo) na etapa de aceitação, independentemente de autorização do licitante.
- 12.7.** 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;
- 12.8.** 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;
- 12.9.** 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.
- 12.10.** É facultado ao pregoeiro prorrogar o prazo estabelecido, a partir de solicitação fundamentada feita no chat pelo licitante, antes de findo o prazo.
- 12.11.** Se a proposta ou lance de menor valor não atender as especificações solicitadas, inclusive com relação à aceitabilidade do serviço, após parecer técnico do interessado na aquisição, ou então, se o licitante desatender as exigências habilitatórias, o pregoeiro examinará a proposta ou o lance subsequente, verificando a sua aceitabilidade, procedendo a habilitação do proponente na ordem de classificação, e assim sucessivamente, até a apuração de uma proposta ou lance que atenda ao Edital;
- 12.12.** Ocorrendo situação a que se refere o subitem anterior, o pregoeiro poderá negociar com o licitante para que seja obtido menor preço;
- 12.13.** O não atendimento aos chamados via chat será interpretado como descumprimento das normas editalícias ou desinteresse em fornecer o objeto da licitação quando solicitado alguma diligência necessária para sanar eventual dúvida sobre documentos/proposta, o que acarretará na desclassificação da proposta da empresa solicitada;
- 12.14.** Se a proposta ou lance vencedor for desclassificado, o Pregoeiro examinará a proposta ou lance subsequente, e, assim sucessivamente, na ordem de classificação.
- 12.15.** Havendo necessidade, o Pregoeiro suspenderá a sessão, informando no “chat” a nova data e horário para a sua continuidade.
- 12.16.** Sendo aceitável a(s) oferta(s), será verificado o atendimento das condições habilitatórias pela(s) Licitante(s) que a(s) tiver formulado;

12.17. Não há necessidade de envio de documentos ou propostas via correio.

13. DA HABILITAÇÃO

13.1. 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:

13.1.1. SICAF;

13.1.1.1. Será habilitada a licitante que estiver regularmente cadastrada no SICAF e que esteja com a Regularidade Fiscal Federal, Estadual e Municipal e a Regularidade Trabalhista válidas;

13.1.1.2. As licitantes deverão enviar as Certidões Negativas de Débitos **Estadual** e **Municipal**, juntamente com a proposta, conforme item 9.1 deste edital, para fins de confirmação de autenticidade.

13.1.2. Consulta Consolidada de Pessoa Jurídica do Tribunal de Contas da União (<https://certidoes-apf.apps.tcu.gov.br/>)

13.2. 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.

13.2.1.1. 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.

13.2.1.2. A tentativa de burla será verificada por meio dos vínculos societários, linhas de serviços similares, dentre outros.

13.2.1.3. O licitante será convocado para manifestação previamente à sua desclassificação.

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

13.4. 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.

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

- 13.5.1.** 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;
- 13.5.2.** É dever do licitante atualizar previamente as comprovações constantes do SICAF para que estejam vigentes na data da abertura da sessão pública e encaminhar, em conjunto com a apresentação da proposta, a respectiva documentação atualizada.
- 13.5.3.** 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.
- 13.6.** 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.
- 13.6.1.** Os documentos complementares a serem requisitados e apresentados não serão os já exigidos para fins de habilitação no instrumento convocatório, a diligência em questão permite, apenas, a solicitação de documentos outros para confirmação dos já apresentados, sendo exemplo a requisição de cópia de contrato de prestação de serviços que tenha embasado a emissão de atestado de capacidade técnica já apresentado.
- 13.7.** A fim de subsidiar a verificação do atendimento, pelo licitante, às exigências da Lei Complementar nº 123/2006, o pregoeiro poderá solicitar a apresentação da Demonstração do Resultado do Exercício do último exercício social aos licitantes que se declararem ME/EPP aptos a utilizarem os benefícios concedidos pela lei supracitada.
- 13.7.1.** Poderão ser adotados procedimentos complementares, mediante diligências, tais como solicitação e/ou consulta de documentos julgados necessários, a fim de subsidiar a verificação do atendimento, pelo licitante, às exigências da Lei Complementar nº 123/2006.
- 13.8.** A apresentação das Declarações, exigidas pela Lei 8.666/93, atendimento das exigências editalícias; Declaração de Inexistência de fato superveniente; as exigências da CF/88 (Declaração de menor e Declaração de trabalho forçado e degradante) Declaração de Elaboração Independente de Proposta (IN nº 2 da SLTI/MPOG) e Declaração do cumprimento dos requisitos estabelecidos no artigo 3º da Lei Complementar nº 123, de 2006 quando for o caso, serão consultadas através do campo específico no COMPRASNET, não havendo necessidade de envio;
- 13.9.** Deverá ser apresentado no mínimo 1 (um) ATESTADO DE CAPACIDADE TÉCNICA em nome da licitante, expedido por pessoa jurídica de direito público ou privado, comprovando que executou serviço pertinente e compatível com o objeto ora licitado, no qual comprove ter capacidade de atendimento de, no mínimo, 100 (cem) pessoas por dia. É garantido à UNIFAL-MG o direito de solicitar diligência para comprovação e esclarecimentos.
- 13.9.1.** O Atestado deverá ser emitido em papel timbrado e deverá conter telefone e endereço para verificação de autenticidade.

13.9.2. A documentação solicitada deverá ser enviada nos moldes do **item 9.1.**

- 13.10.** O licitante disponibilizará 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.
- 13.11.** A apresentação de declaração falsa relativa ao cumprimento dos requisitos de habilitação sujeitará a licitante às sanções previstas no artigo 49 do Decreto nº 10.024, de 20 de setembro de 2019;
- 13.12.** Não serão aceitos documentos com indicação de CNPJ diferentes, salvo aqueles legalmente permitidos.
- 13.13.** O CNPJ indicado nos documentos de habilitação terá que ser, obrigatoriamente, do mesmo estabelecimento da Empresa que efetivamente irá fornecer o objeto da presente Licitação e emitir a respectiva Nota Fiscal.
- 13.14.** 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.
- 13.15.** 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.
- 13.16.** Caso a proposta mais vantajosa seja ofertada por licitante qualificada como microempresa ou empresa de pequeno porte, 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.
- 13.17.** 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.
- 13.18.** 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.
- 13.19.** 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.

13.20. Se a proposta aceita desatender as exigências habilitatórias e o licitante tiver apresentado proposta que inviabilizou a disputa entre os concorrentes, caracterizando indícios de fraude na licitação (pulo do coelho), a UNIFAL-MG além de outras providências cabíveis aplicará ao infrator as penalidades previstas no artigo 49 do Decreto nº 10.024, de 20 de setembro de 2019, e poderá anular a licitação para aquele item, caso contrário o pregoeiro voltará à fase de aceitação e examinará a proposta ou o lance subsequente, verificando a aceitabilidade da proposta, procedendo a habilitação do proponente na ordem de classificação, e assim sucessivamente, até a apuração de uma proposta que atenda ao Edital.

14. DA INTERPOSIÇÃO DE RECURSOS

14.1. As licitantes poderão interpor recursos, mediante manifestação prévia, após habilitação da proposta, devendo apresentar sucintamente suas razões, exclusivamente no âmbito do sistema eletrônico, em formulários próprios, sendo que, ao final da sessão pública, o pregoeiro informará os prazos legais para registro da razão do recurso para a licitante com intenção de recurso aceita e para os demais licitantes registrarem as contra-razões;

14.1.1. A licitante dispõe do prazo de 03 (três) dias para apresentação dos recursos, sendo eles escritos por meio eletrônico, sendo disponibilizados a todos os participantes;

14.1.2. 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.

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

14.1.4. As demais licitantes poderão apresentar contra-razões em até 03 (três) dias contados a partir do término do prazo do recorrente;

14.1.5. A decisão do Pregoeiro será motivada e submetida à apreciação da autoridade competente;

14.1.6. O acolhimento do recurso importará a invalidação apenas dos atos que não sejam passíveis de aproveitamento;

14.2. A falta de manifestação imediata e motivada do licitante importará na decadência do recurso;

14.3. Para vistas dos autos do Processo, deverá ser solicitada pelo interessado pessoalmente ou por procuração, no Setor de Protocolo, o qual irá encaminhar o mesmo à PROAF – Pró-Reitoria de Administração e Finanças, para apreciação do pedido e posterior deferimento para “disponibilização de acesso externo”.

14.4. Constatado o atendimento pleno às exigências editalícias, será declarada a Proponente Vencedora;

14.5. Da sessão lavrar-se-á ata circunstanciada, na qual serão registradas as ocorrências relevantes e a indicação do lance vencedor, divulgada no sistema eletrônico.

15. DA REABERTURA DA SESSÃO PÚBLICA

15.1. A sessão pública poderá ser reaberta:

15.1.1. 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.

15.1.2. 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. Nessas hipóteses, serão adotados os procedimentos imediatamente posteriores ao encerramento da etapa de lances.

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

15.3. A convocação se dará por meio do sistema eletrônico ("chat") ou e-mail, de acordo com a fase do procedimento licitatório.

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

16. DA ADJUDICAÇÃO E DA HOMOLOGAÇÃO

16.1. Depois de declarada a Proponente Vencedora ser-lhe-á adjudicado o objeto desta licitação para o qual apresentou proposta;

16.2. A adjudicação do objeto do presente certame será realizada pelo Pregoeiro sempre que não houver recurso, e a homologação, de responsabilidade da autoridade competente, só podendo ser realizada depois da adjudicação do objeto ao proponente vencedor ou, quando houver recursos, após o devido julgamento.

17. DAS OBRIGAÇÕES DA CONTRATADA E DA CONTRATANTE

17.1. Deverão ser observadas e cumpridas em sua integralidade as obrigações contidas nos **itens 9 e 10 do Termo de Referência** por ambas as partes, além dos subitens abaixo que estabelecem ações pela contratada que buscam a sustentabilidade ambiental.

17.2. A Contratada deverá contribuir para a promoção do desenvolvimento nacional sustentável no cumprimento de diretrizes e critérios de sustentabilidade ambiental, de acordo com o Art. 225 da Constituição Federal/1988, e em conformidade com o Art. 3º da Lei nº 8.666/1993 e com o Art. 6º da Instrução Normativa nº 01/2010, da SLTI/ MPOG.

17.3. Quando da utilização de adesivos, que estes sejam à base de PVA e, quando não possível, de baixa emissão de formaldeídos.

17.4. Quando da utilização de revestimentos em PVC ou laminados de borda, que sejam utilizados adesivos de contato à base de solventes não-agressivos.

- 17.5. Restringir o uso de materiais não compatíveis com a reutilização e a reciclagem.
- 17.6. Acondicionar, preferencialmente, em embalagens individuais adequadas, com menor volume possível, utilizando materiais recicláveis, sem prejuízo à máxima proteção dos bens, mas com mínimo desperdício, quando do transporte ou armazenamento dos bens, conforme Instrução Normativa 01/2010, da SLTI/MPOG.
- 17.7. Indicar como será feita a coleta para correta disposição final do bem pelo fabricante. Quando regulamentados os acordos setoriais previstos na Lei nº 12.305/2010, deverá ser exigida a logística reversa, cabendo ao fornecedor o recolhimento do material.
- 17.8. Fornecer produto de fácil desmontagem, permitindo a separação manual de plásticos para reciclagem.

18. DA CONTRATAÇÃO

- 18.1. A contratação formalizar-se-á mediante emissão de Nota de Empenho e Contrato, conforme minuta anexa.
- 18.1.1. A assinatura do contrato será na forma eletrônica através do SEI - Sistema Eletrônico de Informações;
- 18.1.2. Será obrigatório o cadastro da CONTRATADA, como usuário externo, no SEI
- 18.2. Para liberação do cadastro como Usuário Externo, o usuário deverá cumprir os passos disponíveis no link <https://www.unifal-mg.edu.br/sei/usuario-externo/>.
- 18.3. 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.
- 18.3.1. 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.
- 18.4. Se o adjudicatário, no ato da assinatura do Termo de Contrato, não comprovar que mantém as mesmas condições de habilitação, ou quando, injustificadamente, recusar-se à assinatura, poderá ser convocado outro licitante, desde que respeitada a ordem de classificação, para, após a verificação da aceitabilidade da proposta, negociação e comprovados os requisitos de habilitação, celebrar a contratação, sem prejuízo das sanções previstas neste Edital e das demais cominações legais.
- 18.5. Farão parte da contratação, além do Edital, as declarações disponibilizadas pelo COMPRASNET.
- 18.6. Conforme disposto no item 8.8 da Instrução Normativa nº 05, de 21/07/95, do Ministério da Administração Federal e Reforma do Estado, será feita, pela UNIFAL-MG, a consulta junto ao SICAF (Sistema de Cadastramento Unificado de Fornecedores), previamente à contratação a ser feito para a **LICITANTE VENCEDORA**, a qual **deverá manter este seu Cadastro atualizado**;

19. DO MODELO DE EXECUÇÃO DO OBJETO

19.1. Deverão ser observadas as disposições contidas no item 8 e seus subitens do Termo de Referência, parte integrante deste Edital.

20. DA ALTERAÇÃO SUBJETIVA

20.1. 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.

21. DO CONTROLE E FISCALIZAÇÃO DA EXECUÇÃO

21.1. Deverão ser observadas as disposições contidas no item 12 e seus subitens do Termo de Referência, parte integrante deste Edital.

22. DA GARANTIA DE EXECUÇÃO

22.1. O adjudicatário prestará garantia de execução do contrato na forma estabelecida no item 15 e seus subitens do Termo de Referência, parte integrante deste Edital.

23. DAS SANÇÕES ADMINISTRATIVAS

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

23.1.1. não aceitar/retirar a nota de empenho, ou não assinar o termo de contrato, quando convocado dentro do prazo de validade da proposta;

23.1.2. apresentar documentação falsa;

23.1.3. deixar de entregar os documentos exigidos no certame;

23.1.4. ensejar o retardamento da execução do objeto;

23.1.5. não mantiver a proposta;

23.1.6. cometer fraude fiscal;

23.1.7. comportar-se de modo inidôneo;

23.2. 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.

23.3. 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, agir em desconformidade com a lei, praticar atos direcionados a prejudicar o bom andamento do certame ou do contrato, tais como: frustrar ou fraudar o caráter competitivo do procedimento licitatório, induzir deliberadamente a erro no julgamento, prestar informações falsas, apresentar documentação com informações inverídicas, ou que contenha emenda ou rasura, destinados a prejudicar a veracidade de suas informações.

23.4. O licitante/adjudicatário que cometer qualquer das infrações discriminadas no subitem 23.1 e na forma dos artigos 77 a 80 da Lei 8.666/93, ficará sujeito, sem prejuízo da responsabilidade civil e criminal, garantida a prévia defesa, às seguintes sanções previstas nos artigos 81 a 88 da Lei 8.666/93, artigo 7º da Lei 10.520/02, no artigo 28 do Decreto 10.024/2019 e do artigo 14 do Decreto 3.555/00:

23.4.1. Advertência

23.4.2. Multa:

23.4.2.1. Multa de mora no percentual correspondente a 0,5% (zero vírgula cinco por cento), calculada sobre o valor remanescente do contrato, por dia de inadimplência, até o limite de 15 (quinze) dias úteis de atraso na execução dos serviços caracterizando inexecução parcial; e

23.4.2.2. Compensatória no valor de 10% (dez por cento), sobre o valor remanescente do contrato.

23.4.3. Suspensão temporária de participar em licitação e impedimento de contratar com a Administração, por prazo de até 2 (dois) anos.

23.4.4. Impedimento de licitar e contratar com a União e descredenciamento no SICAF, por prazo de até 05 (cinco) anos.

23.4.5. 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.

23.5. A penalidade de multa pode ser aplicada cumulativamente com as demais sanções,

23.6. 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.

23.7. 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.

23.8. 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.

23.9. 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.

23.10. 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.

23.11. 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.

23.12. As penalidades serão obrigatoriamente registradas no SICAF.

23.13. Deverão ser observadas, ainda, as disposições contidas no item 16 e seus subitens do Termo de Referência, parte integrante deste Edital.

24. DO PAGAMENTO

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

25. DO REAJUSTE

25.1. As regras acerca do reajuste são as estabelecidas no item 14 e seus subitens do Termo de Referência, anexo a este Edital.

26. DAS DISPOSIÇÕES GERAIS

26.1 A participação neste certame implica na aceitação de todas as condições estabelecidas neste Edital, bem como no Decreto nº 10.024/2019;

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

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

26.4 Deverão ser observadas ainda, no que couber, pela Contratada, as exigências de caráter de **SUSTENTABILIDADE AMBIENTAL** constantes na **IN 01/2010, no Guia Nacional de Contratações Sustentáveis da CGU/AGU 4ª edição, atualizada**, e demais normas específicas, dentre as tais:

26.4.1 Que os bens sejam constituídos, no todo ou em parte, por material reciclado, atóxico, biodegradável, conforme ABNT NBR – 15448-1 e 15448-2;

- 26.4.2** Que sejam observados os requisitos ambientais para a obtenção de certificação do Instituto Nacional de Metrologia, Normalização e Qualidade Industrial – INMETRO como produtos sustentáveis ou de menor impacto ambiental em relação aos seus similares;
- 26.4.3** Que os bens devam ser, preferencialmente, acondicionados em embalagem individual adequada, com o menor volume possível, que utilize materiais recicláveis, de forma a garantir a máxima proteção durante o transporte e o armazenamento;
- 26.4.4** Que os bens não contenham substâncias perigosas em concentração acima da recomendada na diretiva RoHS (Restriction of Certain Hazardous Substances), tais como mercúrio (Hg), chumbo (Pb), cromo hexavalente (Cr(VI)), cádmio (Cd), bifenil-polibromados (PBBs), éteres difenil-polibromados (PBDEs);
- 26.4.5** Adotar medidas para evitar o desperdício de água tratada, conforme instituído no Decreto nº 48.138, de 8 de outubro de 2003;
- 26.4.6** Observar a Resolução CONAMA nº 20, de 7 de dezembro de 1994, quanto aos equipamentos de limpeza que gerem ruído no seu funcionamento.
- 26.4.7** Respeitar as Normas Brasileiras – NBR publicadas pela Associação Brasileira de Normas Técnicas sobre resíduos sólidos;
- 26.5** A presente Licitação somente poderá vir a ser revogada por razões de interesse público, decorrentes de fato superveniente devidamente comprovado, ou anulada no todo ou em parte, por ilegalidade de ofício ou por provocação de terceiros, mediante parecer escrito e devidamente fundamentado;
- 26.6** O Pregoeiro, no interesse da Administração, poderá relevar omissões puramente formais observadas na documentação e Proposta, desde que não contrariem a Legislação vigente e não comprometa a lisura da Licitação, sendo possível a promoção de diligência destinada a esclarecer ou a complementar a instrução do processo;
- 26.7** Ocorrendo, em qualquer hipótese, a negativa do fornecimento do Objeto desta licitação por parte da LICITANTE VENCEDORA, o mesmo poderá ser adjudicado às Licitantes remanescentes, na ordem de classificação e de acordo com as Propostas apresentadas, sem prejuízo às demais sanções previstas em lei;
- 26.8** Quaisquer esclarecimentos sobre dúvidas eventualmente suscitadas, relativas às orientações contidas no presente Edital, poderão ser solicitadas, por escrito, ao pregoeiro, exclusivamente por meio eletrônico via internet, através do e-mail: pregao@unifal-mg.edu.br;
- 26.9** No caso de ocorrência de feriado nacional, estadual ou municipal, ou de falta de expediente na Instituição, no dia previsto para a Abertura da Sessão Pública, o ato ficará automaticamente transferido para o primeiro dia útil seguinte, no mesmo horário, desde que não haja comunicação em contrário, pelo Pregoeiro;
- 26.10** As Licitantes arcarão com todos os custos decorrentes da elaboração e apresentação das propostas, independente da condução ou resultado do Processo Licitatório;
- 26.11** Na contagem dos prazos estabelecidos neste Edital excluir-se-á o dia do início e se incluirá o do vencimento, só se iniciam e vencem os prazos em dias de expediente na Administração;

- 26.12** Os casos omissos serão resolvidos com base na Lei nº 10.520/2002, Decreto nº 7.892/13 e Decreto nº 10.024/2019, nos regulamentos que vierem a ser adotados e, ainda, nas normas técnicas gerais ou especiais aplicáveis.
- 26.13** O foro para dirimir quaisquer litígios decorrentes desta Licitação é o da Justiça Federal, Subseção Judiciária de Varginha/MG, “ex vi” do artigo 109, I, da Constituição da República.

Alfenas, 16 de março de 2023.

Anézio Eugênio de Faria Júnior
Pró-Reitor de Administração e Finanças - em exercício
Universidade Federal de Alfenas - UNIFAL-MG

UNIFAL-MG



ANEXO I

PREGÃO ELETRÔNICO 017/2023

ITEM	OBJETO DE CONCESSÃO	VALOR MÍNIMO MENSAL
Item 1	Lanchonete Universitária do Campus Avançado de Poços de Caldas-MG	R\$ 1.004,73

- O valor da proposta/lance será formulado de acordo com o item 9.3 do Edital;
- O valor mensal referente à concessão de cada espaço corresponderá ao valor mínimo mensal, informado na tabela acima, acrescido do percentual utilizado para formação do lance (p.a%).
- O julgamento e classificação da proposta será pelo critério do registrar o **menor valor no sistema “Comprasnet”**, sendo que esse valor corresponderá ao **MAIOR valor global de concessão do uso**, uma vez que apenas uma empresa administrará as duas lanchonetes universitárias em questão: Sede e Unidade Educacional Santa Clara.
- Havendo divergências entre a descrição do objeto constante no edital e a descrição do objeto constante no SITE COMPRASNET, “SIASG” OU NOTA DE EMPENHO, prevalecerá, sempre, a descrição deste edital.
- Como auxílio aos licitantes, apresentamos a tabela abaixo, contendo o valor a ser lançado no sistema em conformidade com o “p.a” desejado. **A referida tabela contém apenas algumas referências e não exclui a possibilidade do licitante em lançar outros valores no sistema, conforme o seu “p.a” desejado.**

"P.a" desejado sobre o valor mínimo mensal	Valor a ser lançado no sistema
0,10%	1000
1%	100
5%	20
10%	10
15%	6,666666667
20%	5
25%	4
30%	3,333333333
40%	2,5
50%	2
60%	1,666666667
70%	1,428571429
80%	1,25



MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
Universidade Federal de Alfenas. UNIFAL-MG
Pró-Reitoria de Assuntos Comunitários e Estudantis – PRACE
Rua Gabriel Monteiro da Silva, 700. Alfenas/MG. CEP 37130-000
Fone: (35) 3299-1332. Fax: (35) 3299-1063



90%	1,111111111
100%	1



MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
Universidade Federal de Alfenas. UNIFAL-MG
Pró-Reitoria de Assuntos Comunitários e Estudantis – PRACE
Rua Gabriel Monteiro da Silva, 700. Alfenas/MG. CEP 37130-
000 Fone: (35) 3299-1332. Fax: (35) 3299-1063



ANEXO II

MODELO DE PROPOSTA

PREGÃO ELETRÔNICO 017/2023

RAZÃO SOCIAL DA PROPONENTE:

ENDEREÇO:

CIDADE/UF: CEP:

CNPJ: e-mail:

FONE:.....

REPRESENTANTE LEGAL:

Detalhamento dos Itens

Item	Descrição	UN	Qtde Licitada	Valor Unitário R\$	Valor Total R\$



MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
Universidade Federal de Alfenas. UNIFAL-MG
Pró-Reitoria de Assuntos Comunitários e Estudantis – PRACE
Rua Gabriel Monteiro da Silva, 700. Alfenas/MG. CEP 37130-
000 Fone: (35) 3299-1332. Fax: (35) 3299-1063



ANEXO III

**DECLARAÇÃO DE COMPROMISSO E RESPONSABILIDADE AMBIENTAL, SOCIAL E
ECONÔMICA (PAPEL TIMBRADO OPCIONAL)**
PREGÃO ELETRÔNICO 017/2023

PROCESSO Nº _____

_____ (Razão Social), inscrita no CNPJ
sob o nº _____, por intermédio de seu representante legal, o(a)
Sr.(a) _____, DECLARA se
comprometer com a responsabilidade sustentabilidade ambiental, social e econômica, bem como
com a adesão às normas que vierem a ser estabelecidas, de acordo com a legislação vigente e os
critérios estabelecidos pela Instrução Normativa nº 01/10, de 19 de janeiro de 2010, da Secretaria de
Logística e Tecnologia da Informação do Ministério do Planejamento, Orçamento e Gestão.

Em, _____ de _____ de 202__.



ANEXO IV

PREGÃO ELETRÔNICO 017/2023

TERMO DE REFERÊNCIA

1. OBJETO

1.1 Concessão de uso de área física pública por parte de empresa do ramo de serviços de alimentação, para utilização com fins comerciais do imóvel da **Lanchonete Universitária** instalada na Universidade Federal de Alfenas (UNIFAL-MG), visando atender à comunidade acadêmica do **Campus Avançado de Poços de Caldas – MG**.

1.2 Trata-se de serviço comum, a ser contratado mediante licitação na modalidade **pregão**, em sua forma eletrônica, conforme art. 1º, parágrafo único, da Lei nº 10.520/2002.

1.3 O prazo de vigência do contrato é de **12 (doze meses)**, podendo ser prorrogado por interesse das partes até o limite de **60 (sessenta) meses**, com base no artigo 57, II, da Lei 8.666, de 1993.

1.4 O início da prestação de serviço deverá acontecer em até **10 (dez) dias úteis**, contados após assinatura do contrato.

2. JUSTIFICATIVA E OBJETIVO DA CONTRATAÇÃO

2.1 A abertura de processo licitatório para Concessão de uso de área física pública por empresa do ramo de serviços de alimentação, para utilização com fins comerciais do imóvel da Lanchonete Universitária instalada na Universidade Federal de Alfenas (UNIFAL-MG), visa atender a comunidade acadêmica do Campus Poços de Caldas- MG, tendo em vista o encerramento do Contrato nº nº 49/2019.

3. DESCRIÇÃO DA SOLUÇÃO

3.1 A descrição da solução como um todo, abrange contrato de Concessão de uso de área física pública com empresa do ramo de serviços de alimentação, para utilização com fins comerciais dos imóveis das Lanchonetes Universitárias instaladas no Campus da Universidade Federal de Alfenas (UNIFAL-MG) em Poços de Caldas, visando atender à comunidade acadêmica.

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. DA PROPOSTA

5.1 O valor do lance deverá ser o valor correspondente ao resultado da seguinte fração: $1/p.a\%$, onde **“p.a%” equivale ao percentual de acréscimo oferecido sobre o valor mínimo mensal de utilização do espaço**, definido por esta Administração;

5.1.1 Para elucidar, segue exemplo: se o licitante desejar ofertar um acréscimo de 5% sobre o valor mínimo mensal de utilização de cada espaço, deverá registrar no sistema o valor de 20 (vinte), que corresponde ao resultado da fração: $1/p.a\% = 1/5\% = 20$

5.1.2 Se, posteriormente, o mesmo licitante, no momento de disputa, quiser aumentar o percentual de acréscimo oferecido sobre o valor mínimo mensal de utilização de 5% para 15% deverá registrar o valor de 6,67 (seis e sessenta e sete), que corresponde ao resultado da fração: $1/15\%$

5.1.3 Assim, o lote será arrematado para o licitante que registrar o menor valor no sistema “Comprasnet”, sendo que esse valor corresponderá ao maior percentual de acréscimo ofertado sobre o valor mensal mínimo de utilização do espaço definido pela Administração e, conseqüentemente, o maior valor mensal de utilização ofertado.

5.2 O valor mensal referente à concessão do espaço corresponderá ao valor mínimo mensal, informado no item 8.2.4.1 deste Termo de Referência, acrescido do percentual utilizado para formação do lance (p.a%).

5.2.1 Exemplo: Suponha-se que o licitante vencedor tenha registrado no sistema o valor de 6,67 (seis e sessenta e sete). Isso significa que o p.a% utilizado foi de 15%. Assim, o valor referente à sua proposta para concessão do espaço físico do Campus de Poços de Caldas será:

	Campus Poços de Caldas
Valor mínimo mensal	R\$ 1.004,73
P.a% (15% sobre o valor mínimo mensal)	R\$ 150,70
Valor final da concessão (valor mínimo mensal + p.a%)	R\$ 1.155,43



6. REQUISITOS DA CONTRATAÇÃO

6.1 Serão estabelecidos no instrumento convocatório.

7. VISTORIA PARA A LICITAÇÃO

7.1 É facultado à licitante interessada em participar da licitação a vistoria no espaço a ser cedido, com o objetivo de inteirar-se das condições e grau de dificuldades e condições existentes das instalações e equipamentos que poderão afetar o custo e as exigências de ordem técnica para a execução do objeto licitado, não sendo aceitas alegações posteriores de desconhecimento das mesmas.

7.2 Para o correto dimensionamento e elaboração de sua proposta, o licitante poderá realizar vistoria nas instalações do local de execução dos serviços, acompanhado por servidor designado para esse fim, de segunda à sexta-feira, das 08h às 16h.

7.3 O prazo para vistoria iniciar-se-á no dia útil seguinte ao da publicação do Edital.

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

7.4 A visita técnica poderá ser realizada até 72 horas antes da abertura da concorrência, devendo ser agendada, com antecedência de 48 horas, pelo telefone (35) 3697-4653 ou por meio do e-mail cace.poços@unifal-mg.edu.br

7.5 A não realização da vistoria não poderá embasar posteriores alegações de desconhecimento das instalações, dúvidas ou esquecimentos de quaisquer detalhes dos locais da prestação dos serviços, devendo a licitante vencedora assumir os ônus dos serviços decorrentes.

8. MODELO DE EXECUÇÃO DO OBJETO

8.1 Caberá ao licitante vencedor instalar todo o mobiliário, equipamentos e utensílios necessários para o adequado funcionamento da mesma, bem como contratação de toda mão de obra necessária para a execução dos serviços e aquisição de todos os gêneros e produtos alimentícios, materiais de consumo em geral (descartáveis, materiais de higiene e limpeza, dentre outros), além da cobertura de despesas com alvarás, seguros, telefonia, gás, energia elétrica e água/esgoto, sendo sempre observadas as normas vigentes de vigilância sanitária.

8.2. ESPECIFICAÇÃO

8.2.1. Local:



OBJETO DE CONCESSÃO	ÁREA	LOCALIZAÇÃO
Área Física da Lanchonete Universitária	46,51 m ²	Prédio “D” (leia-se: dê), Salas 123 e 124, da UNIFAL-MG, situadas no Campus Avançado de Poços de Caldas , situado à Rodovia José Aurélio Vilela, nº 11.999 (BR 267, Km 533), Cidade Universitária – Poços de Caldas – MG.

8.2.2. Horário mínimo de funcionamento:

8.2.2.1. Durante o **período letivo**, incluindo o período de provas finais, o funcionamento deverá ser ininterrupto, de segunda a sexta-feira, **das 7h30 às 21h30min**;

8.2.2.2. Aos **sábados das 8h às 13h**, caso solicitado pela Direção do Campus, com antecedência mínima de 24 horas;

8.2.2.3. Durante o período de **férias acadêmicas**, após os dias de realização das provas finais, o horário de funcionamento poderá ser reduzido para o período **de 8h às 17h**, podendo ser dispensado o funcionamento em caso de ausência de demanda, cabendo esta avaliação à Direção do Campus juntamente com a Comissão de Fiscalização;

8.2.2.4. Fica dispensado o funcionamento aos domingos e em feriados e recessos previstos no calendário acadêmico, disponibilizado anualmente no site da UNIFAL-MG, conforme link a seguir: <http://www.unifal-mg.edu.br/graduacao/calendario>.

8.2.2.5. Na hipótese da existência de eventos, fora dos dias e horários estipulados, a CONCESSIONÁRIA será comunicada pela Direção do *campus* para que disponibilize os serviços da lanchonete.

8.2.3. Público alvo:

8.2.3.1. Servidores (professores e técnicos), colaboradores, prestadores de serviços e alunos que frequentam a Universidade nos períodos matutino, vespertino e noturno;

8.2.3.2. Aos sábados e em períodos de férias e recessos acadêmicos o número de usuários é reduzido.

8.2.4. Valor da concessão:

8.2.4.1. O preço mensal mínimo para objeto da Concessão, fixado após estudo, será de **R\$ 1.004,73 (um mil quatro reais e setenta e três centavos)**.

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



8.2.4.3. No período de férias acadêmicas, paralisações, recessos escolares e outras inacessibilidades, para as quais a CONCESSIONÁRIA não tenha concorrido, o valor mensal da cessão de uso será subtraído em 1/30 (um trinta avos) do seu valor, por dia útil de privação de uso, incluindo-se os domingos dos períodos de paralisação.

8.2.4.4. O valor contratado para a remuneração da concessão de uso será reajustado, a cada 12 (doze) meses, com base na média aritmética simples do INPC-IBGE e IGP-DI, entre o mês do início da concessão, inclusive, e o mês imediatamente anterior ao reajuste, ou na forma determinada em legislação superveniente substituta.

8.3. EXIGÊNCIAS E CONDIÇÕES

8.3.1. Em relação às condições gerais

8.3.1.3. A CONCESSIONÁRIA obriga-se a realizar e manter os seguros de Risco de Responsabilidade Civil e de Riscos Diversos de Danos Físicos incluindo, no mínimo, seguro contra: danos elétricos, danos ao imóvel, efeitos da natureza, quebra de vidros, incêndio e explosão. Em caso de sinistro não coberto pelo seguro contratado, a CONCESSIONÁRIA responderá pelos danos e prejuízos que eventualmente causar à Universidade, propriedade ou pessoa de terceiros em decorrência da execução dos serviços, correndo às suas expensas os ressarcimentos ou indenizações que tais prejuízos venham causar. Ocorrendo qualquer sinistro que atinja serviço a cargo da CONCESSIONÁRIA terá esta, independentemente da cobertura do seguro, um prazo de 5 (cinco) dias úteis, a partir da notificação da UNIFAL-MG, para dar início à reparação do dano.

8.3.1.4. A apólice do seguro será providenciada e apresentada pela CONCESSIONÁRIA à Comissão de Fiscalização da UNIFAL-MG, para aprovação, antes da data de início da execução dos serviços. A CONCESSIONÁRIA apresentará o recibo da respectiva parcela do seguro mensalmente à Comissão de Fiscalização da UNIFAL-MG.

8.3.1.5. A CONCESSIONÁRIA deverá manter na Lanchonete o Registro de Inspeção Sanitária, bem como Alvará de Funcionamento, e deverá apresentá-los à Comissão de Fiscalização da UNIFAL-MG, antes do início da execução dos serviços, ou documento que comprove a solicitação dos mesmos à Prefeitura Municipal de Poços de Caldas-MG.

8.3.1.6. No momento da assinatura do contrato, a CONCESSIONÁRIA deverá comunicar formalmente qual funcionário atuará como preposto junto à CONCEDENTE, tendo autonomia para pronta resolução de problemas, prestar esclarecimentos e atender às reclamações que possam surgir durante a vigência do contrato, podendo inclusive receber e assinar documentos em caso de ausência dos proprietários. Este funcionário poderá ser substituído mediante prévia comunicação e ciência da CONCEDENTE.

8.3.1.7. A CONCESSIONÁRIA deverá manter durante toda a execução contratual, as obrigações assumidas, bem assim todas as condições de habilitação e qualificação exigidas na licitação, sob pena de rescisão de contrato.



8.3.1.8. A CONCESSIONÁRIA não poderá ceder e nem transferir, no todo ou em parte, o Contrato da Cessão de Uso.

8.3.1.9. A CONCESSIONÁRIA deverá permitir a utilização das instalações da Lanchonete por professores, técnicos e estudantes da UNIFAL-MG, como um laboratório para aulas práticas, estágios e pesquisas, de acordo com planejamento previamente estabelecido e aprovado pela CONCESSIONÁRIA e o nutricionista da CONCEDENTE.

8.3.1.10. A CONCESSIONÁRIA deverá participar, sempre que for convocada pela CONCEDENTE, de reuniões com o corpo técnico da CONCEDENTE a fim de discutir o aprimoramento no atendimento dos padrões de qualidade por esta estipulados como metas.

8.3.1.11. A intermediação entre as relações da CONCESSIONÁRIA e a Comissão de Fiscalização e/ou Divisão de Contratos e Convênios, da Pró-Reitoria de Administração e Finanças (PROAF) poderá ser realizada nos seguintes locais:

Setor da UNIFAL-MG	Telefone	LOCAL
Pró-Reitoria de Assuntos Comunitários e Estudantis (PRACE) – Sede – Alfenas – MG	(35) 3701-9242	Prédio “V”, sala 101
Secretaria da Coordenadoria de Assuntos Comunitários e Estudantis (CACE)	(35) 3697-4653	Prédio “F”, sala 101

8.3.2. Em relação à variedade mínima de produtos e preços máximos

8.3.2.1. As preparações e produtos a serem comercializados nas Lanchonetes devem atender, no mínimo, as variedades apresentadas no **Anexo I**, onde consta também o peso ou volume mínimos e o maior preço aceitável para cada produto.

8.3.2.2. Todos os produtos exigidos, listados no Anexo I, deverão estar disponíveis diariamente.

3.2.3. É facultado à CONCESSIONÁRIA a inclusão de mais produtos, além da variedade mínima exigida em contrato, no entanto, o preço desses devem ser tabelados conforme preço de mercado.

8.3.2.4. A CONCESSIONÁRIA deverá fornecer à CONCEDENTE, antes do início da execução do contrato, uma lista com todos os produtos a serem comercializados na Lanchonete, com seus respectivos preços e pesos ou volumes, para a Comissão de Fiscalização realizar a verificação da conformidade com os preços praticados no mercado e aprová-la. Todas as vezes que um novo produto for incluído na Lanchonete, esta lista deverá ser atualizada junto à comissão supracitada.

8.3.2.5. A tabela de preços de todos os produtos deverá estar afixada em local visível.

8.3.2.6. A CONCESSIONÁRIA poderá solicitar o reajuste do preço inicial dos produtos comercializados na Lanchonete a cada 12 (doze) meses de serviço prestado. Se solicitado, o



reajuste será concedido com base na média aritmética simples do INPC-IBGE e IPCA-IBGE, entre o mês do início da concessão, inclusive, e o mês imediatamente anterior ao reajuste, ou na forma determinada em legislação superveniente substituta.

8.3.2.7. Caso aconteça o reajuste, a nova tabela de preços deverá ser fixada em local visível na Lanchonete, obedecendo à legislação protetiva do consumidor.

8.3.2.8. Respeitando-se as normas internas de espaço físico da UNIFAL-MG, é proibido incluir nos serviços oferecidos, qualquer comercialização, onerosa ou gratuita, de bebidas alcoólicas e artigos fumíferos, bem como a comercialização de quaisquer outros produtos que não sejam pertencentes ao ramo de lanchonetes.

8.3.2.9. Independente da forma de pagamento que o usuário da Lanchonete utilizar (dinheiro, cartão de crédito ou débito, cheques, dentre outros) não será permitido cobrar nenhum adicional ao valor final do produto para cobrir despesas operacionais com instituições financeiras, conforme previsto na legislação vigente.

8.3.2.10. A CONCESSIONÁRIA deverá responsabilizar-se pela segurança de seu caixa e do dinheiro arrecadado, não cabendo à CONCEDENTE qualquer responsabilidade em caso de furto ou roubo praticado contra a CONCESSIONÁRIA.

8.3.2.11. Caso a CONCESSIONÁRIA utilize fichas de controle de vendas permanentes e/ou retornáveis será responsável pela desinfecção diária das mesmas, visando reduzir o risco de contaminação microbiológica.

8.3.3. Em relação às boas práticas de elaboração de alimentos e prestação de serviços

8.3.3.1. A CONCESSIONÁRIA deverá manter constantemente todas as dependências internas e externas pertencentes às instalações por ela administradas, no mais rigoroso padrão de higiene, limpeza e conservação, dentro dos padrões exigidos pelas autoridades sanitárias e pela CONCEDENTE, assim como se obriga à limpeza e conservação de outras áreas de circulação ocupadas e utilizadas por esta, bem como os equipamentos e utensílios envolvidos na prestação do serviço.

8.3.3.2. Para garantir a manutenção da qualidade do serviço, a CONCESSIONÁRIA deverá adotar as **Boas Práticas de Elaboração de Alimentos e Prestação de Serviços** atendendo ao disposto nas seguintes normas:

8.3.3.2.1. Portaria N° 326, de 30 de julho de 1997;

8.3.3.2.2. Resolução RDC N° 275, de 21 de outubro de 2002;

8.3.3.2.3. Resolução RDC N° 216, de 15 de setembro de 2004;

8.3.3.2.4. Outra legislação sanitária que venha substituí-las.

8.3.3.3. A CONCEDENTE manterá em seu quadro de pessoal um nutricionista que atuará, juntamente à Comissão de Fiscalização, diretamente na fiscalização dos serviços prestados



pela CONCESSIONÁRIA, observando o cumprimento das condições de Boas Práticas de Elaboração de Alimentos e Prestação de Serviços.

8.3.3.4. As Boas Práticas de Elaboração de Alimentos e Prestação de Serviços serão avaliadas pela Comissão de Fiscalização e ou por nutricionista da CONCEDENTE, conforme Resoluções da Agência Nacional de Vigilância Sanitária (ANVISA): RDC nº 275, de 21 de outubro de 2002, e RDC nº 216, de 15 de setembro de 2004. A comprovação de práticas inadequadas que comprometam a qualidade da alimentação proporcionará a aplicação das penalidades previstas em contrato. Será exigido um mínimo de 70 % de adequação em relação aos itens avaliados. Antes de iniciar a fiscalização a CONCEDENTE fornecerá à CONCESSIONÁRIA uma cópia do formulário de avaliação das práticas.

8.3.3.5. A CONCEDENTE pode a qualquer momento solicitar a fiscalização e inspeção do Serviço Municipal de Vigilância Sanitária para averiguar se os padrões exigidos pela Agência Nacional de Vigilância Sanitária (ANVISA) estão sendo cumpridos.

8.3.3.6. Visando também a qualidade, a CONCESSIONÁRIA deverá promover periodicamente, às suas expensas, treinamentos gerais e específicos de toda a equipe de trabalho, no mínimo semestrais. Os comprovantes de realização dos treinamentos devem ser apresentados à Comissão de Fiscalização sempre que realizados.

8.3.3.7. O primeiro treinamento deve acontecer no prazo máximo de 10 (dez) dias contados do início da execução do contrato, abordando, no mínimo, os seguintes temas: contaminantes alimentares; doenças transmitidas por alimentos (DTA); boas práticas de manipulação de alimentos; higiene pessoal e ambiental; técnicas culinárias; manuseio de equipamentos; prevenção de acidentes de trabalho; combate a incêndio; relacionamento interpessoal; atendimento e acolhimento ao usuário.

8.3.3.8. Deverão ser realizados treinamentos específicos para os funcionários que atuarem como caixas, bem como no atendimento direto ao cliente no balcão. Os comprovantes de realização dos treinamentos, no mínimo semestrais, devem ser apresentados à Comissão de Fiscalização sempre que realizados. O primeiro treinamento deve acontecer no prazo máximo de 10 (dez) dias contados do início da execução do contrato.

8.3.3.9. A CONCESSIONÁRIA deverá estabelecer controle de qualidade em todas as etapas e processos de operacionalização do serviço, principalmente no que se refere ao controle de temperatura dos equipamentos de conservação de alimentos (quentes ou frios), bem como dos salgados e demais alimentos de temperatura controlada, no mínimo, durante dois períodos do dia. O registro diário das temperaturas deverá ficar arquivado por 3 (três) meses e disponível para consulta pela CONCEDENTE e autoridades sanitárias.

8.3.3.10. Com a frequência necessária, serão avaliados os serviços prestados, incluindo a qualidade e quantidade das preparações comercializadas, higiene ambiental e pessoal, atendimento à variedade mínima de itens estipulada e aos preços máximos autorizados. Também será avaliado o grau de satisfação dos usuários, nos termos do **Anexo II**. É garantido à Comissão de Fiscalização da UNIFAL-MG o direito de alterar este anexo, caso ele não esteja sendo efetivo para avaliação, sendo a CONCESSIONÁRIA comunicada previamente dessas alterações com suas respectivas justificativas.



8.3.4. Em relação aos equipamentos e área física

8.3.4.1. Antes da CONCESSIONÁRIA iniciar suas atividades, será realizada a conferência dos equipamentos (**ANEXO III**) e da estrutura física cedida, na presença de um membro da Comissão de Fiscalização, de um servidor do Setor de Serviços Gerais do Campus Avançado de Poços de Caldas e do proprietário ou preposto da CONCESSIONÁRIA. Todos os presentes deverão assinar a declaração entrega da estrutura física, ficando com uma cópia de igual teor.

8.3.4.2. A CONCESSIONÁRIA terá 05 (cinco) dias úteis para manifestar-se por escrito em relação a problemas na estrutura física e nos equipamentos cedidos.

8.3.4.3. Eventuais adaptações na estrutura física que sejam solicitadas pelos órgãos da Vigilância Sanitária deverão ser realizadas pela CONCESSIONÁRIA, sem que lhe assista o direito a qualquer indenização e, ou, retenção ficando incorporadas às mesmas todas e quaisquer obras realizadas na Lanchonete, mesmo a título de benfeitorias e instalações de qualquer espécie ou natureza (úteis ou necessárias).

8.3.4.4. A manutenção preditiva, preventiva e corretiva dos equipamentos e das instalações físicas cedidas (pintura, revestimento, troca de lâmpadas e reatores, telas, vedações, telas, limpeza de caixa de gordura, filtros de água, entre outros) será de inteira responsabilidade da CONCESSIONÁRIA e deverá ser realizada sem prejuízo da perfeita execução dos serviços e sem afetar a segurança.

8.3.4.5. A CONCESSIONÁRIA deverá utilizar as instalações cedidas, única e exclusivamente, para os fins e objetivos desta CONCORRÊNCIA, zelando pelo imóvel cedido.

8.3.4.6. A CONCESSIONÁRIA deverá comunicar, por escrito, à Comissão de Fiscalização da UNIFAL-MG, qualquer dano ou avaria no imóvel, porventura ocasionados, para a devida avaliação, ficando obrigada ao ressarcimento dos prejuízos causados.

8.3.4.7. As despesas originárias com tais obras e, ou, serviços correrão exclusivamente por conta e responsabilidade da CONCESSIONÁRIA, sem que lhe assista o direito a qualquer indenização e, ou, retenção ficando incorporadas às mesmas todas e quaisquer obras realizadas nas Lanchonetes, mesmo a título de benfeitorias e instalações de qualquer espécie ou natureza (úteis ou necessárias). Não será permitida qualquer alteração, modificação ou reforma no espaço cedido, sem a aprovação prévia e por escrito da Coordenadoria de Projetos e Obras da UNIFAL-MG, comunicada pela Comissão de Fiscalização da UNIFAL-MG.

8.3.4.8. É responsabilidade da CONCESSIONÁRIA fornecer e instalar todos equipamentos, mobiliários e utensílios considerados necessários para a perfeita execução dos serviços, obedecendo as normas da vigilância sanitária. No término do contrato, todos esses materiais da CONCESSIONÁRIA poderão ser retirados.

8.3.4.9. Toda pia de higienização de mãos deverá ser acompanhada por 01 (um) dispenser para papel toalha ou outro mecanismo permitido para secagem das mãos e 01 (uma) saboneteira dosadora para sabonete líquido antisséptico, além de todas as lixeiras possuírem tampa acionada por pedal. O abastecimento dos mesmos ficará a cargo da CONCESSIONÁRIA.



8.3.4.10. A CONCESSIONÁRIA deverá zelar por tudo quanto lhe for cedido, repondo o que quebrar ou danificar, respeitadas as marcas e especificações da peça original, incluindo-se qualquer dano à estrutura física.

8.3.4.11. A CONCEDENTE providenciará a verificação do estado de conservação do imóvel cedido, na presença do preposto da CONCESSIONÁRIA, com antecedência mínima de quinze dias do término do contrato, para verificar os reparos, substituições ou reposições necessárias. No prazo de até cinco dias após a finalização do contrato, a CONCESSIONÁRIA deverá retirar os equipamentos e utensílios de sua propriedade que estiverem nas dependências da CONCEDENTE.

8.3.4.12. A CONCESSIONÁRIA, em até 05 (cinco) dias úteis após o término do contrato, deverá entregar o imóvel com os reparos solicitados na vistoria do item anterior, inclusive com nova pintura nas mesmas cores.

8.3.4.13. Nos casos que a estrutura física cedida apresentar bolores e descascamentos nas paredes e tetos, bem como os mesmos forem sendo sujos pelo uso, a CONCESSIONÁRIA será responsável pelos reparos na pintura com as mesmas cores, sempre que solicitados pela CONCEDENTE ou autoridade sanitária do município.

8.3.4.14. A CONCESSIONÁRIA deverá responsabilizar-se pelos entupimentos causados na rede de esgoto, vinculados à prestação do serviço, realizando reparos imediatos, às suas expensas.

8.3.4.15. A CONCEDENTE não se responsabiliza por utensílios descartados no lixo pelos usuários das Lanchonetes; este controle deve ser realizado pela CONCESSIONÁRIA.

8.3.4.16. A CONCESSIONÁRIA deverá colocar termômetro externo e realizar o monitoramento da temperatura interna dos equipamentos de refrigeração ou congelamento, como geladeiras e freezers, com registro em dois períodos do dia. O controle de temperatura das estufas e balcões de produtos prontos para consumo também deverão ser realizados pela CONCESSIONÁRIA.

8.3.4.17. A CONCESSIONÁRIA deverá realizar troca semestral dos filtros de água e limpeza de caixa de gordura, no mínimo semestral ou sempre que necessário, devendo os comprovantes de execução dos serviços ser apresentado à Comissão de Fiscalização.

8.3.5. Em relação à Lanchonete

8.3.5.1. Os produtos comercializados deverão ser mantidos em condições higiênico-sanitárias adequadas, apresentando preparações variadas de modo a garantir boa aceitabilidade.

8.3.5.2. A CONCEDENTE poderá, durante o preparo ou distribuição de todos os produtos, na pessoa dos fiscais, solicitar à CONCESSIONÁRIA imediata retirada e substituição das preparações e/ou alimentos que forem considerados inadequados ou impróprios ao consumo.



8.3.5.3. A exposição dos produtos deverá atender as normas da Vigilância Sanitária, sendo mantidos em balcão térmico ou estufa, as preparações quentes, e em balcão refrigerado, as preparações frias.

8.3.5.4. A distribuição dos produtos não poderá ser realizada pelo mesmo funcionário que manipular o dinheiro.

8.3.5.5. Os sucos deverão ser preparados com água filtrada ou mineral e fornecidos em copo descartável.

8.3.5.6. A CONCESSIONÁRIA deverá disponibilizar a todos os clientes, no mínimo, canudos plásticos descartáveis para sucos e bebidas em geral, guardanapos de papel, além de disponibilizar também: açúcar refinado, molho de tomate tipo “catchup”, maionese industrializada, todos na forma de sachês individualizados.

8.3.5.7. Serão observadas a uniformidade, temperatura e apresentação das porções.

8.3.5.8. Todas as preparações devem ser preparadas dentro da própria Lanchonete, com exceção daquelas industrializadas cujos fornecedores e produtos sejam devidamente registrados junto aos órgãos de controle e apresentem rotulagem nutricional conforme previsto na legislação vigente.

8.3.5.9. A água que abastece a Lanchonete não passa por nenhum processo de filtração, apenas o tratamento convencional da água pelo serviço de abastecimento. Desta forma, é de responsabilidade da CONCESSIONÁRIA a instalação de filtro ou outro dispositivo de purificação da água que será utilizada para o preparo de sucos, gelos e similares.

8.3.5.10. A CONCESSIONÁRIA deverá usar gêneros alimentícios de primeira qualidade, devendo todos os produtos a serem utilizados estar devidamente inspecionados e aprovados pelos órgãos de fiscalização sanitária.

8.3.5.11. A CONCESSIONÁRIA deverá fazer uso de maionese industrializada, quando este ingrediente for necessário.

8.3.5.12. A CONCESSIONÁRIA deverá manter os alimentos não consumidos imediatamente após o preparo sob o controle de temperatura exigido na legislação vigente.

8.3.5.13. A CONCESSIONÁRIA deverá reparar ou substituir, às suas expensas, no total ou em parte, os produtos e alimentos fornecidos, em que se verificarem vícios, defeitos ou incorreções resultantes da execução dos serviços ou de gêneros/produtos alimentícios empregados.

9. OBRIGAÇÕES DA CONCESSIONÁRIA

9.1. Em relação aos recursos humanos

9.1.1. Manter o pessoal em atividade no local, trajando, obrigatoriamente, uniforme adequado aos serviços prestados, com identificação, exigindo asseio, boa aparência, urbanidade no



tratamento com o público; assim como a CONCESSIONÁRIA deverá cuidar para que as normas e regulamentos internos da CONCEDENTE sejam respeitados.

9.1.2. Manter o quadro de pessoal técnico, operacional e administrativo qualificado e em número suficiente para a perfeita execução dos serviços contratuais assumidos, sendo certo que, se necessário e mediante solicitação da UNIFAL-MG, esse número deverá ser ampliado.

9.1.3. Manter sempre atualizada e em local visível a escala de serviço mensal do pessoal que opera na Lanchonete especificando todas as categorias com nome, respectivos horários e funções.

9.1.4. Encaminhar à Comissão de Fiscalização da CONCEDENTE, antes do início da execução dos serviços e sempre que houver alocação de novos empregados, relação em que conste: nome completo, endereço residencial, número de telefone, horário de trabalho e função, de todo o pessoal que opera na Lanchonete, bem como do Responsável da CONCESSIONÁRIA. Sempre que houver alteração na mesma, a lista atualizada deve ser encaminhada novamente à Comissão.

9.1.5. Neste mesmo prazo deverão ser apresentadas à Comissão de Fiscalização, para fins de conferência, as carteiras de trabalho e previdência social (CTPS) de todos os funcionários da CONCESSIONÁRIA que atuarão nas dependências da CONCEDENTE devidamente preenchidas e assinadas. Este procedimento deverá ser repetido sempre que houver nova contratação.

9.1.6. No prazo máximo de 5 (cinco) dias úteis contatos do início da execução do contrato, a CONCESSIONÁRIA deverá apresentar à Comissão de Fiscalização os exames exigidos pelo Programa de Controle Médico de Saúde Ocupacional (PCMSO), bem como os Atestados Médicos de Saúde Ocupacional (ASOs) de todos os manipuladores de alimentos, envolvidos no pré-preparo, preparo e distribuição dos alimentos. Esse perfeito e regular controle sobre o estado de saúde dos empregados é necessário a fim de providenciar a substituição dos mesmos, de imediato, em caso de doença incompatível com a função.

9.1.7. A CONCESSIONÁRIA deverá exigir de todo pessoal do serviço, às suas expensas, exames médicos admissionais, demissionais, bem como periódicos, a cada 12 (doze) meses, inclusive exames específicos, de acordo com a legislação, apresentando os resultados à Comissão de Fiscalização da UNIFAL-MG.

9.1.8. Todas as pessoas portadoras de doenças transmissíveis, bem como aquelas afetadas por dermatoses exsudativas ou esfoliativas, não poderão manipular, transformar, beneficiar, acondicionar ou distribuir alimentos, nem exercer outras atividades que coloquem em risco a saúde dos consumidores.

9.1.9. Os empregados e proprietários que intervêm diretamente nas atividades do estabelecimento devem ser afastados das atividades ao apresentarem manifestações febris ou cutâneas, principalmente supuração na pele, corrimento nasal, supuração ocular e infecção respiratória.

9.1.10. A CONCESSIONÁRIA deverá responder integralmente por quaisquer danos ou prejuízos causados à UNIFAL-MG, a terceiros ou ao meio ambiente por seus empregados ou prepostos, decorrentes de uso, manipulação de gêneros alimentícios inadequados,



processamento incorreto deles e emprego indevido de materiais, equipamentos e, ou, instrumentos, procedendo imediatamente os reparos ou indenizações cabíveis e assumindo o ônus decorrente.

9.1.11. Zelar pela ordem, disciplina, moralidade e boa conduta dos seus empregados em serviço, substituindo aqueles cuja permanência seja considerada inconveniente, assumindo, em consequência, todas as obrigações decorrentes. Atender, de imediato, as solicitações da CONCEDENTE quanto às substituições de empregados não qualificados ou entendidos como inadequados para a prestação do serviço.

9.1.12. Todas as obrigações contratuais e sociais dos seus funcionários correrão por conta da CONCESSIONÁRIA, cabendo-lhe todos os ônus de natureza trabalhista, previdenciária e tributária, incluídas as indenizações por acidentes, moléstias e outros de natureza profissional e/ou ocupacional, além de responsabilizar-se por todas e quaisquer ações judiciais, reivindicações ou reclamações de seus empregados que tenham participado na execução do objeto deste contrato, sendo a CONCESSIONÁRIA, em quaisquer circunstâncias, considerada como única e exclusiva empregadora e responsável por quaisquer ônus decorrentes.

9.1.13. A CONCESSIONÁRIA deverá proibir dentro da Lanchonete e nas suas dependências o uso por seus funcionários de objetos não pertencentes ao serviço como celulares, fones de ouvido, rádio, jornais, bolsas, dentre outros.

9.1.14. Proibir terminantemente de fumar dentro das dependências da CONCEDENTE.

9.1.15. Efetuar o pagamento dos salários dos empregados alocados para cumprimento do contrato mediante depósito bancário na conta do trabalhador, de modo a possibilitar a conferência do pagamento pela CONCEDENTE.

9.1.16. Apresentar certidões de distribuições cíveis e criminais de toda a mão de obra atuante nas dependências da CONCEDENTE, quando solicitado.

9.2. Em relação à execução dos serviços

9.2.1. É responsabilidade da CONCESSIONÁRIA o fornecimento de gêneros e produtos alimentícios, materiais de consumo em geral (utensílios, descartáveis, materiais de higiene e limpeza, entre outros) de qualidade comprovada, gás e mão de obra especializada em número suficiente para desenvolver todas as atividades previstas, observadas as normas vigentes, bem como equipamentos de proteção individual (EPI) e coletivo em número suficiente para seus funcionários.

9.2.2. Zelar pela manutenção da qualidade dos alimentos fornecidos, de acordo com a legislação vigente. As preparações e demais produtos deverão estar acondicionadas apropriadamente de forma a conservar a temperatura dos alimentos até a sua comercialização.

9.2.3. Contratar diretamente com todos os fornecedores, não comprando nada em nome da UNIFAL-MG, estando esta eximida, em qualquer hipótese, de responsabilidade perante



terceiros; adquirir matéria-prima de alta qualidade e mantê-la em condições de adequada estocagem, para sua boa conservação, estando sujeita à fiscalização, inclusive quanto à exigência dos comprovantes de origem dos produtos.

9.2.4. Serão de inteira responsabilidade da CONCESSIONÁRIA as despesas de **água/esgoto** e **energia elétrica**, cujos valores corresponderão às indicações constantes dos medidores instalados nos locais, cabendo à mesma o pagamento, mediante recolhimento por meio de Guia de Recolhimento da União – GRU emitida pela Divisão de Contratos, a ser efetuado mensalmente no mesmo dia do pagamento da concessão de uso. Em caso de inexistência de medidor independente, o valor das despesas de água e energia elétrica corresponderão a 03 (três) vezes o valor mínimo vigente à data do pagamento. As despesas com **gás** e **telefone**, quando for o caso, também ficarão a cargo da CONCESSIONÁRIA, eximindo qualquer ônus para a UNIFAL-MG, referente a essas despesas, inclusive em relação à contratação desses serviços.

9.2.5. É responsabilidade da CONCESSIONÁRIA recolher o lixo orgânico e inorgânico quantas vezes se fizerem necessárias, acondicionando-os em sacos plásticos adequados e em recipientes que devem ser mantidos fechados e devidamente higienizados, encaminhando diariamente o lixo ao local de coleta indica pela CONCEDENTE.

9.2.6. Quando houver suspeita de deterioração ou contaminação dos alimentos, a CONCESSIONÁRIA deverá disponibilizar amostras para análises microbiológicas/bacteriológicas pela CONCEDENTE ou autoridade sanitária. A coleta deverá contemplar todas as preparações (sólidas ou líquidas).

9.2.7. O controle integrado de pragas é de responsabilidade da CONCESSIONÁRIA e deverá ser realizado, pelo menos 1 (uma) vez a cada 6 (seis) meses, nos espaços destinados à Lanchonete, contra ratos, insetos voadores e rasteiros, ou quando a UNIFAL-MG julgar necessário. Deverá ser realizado por pessoal treinado de empresa qualificada, cuja aplicação de produtos só deve ser realizada quando adotadas todas as medidas de prevenção nas instalações, insumos e alimentos, só podendo ser utilizados produtos registrados no Ministério da Saúde, devendo ser mantidos registros por escrito dos procedimentos e produtos utilizados. O comprovante de realização do controle deve ser apresentado à Comissão de Fiscalização.

9.2.8. Em caso de utilização de fonte alternativa de abastecimento de água, a potabilidade da mesma deverá ser testada, no início da utilização e semestralmente, mediante laudos laboratoriais, sem prejuízo de outras exigências previstas em legislação específica.

9.2.9. O reservatório de água, além de estar em perfeito estado físico e devidamente tampado, deverá apresentar adequado estado de conservação e higiene, devendo ser higienizado pela CONCESSIONÁRIA, conforme instruções da legislação sanitária, em um intervalo máximo de 6 (seis) meses, devendo ser mantidos registros da operação. O comprovante de realização do controle deve ser apresentado à Comissão de Fiscalização.

9.2.10. Durante a execução do serviço a CONCEDENTE poderá monitorar a temperatura de recebimento dos gêneros, bem como do pré-preparo, armazenamento e distribuição, para possíveis alterações ou adaptações por parte da CONCESSIONÁRIA, visando atendimento adequado à legislação vigente.



9.2.11. Todas as etapas do serviço dar-se-ão nas dependências da CONCEDENTE.

9.2.12. A CONCESSIONÁRIA deverá manter planejamento de esquemas alternativos de trabalho e planos de contingência para situações emergenciais, tais como: falta d'água, energia elétrica, gás, quebra de equipamentos, greves e outros, assegurando a manutenção dos serviços objeto do contrato.

9.2.13 Não será admitida a subcontratação do objeto licitatório.

10. DAS OBRIGAÇÕES DA CONCEDENTE

10.1. Indicar comissão, nomeada por Portaria, para acompanhamento e fiscalização da execução dos serviços, objeto do contrato, com assessoria técnica do nutricionista da CONCEDENTE.

10.2. Aplicar à CONCESSIONÁRIA as sanções regulamentares contratuais, por quaisquer irregularidades observadas na execução do contrato.

10.3. Prestar as informações e os esclarecimentos que venham a ser solicitados pelo proprietário, preposto ou responsável da licitante vencedora.

10.4. Disponibilizar à CONCESSIONÁRIA as dependências existentes para execução do serviço objeto do contrato.

10.5. Autorizar a CONCESSIONÁRIA, se necessário, realizar adaptações nas instalações e equipamentos, bem como reparos nos mesmos.

10.6. Permitir o livre acesso dos empregados da licitante vencedora ao local dos serviços.

11. ALTERAÇÃO SUBJETIVA

11.1 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.

12. DO ACOMPANHAMENTO E FISCALIZAÇÃO

12.1. À CONCEDENTE, por intermédio do gestor e/ou dos fiscais, é assegurada a gestão e/ou fiscalização dos serviços contratados, de forma a acompanhar a execução contratual, cabendo:

12.1.1. Fiscalizar e supervisionar todas as atividades previstas para a prestação do serviço, realizando avaliações periódicas e podendo recolher amostras para avaliação microbiológica.



12.1.2. Solicitar, nos prazos previstos, toda a documentação legal referente à prestação do serviço.

12.1.3. Registrar todas as ocorrências e deficiências verificadas em relatório, cuja cópia será encaminhada à CONCESSIONÁRIA, objetivando a imediata correção das irregularidades apontadas; caso não haja resolução do problema em, no máximo, 48 horas, solicitar a imediata providência administrativa.

12.1.4. Exercer a fiscalização durante as etapas de recebimento, preparo, distribuição e higienização, de modo a assegurar a execução do serviço contratado, verificando o cumprimento dos horários estabelecidos, a quantidade e qualidade dos produtos e descartáveis previstos, a compatibilidade com a lista mínima de produtos e preço máximo estabelecidos, bem como, o fornecimento e a aceitação das preparações, registrando eventuais ocorrências.

12.1.5. Emitir mensalmente documento de controle da qualidade dos serviços prestados, que, obrigatoriamente, deve estar vistado por representante da CONCESSIONÁRIA.

12.1.6. A Comissão de Fiscalização da CONCEDENTE terá, a qualquer tempo, acesso a todas as dependências do serviço da CONCESSIONÁRIA, devendo:

12.1.6.1. Examinar a qualidade dos gêneros alimentícios, vedando a utilização de gêneros e/ou alimentos que apresentem condições impróprias ao consumo;

12.1.6.2. Verificar as condições de higiene e de conservação das dependências, equipamentos e utensílios e eventuais veículos utilizados para o transporte das refeições.

12.1.7. A fiscalização do serviço pela CONCEDENTE não exclui nem diminui a completa responsabilidade da CONCESSIONÁRIA por qualquer inobservância ou omissão às cláusulas do contrato.

12.1.8 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.

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

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

12.1.11 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.



12.1.12 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.

12.1.13 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.

12.1.14 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.

12.1.15 A fiscalização técnica do contrato avaliará constantemente a execução do objeto e utilizará o Instrumento de Verificação de Boas Práticas e Execução Contratual, conforme modelo previsto no Anexo IV, para aferição da qualidade da prestação dos serviços, devendo haver aplicação das penalidades previstas em contrato, caso o percentual mensal médio de conformidade seja inferior a 70%, e 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.

12.1.16 A utilização do instrumento citado no item 12.1.15 não impede a aplicação concomitante de outros mecanismos para a avaliação da prestação dos serviços.

12.2 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.

12.3 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.

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

12.5 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.

12.6 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.



12.7 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.

12.8 As disposições previstas nestas cláusulas não excluem o disposto no Anexo VIII da Instrução Normativa SLTI/MP nº 05, de 2017, aplicável no que for pertinente à contratação.

12.9 A fiscalização de que trata estas cláusulas 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.

12.10 Sugerir as penalidades previstas no contrato e/ou na legislação vigente nos casos de descumprimento contratual.

12.11. As sanções administrativas serão aplicadas conforme previsto no Contrato.

13. DO PAGAMENTO

13.1. O pagamento do valor mensal contratado referente à cessão de uso, água e energia elétrica e outros devidos pela CONCESSIONÁRIA deverão ser efetuados até o 5º (quinto) dia útil do mês seguinte ao vencido, mediante recolhimento por meio de Guia de Recolhimento da União – GRU emitida pela Divisão de Contratos e Convênios da PROAF.

13.2. A CONCESSIONÁRIA deverá comprovar junto ao servidor responsável pela fiscalização do contrato, até o 10º (décimo) dia útil, o recolhimento do encargo mensal, sob pena de multa por atraso.

14. REAJUSTE

14.1 Os preços são fixos e irrevogáveis no prazo de 1 (um) ano contado da assinatura do contrato.

14.2 O valor contratado para a remuneração da concessão de uso será reajustado, a cada 12 (doze) meses, com base na média aritmética simples do INPC-IBGE e IGP-DI, entre o mês do início da concessão, inclusive, e o mês imediatamente anterior ao reajuste, ou na forma determinada em legislação superveniente substituta.

14.3 Nos reajustes subsequentes ao primeiro, o interregno mínimo de 1 (um)ano será contado a partir dos efeitos financeiros do último reajuste.

14.4 No caso de atraso ou não na 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.

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

14.6 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.

14.7 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.

1

14.8 O reajuste será realizado por apostilamento.

15. GARANTIA DA EXECUÇÃO

15.1 O adjudicatário prestará garantia de execução do contrato, nos moldes do art. 56 da Lei nº 8.666, de 1993, com validade durante a execução do contrato e por 90 (noventa) dias após o término da vigência contratual, em valor correspondente a 5% (cinco por cento) do valor total do contrato.

15.2 No prazo máximo de 10 (dez) dias úteis, prorrogáveis por igual período, a critério do contratante, contados da assinatura do contrato, a contratada deverá apresentar comprovante de prestação de garantia, podendo optar por caução em dinheiro ou títulos da dívida pública, seguro-garantia ou fiança bancária.

15.3 A inobservância do prazo fixado para apresentação da garantia acarretará a aplicação de multa de 0,07% (sete centésimos por cento) do valor total do contrato por dia de atraso, até o máximo de 2% (dois por cento).

15.4 O atraso superior a 25 (vinte e cinco) dias autoriza a Administração a promover a rescisão do contrato por descumprimento ou cumprimento irregular de suas cláusulas, conforme dispõem os incisos I e II do art. 78 da Lei n. 8.666 de 1993.

15.5 A validade da garantia, qualquer que seja a modalidade escolhida, deverá abranger um período de 90 dias após o término da vigência contratual, conforme item 3.1 do Anexo VII-F da IN SEGES/MP nº 5/2017.

15.6 A garantia assegurará, qualquer que seja a modalidade escolhida, o pagamento de:

15.6.1 prejuízos advindos do não cumprimento do objeto do contrato e do não adimplemento das demais obrigações nele previstas; **15.6.2** prejuízos diretos causados à Administração decorrentes de culpa ou dolo durante a execução do contrato;

15.6.3 multas moratórias e punitivas aplicadas pela Administração à contratada; e

15.6.4 obrigações trabalhistas e previdenciárias de qualquer natureza e para com o FGTS, não adimplidas pela contratada, quando couber.



15.7 A modalidade seguro-garantia somente será aceita se contemplar todos os eventos indicados no item anterior, observada a legislação que rege a matéria.

15.8 A garantia em dinheiro deverá ser efetuada em favor da Contratante, em conta específica na Caixa Econômica Federal, com correção monetária.

15.9 Caso a opção seja por utilizar títulos da dívida pública, estes devem ter sido emitidos sob a forma escritural, mediante registro em sistema centralizado de liquidação e de custódia autorizado pelo Banco Central do Brasil, e avaliados pelos seus valores econômicos, conforme definido pelo Ministério da Fazenda.

15.10 No caso de garantia na modalidade de fiança bancária, deverá constar expressa renúncia do fiador aos benefícios do artigo 827 do Código Civil.

15.11 No caso de alteração do valor do contrato, ou prorrogação de sua vigência, a garantia deverá ser ajustada à nova situação ou renovada, seguindo os mesmos parâmetros utilizados quando da contratação.

15.12 Se o valor da garantia for utilizado total ou parcialmente em pagamento de qualquer obrigação, a Contratada obriga-se a fazer a respectiva reposição no prazo máximo de 10 (dez) dias úteis, contados da data em que for notificada.

15.13 A Contratante executará a garantia na forma prevista na legislação que rege a matéria.

15.14 Será considerada extinta a garantia:

15.14.1 com a devolução da apólice, carta fiança ou autorização para o levantamento de importâncias depositadas em dinheiro a título de garantia, acompanhada de declaração da Contratante, mediante termo circunstanciado, de que a Contratada cumpriu todas as cláusulas do contrato;

15.14.2 no prazo de 90 (noventa) dias após o término da vigência do contrato, caso a Administração não comunique a ocorrência de sinistros, quando o prazo será ampliado, nos termos da comunicação, conforme estabelecido na alínea "h2" do item 3.1 do Anexo VII-F da IN SEGES/MP n. 05/2017.

15.15 O garantidor não é parte para figurar em processo administrativo instaurado pela contratante com o objetivo de apurar prejuízos e/ou aplicar sanções à contratada.

15.16 A contratada autoriza a contratante a reter, a qualquer tempo, a garantia, na forma prevista no neste Edital e no Contrato.

16. DAS SANÇÕES ADMINISTRATIVAS

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

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



16.1.2 ensejar o retardamento da execução do objeto;

16.1.3 falhar ou fraudar na execução do contrato;

16.1.4 comportar-se de modo inidôneo; ou

16.1.5 cometer fraude fiscal. **16.2** Pela inexecução TOTAL ou PARCIAL do objeto deste contrato, a Administração pode aplicar à CONTRATADA as seguintes sanções:

16.2.1 Advertência;

16.2.2 Multa:

16.2.2.1 Mora no percentual correspondente a 0,5% (zero vírgula cinco por cento), calculada sobre o valor remanescente do contrato, por dia de inadimplência, até o limite de 15 (quinze) dias úteis de atraso na execução dos serviços caracterizando inexecução parcial; e

16.2.2.2 Compensatória no valor de 10% (dez por cento), sobre o valor remanescente do contrato.

16.2.2.3 0,2% a 3,2% por dia sobre o valor mensal do contrato, conforme detalhamento constante das tabelas 1 e 2, abaixo; e

16.2.2.4 0,07% (sete centésimos por cento) do valor do contrato por dia de atraso na apresentação da garantia (seja para reforço ou por ocasião de prorrogação), observado o máximo de 2% (dois por cento). O atraso superior a 25 (vinte e cinco) dias autorizará a Administração CONTRATANTE a promover a rescisão do contrato;

16.2.2.5 as penalidades de multa decorrentes de fatos diversos serão consideradas independentes entre si.

16.2.3 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 02 (dois anos);

16.2.4 Sanção de impedimento de licitar e contratar com órgãos e entidades da União, com o consequente descredenciamento no SICAF pelo prazo de até 05 (cinco anos);

16.2.5 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;

16.3 Para efeito de aplicação de multas, às infrações são atribuídos graus, de acordo com as tabelas 1 e 2:

Tabela 1



GRAU	CORRESPONDÊNCIA
1	15 % ao dia sobre o valor mensal da concessão
2	25% sobre o valor mensal da concessão
3	30% sobre o valor mensal da concessão
4	35% sobre o valor anual da concessão

Tabela 2

INFRAÇÃO		
ITEM	DESCRIÇÃO	GRAU
1	Permitir situação que crie a possibilidade de causar dano físico, lesão corporal ou consequências letais, por ocorrência;	4
2	Suspender ou interromper, salvo motivo de força maior ou caso fortuito, os serviços contratuais por dia e por unidade de atendimento;	1
3	Recusar-se a executar serviço determinado pela fiscalização, por serviço;	3
Para os itens a seguir, deixar de:		
5	Cumprir quaisquer dos itens do Edital e seus Anexos não previstos nesta tabela de multas, por ocorrência;	2

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

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

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

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

16.4.4 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.

16.4.5 As multas devidas e/ou prejuízos causados à Contratante serão deduzidos da garantia, ou ainda, quando for o caso, serão inscritos na Dívida Ativa da União e cobrados judicialmente.

16.4.6 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.

16.4.7 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.

16.4.8 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.

16.4.9 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.

16.4.10 As penalidades serão obrigatoriamente registradas no SICAF.

17. CRITÉRIOS DE SELEÇÃO DO FORNECEDOR

17.1 Será habilitada a licitante que estiver regularmente cadastrada no SICAF e que esteja com a Regularidade Fiscal Federal, Estadual e Municipal e a Regularidade Trabalhista válidas.

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

17.2.1 Durante a fase de habilitação a empresa licitante deverá apresentar, no mínimo 1 (um) ATESTADO DE CAPACIDADE TÉCNICA em nome da licitante, expedido por pessoa jurídica de direito público ou privado, comprovando que executou serviço pertinente e compatível com o objeto ora licitado, no qual comprove ter capacidade de atendimento de, no mínimo, 100 (cem) pessoas por dia. É garantido à UNIFAL-MG o direito de solicitar diligência para comprovação e esclarecimentos.

17.2.1.1 O atestado deverá ser emitido em papel timbrado e deverá conter telefone e endereço para verificação de autenticidade.

17.3 O julgamento e classificação da proposta será pelo critério da **MAIOR OFERTA GLOBAL de concessão de uso.**

17.3.1 O valor das propostas deverá ser elaborado a partir do valor mensal mínimo, conforme **Item 8.2.4.1** deste Termo de Referência.

18. ESTIMATIVA DE PREÇOS E PREÇOS REFERENCIAIS.

18.1 O espaço será concedido para o licitante que ofertar o **maior valor** de acréscimo sobre o valor mensal mínimo de referência, **R\$ 1004,73 (um mil quatro reais e setenta e três centavos)**, para a utilização do espaço definido pela Administração e, conseqüentemente, o maior valor mensal de utilização ofertado.



MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
Universidade Federal de Alfenas. UNIFAL-MG
Pró-Reitoria de Assuntos Comunitários e Estudantis – PRACE
Rua Gabriel Monteiro da Silva, 700. Alfenas/MG. CEP 37130-
000 Fone: (35) 3299-1332. Fax: (35) 3299-1063



19. DOS RECURSOS ORÇAMENTÁRIOS

19.1 Não há despesas decorrentes da presente contratação.



ANEXO 4.1

**LISTA DE ITENS MÍNIMOS E TABELA DE
PREÇOS MÁXIMOS DE REFERÊNCIA**

ITEM	DESCRIÇÃO	PESO OU VOLUME MÉDIO	VALOR UNITÁRIO
BALAS, GOMAS DE MASCAR, CHOCOLATES E DOCES EM GERAL			
01	Bala simples – 4 sabores	5 a 10 gramas	R\$ 0,20
02	Bala em drops tipo Halls – 4 sabores	33 gramas	R\$ 2,50
03	Bala recheada – 2 sabores	5 a 10 gramas	R\$ 0,30
04	Bombons variados – 3 sabores	20 a 25 gramas	R\$ 1,50
05	Brigadeiro	40 gramas	R\$ 2,00
06	Chicletes de caixinha – 2 sabores	2,8 gramas	R\$ 0,60
07	Chocolates diversos – 4 sabores	20 a 34 gramas	R\$ 3,00
08	Chocolates diversos – 2 sabores	35 a 40 gramas	R\$ 3,50
09	Doce de amendoim	30 a 40 gramas	R\$ 2,00
10	Goma de mascar tipo Bubaallo – 4 sabores	5 gramas	R\$ 0,50
11	Goma de mascar tipo Tridente – 4 sabores	8 gramas	R\$ 2,50
12	Mousse / Pudim – 2 sabores	200 ml	R\$ 4,00
13	Paçoca	17 gramas	R\$ 1,00
14	Pirulito – 2 sabores	14 gramas	R\$ 1,00
LANCHES E SALGADOS			
15	Bolo com cobertura – pedaço	120 gramas	R\$ 3,50
16	Bolo com recheio – pedaço	150 gramas	R\$ 3,50
17	Bolo simples – pedaço	100 gramas	R\$ 3,00
18	Lasanha – pedaço	200 gramas	R\$ 5,00
19	Misto quente (pão francês ou forma)	150 gramas	R\$ 6,00
20	Pão na chapa com manteiga	60 gramas	R\$ 2,50
21	Pão-de-queijo recheado	90 gramas	R\$ 3,50
22	Pão-de-queijo simples	75 gramas	R\$ 2,50
23	Pizza pedaço ou mini-pizza	140 gramas	R\$ 4,00
24	Salgados diversos (mínimo 6 tipos)	120 a 180 gramas	R\$ 5,00
25	Sanduíche natural – baguete	200 gramas	R\$ 6,50
26	Sanduíche natural – pão de forma	150 gramas	R\$ 5,50
27	Torta gelada de pão de forma – pedaço	250 gramas	R\$ 5,00
28	Torta salgada assada – pedaço	150 gramas	R\$ 4,00



ITEM	DESCRIÇÃO	PESO OU VOLUME MÉDIO	VALOR UNITÁRIO
BEBIDAS			
29	Achocolatado (caixinha)	200 ml	R\$ 2,50
30	Água mineral com Gás	500 ml	R\$ 3,00
31	Água mineral sem Gás	500 ml	R\$ 2,00
32	Café puro	80 ml	R\$ 1,20
33	Café Expresso	110 ml	R\$ 3,00
34	Cappuccino	110 ml	R\$ 3,00
35	Chocolate Quente	110 ml	R\$ 3,00
36	Leite com café	200 ml	R\$ 2,50
37	Leite puro	200 ml	R\$ 2,00
38	Refresco Natural de Fruta – 3 sabores	300 ml	R\$ 2,50
39	Refrigerante (garrafa, lata, pet)	185 a 290 ml	R\$ 2,50
40	Refrigerante (garrafa)	350 ml	R\$ 4,00
41	Refrigerante (lata)	335 a 350 ml	R\$ 4,50
42	Refrigerante (pet)	600 ml	R\$ 4,00
43	Refrigerante Diet	335 a 350 ml	R\$ 4,50
44	Suco (caixinha)	200 ml	R\$ 3,00
45	Suco / Néctar de fruta (lata)	335 a 350 ml	R\$ 4,50
46	Suco / Néctar de fruta diet (lata)	335 a 350 ml	R\$ 4,50
47	Suco Natural de Fruta – 2 sabores	300 ml	R\$ 3,00
48	Suco Natural de Laranja Puro	300 ml	R\$ 4,00
49	Vitamina / Batida de fruta com leite	300 ml	R\$ 4,00
DIVERSOS			
50	Barra de Cereais	22 gramas	R\$ 2,50
51	Biscoito / Bolacha simples	20 a 40 gramas	R\$ 2,00
52	Bolacha Salgada tipo Clube Social	20 a 40 gramas	R\$ 2,00
53	Bolacha Recheada	120 a 140 gramas	R\$ 3,00
54	Pipoca Doce	60 gramas	R\$ 2,00
55	Salada de Frutas	200 ml	R\$ 4,00
56	Sobremesas Diet	20 a 50 gramas	R\$ 1,50



ANEXO 4.2

FORMULÁRIO PADRÃO DE AVALIAÇÃO DE SATISFAÇÃO DA CLIENTELA

Item	Expectativa		
	ABAIXO	DENTRO	ACIMA
Agilidade no Atendimento			
Qualidade do Atendimento			
Limpeza da Lanchonete e das Mesas			
Higiene dos Funcionários e Atendentes			
Higiene dos Equipamentos e Utensílios			
Qualidade das Preparações Vendidas			
Quantidade das Porções x Preço			
Quantidade de Pessoal / Equipe			
Variedade de Produtos			

CRITÉRIOS PARA AVALIAÇÃO DA QUALIDADE DOS SERVIÇOS PRESTADOS

ÓTIMO: Quando todos ou quase todos os itens da avaliação (90% a 100%) estiverem dentro ou acima das expectativas

BOM: Quando a maior parte dos itens da avaliação (70% a 89%) estiverem dentro ou acima das expectativas

REGULAR: Quando 50% a 69% dos itens da avaliação estiverem dentro das expectativas e o restante abaixo

SOFRÍVEL: Quando a maior parte dos itens da avaliação estiver abaixo das expectativas e menos de 50% dentro ou acima das expectativas



ANEXO 4.3
RELAÇÃO DE EQUIPAMENTOS DISPONÍVEIS PARA CESSÃO DE USO –
LANCHONETE – POÇOS DE CALDAS

ITEM	ESPECIFICAÇÃO	QUANT	MARCA	VALOR UNITÁRIO	VALOR TOTAL
1	Geladeira - Refrigerador, 01 porta, degelo autolimpante, capacidade de 262 L. Porta-latas na porta do refrigerador, gavetão transparente para frutas e legumes, prateleiras da porta e do refrigerador: removíveis e reguláveis, classificação de consumo (Selo Procel): A, 110 V. Cor: branca. Garantia mínima de 12 meses. Modelo: RDE 30.	1	ELETRO LUX	R\$ 1.490,00	R\$ 1.490,00
2	Mesas de fabricação própria da UNIFAL-MG, com tampo deMDF.	2	UNIFAL-MG	R\$ 0,00	R\$ 0,00
VALOR TOTAL				R\$ 1.490,00	

UNIDADE: _____ MÊS: _____ ANO: _____

CHECK-LIST		Data / Horário			
		1ª sem	2ª sem	3ª sem	4ª sem
Exigências Contratuais	Entrega de documentação em dia				
	Comprovação de pagamento das GRUs em dia				
	Horários de funcionamento respeitados				
	Fornecimento mínimo de produtos				
	Preços conforme o máximo permitido				
	Tabela de preços completa fixada em local visível				
	Treinamentos de funcionários em dia				
	Ausência de reclamações por e-mail ou ouvidoria				
	Documentação dos funcionários em dia (CTPS, pagamento)				
	Irregularidades corrigidas dentro do prazo adequado				
Edificações e Instalações	Área interna e externa: ausência de lixo, objetos em desuso, animais				
	Pisos: limpos, sem água acumulada e ralos fechados				
	Paredes e tetos: ausência de goteiras, umidade, bolores, infiltrações				
	Portas e janelas: limpas, em adequado estado de conservação				
	Lâmpadas: limpas e com proteção contra queda e explosão				
	Ventilação: ausência de vapores, fumaça, gordura				
	Iluminação adequada, sem lâmpadas queimadas				
	Materiais de limpeza e substâncias perigosas armazenados no DML				
	Ausência de vetores e pragas ou evidências de sua presença				
Equipamentos e Utensílios	Mesas e cadeiras em perfeitas condições de higiene				
	Equipamentos e utensílios em perfeitas condições de limpeza				
	Utensílios dos clientes higienizados todas as vezes após o uso				
	Estufas: sempre limpas e temperatura adequada				
	Refrigeradores e freezers: sempre limpos e temperatura adequada				
	Ausência de panos não descartáveis para secar equip. e utensílios				
Manejo do Lixo	Ausência de lixo nas bancadas e no chão				
	Acondicionados em recipientes limpos, c/ tampa acionada por pedal				
	Retirados diariamente, quantas vezes forem necessárias				
Manipulador de Alimentos	Uniforme limpo e completo				
	Unhas curtas e sem esmalte, sem adornos, sem barba				
	Frequência adequada de higienização das mãos				
	Disponibilidade de sabonete líquido antisséptico				
	Papel toalha descartável não reciclado para secagem das mãos				
	Descarte do papel toalha em lixeira com tampa acionada por pedal				
	Funcionário que manipula dinheiro, não manipula alimentos				
	Manipulador sem patologias, lesões ou infecções incompatíveis				
	Presença de cartaz orientando higienização de mãos				

Higienização	Remoção de sujidades com água ou pano úmido (não varrer a seco)				
	Lavagem com água e sabão ou detergente				
	Desinfecção química ou no vapor, após o enxágue				
Recepção e Armazenamento	Prazo de validade verificado e respeitado				
	Embalagens plásticas recebidas fechadas e identificadas				
	Controle de temperatura dos alimentos refrigerados e congelados				
	Alimentos armazenados sob temperatura adequada				
	Alimento fracionado transferido p/ recipiente fechado e identificado				
	Alimentos armazenados separados por tipo ou grupo				
	Alimentos armazenados sobre estrados ou prateleiras adequados				
	Local de armazenamento organizado e limpo				
	Ausência de caixas de papelão e de madeira				
Pré-Preparo e Preparo dos Alimentos	Descongelamento em temperatura adequada				
	Desinfecção de hortifrutis em solução clorada				
	Presença de cartaz orientando a desinfecção de alimentos				
	Não identificado risco de contaminação cruzada				
	Manipulação de carnes e recheios sob controle de tempo x temperatur.				
	Alimentos protegidos de contaminação externa na produção				
Distribuição das Preparações	Cor, odor, sabor, consistência e aspectos sem alteração				
	Suco preparado com água filtrada ou mineral				
	Alimentos prontos protegidos de contaminação externa				
	Controle de temperatura na distribuição				
	Observados os critérios de exposição (tempo x temperatura)				
PONTUAÇÃO (60 pts)					

OBSERVAÇÕES

Comprovação de Fiscalização	Rubrica do Fiscal				
	Rubrica do Funcionário da Lanchonete				

AVALIAÇÃO FINAL

1ª AVALIAÇÃO MENSAL MÉDIA: _____ pontos

1ª semana: _____ pontos

2ª semana: _____ pontos

3ª semana: _____ pontos

4ª semana: _____ pontos

PERCENTUAL MENSAL MÉDIO DE CONFORMIDADE: _____ %

CLASSIFICAÇÃO MENSAL FINAL: _____

¹Descontar da pontuação total 1 ponto para cada resposta negativa – NÃO.

Responsável pelas fiscalizações:

Nome Completo: _____

Assinatura: _____

CLASSIFICAÇÃO CONFORME CONTRATO

ÓTIMO: 90 a 100 %

BOM: 70 a 89 %

REGULAR: 50 a 69 %

SOFRÍVEL: menor que 50%

LEGENDA

S: SIM (apenas quando houver 100% de conformidade do item)

N: NÃO

N.A.: Não se aplica

N.O.: Não observado

UNIFAL-MG



UNIVERSIDADE FEDERAL DE ALFENAS
 Rua Gabriel Monteiro da Silva, 700, - Bairro centro, Alfenas/MG, CEP 37130-001
 Telefone: (35) 3701-9074, 3701-9075 e Fax: @fax_unidade@ - http://www.unifal-mg.edu.br

MINUTA DE CONTRATO

Processo nº 23087.001952/2020-95

* MINUTA DE DOCUMENTO

Unidade Gestora: 153028

MINUTA DO TERMO DE CONTRATO DE
 CESSÃO DE USO Nº /20 , A TÍTULO
 ONEROSO, DE ÁREA DE IMÓVEL QUE ENTRE
 SI CELEBRAM A UNIÃO, POR INTERMÉDIO
 DO(A) **UNIVERSIDADE FEDERAL DE ALFENAS**
 - **UNIFAL-MG** E A EMPRESA **[DIGITE AQUI O
 NOME DA EMPRESA]**

UNIVERSIDADE FEDERAL DE ALFENAS UNIFAL-MG, Autarquia de Regime Especial, de acordo com Lei 11.154, de 29 de julho de 2005, publicada no DOU de 1º-8-2005, com sede na cidade de Alfenas, Estado de Minas Gerais, CEP 37.130-001, na Rua Gabriel Monteiro da Silva, 700, Centro, inscrita no CNPJ sob o n.º 17.879.859/0001-15, neste ato representada pelo **Prof. Dr. Sandro Amadeu Cerveira**, nomeado Reitor, reconduzido pelo Decreto de 18 de março de 2022, Atos do Poder Executivo, Ministério da Educação, publicado no DOU de 21/03/2022, Edição 54, Seção 2, página 1, doravante denominada **CEDENTE**, e a **[DIGITE AQUI O NOME DA EMPRESA]** inscrita no CNPJ/ME sob o nº **[digite aqui o CNPJ]**, sediada no município de **[digite aqui o endereço completo (rua, número, bairro, cidade, estado e CEP)]** doravante designada **CESSIONÁRIA**, neste ato representada pelo(a) Sr.(a) **[digite aqui o nome do(a) representante legal]**, portador(a) da Carteira de Identidade nº **[digite aqui o número do RG]**, expedida pelo(a) **[digite aqui a sigla do órgão expedidor]** e CPF nº **[digite aqui o número do CPF]**, tendo em vista o que consta no Processo Administrativo nº 23087.001952/2020-95, resolvem celebrar o presente contrato de concessão de uso de imóvel, regido pelas Leis nºs 8.666/1993 e 9.636/1998, pelo Decreto-lei nº 9.760/1946 e pelo Decreto nº 3.725/2001, mediante as cláusulas e condições a seguir enunciadas.

1. CLÁUSULA PRIMEIRA – DO OBJETO

1.1. O presente contrato tem como finalidade a concessão de uso de área física pública por parte de empresa do ramo de serviços de alimentação, para utilização com fins comerciais do imóvel da **Lanchonete Universitária** instalada na Universidade Federal de Alfenas - UNIFAL-MG), visando atender à comunidade acadêmica do **Campus Avançado da UNIFAL-MG em Poços de Caldas - MG**, conforme especificações e exigências constantes no Termo de Referência e no Anexo I do Edital.

1.2. A indicada cessão é destinada à instalação e ao funcionamento de (uma) 1 lanchonete universitária no Prédio “D” (leia-se: dê), Salas 123 e 124, da UNIFAL-MG, situadas no **Campus Avançado da UNIFAL-MG em Poços de Caldas**, localizado na Rodovia José Aurélio Vilela, nº 11.999 (BR 267, Km

533), Cidade Universitária – Poços de Caldas – MG, com **área de 46,51m²**, para possibilitar Concessão de uso de área física pública, na conformidade das especificações constantes no termo de referência.

2. CLÁUSULA SEGUNDA – DA VIGÊNCIA

- 2.1. Este Contrato terá vigência de 12 (doze) meses, contados da data da sua assinatura.
- 2.2. O prazo poderá ser prorrogado, a critério das partes, por igual período ou inferior, até o limite de 60 sessenta meses por meio de correspondentes termos aditivos ao Contrato.

3. CLÁUSULA TERCEIRA – DO VALOR

- 3.1. O valor mensal da retribuição pelo uso da área objeto da cessão ora formalizada é de **R\$ [digite aqui o valor da concessão]**, perfazendo um valor anual estimado em **R\$ [digite aqui o valor anual estimado]**.
- 3.2. Além do pagamento do valor da indicada retribuição, a CESSIONÁRIA participará, proporcionalmente, do rateio das despesas tratadas no **subitem 6.1.7** deste instrumento contratual.
- 3.3. No período de férias acadêmicas, paralisações, recessos escolares e outras inacessibilidades, para as quais a CONCESSIONÁRIA não tenha concorrido, o valor mensal da cessão de uso será subtraído em 1/30 (um trinta avos) do seu valor, por dia útil de privação de uso, incluindo-se os domingos dos períodos de paralisação.

4. CLÁUSULA QUARTA – DO REAJUSTE

- 4.1. Os preços são fixos e irremovíveis no prazo de 1 (um) ano contado da assinatura do contrato.
- 4.2. O valor contratado para a remuneração da concessão de uso será reajustado, a cada 12 (doze) meses, com base na média aritmética simples do INPC-IBGE e IGP-DI, entre o mês do início da concessão, inclusive, e o mês imediatamente anterior ao reajuste, ou na forma determinada em legislação superveniente substituta.
- 4.3. Nos reajustes subsequentes ao primeiro, o interregno mínimo de 1 (um) ano será contado a partir dos efeitos financeiros do último reajuste.
- 4.4. No caso de atraso ou não na divulgação do índice de reajustamento, a CEDENTE pagará à CESSIONÁRIA a importância calculada pela última variação conhecida, liquidando a diferença correspondente tão logo seja divulgado o índice definitivo. Fica a CESSIONÁRIA obrigada a apresentar memória de cálculo referente ao reajustamento de preços do valor remanescente, sempre que este ocorrer.
- 4.5. Nas aferições finais, o índice utilizado para reajuste será, obrigatoriamente, o definitivo.
- 4.6. 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.
- 4.7. 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.
- 4.8. O reajuste será realizado por apostilamento.

5. CLÁUSULA QUINTA – DO PAGAMENTO

- 5.1. O pagamento dos valores da retribuição pecuniária indicada na Cláusula Terceira, de responsabilidade da CESSIONÁRIA, deverá ocorrer até o 5º dia do mês subsequente ao que a obrigação se referir.

5.2. O pagamento do valor relativo à mencionada participação, proporcional, no rateio das despesas tratadas no subitem **6.1.7** deste instrumento contratual ocorrerá até o 5º dia útil do recebimento da Guia de Recolhimento da União – GRU emitida pela Divisão de Contratos da PROAF.

5.3. A CESSIONÁRIA deverá comprovar junto ao servidor responsável pela fiscalização do contrato, até o 10º (décimo) dia útil, o recolhimento do encargo mensal, sob pena de multa por atraso.

5.4. Nos casos de eventuais atrasos de pagamento, o valor devido será acrescido de encargos moratórios proporcionais aos dias de atraso, apurados desde a data limite prevista para o pagamento até a data do efetivo pagamento, à taxa de 6% (seis por cento) ao ano, aplicando-se a seguinte fórmula:

EM = Encargos Moratórios a serem acrescidos ao valor originariamente devido;

I = Índice de atualização financeira;

N = Número de dias entre a data limite prevista para o pagamento e a data do efetivo pagamento;

VP = Valor da Parcela em atraso.

$EM = I \times N \times VP$

$$I = \frac{(6 / 100)}{365}$$

6. CLÁUSULA SEXTA – DAS CONDIÇÕES ESPECIAIS DA CESSÃO DE USO

6.1. A presente cessão de uso obedecerá às condições especiais adiante elencadas:

6.1.1. Vedação de condutas e atividades consideradas lesivas ao meio ambiente;

6.1.2. Cumprimento das normas relacionadas com o funcionamento da atividade vinculada ao objeto da cessão de uso e com a utilização do imóvel;

6.1.3. Compatibilidade do horário de funcionamento da referida atividade com a da Universidade Federal de Alfenas - UNIFAL-MG;

6.1.4. Exercício da citada atividade sem prejudicar a atividade-fim ou o funcionamento da Universidade Federal de Alfenas - UNIFAL-MG.

6.1.5. Aprovação prévia da CEDENTE para a realização de qualquer obra de adequação ao espaço físico a ser utilizado pela CESSIONÁRIA;

6.1.6. Precariedade da cessão, que poderá ser revogada a qualquer tempo, havendo interesse do serviço público, independentemente de indenização;

6.1.7. Participação proporcional da CESSIONÁRIA no rateio das despesas com água/esgoto e energia elétrica;

6.1.8. Fiscalização periódica por parte da CEDENTE:

6.1.9. Vedação de ocorrência de cessão, locação ou utilização do imóvel para fim diverso do previsto neste Contrato;

6.1.10. Reversão da área constituinte da presente concessão de uso, ao término da vigência deste Contrato, independentemente de ato especial;

6.1.11. Restituição da ora cedida área do imóvel, em perfeito estado de conservação.

6.2. Horário mínimo de funcionamento:

6.2.1. Durante o período letivo, incluindo o período de provas finais, o funcionamento deverá ser ininterrupto, de segunda a sexta-feira, das 7h30 às 21h30min;

- 6.2.2. Aos sábados das 8h às 13h, caso solicitado pela Direção do Campus, com antecedência mínima de 24 horas;
- 6.2.3. Durante o período de férias acadêmicas, após os dias de realização das provas finais, o horário de funcionamento poderá ser reduzido para o período de 8h às 17h, podendo ser dispensado o funcionamento em caso de ausência de demanda, cabendo esta avaliação à Direção do Campus juntamente com a Comissão de Fiscalização;
- 6.2.4. Fica dispensado o funcionamento aos domingos e em feriados e recessos previstos no calendário acadêmico, disponibilizado anualmente no site da UNIFAL-MG, conforme link a seguir: <http://www.unifal-mg.edu.br/graduacao/calendario>.
- 6.2.5. Na hipótese da existência de eventos, fora dos dias e horários estipulados, a CONCESSIONÁRIA será comunicada pela Direção do campus para que disponibilize os serviços da lanchonete.
- 6.2.6. Público alvo:
- 6.2.7. Servidores (professores e técnicos), colaboradores, prestadores de serviços e alunos que frequentam a Universidade nos períodos matutino, vespertino e noturno;
- 6.2.8. Aos sábados e em períodos de férias e recessos acadêmicos o número de usuários é reduzido.

7. CLÁUSULA SÉTIMA - DAS EXIGÊNCIAS CONDIÇÕES GERAIS

- 7.1. A CONCESSIONÁRIA obriga-se a realizar e manter os seguros de Risco de Responsabilidade Civil e de Riscos Diversos de Danos Físicos incluindo, no mínimo, seguro contra: danos elétricos, danos ao imóvel, efeitos da natureza, quebra de vidros, incêndio e explosão. Em caso de sinistro não coberto pelo seguro contratado, a CONCESSIONÁRIA responderá pelos danos e prejuízos que eventualmente causar à Universidade, propriedade ou pessoa de terceiros em decorrência da execução dos serviços, correndo às suas expensas os ressarcimentos ou indenizações que tais prejuízos venham causar. Ocorrendo qualquer sinistro que atinja serviço a cargo da CONCESSIONÁRIA terá esta, independentemente da cobertura do seguro, um prazo de 5 (cinco) dias úteis, a partir da notificação da UNIFAL-MG, para dar início à reparação do dano.
- 7.2. A apólice do seguro será providenciada e apresentada pela CONCESSIONÁRIA à Comissão de Fiscalização da UNIFAL-MG, para aprovação, antes da data de início da execução dos serviços. A CONCESSIONÁRIA apresentará o recibo da respectiva parcela do seguro mensalmente à Comissão de Fiscalização da UNIFAL-MG.
- 7.3. A CONCESSIONÁRIA deverá manter na Lanchonete o Registro de Inspeção Sanitária, bem como Alvará de Funcionamento, e deverá apresentá-los à Comissão de Fiscalização da UNIFAL-MG, antes do início da execução dos serviços, ou documento que comprove a solicitação dos mesmos à Prefeitura Municipal de Poços de Caldas-MG.
- 7.4. No momento da assinatura do contrato, a CONCESSIONÁRIA deverá comunicar formalmente qual funcionário atuará como preposto junto à CONCEDENTE, tendo autonomia para pronta resolução de problemas, prestar esclarecimentos e atender às reclamações que possam surgir durante a vigência do contrato, podendo inclusive receber e assinar documentos em caso de ausência dos proprietários. Este funcionário poderá ser substituído mediante prévia comunicação e ciência da CONCEDENTE.
- 7.5. A CONCESSIONÁRIA deverá manter durante toda a execução contratual, as obrigações assumidas, bem assim todas as condições de habilitação e qualificação exigidas na licitação, sob pena de rescisão de contrato.
- 7.6. A CONCESSIONÁRIA não poderá ceder e nem transferir, no todo ou em parte, o Contrato da Cessão de Uso.

- 7.7. A CONCESSIONÁRIA deverá permitir a utilização das instalações da Lanchonete por professores, técnicos e estudantes da UNIFAL-MG, como um laboratório para aulas práticas, estágios e pesquisas, de acordo com planejamento previamente estabelecido e aprovado pela CONCESSIONÁRIA e o nutricionista da CONCEDENTE.
- 7.8. A CONCESSIONÁRIA deverá participar, sempre que for convocada pela CONCEDENTE, de reuniões com o corpo técnico da CONCEDENTE a fim de discutir o aprimoramento no atendimento dos padrões de qualidade por esta estipulados como metas.
- 7.9. A intermediação entre as relações da CONCESSIONÁRIA e a Comissão de Fiscalização e/ou Divisão de Contratos e Convênios, da Pró-Reitoria de Administração e Finanças (PROAF) poderá ser realizada nos seguintes locais:
- a) Pró-Reitoria de Assuntos Comunitários e Estudantis (PRACE) – Sede – Alfenas – MG, Telefone: (35) 3701-9242, local: Prédio “V”, sala V-101
 - b) Secretaria da Coordenadoria de Assuntos Comunitários e Estudantis (CACE) - Campus em Poços de Caldas-MG, Telefone: (35) 3697-4653, local: Prédio “F”, sala 101

VARIEDADE MÍNIMA DE PRODUTOS E PREÇOS MÁXIMOS

- 7.10. As preparações e produtos a serem comercializados nas Lanchonetes devem atender, no mínimo, as variedades apresentadas no **Anexo I**, onde consta também o peso ou volume mínimos e o maior preço aceitável para cada produto.
- 7.11. Todos os produtos exigidos, listados no Anexo I, deverão estar disponíveis diariamente.
- 7.12. É facultado à CONCESSIONÁRIA a inclusão de mais produtos, além da variedade mínima exigida em contrato, no entanto, o preço desses devem ser tabelados conforme preço de mercado.
- 7.13. A CONCESSIONÁRIA deverá fornecer à CONCEDENTE, antes do início da execução do contrato, uma lista com todos os produtos a serem comercializados na Lanchonete, com seus respectivos preços e pesos ou volumes, para a Comissão de Fiscalização realizar a verificação da conformidade com os preços praticados no mercado e aprová-la. Todas as vezes que um novo produto for incluído na Lanchonete, esta lista deverá ser atualizada junto à comissão supracitada.
- 7.14. A tabela de preços de todos os produtos deverá estar afixada em local visível.
- 7.15. A CONCESSIONÁRIA poderá solicitar o reajuste do preço inicial dos produtos comercializados na Lanchonete a cada 12 (doze) meses de serviço prestado. Se solicitado, o reajuste será concedido com base na média aritmética simples do INPC-IBGE e IPCA-IBGE, entre o mês do início da concessão, inclusive, e o mês imediatamente anterior ao reajuste, ou na forma determinada em legislação superveniente substituta.
- 7.16. Caso aconteça o reajuste, a nova tabela de preços deverá ser fixada em local visível na Lanchonete, obedecendo à legislação protetiva do consumidor.
- 7.17. Respeitando-se as normas internas de espaço físico da UNIFAL-MG, é proibido incluir nos serviços oferecidos, qualquer comercialização, onerosa ou gratuita, de bebidas alcoólicas e artigos fumíferos, bem como a comercialização de quaisquer outros produtos que não sejam pertencentes ao ramo de lanchonetes.
- 7.18. Independente da forma de pagamento que o usuário da Lanchonete utilizar (dinheiro, pix, cartão de crédito ou débito, cheques, dentre outros) não será permitido cobrar nenhum adicional ao valor final do produto para cobrir despesas operacionais com instituições financeiras, conforme previsto na legislação vigente.
- 7.19. A CONCESSIONÁRIA deverá responsabilizar-se pela segurança de seu caixa e do dinheiro arrecadado, não cabendo à CONCEDENTE qualquer responsabilidade em caso de furto ou roubo praticado contra a CONCESSIONÁRIA.
- 7.20. Caso a CONCESSIONÁRIA utilize fichas de controle de vendas permanentes e/ou retornáveis será responsável pela desinfecção diária das mesmas, visando reduzir o risco de contaminação microbiológica.

BOAS PRÁTICAS DE ELABORAÇÃO DE ALIMENTOS E PRESTAÇÃO DE SERVIÇOS

7.21. A CONCESSIONÁRIA deverá manter constantemente todas as dependências internas e externas pertencentes às instalações por ela administradas, no mais rigoroso padrão de higiene, limpeza e conservação, dentro dos padrões exigidos pelas autoridades sanitárias e pela CONCEDENTE, assim como se obriga à limpeza e conservação de outras áreas de circulação ocupadas e utilizadas por esta, bem como os equipamentos e utensílios envolvidos na prestação do serviço.

7.22. Para garantir a manutenção da qualidade do serviço, a CONCESSIONÁRIA deverá adotar as **Boas Práticas de Elaboração de Alimentos e Prestação de Serviços** atendendo ao disposto nas seguintes normas:

7.22.1. Portaria Nº 326, de 30 de julho de 1997;

7.22.2. Resolução RDC Nº 275, de 21 de outubro de 2002;

7.22.3. Resolução RDC Nº 216, de 15 de setembro de 2004;

7.22.4. Outra legislação sanitária que venha substituí-las.

7.23. A CONCEDENTE manterá em seu quadro de pessoal um nutricionista que atuará, juntamente à Comissão de Fiscalização, diretamente na fiscalização dos serviços prestados pela CONCESSIONÁRIA, observando o cumprimento das condições de Boas Práticas de Elaboração de Alimentos e Prestação de Serviços.

7.24. As Boas Práticas de Elaboração de Alimentos e Prestação de Serviços serão avaliadas pela Comissão de Fiscalização e ou por nutricionista da CONCEDENTE, conforme Resoluções da Agência Nacional de Vigilância Sanitária (ANVISA): RDC nº 275, de 21 de outubro de 2002, e RDC nº 216, de 15 de setembro de 2004. A comprovação de práticas inadequadas que comprometam a qualidade da alimentação proporcionará a aplicação das penalidades previstas em contrato. Será exigido um mínimo de 70 % de adequação em relação aos itens avaliados. Antes de iniciar a fiscalização a CONCEDENTE fornecerá à CONCESSIONÁRIA uma cópia do formulário de avaliação das práticas.

7.25. A CONCEDENTE pode a qualquer momento solicitar a fiscalização e inspeção do Serviço Municipal de Vigilância Sanitária para averiguar se os padrões exigidos pela Agência Nacional de Vigilância Sanitária (ANVISA) estão sendo cumpridos.

7.26. Visando também a qualidade, a CONCESSIONÁRIA deverá promover periodicamente, às suas expensas, treinamentos gerais e específicos de toda a equipe de trabalho, no mínimo semestrais. Os comprovantes de realização dos treinamentos devem ser apresentados à Comissão de Fiscalização sempre que realizados.

7.27. O primeiro treinamento deve acontecer no prazo máximo de 10 (dez) dias contados do início da execução do contrato, abordando, no mínimo, os seguintes temas: contaminantes alimentares; doenças transmitidas por alimentos (DTA); boas práticas de manipulação de alimentos; higiene pessoal e ambiental; técnicas culinárias; manuseio de equipamentos; prevenção de acidentes de trabalho; combate a incêndio; relacionamento interpessoal; atendimento e acolhimento ao usuário.

7.28. Deverão ser realizados treinamentos específicos para os funcionários que atuarem como caixas, bem como no atendimento direto ao cliente no balcão. Os comprovantes de realização dos treinamentos, no mínimo semestrais, devem ser apresentados à Comissão de Fiscalização sempre que realizados. O primeiro treinamento deve acontecer no prazo máximo de 10 (dez) dias contados do início da execução do contrato.

7.29. A CONCESSIONÁRIA deverá estabelecer controle de qualidade em todas as etapas e processos de operacionalização do serviço, principalmente no que se refere ao controle de temperatura dos equipamentos de conservação de alimentos (quentes ou frios), bem como dos salgados e demais alimentos de temperatura controlada, no mínimo, durante dois períodos do dia. O registro diário das temperaturas deverá ficar arquivado por 3 (três) meses e disponível para consulta pela CONCEDENTE e autoridades sanitárias.

7.30. Com a frequência necessária, serão avaliados os serviços prestados, incluindo a qualidade e quantidade das preparações comercializadas, higiene ambiental e pessoal, atendimento à variedade

mínima de itens estipulada e aos preços máximos autorizados. Também será avaliado o grau de satisfação dos usuários, nos termos do **Anexo II**. É garantido à Comissão de Fiscalização da UNIFAL-MG o direito de alterar este anexo, caso ele não esteja sendo efetivo para avaliação, sendo a CONCESSIONÁRIA comunicada previamente dessas alterações com suas respectivas justificativas.

DOS EQUIPAMENTOS E ÁREA FÍSICA

7.31. Antes da CONCESSIONÁRIA iniciar suas atividades, será realizada a conferência dos equipamentos (**ANEXO III**) e da estrutura física cedida, na presença de um membro da Comissão de Fiscalização, de um servidor do Setor de Serviços Gerais do Campus Avançado de Poços de Caldas e do proprietário ou preposto da CONCESSIONÁRIA. Todos os presentes deverão assinar a declaração entrega da estrutura física, ficando com uma cópia de igual teor.

7.32. A CONCESSIONÁRIA terá 05 (cinco) dias úteis para manifestar-se por escrito em relação a problemas na estrutura física e nos equipamentos cedidos.

7.33. Eventuais adaptações na estrutura física que sejam solicitadas pelos órgãos da Vigilância Sanitária deverão ser realizadas pela CONCESSIONÁRIA, sem que lhe assista o direito a qualquer indenização e, ou, retenção ficando incorporadas às mesmas todas e quaisquer obras realizadas na Lanchonete, mesmo a título de benfeitorias e instalações de qualquer espécie ou natureza (úteis ou necessárias).

7.34. A manutenção preditiva, preventiva e corretiva dos equipamentos e das instalações físicas cedidas (pintura, revestimento, troca de lâmpadas e reatores, telas, vedações, telas, limpeza de caixa de gordura, filtros de água, entre outros) será de inteira responsabilidade da CONCESSIONÁRIA e deverá ser realizada sem prejuízo da perfeita execução dos serviços e sem afetar a segurança.

7.35. A CONCESSIONÁRIA deverá utilizar as instalações cedidas, única e exclusivamente, para os fins e objetivos desta CONCORRÊNCIA, zelando pelo imóvel cedido.

7.36. A CONCESSIONÁRIA deverá comunicar, por escrito, à Comissão de Fiscalização da UNIFAL-MG, qualquer dano ou avaria no imóvel, porventura ocasionados, para a devida avaliação, ficando obrigada ao ressarcimento dos prejuízos causados.

7.37. As despesas originárias com tais obras e, ou, serviços correrão exclusivamente por conta e responsabilidade da CONCESSIONÁRIA, sem que lhe assista o direito a qualquer indenização e, ou, retenção ficando incorporadas às mesmas todas e quaisquer obras realizadas nas Lanchonetes, mesmo a título de benfeitorias e instalações de qualquer espécie ou natureza (úteis ou necessárias). Não será permitida qualquer alteração, modificação ou reforma no espaço cedido, sem a aprovação prévia e por escrito da Coordenadoria de Projetos e Obras da UNIFAL-MG, comunicada pela Comissão de Fiscalização da UNIFAL-MG.

7.38. É responsabilidade da CONCESSIONÁRIA fornecer e instalar todos equipamentos, mobiliários e utensílios considerados necessários para a perfeita execução dos serviços, obedecendo as normas da vigilância sanitária. No término do contrato, todos esses materiais da CONCESSIONÁRIA poderão ser retirados.

7.39. Toda pia de higienização de mãos deverá ser acompanhada por 01 (um) dispenser para papel toalha ou outro mecanismo permitido para secagem das mãos e 01 (uma) saboneteira dosadora para sabonete líquido antisséptico, além de todas as lixeiras possuírem tampa acionada por pedal. O abastecimento dos mesmos ficará a cargo da CONCESSIONÁRIA.

7.40. A CONCESSIONÁRIA deverá zelar por tudo quanto lhe for cedido, repondo o que quebrar ou danificar, respeitadas as marcas e especificações da peça original, incluindo-se qualquer dano à estrutura física.

7.41. A CONCEDENTE providenciará a verificação do estado de conservação do imóvel cedido, na presença do preposto da CONCESSIONÁRIA, com antecedência mínima de quinze dias do término do contrato, para verificar os reparos, substituições ou reposições necessárias. No prazo de até cinco dias após a finalização do contrato, a CONCESSIONÁRIA deverá retirar os equipamentos e utensílios de sua propriedade que estiverem nas dependências da CONCEDENTE.

- 7.42. A CONCESSIONÁRIA, em até 05 (cinco) dias úteis após o término do contrato, deverá entregar o imóvel com os reparos solicitados na vistoria do item anterior, inclusive com nova pintura nas mesmas cores.
- 7.43. Nos casos que a estrutura física cedida apresentar bolores e descascamentos nas paredes e tetos, bem como os mesmos forem sendo sujos pelo uso, a CONCESSIONÁRIA será responsável pelos reparos na pintura com as mesmas cores, sempre que solicitados pela CONCEDENTE ou autoridade sanitária do município.
- 7.44. A CONCESSIONÁRIA deverá responsabilizar-se pelos entupimentos causados na rede de esgoto, vinculados à prestação do serviço, realizando reparos imediatos, às suas expensas.
- 7.45. A CONCEDENTE não se responsabiliza por utensílios descartados no lixo pelos usuários das Lanchonetes; este controle deve ser realizado pela CONCESSIONÁRIA.
- 7.46. A CONCESSIONÁRIA deverá colocar termômetro externo e realizar o monitoramento da temperatura interna dos equipamentos de refrigeração ou congelamento, como geladeiras e freezers, com registro em dois períodos do dia. O controle de temperatura das estufas e balcões de produtos prontos para consumo também deverão ser realizados pela CONCESSIONÁRIA.
- 7.47. A CONCESSIONÁRIA deverá realizar troca semestral dos filtros de água e limpeza de caixa de gordura, no mínimo semestral ou sempre que necessário, devendo os comprovantes de execução dos serviços ser apresentado à Comissão de Fiscalização.

DA LANCHONETE

- 7.48. Os produtos comercializados deverão ser mantidos em condições higiênico-sanitárias adequadas, apresentando preparações variadas de modo a garantir boa aceitabilidade.
- 7.49. A CONCEDENTE poderá, durante o preparo ou distribuição de todos os produtos, na pessoa dos fiscais, solicitar à CONCESSIONÁRIA imediata retirada e substituição das preparações e/ou alimentos que forem considerados inadequados ou impróprios ao consumo.
- 7.50. A exposição dos produtos deverá atender as normas da Vigilância Sanitária, sendo mantidos em balcão térmico ou estufa, as preparações quentes, e em balcão refrigerado, as preparações frias.
- 7.51. A distribuição dos produtos não poderá ser realizada pelo mesmo funcionário que manipular o dinheiro.
- 7.52. Os sucos deverão ser preparados com água filtrada ou mineral e fornecidos em copo descartável.
- 7.53. A CONCESSIONÁRIA deverá disponibilizar a todos os clientes, no mínimo, canudos plásticos descartáveis para sucos e bebidas em geral, guardanapos de papel, além de disponibilizar também: açúcar refinado, molho de tomate tipo "catchup", maionese industrializada, todos na forma de sachês individualizados.
- 7.54. Serão observadas a uniformidade, temperatura e apresentação das porções.
- 7.55. Todas as preparações devem ser preparadas dentro da própria Lanchonete, com exceção daquelas industrializadas cujos fornecedores e produtos sejam devidamente registrados junto aos órgãos de controle e apresentem rotulagem nutricional conforme previsto na legislação vigente.
- 7.56. A água que abastece a Lanchonete não passa por nenhum processo de filtração, apenas o tratamento convencional da água pelo serviço de abastecimento. Desta forma, é de responsabilidade da CONCESSIONÁRIA a instalação de filtro ou outro dispositivo de purificação da água que será utilizada para o preparo de sucos, gelos e similares.
- 7.57. A CONCESSIONÁRIA deverá usar gêneros alimentícios de primeira qualidade, devendo todos os produtos a serem utilizados estar devidamente inspecionados e aprovados pelos órgãos de fiscalização sanitária.

7.58. A CONCESSIONÁRIA deverá fazer uso de maionese industrializada, quando este ingrediente for necessário.

7.59. A CONCESSIONÁRIA deverá manter os alimentos não consumidos imediatamente após o preparo sob o controle de temperatura exigido na legislação vigente.

7.60. A CONCESSIONÁRIA deverá reparar ou substituir, às suas expensas, no total ou em parte, os produtos e alimentos fornecidos, em que se verificarem vícios, defeitos ou incorreções resultantes da execução dos serviços ou de gêneros/produtos alimentícios empregados.

8. CLÁUSULA OITAVA – DAS OBRIGAÇÕES DA CEDENTE

8.1. A CEDENTE obriga-se a:

8.1.1. Ceder a mencionada área do imóvel à CESSIONÁRIA, para a finalidade indicada no **subitem 1.2** deste Contrato;

8.1.2. Permitir o acesso dos empregados da CESSIONÁRIA às suas dependências, para o exercício de suas atividades laborais;

8.1.3. Facilitar a atuação das autoridades fazendárias, sanitárias ou trabalhistas que venham a fiscalizar as obrigações legais da CESSIONÁRIA;

8.1.4. Informar, mensalmente, à CESSIONÁRIA o valor do rateio, proporcional, das despesas tratadas no subitem **6.1.7** deste Contrato.

8.1.5. Indicar comissão, nomeada por Portaria, para acompanhamento e fiscalização da execução dos serviços, objeto do contrato, com assessoria técnica do nutricionista da CEDENTE.

8.1.6. Aplicar à CESSIONÁRIA as sanções regulamentares contratuais, por quaisquer irregularidades observadas na execução do contrato.

8.1.7. Prestar as informações e os esclarecimentos que venham a ser solicitados pelo proprietário, preposto ou responsável da licitante vencedora.

8.1.8. Disponibilizar à CESSIONÁRIA as dependências e equipamentos existentes para execução do serviço objeto do contrato, fornecendo no início da prestação do serviço, a relação dos equipamentos disponibilizados.

8.1.9. Autorizar a CESSIONÁRIA, se necessário, realizar adaptações nas instalações e equipamentos, bem como reparos nos mesmos.

8.1.10. Permitir o livre acesso dos empregados da licitante vencedora ao local dos serviços.

9. CLÁUSULA NONA – DAS OBRIGAÇÕES DA CESSIONÁRIA

9.1. A CESSIONÁRIA obriga-se a:

9.1.1. Utilizar a área cedida, exclusivamente, na finalidade definida na Cláusula Primeira deste Contrato;

9.1.2. Pagar, regularmente, os valores mensais fixados a título de retribuição pela cessão de uso objeto deste Contrato;

9.1.3. Arcar com o valor do rateio, proporcional, das despesas tratadas no subitem **6.1.7** deste instrumento contratual;

9.1.4. Obter licenças, alvarás, autorizações etc, junto às autoridades competentes, necessárias ao funcionamento da atividade de apoio a que a presente cessão de uso se destina;

9.1.5. Disponibilizar a concessão de uso de área física pública por parte de empresa do ramo de serviços de alimentação, para atendimento dos usuários, com funcionamento de segunda a sexta-feira das 7h às 21:30 e aos sábados das 8h às 12h.

- 9.1.6. Cumprir as obrigações legais relativas a encargos fiscais, trabalhistas, sociais, previdenciários, civis e comerciais que incidam sobre a atividade de apoio vinculada à mencionada cessão de uso, eximindo a CEDENTE de quaisquer dessas responsabilidades;
- 9.1.7. Não se utilizar de menor de dezoito anos em trabalho noturno, perigoso ou insalubre ou de menor de dezesseis anos em qualquer trabalho, salvo na condição de aprendiz, a partir de quatorze anos (Lei nº 9.854/1999, regulamentada pelo Decreto nº 4.358/2002);
- 9.1.8. Manter durante toda a vigência do Contrato, em compatibilidade com as obrigações assumidas, todas as condições de habilitação e qualificação exigidas para definição do seu nome como beneficiária da indicada cessão de uso do bem;
- 9.1.9. Cumprir as disposições dos regulamentos internos da UNIFAL-MG;
- 9.1.10. Não usar o nome da CEDENTE para aquisição de bens, assim como para contratar serviços;
- 9.1.11. Arcar com a responsabilidade civil por todos e quaisquer danos materiais e morais causados, dolosa ou culposamente, à CEDENTE ou a terceiros, por ação ou omissão de seus empregados, trabalhadores, prepostos ou representantes;
- 9.1.12. Manter as instalações da área cedida em perfeito estado de conservação;
- 9.1.13. Permitir que a CEDENTE realize as ações de fiscalização da execução do Contrato, acolhendo as observações e exigências que por ela venham a ser feitas;
- 9.1.14. Não transferir a terceiros, por qualquer forma, nem mesmo parcialmente, as obrigações assumidas.

EM RELAÇÃO AOS RECURSOS HUMANOS

- 9.1.15. Manter o pessoal em atividade no local, trajando, obrigatoriamente, uniforme adequado aos serviços prestados, com identificação; exigindo asseio, boa aparência, urbanidade no tratamento com o público; assim como, a CESSIONÁRIA deverá cuidar para que as normas e regulamentos internos da CEDENTE sejam respeitados.
- 9.1.16. Manter o quadro de pessoal técnico, operacional e administrativo qualificado e em número suficiente para a perfeita execução dos serviços contratuais assumidos, sendo certo que, se necessário e mediante solicitação da UNIFAL-MG, esse número deverá ser ampliado.
- 9.1.17. Manter sempre atualizada e em local visível a escala de serviço mensal do pessoal que opera nas Lanchonetes, especificando todas as categorias com nome, respectivos horários e funções.
- 9.1.18. Encaminhar à Comissão de Fiscalização da CEDENTE, antes do início da execução dos serviços e sempre que houver alocação de novos empregados, relação em que conste: nome completo, endereço residencial, número de telefone, horário de trabalho e função, de todo o pessoal que opera nas Lanchonetes, bem como do Responsável da CESSIONÁRIA. Sempre que houver alteração na mesma, a lista atualizada deve ser encaminhada novamente à Comissão.
- 9.1.19. Neste mesmo prazo, a CESSIONÁRIA deverá apresentar à Comissão de Fiscalização, para fins de conferência, as carteiras de trabalho e previdência social (CTPS), devidamente preenchidas e assinadas, de todos os seus funcionários que atuarão nas dependências da CEDENTE. Este procedimento deverá ser repetido sempre que houver nova contratação.
- 9.1.20. No prazo máximo de 05 (cinco) dias úteis contados do início da execução do contrato, a CESSIONÁRIA deverá apresentar à Comissão de Fiscalização os exames exigidos pelo Programa de Controle Médico de Saúde Ocupacional (PCMSO), bem como os Atestados Médicos de Saúde Ocupacional (ASOs) de todos os manipuladores de alimentos, envolvidos no pré-preparo, preparo e distribuição dos alimentos. Esse perfeito e regular controle sobre o estado de saúde dos empregados é necessário a fim de providenciar a substituição dos mesmos, de imediato, em caso de doença incompatível com a função.
- 9.1.21. A CESSIONÁRIA deverá exigir de todo pessoal do serviço, às suas expensas, exames médicos admissionais, demissionais, bem como periódicos, a cada 12 (doze) a 24 (vinte e quatro) meses,

inclusive exames específicos, de acordo com a legislação, apresentando os resultados à Comissão de Fiscalização da UNIFAL-MG.

9.1.22. Todas as pessoas portadoras de doenças transmissíveis, bem como aquelas afetadas por dermatoses exsudativas ou esfoliativas, não poderão manipular, transformar, beneficiar, acondicionar ou distribuir alimentos, nem exercer outras atividades que coloquem em risco a saúde dos consumidores.

9.1.23. Os empregados e proprietários que intervêm diretamente nas atividades do estabelecimento devem ser afastados das atividades ao apresentarem manifestações febris ou cutâneas, principalmente supuração na pele, corrimento nasal, supuração ocular e infecção respiratória.

9.1.24. A CESSIONÁRIA deverá responder integralmente por quaisquer danos ou prejuízos causados à UNIFAL-MG, a terceiros ou ao meio ambiente por seus empregados ou prepostos, decorrentes de uso, manipulação de gêneros alimentícios inadequados, processamento incorreto de emprego indevido de materiais, equipamentos e, ou, instrumentos, procedendo imediatamente os reparos ou indenizações cabíveis e assumindo o ônus decorrente.

9.1.25. Zelar pela ordem, disciplina, moralidade e boa conduta dos seus empregados em serviço, substituindo aqueles cuja permanência seja considerada inconveniente, assumindo, em consequência, todas as obrigações decorrentes. Atender, de imediato, as solicitações da CEDENTE quanto às substituições de empregados não qualificados ou entendidos como inadequados para a prestação do serviço.

9.1.26. Todas as obrigações contratuais e sociais dos seus funcionários correrão por conta da CESSIONÁRIA, cabendo-lhe todos os ônus de natureza trabalhista, previdenciária e tributária, incluindo as indenizações por acidentes, moléstias e outros de natureza profissional e/ou ocupacional, além de responsabilizar-se por todas e quaisquer ações judiciais, reivindicações ou reclamações de seus empregados que tenham participado na execução do objeto deste contrato, sendo a CESSIONÁRIA, em quaisquer circunstâncias, considerada como única e exclusiva empregadora e responsável por quaisquer ônus decorrentes.

9.1.27. A CESSIONÁRIA deverá proibir dentro da Lanchonete e nas suas dependências o uso por seus funcionários de objetos não pertencentes ao serviço como celulares, fones de ouvido, rádio, jornais, bolsas, dentre outros.

9.1.28. Proibir terminantemente de fumar dentro das dependências da CEDENTE.

9.1.29. Efetuar o pagamento dos salários dos empregados alocados para cumprimento do contrato mediante depósito bancário na conta do trabalhador, de modo a possibilitar a conferência do pagamento pela CEDENTE, caso necessário.

9.1.30. Apresentar certidões de distribuições cíveis e criminais de toda a mão de obra atuante nas dependências da CEDENTE, quando solicitado.

EM RELAÇÃO À EXECUÇÃO DOS SERVIÇOS

9.1.31. É responsabilidade da CESSIONÁRIA a instalação de todo o mobiliário, equipamentos e utensílios necessários para o adequado funcionamento da mesma, bem como contratação de toda mão de obra necessária para a execução dos serviços e aquisição de todos os gêneros e produtos alimentícios, materiais de consumo em geral (descartáveis, materiais de higiene e limpeza, dentre outros), equipamentos de proteção individual (EPI) e coletivo em número suficiente para seus funcionários, além da cobertura de despesas com alvarás, seguros, telefonia, gás, energia elétrica e água/esgoto, sendo sempre observadas as normas vigentes de vigilância sanitária.

9.1.32. Zelar pela manutenção da qualidade dos alimentos fornecidos, de acordo com a legislação vigente. As preparações e demais produtos deverão estar acondicionadas apropriadamente de forma a conservar a temperatura dos alimentos até a sua comercialização.

9.1.33. Contratar diretamente com todos os fornecedores, não comprando nada em nome da UNIFAL-MG, estando esta eximida, em qualquer hipótese, de responsabilidade perante terceiros; adquirir matéria-prima de alta qualidade e mantê-la em condições de adequada estocagem, para sua boa

conservação, estando sujeita à fiscalização, inclusive quanto à exigência dos comprovantes de origem dos produtos.

9.1.34. Serão de inteira responsabilidade da CESSIONÁRIA as despesas de **água/esgoto** e **energia elétrica**, cujos valores corresponderão às indicações constantes dos medidores instalados nos locais, cabendo à mesma o pagamento, mediante recolhimento por meio de Guia de Recolhimento da União – GRU emitida pela Divisão de Contratos, a ser efetuado mensalmente no mesmo dia do pagamento da concessão de uso. Em caso de inexistência de medidor independente, o valor das despesas de água/esgoto e energia elétrica corresponderão a 03 (três) vezes o valor mínimo vigente à data do pagamento. As despesas com **gás** e **telefone**, quando for o caso, também ficarão a cargo da CESSIONÁRIA, eximindo qualquer ônus para a UNIFAL-MG, referente a essas despesas.

9.1.35. É responsabilidade da CESSIONÁRIA recolher o lixo orgânico e inorgânico quantas vezes se fizerem necessárias, acondicionando-os em sacos plásticos adequados e em recipientes que devem ser mantidos fechados e devidamente higienizados, encaminhando diariamente o lixo ao local de coleta indicado pela CEDENTE.

9.1.36. Quando houver suspeita de deterioração ou contaminação dos alimentos, a CESSIONÁRIA deverá disponibilizar amostras para análises microbiológicas/bacteriológicas pela CEDENTE ou autoridade sanitária. A coleta deverá contemplar todas as preparações (sólidas ou líquidas).

9.1.37. O controle integrado de pragas é de responsabilidade da CESSIONÁRIA e deverá ser realizado, pelo menos 1 (uma) vez a cada 6 (seis) meses, nos espaços destinados às Lanchonetes, contra ratos, insetos voadores e rasteiros, ou quando a UNIFAL-MG julgar necessário. Deverá ser realizado por pessoal treinado de empresa qualificada, cuja aplicação de produtos só deve ser realizada quando adotadas todas as medidas de prevenção nas instalações, insumos e alimentos, só podendo ser utilizados produtos registrados no Ministério da Saúde, devendo ser mantidos registros por escrito dos procedimentos e produtos utilizados. O comprovante de realização do controle deve ser apresentado à Comissão de Fiscalização.

9.1.38. Em caso de utilização de fonte alternativa de abastecimento de água, a potabilidade da mesma deverá ser testada, no início da utilização e semestralmente, mediante laudos laboratoriais, sem prejuízo de outras exigências previstas em legislação específica.

9.1.39. O reservatório de água, além de estar em perfeito estado físico e devidamente tampado, deverá apresentar adequado estado de conservação e higiene, devendo ser higienizado pela CESSIONÁRIA, conforme instruções da legislação sanitária, em um intervalo máximo de 6 (seis) meses, devendo ser mantidos registros da operação. O comprovante de realização do controle deve ser apresentado à Comissão de Fiscalização.

9.1.40. Durante a execução do serviço a CEDENTE poderá monitorar a temperatura de recebimento dos gêneros, bem como do pré-preparo, armazenamento e distribuição, para possíveis alterações ou adaptações por parte da CESSIONÁRIA, visando atendimento adequado à legislação vigente.

9.1.41. Todas as etapas do serviço dar-se-ão nas dependências da CEDENTE.

9.1.42. A CESSIONÁRIA deverá manter planejamento de esquemas alternativos de trabalho e planos de contingência para situações emergenciais, tais como: falta d'água, energia elétrica, gás, quebra de equipamentos, greves e outros, assegurando a manutenção dos serviços objeto do contrato.

9.1.43. Não será admitida a subcontratação do objeto licitatório.

10. CLÁUSULA DÉCIMA - GARANTIA DA EXECUÇÃO

10.1. A CESSIONÁRIA prestará garantia de execução do contrato, nos moldes do art. 56 da Lei nº 8.666, de 1993, com validade durante a execução do contrato e por 90 (noventa) dias após o término da vigência contratual, em valor correspondente a 5% (cinco por cento) do valor total do contrato.

10.2. No prazo máximo de 10 (dez) dias úteis, prorrogáveis por igual período, a critério do contratante, contados da assinatura do contrato, a CESSIONÁRIA deverá apresentar comprovante de

prestação de garantia, podendo optar por caução em dinheiro ou títulos da dívida pública, seguro-garantia ou fiança bancária.

10.3. A inobservância do prazo fixado para apresentação da garantia acarretará a aplicação de multa de 0,07% (sete centésimos por cento) do valor total do contrato por dia de atraso, até o máximo de 2% (dois por cento).

10.4. O atraso superior a 25 (vinte e cinco) dias autoriza a Administração a promover a rescisão do contrato por descumprimento ou cumprimento irregular de suas cláusulas, conforme dispõem os incisos I e II do art. 78 da Lei n. 8.666 de 1993.

10.5. A validade da garantia, qualquer que seja a modalidade escolhida, deverá abranger um período de 90 dias após o término da vigência contratual, conforme item 3.1 do Anexo VII-F da IN SEGES/MP nº 5/2017.

10.6. A garantia assegurará, qualquer que seja a modalidade escolhida, o pagamento de:

10.6.1. prejuízos advindos do não cumprimento do objeto do contrato e do não adimplemento das demais obrigações nele previstas;

10.6.2. prejuízos diretos causados à Administração decorrentes de culpa ou dolo durante a execução do contrato;

10.6.3. multas moratórias e punitivas aplicadas pela Administração à contratada; e

10.6.4. obrigações trabalhistas e previdenciárias de qualquer natureza e para com o FGTS, não adimplidas pela contratada, quando couber.

10.7. A modalidade seguro-garantia somente será aceita se contemplar todos os eventos indicados no item anterior, observada a legislação que rege a matéria.

10.8. A garantia em dinheiro deverá ser efetuada em favor da CEDENTE, em conta específica na Caixa Econômica Federal, com correção monetária.

10.9. Caso a opção seja por utilizar títulos da dívida pública, estes devem ter sido emitidos sob a forma escritural, mediante registro em sistema centralizado de liquidação e de custódia autorizado pelo Banco Central do Brasil, e avaliados pelos seus valores econômicos, conforme definido pelo Ministério da Fazenda.

10.10. No caso de garantia na modalidade de fiança bancária, deverá constar expressa renúncia do fiador aos benefícios do artigo 827 do Código Civil.

10.11. No caso de alteração do valor do contrato, ou prorrogação de sua vigência, a garantia deverá ser ajustada à nova situação ou renovada, seguindo os mesmos parâmetros utilizados quando da contratação.

10.12. Se o valor da garantia for utilizado total ou parcialmente em pagamento de qualquer obrigação, a Contratada obriga-se a fazer a respectiva reposição no prazo máximo de 10 (dez) dias úteis, contados da data em que for notificada.

10.13. A CEDENTE executará a garantia na forma prevista na legislação que rege a matéria.

10.14. Será considerada extinta a garantia:

10.14.1. com a devolução da apólice, carta fiança ou autorização para o levantamento de importâncias depositadas em dinheiro a título de garantia, acompanhada de declaração da CEDENTE, mediante termo circunstanciado, de que a CESSIONÁRIA cumpriu todas as cláusulas do contrato;

10.14.2. no prazo de 90 (noventa) dias após o término da vigência do contrato, caso a Administração não comunique a ocorrência de sinistros, quando o prazo será ampliado, nos termos da comunicação, conforme estabelecido na alínea "h2" do item 3.1 do Anexo VII-F da IN SEGES/MP n. 05/2017.

10.15. O garantidor não é parte para figurar em processo administrativo instaurado pela CEDENTE com o objetivo de apurar prejuízos e/ou aplicar sanções à CESSIONÁRIA.

10.16. A CESSIONÁRIA autoriza a CEDENTE a reter, a qualquer tempo, a garantia, na forma prevista no Edital e no Contrato.

11. CLÁUSULA DÉCIMA PRIMEIRA – DA FISCALIZAÇÃO

11.1. A À CONCEDENTE, por intermédio do gestor e/ou dos fiscais, é assegurada a gestão e/ou fiscalização dos serviços contratados, de forma a acompanhar a execução contratual, cabendo:

11.1.1. Fiscalizar e supervisionar todas as atividades previstas para a prestação do serviço, realizando avaliações periódicas e podendo recolher amostras para avaliação microbiológica.

11.1.2. Solicitar, nos prazos previstos, toda a documentação legal referente à prestação do serviço.

11.1.3. Registrar todas as ocorrências e deficiências verificadas em relatório, cuja cópia será encaminhada à CONCESSIONÁRIA, objetivando a imediata correção das irregularidades apontadas; caso não haja resolução do problema em, no máximo, 48 horas, solicitar a imediata providência administrativa.

11.1.4. Exercer a fiscalização durante as etapas de recebimento, preparo, distribuição e higienização, de modo a assegurar a execução do serviço contratado, verificando o cumprimento dos horários estabelecidos, a quantidade e qualidade dos produtos e descartáveis previstos, a compatibilidade com a lista mínima de produtos e preço máximo estabelecidos, bem como, o fornecimento e a aceitação das preparações, registrando eventuais ocorrências.

11.1.5. Emitir mensalmente documento de controle da qualidade dos serviços prestados, que, obrigatoriamente, deve estar vistado por representante da CONCESSIONÁRIA.

11.1.6. A Comissão de Fiscalização da CONCEDENTE terá, a qualquer tempo, acesso a todas as dependências do serviço da CONCESSIONÁRIA, devendo:

11.1.6.1. Examinar a qualidade dos gêneros alimentícios, vedando a utilização de gêneros e/ou alimentos que apresentem condições impróprias ao consumo;

11.1.6.2. Verificar as condições de higiene e de conservação das dependências, equipamentos e utensílios e eventuais veículos utilizados para o transporte das refeições.

11.1.7. A fiscalização do serviço pela CONCEDENTE não exclui nem diminui a completa responsabilidade da CONCESSIONÁRIA por qualquer inobservância ou omissão às cláusulas do contrato.

11.1.8. 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.

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

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

11.1.11. 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.

11.1.12. 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.

11.1.13. 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.

11.1.14. 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, em razão do volume de trabalho, não comprometa o desempenho de todas as ações relacionadas à Gestão do Contrato.

11.1.15. A fiscalização técnica do contrato avaliará constantemente a execução do objeto e utilizará o Instrumento de Verificação de Boas Práticas e Execução Contratual, conforme modelo previsto no Anexo IV, para aferição da qualidade da prestação dos serviços, devendo haver aplicação das penalidades previstas em contrato, caso o percentual mensal médio de conformidade seja inferior a 70%, e 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.

11.1.16. A utilização do instrumento citado no item 12.1.15 não impede a aplicação concomitante de outros mecanismos para a avaliação da prestação dos serviços.

11.1.17. 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.

11.1.18. 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.

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

11.1.20. 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.

11.1.21. 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.

11.1.22. 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.

11.1.23. As disposições previstas nestas cláusulas não excluem o disposto no Anexo VIII da Instrução Normativa SLTI/MP nº 05, de 2017, aplicável no que for pertinente à contratação.

11.1.24. A fiscalização de que trata estas cláusulas 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.

11.1.25. Sugerir as penalidades previstas no contrato e/ou na legislação vigente nos casos de descumprimento contratual.

11.1.26. As sanções administrativas serão aplicadas conforme previsto no Contrato.

12. CLÁUSULA DÉCIMA SEGUNDA – DAS INFRAÇÕES ADMINISTRATIVAS

12.1. Comete infração administrativa nos termos da Lei nº 10.520, de 2002, a CESSIONÁRIA que:

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

- 12.1.2. Ensejar o retardamento da execução do objeto;
- 12.1.3. Falhar ou fraudar na execução do contrato;
- 12.1.4. Comportar-se de modo inidôneo; ou
- 12.1.5. Cometer fraude fiscal.
- 12.2. Pela inexecução TOTAL ou PARCIAL do objeto deste contrato, a Administração pode aplicar à CESSIONÁRIA as seguintes sanções:
- 12.2.1. **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;
- 12.2.2. **Multa:**
- 12.2.2.1. Mora no percentual correspondente a 0,5% (zero vírgula cinco por cento), calculada sobre o valor remanescente do contrato, por dia de inadimplência, até o limite de 15 (quinze) dias úteis de atraso na execução dos serviços caracterizando inexecução parcial; e
- 12.2.2.2. Compensatória no valor de 10% (dez por cento) sobre o valor remanescente do contrato.
- 12.2.2.3. 0,2% a 3,2% por dia sobre o valor mensal do contrato, conforme detalhamento constante das **tabelas 1 e 2**, abaixo; e
- 12.2.2.4. 0,07% (sete centésimos por cento) do valor do contrato por dia de atraso na apresentação da garantia (seja para reforço ou por ocasião de prorrogação), observado o máximo de 2% (dois por cento). O atraso superior a 25 (vinte e cinco) dias autorizará a Administração CEDENTE a promover a rescisão do contrato;
- 12.2.2.5. as penalidades de multa decorrentes de fatos diversos serão consideradas independentes entre si.
- 12.2.3. 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 02 (dois anos);
- 12.2.4. Sanção de impedimento de licitar e contratar com órgãos e entidades da União, com o conseqüente descredenciamento no SICAF pelo prazo de até 05 (cinco anos);
- 12.2.5. 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 CESSIONÁRIA ressarcir a CEDENTE pelos prejuízos causados;
- 12.2.6. Para efeito de aplicação de multas, às infrações são atribuídos graus, de acordo com as tabelas 1 e 2:

Tabela 1

GRAU	CORRESPONDÊNCIA
1	15% ao dia sobre o valor mensal do contrato
2	25% ao dia sobre o valor mensal do contrato
3	30% ao dia sobre o valor mensal do contrato
4	35% ao dia sobre o valor mensal do contrato

Tabela 2

INFRAÇÃO		
ITEM	DESCRIÇÃO	GRAU
1	Permitir situação que crie a possibilidade de causar dano físico, lesão corporal ou conseqüências letais, por ocorrência;	04
2	Suspender ou interromper, salvo motivo de força maior ou caso fortuito, os serviços contratuais por dia e por unidade de atendimento;	01

3	Recusar-se a executar serviço determinado pela fiscalização, por serviço e por dia;	03
Para os itens a seguir, deixar de:		
4	Cumprir quaisquer dos itens do Edital e seus Anexos não previstos nesta tabela de multas, por ocorrência;	02

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

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

12.3.2. tenham praticado atos ilícitos visando a frustrar os objetivos da licitação;

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

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

12.3.5. As multas devidas e/ou prejuízos causados à CEDENTE serão deduzidos da garantia, ou ainda, quando for o caso, serão inscritos na Dívida Ativa da União e cobrados judicialmente.

12.3.6. 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.

12.3.7. 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.

12.3.8. 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.

12.3.9. 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.

12.3.10. As penalidades serão obrigatoriamente registradas no SICAF.

13. CLÁUSULA DÉCIMA TERCEIRA – DA RESCISÃO CONTRATUAL

13.1. Considerar-se-á rescindido o presente Contrato, independentemente de ato especial, retornando a área do imóvel à CEDENTE, sem direito da CESSIONÁRIA a qualquer indenização, inclusive por benfeitorias realizadas, se:

13.1.1. Vier a ser dado à área cedida utilização diversa da que a ela foi destinada nos termos deste Contrato;

13.1.2. Houver inobservância do prazo previsto no ato autorizativo da Cessão;

13.1.3. Ocorrer renúncia à cessão ou se a CESSIONÁRIA deixar de exercer suas atividades específicas ou, ainda, na hipótese de sua extinção, liquidação ou falência;

13.1.4. Houver, em qualquer época, necessidade de a CEDENTE dispor, para seu uso, da área vinculada a este Contrato; e

13.1.5. Ocorrer inadimplemento de cláusula contratual.

13.1.6. A rescisão do Contrato poderá ser determinada por ato unilateral e escrito da Administração, nos casos enumerados nos incisos I a XII e XVII do art. 78 da Lei nº 8.666/1993.

14. CLÁUSULA DÉCIMA QUARTA - 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. CLÁUSULA DÉCIMA QUINTA – DAS MEDIDAS ACAUTELATÓRIAS

15.1. Em caso de risco iminente, a Administração Pública poderá motivadamente adotar providências acauteladoras sem a prévia manifestação do interessado.

16. CLAUSULA DECIMA SEXTA - DA PUBLICAÇÃO

16.1. Será providenciada, pela CEDENTE, a publicação, resumida, deste instrumento de contrato, no Diário Oficial da União, no prazo de 20 (vinte) dias, contado do quinto dia útil do mês seguinte ao da sua assinatura, correndo as despesas por conta daquela.

17. CLÁUSULA DÉCIMA SÉTIMA – DO FORO

17.1. Fica eleito o foro da Seção Judiciária de Varginha-MG - Justiça Federal, com exclusão de qualquer outro, por mais privilegiado que seja, para dirimir quaisquer questões oriundas do presente contrato.

E assim, por estarem de acordo, ajustados e contratados, após lido e achado conforme, as partes a seguir firmam o presente contrato eletronicamente, seguidos de 02 (duas) testemunhas.

UNIVERSIDADE FEDERAL DE ALFENAS - UNIFAL-MG

Prof. Dr. Sandro Amadeu Cerveira

Reitor

[DIGITE AQUI O NOME DA EMPRESA]

Representante legal da Cessionária

TESTEMUNHAS

1-

2-



A autenticidade deste documento pode ser conferida no site https://sei.unifal-mg.edu.br/sei/controlador_externo.php?acao=documento_conferir&id_orgao_acesso_externo=0, informando o código verificador **0934932** e o código CRC **8DCD90FA**.

Referência: Processo nº 23087.001952/2020-95

SEI nº 0934932

MINUTA