

**EDITAL DE LICITAÇÃO**

**Modalidade: PREGÃO PRESENCIAL Nº. 01/ 2016**

**Regime: Prestação de Serviços**

**Tipo: maior preço**

Objeto: A presente licitação tem por objeto a seleção da proposta mais vantajosa para a **Permissão Onerosa de Uso** das instalações físicas para exploração de atividade econômica, ligada a comercialização de lanchonete/restaurante com permissão para fornecimento de alimentação na modalidade self service aos militares do complexo do Quartel da Academia de Bombeiros Militar, Unidades Apoiadas e/ou militares de outras Unidades e civis autorizados:

**Lote 01:** Permissão Onerosa de Uso das instalações físicas para exploração de atividade econômica, ligada a comercialização de lanchonete/restaurante com permissão para fornecimento de alimentação na modalidade self servisse localizada à Rua Piauí 1815, Bairro Funcionários – Belo Horizonte/ MG

**Lote 02:** Permissão Onerosa de Uso das instalações físicas para exploração de atividade econômica, ligada a comercialização de lanchonete/restaurante com permissão para fornecimento de alimentação na modalidade self servisse localizada à Av. do Registro nº 2001, Bairro Vila Madalena Município de Contagem/ MG

**RECIBO**

A Empresa \_\_\_\_\_ CNPJ n°. \_\_\_\_\_, retirou Edital de Pregão nº. \_\_\_\_\_/\_\_\_\_\_ e deseja ser informada de quaisquer alterações, respostas a esclarecimentos e impugnações pelo e-mail: \_\_\_\_\_, aos \_\_\_\_ / \_\_\_\_ / \_\_\_\_  
\_\_\_\_\_  
(Assinatura)

**OBS.: ESTE RECIBO DEVERÁ SER REMETIDO À COMISSÃO DE LICITAÇÃO ATRAVÉS DO EMAIL: [1037324@BOMBEIROS.MG.GOV.BR](mailto:1037324@BOMBEIROS.MG.GOV.BR); PARA EVENTUAIS COMUNICAÇÕES AOS INTERESSADOS, QUANDO NECESSÁRIO.**

**A CPL NÃO SE RESPONSABILIZA POR COMUNICAÇÕES À EMPRESA QUE NÃO ENCAMINHAR ESTE RECIBO OU PRESTAR INFORMAÇÕES INCORRETAS NO MESMO.**

***Para todas as referências de horários insertas neste Edital será observado o horário oficial de Brasília/DF.***

## SUMÁRIO

1	PREÂMBULO	03
2	OBJETO	04
3	DO PEDIDO DE ESCLARECIMENTOS E DA IMPUGNAÇÃO DO ATO CONVOCATÓRIO	04
4	DAS CONDIÇÕES DE PARTICIPAÇÃO	05
5	DO CREDENCIAMENTO	06
6	DAS PROPOSTAS COMERCIAIS	07
7	DA HABILITAÇÃO	09
8	DA SESSÃO DO PREGÃO E DO JULGAMENTO	11
9	DOS RECURSOS	14
10	DA ADJUDICAÇÃO E DA HOMOLOGAÇÃO	15
11	DA CONTRATAÇÃO	16
12	DO PAGAMENTO	16
13	DAS SANÇÕES ADMINISTRATIVAS	16
14	DISPOSIÇÕES GERAIS	19
	ANEXO I – TERMO DE REFERÊNCIA	21
	ANEXO II – PROPOSTA COMERCIAL	29
	ANEXO III – MODELOS DE DECLARAÇÕES	34
	ANEXO IV - DESCRIÇÃO DETALHADA DO LOCAL ONDE FUNCIONARÁ A LANCHONETE	43
	ANEXO V - RELAÇÕES DE VARIEDADES MÍNIMAS DOS PRODUTOS A SEREM COMERCIALIZADOS	44
	ANEXO VI - CLASSIFICAÇÃO DAS INFRAÇÕES CONTRATUAIS	45
	ANEXO VII - MINUTA DE CONTRATO	49

## EDITAL DE LICITAÇÃO

### Modalidade: PREGÃO PRESENCIAL Nº. 01/ 2016

#### **1 – PREÂMBULO**

O ESTADO DE MINAS GERAIS, por intermédio do Corpo de Bombeiros, realizará a licitação na modalidade pregão presencial, em sessão pública, no Salão Nobre da Academia de Bombeiros Militar do Corpo de Bombeiros Militar de Minas Gerais, localizado à Rua Piauí 1815, bairro Funcionários, Belo Horizonte/ MG, para a prestação de serviços de **Permissão Onerosa de Uso** das instalações físicas para exploração de atividade econômica, ligada a comercialização de lanchonete/restaurante com permissão para fornecimento de alimentação na modalidade self service aos militares do complexo do Quartel da Academia de Bombeiros Militar, Unidades Apoiadas e/ou militares de outras Unidades e civis autorizados:

**Lote 01:** Permissão Onerosa de Uso das instalações físicas para exploração de atividade econômica, ligada a comercialização de lanchonete/restaurante com permissão para fornecimento de alimentação na modalidade self servisse localizada à Rua Piauí 1815, Bairro Funcionários – Belo Horizonte/ MG. O valor mínimo estimado para Permissão de Uso da área destinada a Lanchonete/ restaurante da ABM, referente ao lote 01 é de R\$ 1.100,00 (mil e cem reais).

**Lote 02:** Permissão Onerosa de Uso das instalações físicas para exploração de atividade econômica, ligada a comercialização de lanchonete/restaurante com permissão para fornecimento de alimentação na modalidade self servisse localizada à Av. do Registro nº 2001, Bairro Vila Madalena Município de Contagem/ MG. O valor mínimo estimado para Permissão de Uso da área destinada a Lanchonete/ restaurante da ABM, referente ao lote 02 é de R\$ 1.500,00 (mil e quinhentos reais); com especificação contida nesse Edital e em seus Anexos.

Este pregão será regido pela Lei Federal nº. 8.666, de 21 de junho de 1993, Lei Federal nº. 10.520, de 17 de julho de 2002, Lei Complementar nº. 123, de 14 de dezembro de 2006, Lei Estadual nº. 14.167, de 10 de janeiro de 2002, Lei Estadual nº. 13.994, de 18 de setembro de 2001 e pelos Decretos Estaduais nº. 44.786, de 19 de abril de 2008, nº. 45.902, de 27 de janeiro de 2012, nº. 44.630, de 03 de outubro de 2007, nº. 37.924, de 16 de maio de 1996, nº 45.035, de 02 de fevereiro de 2009, pela Resolução Conjunta SEPLAG / JUCEMG nº. 6419, de 30 de novembro de 2007, pela Resolução SEPLAG nº. 058, de 30 de novembro de 2007, com suas alterações posteriores, Resolução Conjunta SEPLAG/SEF nº 8.898/2013 e Resolução SEPLAG nº 009, de 16 de fevereiro de 2009.

**1.1** O pregão será realizado pelo Pregoeiro 1º Ten Mardell da Silva Alves, e Equipe de Apoio constituída pelos seguintes servidores: 2º Ten Carlos Roberto da Silva e 2º Sgt Leonardo Inácio da Silva, designados através do BI 18, de 02 de maio de 2016.

**1.2** A abertura da sessão de pregão terá início no dia 25 de agosto de 2016, às 09h00min, à rua Piauí 1815, Bairro Funcionários, Belo Horizonte/ MG, no Salão Nobre da Academia de bombeiros.

**1.2.1** Todas as referências de tempo no Edital, no aviso e durante a sessão pública, observarão obrigatoriamente o horário de Brasília - DF e, dessa forma, serão registradas no sistema e na documentação relativa ao certame.

## **2 – OBJETO**

2.1 A presente licitação tem por objeto a seleção da proposta mais vantajosa para a Permissão Onerosa de Uso das instalações físicas para exploração de atividade econômica, ligada a comercialização de lanchonete/restaurante com permissão para fornecimento de alimentação na modalidade self service aos militares do complexo do Quartel da Academia de Bombeiros Militar, Unidades Apoiadas e/ou militares de outras Unidades e civis autorizados:

2.1.1 **Lote 01:** Permissão Onerosa de Uso das instalações físicas para exploração de atividade econômica, ligada a comercialização de lanchonete/restaurante com permissão para fornecimento de alimentação na modalidade self servisse localizada à Rua Piauí 1815, Bairro Funcionários – Belo Horizonte/ MG.

2.1.1.1 O valor mínimo estimado para Permissão de Uso da área destinada a Lanchonete/ restaurante da ABM, referente ao lote 01 é de R\$ 1.100,00 (mil e cem reais).

2.1.2 **Lote 02:** Permissão Onerosa de Uso das instalações físicas para exploração de atividade econômica, ligada a comercialização de lanchonete/restaurante com permissão para fornecimento de alimentação na modalidade self servisse localizada à Av. do Registro nº 2001, Bairro Vila Madalena Município de Contagem/ MG.

2.1.2.1 O valor mínimo estimado para Permissão de Uso da área destinada a Lanchonete/ restaurante da ABM, referente ao lote 02 é de R\$ 1.500,00 (mil e quinhentos reais).

## **3 – DO PEDIDO DE ESCLARECIMENTOS E DA IMPUGNAÇÃO DO ATO CONVOCATÓRIO**

**3.1** Os pedidos de esclarecimentos, referentes ao processo licitatório, poderão ser realizados por qualquer pessoa, inclusive licitante, e deverão ser enviados ao (a) Pregoeiro (a), até o 5º (quinto) dia após a publicação do aviso do edital.

**3.2** Os pedidos de esclarecimento deverão ser encaminhados ao presidente da Comissão de Licitação, por escrito, por meio do e-mail: mardell.alves@bombeiros.mg.gov.br

**3.2.1** Nos pedidos de esclarecimentos encaminhados, os interessados deverão se identificar (CNPJ, Razão Social e nome do representante que pediu esclarecimentos, se pessoa jurídica e CPF para pessoa física) e disponibilizar as informações para contato (endereço completo, telefone, fax e e-mail).

**3.3** Os esclarecimentos serão prestados pelo Pregoeiro, por escrito, por meio de e-mail àqueles que enviaram solicitações de retirada do Edital.

**3.4** Qualquer pessoa, inclusive licitante, poderá impugnar os termos do presente Edital até o 5º (quinto) dia após a publicação do aviso do edital, cabendo ao (a) Pregoeiro (a) decidir sobre a impugnação no prazo de 24 (vinte e quatro) horas.

**3.4.1** O interessado deverá apresentar instrumento de impugnação dirigido ao Pregoeiro, a ser protocolizado junto a Secretaria da Academia de Bombeiros Militar, localizada à Rua Piauí 1815, bairro Funcionários, Belo Horizonte/ MG, no horário de 08h00min (oito) às 17h00min (dezessete) horas, observado o prazo previsto no subitem 3.3. deste ato convocatório, fundamentando o alegado e, se for o caso, juntar as provas que se fizerem necessárias;

**3.4.2** Acolhida a petição contra o ato convocatório, a decisão será comunicada aos interessados.

**3.5** Os pedidos de impugnações e esclarecimentos, bem como as respectivas respostas, serão divulgados pelo Pregoeiro através do email: mardell.alves@bombeiros.mg.gov.br

**3.5.1** As respostas aos pedidos de impugnações e esclarecimentos aderem a esse Edital tal como se dele fizessem parte, vinculando a Administração e os licitantes.

**3.6** Qualquer modificação no Edital exige divulgação pelo mesmo instrumento de publicação em que se deu o texto original, reabrindo-se o prazo inicialmente estabelecido, exceto quando, inquestionavelmente, a alteração não afetar a formulação das propostas.

#### **4 – DAS CONDIÇÕES DE PARTICIPAÇÃO**

**4.1** Poderão participar da presente licitação pessoas jurídicas legalmente autorizadas a atuarem no ramo pertinente ao objeto desta licitação, que atendam a todas as exigências contidas neste Edital.

**4.1.1** A participação na presente licitação é limitada a licitantes enquadrados como microempresa, empresa de pequeno porte e cooperativas, conforme o disposto no art. 3º da Lei Complementar nº 123/2006, no art. 34 da Lei nº 11. 448/2007 e no art. 6º do Decreto Estadual nº 44.630/2007, alterado pelo Decreto Estadual nº 45.749/2011.

**4.1.1.1** Para fins de comprovação do porte do fornecedor deverá ser observado o disposto no item 5.4 deste edital.

**4.2** Não poderão participar da presente licitação as empresas que:

**4.2.1** Encontrarem-se em situação de falência, concordata, recuperação judicial ou extrajudicial, concurso de credores, dissolução, liquidação ou empresas estrangeiras que não funcionem no País.

**4.2.2** Estiverem suspensas para licitar e contratar com a Administração Pública Estadual.

**4.2.3** Forem declaradas inidôneas para licitar e contratar com a Administração Pública Federal, Estadual ou Municipal.

**4.2.4** Possuam como diretores, responsáveis técnicos ou sócios, servidor, empregado ou ocupante de cargo comissionado do Governo do Estado de Minas Gerais ou que tenham tido vínculo há menos de 180 (cento e oitenta) dias anteriores à data da publicação deste Edital.

- 4.2.5** Estejam constituídas sob a forma de consórcio.
- 4.2.6** Encontrem-se sob o controle de um mesmo grupo de pessoas físicas ou jurídicas.
- 4.3** É vedado a qualquer pessoa, física ou jurídica, representar mais de um licitante na presente licitação.
- 4.4** Cada licitante apresentará uma só proposta de acordo com as exigências deste Edital.
- 4.5** O licitante arcará integralmente com todos os custos de preparação e apresentação de sua proposta, independente do resultado do procedimento licitatório.
- 4.6** A participação no certame implica aceitar todas as condições estabelecidas neste Edital.

## **5 – DO CREDENCIAMENTO**

- 5.1** No início da sessão pública de realização do pregão, o representante do licitante deverá se apresentar para credenciamento, junto ao Pregoeiro, devidamente munido de documento que o credencie a participar deste certame e a responder pelo licitante, devendo ainda identificar-se, exibindo a Cédula de Identidade ou outro documento equivalente.
- 5.2** O credenciamento far-se-á através de instrumento público ou particular de procuração, com firma reconhecida, conforme modelo contido no Anexo III deste edital, ou documento que comprove os necessários poderes especiais para formular ofertas e lances de preços, e praticar todos os demais atos pertinentes ao certame, em nome do licitante.
- 5.2.1** No caso de sócio, proprietário, dirigente ou assemelhado da empresa licitante, deverá ser apresentada cópia autenticada do Estatuto ou Contrato Social juntamente com as alterações que comprovem sua capacidade de representação legal, com expressa previsão dos poderes para exercício de direitos e assunção de obrigações. Em caso de administrador eleito em ato apartado, deverá ser apresentada cópia da ata de reunião ou assembleia em que se deu a eleição.
- 5.2.2** No caso de credenciamento por instrumento particular de procuração, com firma reconhecida de dirigente, sócio ou proprietário da empresa licitante, deverá ser apresentada no momento do credenciamento, cópia autenticada do respectivo Estatuto ou Contrato Social acompanhado da última alteração estatutária ou contratual, e ata de eleição da Diretoria em exercício, no qual estejam expressos os poderes do signatário para exercerem direitos e assumir obrigações em decorrência de tal investidura.
- 5.3** A empresa licitante deverá apresentar declaração dando ciência de que cumpre plenamente os requisitos de habilitação, conforme modelo contido no Anexo III deste edital.
- 5.3.1** A Microempresa e a Empresa de Pequeno Porte que apresentar restrições na documentação relativa à comprovação de regularidade fiscal deverá apresentar Declaração, assumindo o compromisso de promover sua regularização, caso formule o lance vencedor, conforme modelo contido no Anexo III deste edital.

**5.4** O fornecedor que desejar obter os benefícios previstos no Capítulo V da Lei Complementar Federal nº. 123/06, disciplinados no Decreto Estadual nº. 44.630/07 e pela Resolução SEPLAG nº. 6419/2007, deverá comprovar a condição de Microempresa e de Empresa de Pequeno Porte, no momento do seu credenciamento no Cadastro Geral de Fornecedores - CAGEF, conforme item 5.1, com a apresentação de:

**5.4.1** Se inscrito no Registro Público de Empresas Mercantis, a declaração de enquadramento arquivada ou a certidão simplificada expedida pela Junta Comercial, ou equivalente, da sede da Microempresa e da Empresa de Pequeno Porte;

**5.4.2** Se inscrito no Registro Civil de Pessoas Jurídicas, a declaração de enquadramento arquivada ou a Certidão de Breve Relato do Cartório de Registro Civil de Pessoas Jurídicas, ou equivalente, da sede da Microempresa e da Empresa de Pequeno Porte.

**5.4.3** Na hipótese de o Cartório de Registro Civil de Pessoas Jurídicas não emitir o documento mencionado no item 5.4.2 deste artigo, nos termos da Lei Complementar Federal nº 123/06, deverá ser apresentada, perante o CAGEF, declaração de porte feita pelo representante da empresa, sob as penas da lei, mediante a comprovação dessa circunstância.

**5.5** As declarações ou certidões de que tratam as cláusulas do item “credenciamento” deverão ser apresentadas FORA DE QUALQUER ENVELOPE, juntamente com os documentos exigidos para credenciamento.

## **6 – DAS PROPOSTAS COMERCIAIS**

### **6.1 ENVELOPE 01:**

**6.1.1** A proposta comercial deverá ser elaborada em conformidade ao modelo constante do Anexo II deste edital e impressa em papel timbrado da empresa, em uma via, com suas páginas numeradas e rubricadas, sendo a última assinada pelo representante legal da empresa, sem emendas, acréscimos, borrões, rasuras, ressalvas, entrelinhas ou omissões, que acarretem lesão ao direito dos demais licitantes, prejuízo à Administração ou impeçam exata compreensão de seu conteúdo.

**6.1.2** A proposta comercial deverá ser entregue pessoalmente ao Pregoeiro, em envelope indevassável, fechado, na sessão pública de abertura deste certame, conforme endereço, dia e horário especificados no preâmbulo deste Edital.

**6.1.3** O envelope deverá conter em sua parte externa e frontal a seguinte identificação:

ORGÃO/ENTIDADE:  
PREGÃO PRESENCIAL Nº:  
ENVELOPE Nº. 1 – PROPOSTA COMERCIAL  
PROPONENTE:  
CNPJ:  
REPRESENTANTE LEGAL:  
TELEFONE/FAX:

- 6.1.4** Todas as condições estabelecidas serão tacitamente aceitas pelo proponente no ato da entrega de sua proposta comercial.
- 6.1.5** O prazo de validade da proposta será de 60 (sessenta) dias contados da data de abertura da sessão pública estabelecida no preâmbulo deste Edital.
- 6.1.6** As propostas deverão apresentar preço unitário e global, por lote, entregue em envelopes separados, **uma proposta para cada lote**, sendo vedada imposição de condições ou opções, somente admitidas propostas que ofertem apenas um preço.
- 6.1.7** O preço global proposto deverá atender à totalidade da quantidade exigida, por lote, não sendo aceitas aquelas que contemplem apenas parte do objeto.
- 6.1.8** Nos preços propostos deverão estar incluídos todos os tributos, encargos sociais, financeiros e trabalhistas, taxas, frete até o destino e quaisquer outros ônus que porventura possam recair sobre o fornecimento do objeto da presente licitação, os quais ficarão a cargo única e exclusivamente da contratada.
- 6.1.9** Todos os preços ofertados deverão ser apresentados em moeda corrente nacional, em algarismos com duas casas decimais após a vírgula.
- 6.1.10** Os fornecedores estabelecidos no Estado de Minas Gerais ficam isentos do ICMS, conforme dispõe o art. 6º, e item 136, da Parte I, do Anexo I, do Decreto nº. 43.080, de 13 de dezembro de 2002, e suas alterações posteriores.
- 6.1.10.1** Os fornecedores mineiros deverão informar nas propostas enviadas os preços sem a dedução relativa à isenção do ICMS.
- 6.1.10.2** A classificação das propostas, etapa de lances e o julgamento dos preços serão realizados a partir dos preços sem a dedução do ICMS, inclusive para os fornecedores mineiros.
- 6.1.11** O licitante declarado vencedor deverá enviar, juntamente com os documentos de habilitação, a proposta comercial adequada aos valores finais ofertados durante a sessão do pregão.
- 6.1.11.1** O licitante mineiro, declarado vencedor, deverá informar na proposta comercial os preços com o ICMS e os preços resultantes de sua dedução.
- 6.1.11.2** O disposto no subitem anterior não se aplica as empresas mineiras enquadradas como Microempresa ou Empresa de Pequeno Porte optantes pelo regime do Simples Nacional, que deverão apresentar em suas propostas apenas os preços com ICMS.
- 6.1.11.3** As Microempresas ou Empresas de Pequeno Porte mineiras de que trata o subitem anterior, deverão anexar em suas propostas comerciais a ficha de inscrição estadual na qual conste a opção pelo Simples Nacional, podendo o pregoeiro, na sua falta, consultar a opção por este regime através do site: <http://www8.receita.fazenda.gov.br/SimplesNacional/>.



## **7 – DA HABILITAÇÃO**

Para fins de contratação, será exigida do licitante a comprovação das condições de habilitação consignadas nesse edital.

### **7.1 REGULARIDADE JURÍDICA:**

**7.1.1** Documento de identificação, com foto, do responsável pelas assinaturas das propostas comerciais, das declarações constantes no Anexo III deste Edital e do contrato.

**7.1.1.1** Se for o caso, apresentar procuração conferindo poderes ao(s) responsável(s) pela empresa para praticar atos junto à Administração Pública.

**7.1.2** Registro empresarial na Junta Comercial, no caso de empresário individual;

**7.1.3** Ato constitutivo, estatuto ou contrato social e suas alterações posteriores ou instrumento consolidado, devidamente registrado na Junta Comercial, em se tratando de sociedades empresárias ou cooperativas e, no caso de sociedade de ações, acompanhado de documentos de eleição ou designação de seus administradores;

**7.1.4** Ato constitutivo devidamente registrado no Registro Civil de Pessoas Jurídicas tratando-se de sociedade não empresária, acompanhado de prova da diretoria em exercício;

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

### **7.2 REGULARIDADE FISCAL E TRABALHISTA:**

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

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

**7.2.3** Prova de regularidade perante as Fazendas Estadual e Municipal da sede do licitante e à Fazenda Estadual de Minas Gerais;

**7.2.3.1** Se o fornecedor não estiver inscrito no cadastro de contribuintes do Estado de Minas Gerais deverá comprovar a inexistência de débitos relativos a tributos estaduais em Minas Gerais por meio de Certidão de Débito Tributário – CDT, que poderá ser solicitada pelo site [www.fazenda.mg.gov.br](http://www.fazenda.mg.gov.br).

**7.2.4** Certificado de Regularidade perante o Fundo de Garantia por Tempo de Serviço - FGTS;

**7.2.5** Certificado de Situação Regular perante o Sistema de Seguridade Social – INSS;

**7.2.6** Prova de inexistência de débitos inadimplidos perante a Justiça do Trabalho, mediante a apresentação de certidão negativa, nos termos do Título VII-A da Consolidação das Leis do Trabalho, aprovada pelo Decreto-Lei nº. 5.452, de 1º de maio de 1943;

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

**7.3 QUALIFICAÇÃO ECONÔMICO-FINANCEIRA:**

**7.3.1** Certidão negativa de falência, concordata, recuperação judicial e extrajudicial expedida pelo distribuidor da sede da pessoa jurídica, ou de execução patrimonial, expedida pelo distribuidor do domicílio da pessoa física, emitida nos últimos 06 (seis) meses;

**7.4 QUALIFICAÇÃO TÉCNICA:**

**7.4.1** Comprovação de aptidão para desempenho de atividade pertinente e compatível com as características e quantidades do objeto da licitação, estabelecidas no Anexo I, através da apresentação de atestados de desempenho anterior, fornecidos por pessoa jurídica de direito público ou privado, comprobatório da capacidade técnica para atendimento ao objeto da presente licitação. Os atestados deverão conter:

**7.4.1.1** nome empresarial e dados de identificação da instituição emitente (CNPJ, endereço, telefone, fax);

**7.4.1.2** local e data de emissão;

**7.4.1.3** nome, cargo, telefone, fax, e-mail e a assinatura do responsável pela veracidade das informações;

**7.4.1.4** comprovação de capacidade de fornecimento de, pelo menos, 100 % (cem por cento) da quantidade apresentada no Anexo I deste Edital;

**7.4.1.5** período de fornecimento/prestação de serviço;

**7.4.1.6** outros.

**7.4.2** Para atendimento do quantitativo indicado no item 7.4.1.4, é admitido o somatório de atestados, desde que compatíveis com as características do objeto da licitação.

**7.4.3** Cada atestado deverá demonstrar pelo menos 90% de atendimento do quantitativo.

**7.5 DECLARAÇÕES:**

**7.5.1** Declaração de que o licitante não é declarado inidôneo para licitar e contratar com o Poder Público ou suspenso do direito de licitar ou contratar com a Administração Estadual. Conforme modelo contido no Anexo III deste Edital.

**7.5.2** Declaração de que o licitante não possui, em seu quadro, trabalhadores menores de 18 anos realizando trabalho noturno, perigoso ou insalubre e, e que em nenhuma hipótese emprega trabalhadores menores de 16 anos, salvo na condição de aprendiz, na forma da lei. Conforme modelo contido no Anexo III deste Edital.

**7.6 DISPOSIÇÕES GERAIS DA HABILITAÇÃO:**

**7.6.1** O licitante que possuir o Certificado de Registro Cadastral (CRC) emitido pela Unidade Cadastradora da Secretária de Estado de Planejamento e Gestão – SEPLAG poderá apresentá-lo como substituto de documento dele constante, exigido para este certame, desde que este esteja com a

validade em vigor no CRC. Caso o documento constante no CRC esteja com a validade expirada, tal não poderá ser utilizado, devendo ser apresentado documento novo com a validade em vigor.

**7.6.1.1** Serão analisados no CRC somente os documentos exigidos para este certame, sendo desconsiderados todos os outros documentos do CRC, mesmo que estejam com a validade expirada.

**7.6.2** Os documentos exigidos para habilitação poderão ser apresentados em original ou por qualquer processo de cópia autenticada por cartório competente ou em cópia simples acompanhada do respectivo original para ser autenticada pelo pregoeiro ou por membro de sua equipe de apoio, no momento da análise dos documentos de habilitação, ou ainda em publicação feita em veículo de imprensa apropriado.

**7.6.2.1** Para fins de habilitação, a verificação pelo órgão promotor do certame nos sítios oficiais de órgãos e entidades emissores de certidões constitui meio legal de prova.

**7.6.2.2** A Administração não se responsabilizará pela eventual indisponibilidade dos meios eletrônicos, no momento da verificação. Ocorrendo essa indisponibilidade e não sendo apresentados os documentos necessários para verificação, o licitante será inabilitado.

**7.6.3** O não atendimento de qualquer das condições aqui previstas provocará a inabilitação do licitante vencedor.

**7.6.4** Os documentos de habilitação deverão ser entregues pessoalmente ao Pregoeiro, em envelope indevassável, fechado, na sessão pública de abertura deste certame, conforme endereço, dia e horário especificados no preâmbulo deste Edital.

**7.6.4.1** O envelope deverá conter em sua parte externa e frontal a seguinte identificação:

ORGÃO/ENTIDADE:  
PREGÃO PRESENCIAL Nº:  
ENVELOPE Nº. 2 – HABILITAÇÃO  
PROPONENTE:  
CNPJ:  
REPRESENTANTE LEGAL:  
TELEFONE/FAX:

## **8 – DA SESSÃO DO PREGÃO E DO JULGAMENTO**

**8.1** No horário indicado no Preâmbulo deste edital o Pregoeiro iniciará a sessão pública do pregão presencial.

**8.2** DOS LANCES:

**8.2.1** Credenciados todos os representantes dos licitantes interessados em participar do certame, será iniciada a sessão do Pregão.

**8.2.2** Declarada a abertura da sessão pelo Pregoeiro, não mais serão admitidos novos proponentes, dando-se início ao recebimento dos envelopes “Proposta Comercial” e “Documentos de Habilitação”.

**8.2.3** Serão abertos os envelopes contendo as PROPOSTAS COMERCIAIS, sendo feita a sua conferência e posterior rubrica.

**8.2.4** As propostas comerciais dos respectivos licitantes serão analisadas, verificando o atendimento a todas as especificações e condições estabelecidas neste Edital e seus Anexos, sendo imediatamente desclassificadas aquelas que estiverem em desacordo.

**8.2.5** As propostas classificadas serão ordenadas em ordem decrescente a partir da proposta de maior preço, selecionando-se aquelas que tenham apresentado valores inferiores em até 10% (dez por cento), relativamente àquela de maior preço;

**8.2.5.1** Quando não forem verificadas, no mínimo, 03 (três) propostas nas condições definidas no item 10.6, o pregoeiro selecionará as melhores propostas, em ordem decrescente de valor, até o máximo de 03 (três), quaisquer que sejam os preços oferecidos, para que seus autores participem dos lances verbais;

**8.2.6** Se duas ou mais propostas apresentarem o mesmo preço, será sorteado a ordem de apresentação dos lances.

**8.2.7** As licitantes classificadas farão seus lances verbais de forma sucessiva, iniciando pelo detentor do menor preço, em valores distintos e decrescentes.

**8.2.7.1** O licitante poderá oferecer lance superior ao último por ele ofertado, não obrigatoriamente superior ao maior valor da sessão.

**8.2.8** No caso de empate entre dois ou mais lances, prevalecerá aquele que for recebido primeiro.

**8.2.9** A desistência em apresentar lance verbal, quando convocado, implicará para o licitante sua exclusão desta etapa, sendo mantido o último lance por ele ofertado, para fins de ordenação dos licitantes no final da sessão.

**8.2.10** Quando acordado entre o pregoeiro e todos os licitantes participantes, poderá ser definido percentual ou valor de acréscimo mínimo entre os lances e o tempo máximo para sua formulação.

### **8.3 DO JULGAMENTO**

**8.3.1** O critério de julgamento será o de maior preço ofertado, obtido de acordo com o Anexo II.

**8.3.2** Encerrada a etapa de lances, o Pregoeiro examinará a aceitabilidade da melhor oferta, quanto ao objeto e valor, decidindo motivadamente a respeito.

**8.3.2.1** Caso não se realizem lances, será verificada a conformidade entre a proposta de maior preço e o valor estimado da contratação.

**8.3.3** Caso haja apenas uma proposta, esta será aceita desde que atenda a todos os termos do Edital e que seu preço seja compatível com o valor estimado da contratação.

**8.3.4** Aceita a oferta de maior preço, o pregoeiro irá proceder com a abertura do envelope de "HABILITAÇÃO" para verificação do atendimento às exigências do item 7.6.

**8.3.4.1** Considera-se inaceitável, para todos os fins aqui dispostos, a proposta que não atender as exigências fixadas neste Edital ou apresentar preços manifestamente inexequíveis.

**8.3.4.2** Caso o pregoeiro entenda que o preço é inexequível, deverá estabelecer prazo para que o licitante demonstre a exequibilidade de seu preço.

**8.3.4.3** Para demonstração da exequibilidade do preço ofertado, serão admitidos:

**8.3.4.3.1** Planilha de custos elaborada pelo licitante;

**8.3.4.3.2** Documento que comprove contratação em andamento com preços semelhantes;

**8.3.4.4** Verificada a inexequibilidade do preço, o pregoeiro poderá convocar os licitantes detentores das ofertas imediatamente inferiores, na ordem de classificação, para apresentação da documentação e proposta comercial.

**8.3.5** Se a melhor proposta ou lance não for aceitável ou se o licitante não atender às exigências habilitatórias, serão convocados os demais licitantes, na ordem de classificação, para exame de seus documentos de habilitação, até a apuração de uma proposta que atenda ao Edital.

**8.3.6** Após a apuração da melhor proposta válida, observada a classificação das propostas até o momento, será assegurado às Microempresas ou Empresas de Pequeno Porte o direito de preferência à contratação, observadas as seguintes regras:

**8.3.6.1** O pregoeiro convocará a Microempresa ou a Empresa de Pequeno Porte detentora da melhor proposta dentre aquelas que estejam na situação de empate, ou seja, cujos valores sejam iguais ou superiores até 5% (cinco por cento) em relação ao valor apresentado pelo proponente vencedor, para que apresente novo lance, inferior, ao melhor lance, no prazo de 5 (cinco) minutos, sob pena de preclusão do direito de preferência.

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

**8.3.6.3** Sendo aceitável a nova oferta de preço, a confirmação das condições habilitatórias da Microempresa e da Empresa de Pequeno Porte obedecerá ao procedimento previsto no item 8.3.4.

**8.3.6.3.1** Havendo alguma restrição na comprovação da regularidade fiscal, será assegurado o prazo de 2 (dois) dias úteis, prorrogável por igual período, para a devida e necessária regularização.

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

**8.3.6.3.3** Se houver a necessidade de abertura do prazo para a Microempresa ou a Empresa de Pequeno Porte regularizar sua documentação fiscal, o pregoeiro deverá suspender a sessão de pregão para o lote específico. O pregoeiro registrará em ata que todos os presentes ficam intimados a comparecer na data, horário e local informados para a retomada da sessão de pregão.

**8.3.6.4** Se a Microempresa ou a Empresa de Pequeno Porte não apresentar proposta de preços ou não atender às exigências de habilitação, o pregoeiro convocará as pequenas empresas remanescentes que estiverem na situação de empate prevista no subitem 8.3.6.1, na ordem classificatória, para o exercício do mesmo direito.

**8.3.6.5** Constatado o atendimento das exigências fixadas no edital, a Microempresa ou a Empresa de Pequeno Porte será declarada vencedora, sendo-lhe adjudicado o objeto do certame.

**8.3.6.6** Caso não haja Microempresa ou Empresa de Pequeno Porte dentro da situação de empate ou não ocorra a apresentação de novo lance ou não sejam atendidas às exigências documentais de habilitação, será declarado vencedor o licitante originalmente detentor da melhor oferta.

**8.3.6.7** O disposto neste item somente se aplicará quando a melhor oferta válida não tiver sido apresentada por Microempresa ou por Empresa de Pequeno Porte.

**8.3.7** Após a aplicação do critério de desempate, se houver, o pregoeiro poderá negociar com o autor da melhor oferta com vistas à melhora do preço;

**8.3.8** Constatado o atendimento pleno às exigências editalícias, o pregoeiro declarará o licitante vencedor que deverá encaminhar a documentação de habilitação original, ou cópia autenticada, e a proposta comercial no prazo máximo de 02 (dois) dias, para o seguinte endereço: Rua Piauí 1815, bairro Funcionários, Belo Horizonte/ MG: aos cuidados da Seção Administrativa.

**8.3.9** Verificada a regularidade da documentação o pregoeiro adjudicará o objeto do certame ao licitante vencedor.

**8.3.9.1** Caso o licitante declarado vencedor seja empresa mineira, serão utilizados os valores com dedução do ICMS para a adjudicação e homologação do certame, exceto quando optante pelo simples nacional.

**8.3.10** O Pregoeiro registrará em ata circunstanciada da sessão, na qual estarão registrados todos os atos do procedimento e as ocorrências relevantes.

**8.3.11** Os envelopes “Documentos de Habilitação” das licitantes desclassificadas serão devolvidos ao término da sessão do pregão.

## **9 – DOS RECURSOS**

**9.1** Declarado o vencedor, fracassado ou deserto o lote qualquer licitante poderá manifestar imediata e motivadamente a intenção de recorrer, cuja síntese será lavrada em ata.

**9.1.1** O pregoeiro negará admissibilidade ao recurso quando interposto sem motivação ou fora do prazo estabelecido.

**9.1.2** A falta de manifestação imediata e motivada da intenção de recorrer dos licitantes importará decadência do direito de recurso.

**9.1.3** Admitido o recurso será concedido o prazo de 3 (três) dias úteis para apresentação de suas razões.

**9.1.4** Os demais licitantes ficarão automaticamente intimados a apresentar contrarrazões no prazo de 3 (três) dias úteis, contados do término do prazo do recorrente, sendo-lhes assegurada vista dos autos.

**9.1.5** O licitante poderá também apresentar as razões do recurso na sessão do pregão, as quais serão reduzidas a termo na respectiva ata, ficando todos os demais licitantes automaticamente intimados a apresentar contrarrazões no prazo de 3 (três) dias úteis, contados da lavratura da ata, sendo-lhes assegurada vista dos autos.

**9.2** A apresentação das razões de recurso e das contrarrazões, assim como documentos complementares, será efetuada obrigatoriamente mediante protocolo junto a Secretaria da Academia de Bombeiros Militar, localizada à Rua Piauí 1815, Bairro Funcionários, Belo Horizonte/MG, no horário de 08h00min (oito horas) às 17h00min (dezessete horas), observados os prazos previstos no item 9.1.

**9.3** Os recursos e contrarrazões de recurso devem ser endereçados ao pregoeiro, que poderá:

**9.3.1** Motivadamente, reconsiderar a decisão;

**9.3.2** Motivadamente, manter a decisão, encaminhando o recurso para a Autoridade Competente, conforme art. 8º do Decreto nº 44.786/2008.

**9.4** Não serão conhecidos os recursos quando não forem apresentadas as razões ou estas forem apresentadas fora dos prazos estabelecidos.

**9.5** Os recursos terão efeito suspensivo e seu acolhimento importará a invalidação apenas dos atos insuscetíveis de aproveitamento, exceto quando manifestamente protelatórios ou quando o pregoeiro reconsiderar sua decisão.

**9.6** Os recursos deverão ser decididos no prazo de 5 (cinco) dias úteis, contados do encerramento do prazo para apresentação de contrarrazões.

**9.7** As decisões de eventuais recursos serão divulgadas mediante publicação no Diário Oficial do Estado de Minas Gerais.

**9.8** Na ausência de manifestação de intenção de interposição de recursos ou após decisão dos mesmos, o Pregoeiro devolverá os envelopes de “HABILITAÇÃO” inviolados aos licitantes desclassificados podendo, todavia, retê-los até o encerramento da licitação.

## **10 – DA ADJUDICAÇÃO E DA HOMOLOGAÇÃO**

**10.1** O Pregoeiro adjudicará o objeto da licitação ao licitante vencedor, quando inexistir recurso ou quando reconsiderar sua decisão, com a posterior homologação do resultado pela autoridade competente.

**10.2** Decididos os recursos porventura interpostos e, constatada a regularidade dos atos procedimentais pela autoridade competente, esta adjudicará o objeto ao licitante vencedor e homologará o procedimento licitatório.

## **11 – DA CONTRATAÇÃO**

**11.1** Encerrado o procedimento licitatório, o representante legal do licitante declarado vencedor será convocado para firmar o termo de contrato, conforme minuta do Anexo VII.

**11.1.1** O adjudicatário deverá comprovar a manutenção das condições de habilitação para assinar o termo de contrato ou instrumento equivalente.

**11.1.2** Caso o adjudicatário não apresente situação regular no ato da assinatura do termo de contrato ou instrumento equivalente, ou recuse-se a assiná-lo, serão convocados os licitantes remanescentes, observada a ordem de classificação.

**11.1.3** Na hipótese de convocação dos licitantes remanescentes no pregão, o licitante deverá manter sua última proposta registrada, podendo negociar este preço, não havendo necessidade de cobrir o preço da proposta mais vantajosa, conforme disposto no art. 18, §2º do Decreto nº. 44.786/2008.

**11.2** O representante legal do licitante que tiver apresentado a proposta vencedora deverá assinar o termo de contrato ou instrumento equivalente, dentro do prazo máximo de 5 (cinco) dias úteis a contar do recebimento da comunicação, através de fax, carta postal ou e-mail.

**11.3** Qualquer solicitação de prorrogação de prazo para assinatura do termo de contrato ou instrumento equivalente, decorrentes desta licitação, somente será analisada se apresentada antes do decurso do prazo para tal e devidamente fundamentada.

## **12 – DO PAGAMENTO**

**12.1** Os pagamentos serão efetuados mensalmente, todo dia 10 (dez) do mês subsequente, através de Documento de Arrecadação Estadual – DAE, emitido pela Seção de Orçamento e Finanças – SOFI da ABM. Quando o dia 10 coincidir com Sábado, Domingo ou feriado, deverá ser pago no primeiro dia útil após.

**12.2** Os valores decorrentes de imposição de sanções administrativas, nos termos e condições estabelecidos na minuta do Contrato, constante do Anexo VII deste Edital serão acrescidos no documento de arrecadação estadual – DAE.

## **13 – DAS SANÇÕES ADMINISTRATIVAS**

**13.1** - O atraso e a inexecução parcial ou total do contrato caracterizam descumprimento das obrigações assumidas e permitem a aplicação das seguintes sanções pelo PERMITENTE:

**13.1.1** - advertência por escrito;

**13.1.2** - multa, nos seguintes limites máximos:

**13.1.2.1** - 0,3% (três décimos por cento) por dia, até o trigésimo dia de atraso, sobre o valor do fornecimento não realizado;

**13.1.2.2** - 10% (dez por cento) sobre o valor do contrato, em caso de recusa da PERMISSONÁRIA em efetuar o reforço de garantia;



**13.1.2.3** - 20% (vinte por cento) sobre o valor do fornecimento não realizado, no caso de atraso superior a 30 (trinta) dias, ou entrega de objeto com vícios ou defeitos ocultos que o tornem impróprio ao uso a que é destinado, ou diminuam-lhe o valor ou, ainda, fora das especificações contratadas.

**13.2 - Suspensão temporária do direito de licitar e de contratar com a Administração Pública** Estadual, por prazo não superior a dois anos, nas seguintes condições e prazos:

**13.2.1 - 06 (seis) meses** no caso de alteração de substância, qualidade ou quantidade a mercadoria fornecida, ou prestação de serviço de baixa qualidade;

**13.2.2 - (doze) meses**, no caso de descumprimento de especificação técnica do bem, serviço ou obra prevista em contrato;

**13.2.3 - 24 (vinte e quatro) meses nos casos de:**

1- retardamento imotivado da execução de obra, de serviço, de suas parcelas, ou de fornecimento de bens;

2 - paralisação de obra, de serviço ou de fornecimento de bem, sem justa causa e prévia comunicação à Administração Pública Estadual;

3 - entrega de mercadoria falsificada, furtada, deteriorada, danificada ou inadequada para o uso, como se verdadeira ou perfeita fosse;

4 - praticar ato ilícito visando frustrar os objetivos de licitação no âmbito da Administração Pública Estadual; ou

5 - sofrer condenação definitiva por praticar, por meio doloso, fraude fiscal no recolhimento de qualquer tributo.

**13.3 - 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 o contratado ressarcir a Administração pelos prejuízos resultantes e após decorrido o prazo da sanção aplicada.

**13.4 - Em caso de atraso injustificado na execução do objeto, poderá a Administração Pública Estadual aplicar multa de até três décimos por cento por dia, até o trigésimo dia de atraso**, ou de até vinte por cento, em caso de atraso superior a trinta dias, sobre o valor do fornecimento ou serviço não realizado, ou sobre a etapa do cronograma físico de obras não cumprida, conforme previsão constante do art. 86, da Lei Federal nº 8.666/93.

**13.5** - As sanções de advertência, suspensão temporária do direito de licitar e declaração de inidoneidade, previstas nos incisos I, III e IV, poderão ser aplicadas cumulativamente com a prevista no subitem II, multa, todos desta cláusula, facultada a defesa prévia do interessado, no respectivo processo, no prazo de cinco dias úteis.

**13.6** - A sanção de declaração de inidoneidade é de competência exclusiva do Ministro de Estado, do Secretário Estadual ou Municipal, conforme o caso, facultada a defesa do interessado no respectivo processo, no prazo de 10 (dez) dias da abertura de vista, podendo a reabilitação ser requerida após 2 (dois) anos de sua aplicação.

**13.7** - O valor da multa aplicada, nos termos do inciso II, desta cláusula, será descontado do valor da garantia prestada, prevista no § 1º, do art. 56, da Lei Federal nº 8.666/93, retido dos pagamentos devidos pela Administração Pública Estadual ou cobrado judicialmente.

**13.8** - Garantido o direito de defesa em processo administrativo, os juros de mora e as multas previstas neste contrato serão aplicados, salvo se restar provado que o atraso ou o não fornecimento do bem ocorreu em virtude de:

**13.8.1** - Ato praticado pela contratante;

**13.8.2** - Caso fortuito ou de força maior.

**13.9** - A contratada responderá pela impossibilidade do cumprimento do contrato, quando esta resultar do caso fortuito ou força maior ocorrido no momento em que já estiver constituída em mora, salvo se comprovado que o caso fortuito ou força maior gerador do dano que levou ao descumprimento atingiria o bem mesmo se tivesse sido entregue dentro do prazo.

**13.10** - O fiscal do contrato deverá notificar a empresa 2 (dois) dias antes do fim do prazo estabelecido no contrato para a entrega do bem, alertando-a das consequências e das sanções às quais estará sujeita, em caso de não cumprimento do prazo, bem como da possibilidade de solicitação de sua prorrogação, devidamente fundamentada.

**13.11** - **Em caso de autorização da prorrogação do prazo, os juros moratórios e penalidades previstas neste contrato só poderão ser exigidos findado o prazo da prorrogação.**

**13.12** - Findado o prazo para o fornecimento do objeto do contrato, o fiscal deverá imediatamente informar a contratada de seu estado de inadimplência e eventuais consequências, bem como estabelecer o prazo limite para a entrega do bem nos casos em que a execução do contrato for de interesse para a Administração.

**13.13** - Nenhuma parte será responsável perante a outra pelos atrasos ou inexecução contratual ocasionado por motivo de força maior ou caso fortuito, devidamente comprovado, salvo no caso previsto no § 5º desta Cláusula.

**13.14** - O recolhimento das multas aplicadas será feito através do DAE - Documento de Arrecadação Estadual, conforme Instrução Técnica nº 14/12 do CBMMG, observando os códigos das receitas previstas no anexo "A", da mesma instrução.

**13.15** - As penalidades serão obrigatoriamente registradas no **SIAD** e no caso de suspensão de licitar, o licitante deverá ser descredenciado por igual período, sem prejuízo das multas previstas no edital, contrato e demais cominações legais.

**13.16** - **Ao licitante com processo(s) de multa iniciado(s) somente será efetuado o pagamento das obrigações cumpridas no contrato com retenção do montante necessário para cobrir a multa à qual estiver sujeito.** Se a multa for de valor superior ao valor da garantia prestada, além da perda desta, responderá o contratado pela sua diferença, a qual será descontada dos pagamentos eventualmente devidos pela Administração ou ainda, quando for o caso, cobrada judicialmente, conforme art. 86, da Lei Federal nº 8.666/93. **Os valores retidos pela Administração só poderão ser pagos à Contratada quando findado o processo e decididos eventuais recursos.**

**13.17** - A CONTRATADA poderá ser incluída no “Cadastro de Fornecedores Impedidos de Licitar e Contratar com Administração Pública Estadual - CAFIMP”, após processo administrativo conclusivo pela aplicação da sanção, quando a conduta do fornecedor se enquadrar nas situações previstas nos arts. 45 e 46, do Decreto Estadual nº 45.902/12.

**13.18** - Observado o disposto na cláusula décima primeira deste contrato, constatando-se a existência de fraude ou abuso de forma na criação de novas pessoas jurídicas, os efeitos das sanções administrativas de suspensão temporária e declaração de inidoneidade poderão ser a elas estendidos, bem como às pessoas naturais envolvidas, sem prejuízo das demais medidas administrativas e judiciais cabíveis, conforme art. 39, do Decreto Estadual nº 45.902/12;

**13.19** - Aplica-se o disposto neste parágrafo à nova pessoa jurídica quando for constituída por empresário individual, acionista controlador, sócio administrativo ou sócio majoritário de sociedade que esteja cumprindo as referidas sanções; e que tenha objeto social similar ao da sociedade punida.

**13.20** - As multas referentes às irregularidades relacionadas no Anexo VI do edital, serão emitidas por mês, juntamente com a DAE referente à Permissão onerosa de uso.

**13.20.1** Os valores serão os definidos no item 13.1.2.3.

#### **14 – DISPOSIÇÕES GERAIS**

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

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

**13.8** É vedado ao licitante retirar sua proposta ou parte dela após aberta a sessão do pregão.

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

**13.10** O pregoeiro no julgamento das propostas e da habilitação poderá relevar omissões puramente formais e sanar erros ou falhas que não alterem a substância das propostas, dos documentos e de sua validade jurídica, mediante despacho fundamentado, acessível a todos os interessados, sendo possível a promoção de diligência destinada a esclarecer ou a complementar a instrução do processo.

**13.11** É vedado à contratada subcontratar total ou parcialmente o fornecimento do objeto deste pregão.

**13.12** A presente licitação somente poderá ser revogada por razão de interesse público decorrente 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.

**13.13** Este edital encontra-se disponível gratuitamente no site [www.compras.mg.gov.br](http://www.compras.mg.gov.br) ou poderá ser obtido à Rua Piauí 1815, bairro Funcionários, Belo Horizonte/MG.

**13.14** Este Edital possui 58 páginas numeradas, sendo:

**13.14.1** Índice do Edital: página 02;

**13.14.2** Normas da Licitação: páginas 03 a 20;

**13.14.3** Anexo I – Termo de Referência: páginas 21 a 28;

**13.14.4** Anexo II – Proposta Comercial: páginas 29 a 33;

**13.14.5** Anexo III – Modelos de Declarações: páginas 34 a 42;

**13.14.6** Anexo IV - Descrição detalhada do local onde funcionará a lanchonete : página 43;

**13.14.7** Anexo V - Relações de variedades mínimas dos produtos a serem comercializados: página 44;

**13.14.8** Anexo VI - Classificação das infrações contratuais: página 45;

**13.14.9** Anexo VII – Minuta de Contrato: páginas 49 a 58.

Belo Horizonte, 02 de agosto de 2016.

**Elcione Menezes Alves, 1º Ten BM**  
**Suplente do Presidente da CPL**

**Marcos Moreira Santiago – Major BM**  
**Ordenador de Despesas**

## ANEXO I – TERMO DE REFERÊNCIA



### ACADEMIA DE BOMBEIROS MILITAR

#### 1. INTRODUÇÃO

1.1 A presente licitação tem por objeto a seleção da proposta mais vantajosa para a **Permissão Onerosa de Uso** das instalações físicas para exploração de atividade econômica, ligada a comercialização de lanchonete/restaurante com permissão para fornecimento de alimentação na modalidade self service aos militares do complexo do Quartel da Academia de Bombeiros Militar, Unidades Apoiadas e/ou militares de outras Unidades e civis autorizados.

1.2 Estabelece também, normas gerais e específicas, métodos de trabalho e padrões de conduta para os serviços descritos abaixo e deve ser considerado como complementar aos demais documentos contratuais.

#### 2. JUSTIFICATIVA

A Academia de Bombeiros Militar terá nos dois CAMPUS um público fixo e flutuante de aproximadamente 800 (oitocentos) pessoas, necessitando promover ao seu público interno condições de realizarem uma alimentação durante os intervalos das aulas e além de agilidade e proporcionar maior conforto aos integrantes do sistema de ensino.

#### 3. OBJETO

**3.1.** A presente licitação tem por objeto a seleção da proposta mais vantajosa para a **Permissão Onerosa de Uso** das instalações físicas para exploração de atividade econômica, ligada a comercialização de lanchonete/restaurante com permissão para fornecimento de alimentação na modalidade self service aos militares do complexo do Quartel da Academia de Bombeiros Militar, Unidades Apoiadas e/ou militares de outras Unidades e civis autorizados:

**3.1.1 Lote 01:** Permissão Onerosa de Uso das instalações físicas para exploração de atividade econômica, ligada a comercialização de lanchonete/restaurante com permissão para fornecimento de alimentação na modalidade self servisse localizada à Rua Piauí 1815, Bairro Funcionários – Belo Horizonte/ MG.

**3.1.1.1** O valor mínimo estimado para Permissão de uso da área destinada a Lanchonete/ restaurante da ABM, referente ao lote 01 é de R\$ 1.100,00 (mil e cem reais).

**3.1.2 Lote 02:** Permissão Onerosa de Uso das instalações físicas para exploração de atividade econômica, ligada a comercialização de lanchonete/restaurante com permissão para fornecimento de

alimentação na modalidade self servisse localizada à Av. do Registro nº 2001, Bairro Vila Madalena Município de Contagem/ MG.

**3.1.2.1** O valor mínimo estimado para Permissão de uso da área destinada a Lanchonete/ restaurante da ABM, referente ao lote 02 é de R\$ 1.500,00 (mil e quinhentos reais).

#### **4. CONDIÇÕES GERAIS**

**4.1** A licitante vencedora deverá equipar a(s) lanchonete(s) com equipamentos novos, mínimos necessários ao funcionamento, sendo eles: balcão(s) aquecido(s) tipo buffet para self-service, mesas (de madeira ou plástico, não podendo ser articulada), cadeiras (com encosto e descaso para braço), estufa de aquecimento expositora para salgados, freezer expositor, balcão expositor refrigerado, Forno de Micro Ondas, máquina de café, espremedor(es) de frutas, liquidificador(es), forno(s) elétrico(s), fogão industrial, lavadora(s)/higienizadora(s) e caixa(s) registradora(s).

**4.2** A Contratada deverá conter em seu quadro de funcionários por Unidade: Gerente(s), Caixa(s), Atendente(s), Auxiliar(es) de serviços, e Cozinheiro(a), funções que poderão ser cumulativas da seguinte forma: gerente/caixa e atendentes/auxiliares de serviços, de acordo com a tabela de efetivo **mínimo abaixo** para cada Unidade:

**Quadro I - Nº funcionários**

<b>Cargo/função</b>	<b>CAMPUS Belo Horizonte</b>	<b>CAMPUS Contagem</b>
Gerente/Caixa	01	01
Atendentes de Balcão	02	04
Auxiliares de serviço	02	03
Cozinheiro	01	02

**4.2.1** A lanchonete deverá ter, para atendimento no balcão, no mínimo o constante do quadro I, funcionários necessários para um bom e rápido atendimento ao público, além da figura do gerente, como já citado no item anterior, durante todo o período de funcionamento. No horário de almoço deverá estar também com o efetivo da cozinha, para o preparo e para servir os alimentos. O efetivo da cozinha deverá estar presente no horário de almoço, entre as 11:30 e 14:30, além dos atendentes e caixa, para o preparo dos alimentos e para servir ao público presente.

**4.2.2** O licitante vencedor do certame ficará responsável por manter seus funcionários devidamente uniformizados com bonés/toucas, crachás e aventais brancos. Ficando também responsável pela higiene e boa apresentação pessoal dos seus funcionários com bons antecedentes;

**4.2.3** A empresa vencedora do certame ficará responsável pela conduta/postura de seus funcionários durante o horário de serviço, no local de trabalho e no interior do Complexo do Quartel, pela qual poderá

vir a ser chamado a prestar esclarecimentos, sanar dúvidas e a tomar medidas necessárias para a perfeita condução dos trabalhos;

**4.3** O horário de funcionamento da lanchonete será o seguinte:

- a) Nos dias úteis deverá haver atendimento mínimo das 06h30min às 18h30min.
- b) Aos Sábado deverá haver atendimento mínimo das 06h30min às 13h00min.
- c) Aos domingos e feriados será facultativo o funcionamento.

**4.3.1** Nos finais de semana (Sábado/Domingo) e feriado o efetivo dos funcionários poderá ser reduzido em até 50 % do exigido no item anterior.

**4.3.2** Nos finais de semana (Sábado/Domingo) e feriado em que o efetivo da academia for dispensado o funcionamento da lanchonete será facultativo, mediante autorização do comandante da ABM.

**4.3.4** Quando necessário a lanchonete deverá funcionar até às 22h00, devidamente notificada pela PERMITENTE, quando ocorrer atividades noturnas na academia.

**4.4.** A empresa Contratada deverá dispor de responsável técnico com Certificado de Habilitação Técnica para as atividades do objeto desta licitação, conforme norma da ANVISA, preferencialmente que este responsável não seja o gerente da empresa exploradora dos serviços;

**4.5.** Os serviços de limpeza, higienização, dedetização e manutenção periódica das áreas comuns à lanchonete, partes hidráulicas, esgoto e parte elétrica das dependências utilizadas, correrão por conta da empresa vencedora do certame.

**4.5.1** Deverá ser procedida a limpeza/higienização da lanchonete diariamente.

**4.5.2** Limpezas mais pesada, dedetização bem como quando for lavar as dependências da lanchonete, estes procedimentos deverão ser realizados fora do período de atendimento ao público consumidor.

**4.6.** A empresa contratada deverá encaminhar à permitente, laudo confirmando a dedetização efetuada nas dependências utilizadas, **a cada 06 (seis) meses**, constando, no mínimo, data da execução, data de validade, produtos utilizados e empresa responsável pelo serviço.

**4.6.1** A empresa vencedora deverá realizar trimestralmente ou quando for necessário a limpeza das caixas de gordura que fazem parte da rede específica da lanchonete, devendo comunicar à permitente a data da realização, para que haja acompanhamento do serviço.

**4.7.** A empresa vencedora do certame obriga-se a fornecer os itens básicos de alimentação constante do Anexo V, deste projeto básico.

**4.7.1** *A empresa vencedora do certame obriga-se a manter os preços dentro do valor praticado (compatível) com os preços da região comercial e preço médio de mercado.*

**4.7.2** **A relação de itens mínimos de fornecimento está relacionada no Anexo V do projeto básico.**

**4.8.** **As empresas deverão obedecer às exigências mínimas contidas no Anexo II do edital (modelo da proposta), sendo tais exigências critérios obrigatórios, sob pena de desclassificação.**

**4.9.** Os interessados no presente certame poderão formular consultas, solicitar informações e obter esclarecimentos relativos à presente LICITAÇÃO, dirigindo-se ao PREGOEIRO da ABM, no horário de 08:30min às 12:00 horas e das 13:00 às 17:00 horas, exceto às quartas-feiras, quando o horário será das 08:00 às 12:30 horas, localizado à Rua Piauí 1815, bairro Funcionários, Belo Horizonte/ MG, fone (31) 3289-8010 - STE.

**4.10 Também ficará a cargo da Contratada providenciar Alvará Sanitário para funcionamento da lanchonete/restaurante, o qual deverá ser apresentado antes do início de seu funcionamento, bem como instalar as medidas de Prevenção e Combate a Incêndio indicadas pelo contratante, quando for o caso.**

#### **5. DECLARAÇÃO DE VISITA**

O representante da empresa deverá realizar visita nas instalações onde funcionarão as lanchonetes e cozinhas, objeto da Permissão Onerosa de Uso, para conhecer o local e avaliar as possíveis melhorias e adaptações a serem realizadas pela empresa Contratada, **devendo apresentar o comprovante desta Visita, por ocasião da apresentação do ENVELOPE nº 1 (documentação de habilitação), conforme anexo III do edital.**

#### **6. CONDIÇÕES DE PAGAMENTO E CRITÉRIOS DE REAJUSTE**

**6.1** O pagamento da importância relativa à Permissão Onerosa de Uso das instalações físicas da lanchonete do complexo da ABM, somente será devido após 01 (um) mês contado da assinatura do contrato, cuja minuta consta no Anexo VII deste edital e compreenderá o **VALOR MÍNIMO** de R\$ 1.100,00 (Mil e cem reais) para o lote 01 e de R\$ 1.500,00 (Mil e quinhentos reais) para o lote 2, que deverá constar da proposta do licitante, a ser reajustado nos termos da legislação em vigor, devendo ser realizado todo dia 10 (dez) do mês subsequente, através de Documento de Arrecadação Estadual – DAE, emitido pela Seção de Orçamento e Finanças – SOFI da ABM. Quando o dia 10 coincidir com Sábado, Domingo ou feriado, deverá ser pago no primeiro dia útil após.

**6.2** No mês em que for declarado férias para todos os discentes da Academia, em virtude diminuição da movimentação de servidores, alunos, empregados terceirizados e visitantes, o pagamento mensal para a PERMISSÃO ONEROSA DE USO terá um desconto de 50% (cinquenta por cento).

**6.3** O descumprimento do prazo de pagamento configurará inexecução contratual e ensejará a aplicação de multa, juros e correção monetária, na forma da lei.

**6.4** Para cômputo do reajuste, o índice preferencial a ser considerado, terá como base o IPCA, ou outro índice que venha a substituí-lo, conforme artigo 1º da Resolução Conjunta SEPLAG/SEF nº 8.898/2013.

#### **7. DISPOSIÇÕES GERAIS**

**7.1** Quaisquer benfeitorias realizadas nas dependências das Lanchonetes, serão incorporadas aos imóveis, não aduzindo à mesma, questões de direito. *As despesas com as benfeitorias, que serão*



*incorporadas à edificação, poderão ser descontadas no valor da Permissão onerosa de uso, desde que devidamente justificadas, autorizada pelo comando da ABM e comprovadas por documentação fiscal.*

**7.2** – Será permitido que o licitante vencedor adquira os produtos de gêneros alimentícios, tais como salgados, bolos, sanduíches, e etc, de fornecedores especializados e autorizados pela vigilância sanitária e credenciados para o devido fornecimento, assumindo, neste caso, a responsabilidade objetiva pela qualidade do alimento comercializado.

**7.3 A empresa vencedora deverá manter seu cadastro atualizado junto à SEPLAG.**

**7.4** É vedado a venda ou a distribuição gratuita dos seguintes produtos nas dependências do Complexo de Ensino de Bombeiros Militar:

**7.4.1** todo e qualquer tipo de bebida alcoólica;

**7.4.2** todo e qualquer tipo de tabaco;

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

**7.5** É proibida a utilização de som que prejudique os trabalhos da Unidade.

**7.6** É proibida a divulgação, por qualquer meio, de materiais e assuntos diversos, sem autorização formal do comando da Unidade.

**7.7** Nos termos do presente contrato a **PERMISSIONÁRIA** não poderá em nenhuma hipótese fazer o uso do nome da **PERMITENTE**, ou dele utilizar-se para transação ou negócio, notadamente compra e contratação de pessoal ou para quaisquer outros fins, sejam eles quais forem.

**7.8** Fica a **PERMISSIONÁRIA** expressamente proibida da comercialização externa de produtos e/ou alimentos preparados nas dependências do Complexo de Ensino de Bombeiros Militar.

**7.9** É vedado qualquer tipo de jogo, bem como a venda de rifas e bilhetes, circulação de lista e pedidos de qualquer natureza, bem como a comercialização de qualquer mercadoria que não sejam aquelas de responsabilidade da Contratada.

**7.10** A contratante não se responsabilizará pela guarda de pertences e bens de funcionários e da empresa vencedora do certame.

**7.11** A empresa vencedora terá até 30 (trinta) dias corridos a contar da data de assinatura do contrato para instalação e início de atendimento da lanchonete.

**7.11.1** A atividade de fritura, será permitida desde que a Contratada providencie a instalação de sistema de exaustão (coifa e exaustor) quando o local não dispuser do sistema.

**7.12** A permissionária deverá acatar e fazer com que seus empregados acatem as instruções emanadas dos militares que fiscalizarão a execução dos serviços.

**7.13** A permissionária deverá indenizar quaisquer danos ou prejuízos causados à pessoa, bens ou equipamentos, desde que comprovada a execução inadequada dos serviços.

**7.14** A permissionária responsabilizar-se-á integralmente pela guarda e acondicionamento do material e equipamentos mantidos nas dependências da CONTRATADA, ficando estabelecido que não caberá nenhuma responsabilidade ao PERMITENTE.

**7.15** Quando a contratada utilizar de empresas que prestam serviços na atividade de COZINHA INDUSTRIAL – distribuição de alimentos prontos para consumo – estas devem atender os requisitos previstos na legislação vigente (RDC 216/04 - ANVISA). Ao utilizar deste serviço, a contratada deverá apresentar em até, no máximo, 2 (dois) dias antes do início do funcionamento da lanchonete/ restaurante os Alvarás Sanitários do estabelecimento no qual os alimentos serão preparados/manipulados, e do veículo de transporte das refeições.

**7.16** Todos os recipientes para coleta de resíduos, que deverão existir na área interna e externa da Lanchonete/ restaurante, em número razoável, deverão ser adequados, de fácil limpeza e providos de tampo, bem como ter acondicionados sacos de lixo apropriados, ou recipientes descartáveis.

**7.17** Todas as pessoas que trabalharem na Cantina deverão utilizar vestuário adequado à natureza do serviço; sendo expressamente vedado a todos uso de chinelos, sandálias, bermudas, camisas sem manga, entre outras proibições das normas sanitárias.

**7.18** Todas as pessoas que manipulam os alimentos, do preparo ao serviço, deverão se utilizar de toucas para o cabelo e luvas, quando for o caso.

**7.19** Qualquer substância alimentícia só poderá ser exposta para venda devidamente protegida contra poeira, insetos e outras formas de deterioração.

**7.20** A licitante vencedora deverá oferecer como opção de refeição “tipo marmitex” self service com o mesmo valor da refeição com um tipo de carne.

**7.21** Deverão ser oferecidas aos usuários opções para dietas saudáveis, balanceadas e especiais com a supervisão do(a) Chef de Cozinha e relatado em laudo da consultoria da(o) nutricionista indicado pela Permissionária.

**7.22** Os procedimentos de carga, descarga e retirada de lixo deverão ocorrer em área reservada. Para a realização dos procedimentos, deverá ser utilizado funcionários próprios da licitante vencedora com acesso e percursos limitados ao estrito exercício de suas funções, os horários autorizados serão:

	<b>Horários</b>	<b>Programação</b>
Abastecimento de insumos	Entre 07h00 e 09h00; ou Entre 16h00 e 17h00.	Segunda-feira à sexta-feira
Retirada de lixo	Entre 07h00 e 09h00; ou Entre 16h00 e 17h00.	Segunda-feira à sexta-feira

Outros procedimentos mais complexos		Final de semana, com agendamento e autorização do comando da Academia
-------------------------------------	--	---

**7.23** O lixo deverá ser acondicionado em local indicado pelo comando da Academia conforme previsão de horários indicados no quadro acima ou agendamento específico por ele autorizado.

**7.24** A PERMISSIONÁRIA deverá operar oferecendo as diversas modalidades de pagamento, a saber: dinheiro, cartão (DÉBITO E CRÉDITO)

#### **8. FISCALIZAÇÃO, ACOMPANHAMENTO DO CONTRATO.**

**8.1** A autorização para o início dos serviços será efetivada a partir da assinatura do contrato.

**8.2** Fica reservado ao CBMMG, neste ato representado pelo **Comandante da Academia de Bombeiros**, o direito e a autoridade, para resolver todo e qualquer caso singular e porventura omissos neste edital, nos demais documentos técnicos e contratuais, e que não seja definido em outros documentos técnicos ou contratuais, como o próprio contrato ou os projetos ou outros elementos fornecidos.

**8.3** As obras e serviços serão fiscalizados por comissão nomeada pelo **Comandante da Academia de Bombeiros** e por profissional devidamente habilitado contratado pela permissionária.

**8.4** Na existência de serviços não descritos, **mas comprovadamente necessários**, a **LICITANTE VENCEDORA** somente poderá executá-los após aprovação da **Autoridade Competente (Comandante da Academia de Bombeiros)**

**8.5** A omissão de qualquer procedimento técnico, ou normas neste ou nos demais memoriais, nos projetos, ou em outros documentos contratuais, não exime a **LICITANTE VENCEDORA** da obrigatoriedade da utilização das melhores técnicas preconizadas para os trabalhos, respeitando os objetivos básicos de funcionalidade e adequação dos resultados, bem como todas as normas pertinentes ao caso.

**8.6** A **LICITANTE VENCEDORA** Não poderá alegar, em hipótese alguma, como justificativa ou defesa, desconhecimento, incompreensão, dúvidas ou esquecimento das cláusulas e condições, do contrato, do edital, do projeto, bem como de outras normas pertinentes. A existência e a atuação da Comissão Permanente de Avaliação e Recebimento de Materiais – **CPARM**, em nada diminuirá a responsabilidade única, integral e exclusiva da **LICITANTE VENCEDORA** no que concerne às obras e serviços e suas implicações próximas ou remotas, sempre de conformidade com o contrato, o Código Civil e demais leis ou regulamentos vigentes e pertinentes, no Município, Estado e na União.

**8.7** A **LICITANTE VENCEDORA** deverá efetuar todas as correções, interpretações e compatibilizações que forem julgadas necessárias, para execução dos serviços de maneira satisfatória, sempre em conjunto com a **CPARM** e **autorização do Ordenador de Despesas/ABM**.

**8.8** As obras e adequações nas instalações da lanchonete, serão conduzidas por pessoal pertencente à **LICITANTE VENCEDORA**, ou por pessoa jurídica com capacidade técnica devidamente comprovada, capaz de proporcionar serviços tecnicamente perfeitos, acabamento esmerado e respeitando as características construtivas da edificação.

**8.8.1** Todos os equipamentos, utensílios, sistemas e/ou instalações são de responsabilidade da licitante vencedora, a quem competirá contratar o seguro respectivo, caso considere necessário.

**8.9** Em caso de obra o R.T. da obra não poderá ausentar-se por mais de 48 horas, bem como nenhum serviço técnico em que sua responsabilidade técnica for exigível poderá ser executado sem sua supervisão.

**8.10** A **LICITANTE VENCEDORA** não poderá executar qualquer serviço que não seja autorizado pelo **Comandante da Academia de Bombeiros**, salvo aqueles que se caracterizem, notadamente, como de emergência e necessários ao andamento ou segurança das instalações e do público consumidor.

Belo Horizonte, \_\_\_ de \_\_\_\_\_ de 2016.

**Elcione Menezes Alves, 1º Ten BM**  
**Suplente do Presidente da CPL**

**Marcos Moreira Santiago – Major BM**  
**Ordenador de Despesas**

**ANEXO II**

**MODELO DE PROPOSTA**

**(uma para cada lote, colocadas em envelopes separados)**

**Identificação:**

Razão Social:

CGC:

Inscrição Estadual:

Endereço:

Telefone:

**Declaração no seguinte teor:** “temos conhecimento do Edital de licitação \_\_\_\_\_ nº \_\_\_\_/2016 e seus anexos e concordamos com as condições estabelecidas em caráter irrevogável”.

**Proposta:**

**Item 1 - (capacidade de atendimento).**

1) Especificar qualificação e número de funcionários

a) Preencher, quando houver, os dados constantes do quadro abaixo:

<b>Cargo/função</b>	<b>Quantidade Mínima exigida</b>	<b>Quantidade apresentada</b>	<b>Qualificação</b>
Atendentes (obrigatório)			
Gerente/ caixa (obrigatório)			
Auxiliar de serviço			
Cozinheiro(a)			
Outros	-----		

2) Horários mínimos de funcionamento;

a) Nos dias úteis deverá haver atendimento mínimo das 06h30min às 18h30min.

b) Aos Sábado deverá haver atendimento mínimo das 06h30min às 13h00min.

c) Aos domingos e feriados será facultativo o funcionamento.

- Nos finais de semana (Sábado/Domingo) e feriado o efetivo dos funcionários poderá ser reduzido em até 50 % do exigido no item anterior.

- Nos finais de semana (Sábado/Domingo) e feriado em que o efetivo da academia for dispensado o funcionamento da lanchonete será facultativo, mediante autorização do comandante da ABM.

**Item 2 - (capacidade de equipar devidamente a lanchonete em relação à demanda)**

Especificação no quadro abaixo, a disponibilidade da maquinaria e utensílios que serão instalados/ utilizados para o funcionamento da lanchonete do Quartel da ABM, conforme demanda:

<b>Equipamentos/utensílios a serem fornecidos pela contratada</b>	<b>Observações julgadas necessárias</b>
Pratos	
Bandejas	
Talheres	
Travessas	
Equipamentos diversos	
Mesas	
Cadeiras	
Copos	
Estufas	
Balcão	
Expositores	
Frízeres	
Fogão industrial	
Coifa/ exaustor	
Outros necessários	

**Item 3 - (Experiência no ramo)**

Citar experiência específica no ramo, sendo esta, obrigatoriamente comprovada, através de documentos, conforme item 7.4 deste edital.

**Item 4 - (Prazo para instalação e início do funcionamento)**

Especificar o prazo máximo de 30(trinta) dias corridos para instalação e início de atendimento da lanchonete, a partir da celebração do contrato, conforme edital;

### **Item 5 - (Variedade dos alimentos a serem servidos)**

Especificar os alimentos, quantidade/tamanho e os preços dos produtos oferecidos para comercialização na lanchonete do complexo da ABM que deverão estar compatíveis com os praticados no mercado:

- Salgados fritos (coxinha, quibe, pastelão, pastel, cigarrete, salsicha)
- Salgados assados (rissoles, esfirras, pão de queijo, pastelão assado, empadas, mini-pizza)
- Sanduíches diversos
- Café
- Leite
- Pães compostos (com manteiga e/ou margarina, com ovo, com presunto e queijo) roscas, (próprios para desjejum matinal)
- Água mineral (com e sem gás)
- Sucos industrializados
- Água de coco industrializada e ou natural
- Achocolatado
- Refrigerantes (normal e dietético)
- Isotônico
- Chocolates
- Chicletes
- Balas
- Sucos naturais diversos (laranja, maracujá, morango, manga, goiaba, abacaxi, frutas de época)
- Vitaminas com leite (banana, abacate, morango, mamão, frutas de época)
- Outros produtos alimentícios, conforme demanda

### **REFEIÇÕES**

Quanto ao serviço de fornecimento de refeições tipo self-service, a variedade mínima exigida será a seguinte:

REFERENTE FORNECIMENTO DE REFEIÇÕES (ALMOÇO):

1. Saladas (mínimo de quatro tipos de saladas) as quais deverão variar entre:

1.1 Folhas: alface, escarola, almeirão, rúcula, agrião etc.

1.2 Legumes crus: cenoura, pepino, nabo, beterraba, rabanete etc.

1.3 Legumes cozidos: beterraba, batata, cenoura etc.

1.4 Outros: queijos, frutas etc.

2. Prato Principal (mínimo de três opções) composto por proteínas, sendo:

- 2.1 Duas opções de :Carne (bovina ou suína), frango e peixe.
- 2.2 Uma opção: proteína texturização de soja ou ovo.
3. Prato base composto pelos seguintes carboidratos: Arroz branco, arroz integral e feijão e/ou equivalente.
4. Guarnição (obrigatório disponibilizar ao menos duas opções):
  - 4.1 Uma verdura ou legume cozido no vapor, refogado, frito ou assado.
  - 4.2 Uma opção de massa.

**Observações:**

- Deverá ser disponibilizado: Sal, Açúcar, molho de pimenta e molho shoyo, molho inglês e outros molhos de salada.
- Os alimentos deverão ser servidos na lanchonete(s) do complexo(s) da ABM

**Item 6 - (valor da Permissão Onerosa de Uso)**

- 1) Especificar a oferta quanto ao valor do aluguel a ser pago pelo proponente no certame, observando um mínimo de R\$\_\_\_\_,00 (\_\_\_\_\_reais) mensais;
- 2) Citar claramente, em reais, o valor oferecido pela Permissão Onerosa de Uso, isto é, em algarismos arábicos e por extenso.

**Item 7 - Outros dados que deverão constar na proposta.**

**1) Prazo de validade da proposta**

Citar o prazo da validade da proposta, que não poderá ser inferior a 60 (sessenta) dias de contar da data de abertura do envelope da Proposta.

**2) Qualidade dos produtos**

Declarar o compromisso de fornecer produtos de boa qualidade, com gêneros alimentícios que garantam riquezas, valores proteicos e calóricos.

**3) Higiene, limpeza e manutenção**

A empresa deverá declarar que tem conhecimentos que arcará com as despesas e realização da limpeza, higienização, dedetização e manutenção periódica das áreas e equipamentos sob sua responsabilidade; partes hidráulicas, esgoto e elétrica das dependências utilizadas; de todo material que é utilizado, inclusive pratos, bandejas e talheres, bem como a limpeza de toda a área destinada ao objeto desta licitação.



**4) Contratação de funcionários e uniforme**

A empresa proponente deverá declarar que irá contratar, para execução dos serviços, funcionários com bons antecedentes e fornecer aos seus empregados, no ato da admissão, 02 (dois) uniformes completos (mínimo), crachás, bem como guarda-pó e gorro na cor branca repondo-os sempre que estes não mais forem utilizáveis e cuidar para que se mantenham adequadamente uniformizados e em perfeitas condições de higiene e limpeza, no que se refere às roupas e higiene corporais.

**5) Despesas com água/esgoto e energia elétrica**

A empresa deverá declarar que tem conhecimento de que os valores referentes aos gastos pela PERMISSONÁRIA com o consumo de energia elétrica e de água/esgoto estão incluídos no valor pago pela Permissão Onerosa de Uso, e que fará uso racional.

**6) providenciar até o início do funcionamento o alvará da vigilância sanitária.**

A empresa deverá declarar que providenciará o alvará da vigilância sanitária até o início do funcionamento da lanchonete/restaurante.

Para confecção da proposta, deverão ser observadas as demais exigências do edital.

Belo Horizonte, \_\_\_\_\_ de \_\_\_\_\_ de 2016.

**ASSINATURA LEGÍVEL POR EXTENSO – CARIMBO DA FIRMA**

**ANEXO III**

**MODELO DE CARTA DE CREDENCIAMENTO DE REPRESENTANTE**

\_\_\_\_\_  
**(EMPRESA)**

\_\_\_\_\_  
**(CNPJ)**

**À Comissão de Licitação da Academia de Bombeiros Militar.**

**Rfr.: Processo de Licitação nº. \_\_\_\_/2016.**

**Prezados Senhores,**

A empresa em referência, através de representante legal, nomeia (a) as pessoa(as) Sr.(a) \_\_\_\_\_, documento de identidade nº. \_\_\_\_\_, profissão \_\_\_\_\_, para **representar esta empresa na sessão de abertura dos envelopes de DOCUMENTAÇÃO e PROPOSTAS e demais atos da licitação nº. \_\_\_\_/2016**, destinada a **Permissão Onerosa de Uso** das instalações físicas para exploração de Lanchonete no complexo do Quartel da ACADEMIA DE BOMBEIROS MILITAR DO CORPO DE BOMBEIROS MILITAR DE MINAS GERAIS, o qual está autorizado e apto a decidir sobre quaisquer eventualidades que possam surgir no referido ato, podendo inclusive interpor recursos.

**Atenciosamente,**

**(mesma assinatura do contrato)**

**ASSINATURA DO REPRESENTANTE LEGAL DA EMPRESA**

**Caso não seja a mesma pessoa (representante e dono, tem que ter identidade do dono e do representante) no envelope tem a que estar a do dono.**



**ACADEMIA DE BOMBEIROS MILITAR**

**À Comissão de Licitação do CBMMG / ABM.**

**ATESTADO DE VISITA**

Atestamos para fins de participação na licitação nº. \_\_\_\_/2016, que a empresa \_\_\_\_\_, CNPJ nº. \_\_\_\_\_, efetuou a devida visita nas dependências e instalações destinadas ao funcionamento da lanchonete/ restaurante existente no complexo da ACADEMIA DE BOMBEIROS MILITAR, situada à **Rua Piauí 1815, bairro Funcionários**, Belo Horizonte, o qual também tomou conhecimento quanto às condições físicas das referidas dependências, com o objetivo de atender as exigências do edital.

Belo Horizonte, \_\_\_\_ de \_\_\_\_ de 2016.

\_\_\_\_\_  
Assinatura funcionário da ABM ou CLU

**Observação:** O licitante deverá procurar um integrante da CLU da ABM, que deverá acompanhar a visita, no horário de 08h30min as 17h00min de Segunda a Sexta-feira, exceto Terça, cujo, o horário é as 14h00min até as 17h00min e quarta-feira, de 08h00min até as 12:30hmin.



**ACADEMIA DE BOMBEIROS MILITAR**

**À Comissão de Licitação do CBMMG / ABM.**

**ATESTADO DE VISITA**

Atestamos para fins de participação na licitação nº. \_\_\_\_/2016, que a empresa \_\_\_\_\_, CNPJ nº. \_\_\_\_\_, efetuou a devida visita nas dependências e instalações destinadas ao funcionamento da lanchonete/ restaurante existente no complexo da ACADEMIA DE BOMBEIROS MILITAR, situada à **Rua do Registro nº 2001, bairro Vila Madalena, Contagem**, o qual também tomou conhecimento quanto às condições físicas das referidas dependências, com o objetivo de atender as exigências do edital.

Belo Horizonte, \_\_\_\_ de \_\_\_\_ de 2016.

\_\_\_\_\_  
Assinatura funcionário da ABM ou CLU

**Observação:** O licitante deverá procurar um integrante do corpo de alunos II, que deverá acompanhar a visita, no horário de 08h30min as 17h00min de Segunda a Sexta-feira, exceto Terça, cujo, o horário é as 14h00min até as 17h00min e quarta-feira, de 08h00min até as 12:30hmin.

**MODELO DE DECLARAÇÃO DE SUPERVENIÊNCIA DE FATO IMPEDITIVO**

**RAZÃO SOCIAL:** \_\_\_\_\_

**ENDEREÇO:** \_\_\_\_\_

**INSCRIÇÃO ESTADUAL:** \_\_\_\_\_

**CNPJ:** \_\_\_\_\_

**DECLARAÇÃO DE SUPERVENIÊNCIA DE FATO IMPEDITIVO**

Declaramos para fins de participação no Processo de Licitação \_\_\_\_\_ nº. \_\_\_\_/2016, que nos responsabilizamos, sob as penalidades cabíveis, a comunicar à Comissão Licitação da Unidade (CLU) da ACADEMIA DE BOMBEIROS MILITAR, a Superveniência de Fato Impeditivo da Habilitação, conforme previsto no §2º, art. 32, Lei Federal nº. 8.666/93.

\_\_\_\_\_  
**REPRESENTANTE LEGAL**

(PAPEL TIMBRADO DA EMPRESA)

**DECLARAÇÃO DE HABILITAÇÃO**

A \_\_\_\_\_, CNPJ nº. \_\_\_\_\_, com sede à \_\_\_\_\_, neste ato representado pelo(s) \_\_\_\_\_ <diretores ou sócios, com qualificação completa – nome, RG, CPF, nacionalidade, estado civil, profissão e endereço> pelo presente instrumento declara sob as penas da lei, em especial do art. 12 da Lei Estadual 14.167/2002, que cumpre plenamente os requisitos de habilitação para participação no Pregão nº \_\_\_\_\_.

Data e local.

\_\_\_\_\_  
Assinatura do Representante Legal da Empresa

**Observação:** esta declaração deverá ser apresentada ao pregoeiro na fase de credenciamento, fora de qualquer envelope.

(PAPEL TIMBRADO DA EMPRESA)

**DECLARAÇÃO DE INEXISTÊNCIA DE FATO IMPEDITIVO**

A \_\_\_\_\_, CNPJ nº. \_\_\_\_\_, com sede à \_\_\_\_\_, declara, sob as penas da lei, que, até a presente data, inexistem fatos impeditivos para sua habilitação, no presente processo licitatório, ciente da obrigatoriedade de declarar ocorrências posteriores.

Data e local.

\_\_\_\_\_  
Assinatura do Representante Legal da Empresa

(PAPEL TIMBRADO DA EMPRESA)

**DECLARAÇÃO DE RESTRIÇÃO REGULARIDADE FISCAL DA ME OU EPP**

A \_\_\_\_\_, CNPJ nº. \_\_\_\_\_, com sede à \_\_\_\_\_, neste ato representado pelo(s) \_\_\_\_\_ <diretores ou sócios, com qualificação completa – nome, RG, CPF, nacionalidade, estado civil, profissão e endereço> pelo presente instrumento, na condição de \_\_\_\_\_ <Microempresa ou Empresa de Pequeno Porte>, declara que apresenta restrições na documentação relativa à regularidade fiscal e assume o compromisso de promover sua regularização no prazo de 02 (dois) dias úteis, prorrogável por igual período, caso formule o lance vencedor.

Data e local.

\_\_\_\_\_  
Assinatura do Representante Legal da Empresa



(PAPEL TIMBRADO DA EMPRESA)

**DECLARAÇÃO DE MENORES**

A \_\_\_\_\_, CNPJ nº. \_\_\_\_\_, com sede à \_\_\_\_\_, declara, sob as penas da lei, a inexistência de trabalho noturno, perigoso ou insalubre por menores de 18 (dezoito) anos ou a realização de qualquer trabalho por menores de 16 (dezesseis) anos, salvo na condição de aprendiz, na forma da lei.

Data e local.

\_\_\_\_\_  
Assinatura do Representante Legal da Empresa

**DECLARAÇÃO DE MICROEMPRESA OU EMPRESA DE PEQUENO PORTE**

(Este modelo deverá ser transcrito na forma e na íntegra, em papel impresso da empresa)

**DECLARAÇÃO**

..... (*nome da empresa*) ....., inscrita no CNPJ sob o n.º  
....., sediada ..... (*endereço completo*) ....., por intermédio de seu  
representante legal o(a) Sr(a) ....., portador(a) da Carteira de Identidade n.º  
..... e do CPF n.º ..... **DECLARA**, sob as penas da lei, que se  
enquadra como Microempresa ou Empresa de Pequeno Porte nos termos do art. 3º da Lei  
Complementar nº 123 de 14 de dezembro de 2006, estando apta a fruir dos benefícios e vantagens  
legalmente instituídas por não se enquadrar em nenhuma das vedações legais impostas pelo § 4º do  
art. 3º da Lei Complementar nº 123 de 14 de dezembro de 2006.

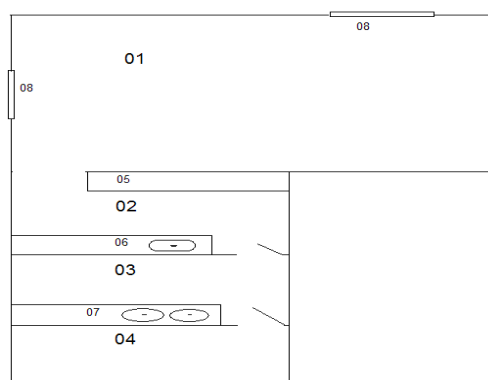
Belo Horizonte, de \_\_\_\_\_ de 2016.

(*NOME E ASSINATURA DO REPRESENTANTE LEGAL DA EMPRESA*)

(*ENDEREÇO, SE INEXISTENTE NO PAPEL IMPRESSO*)

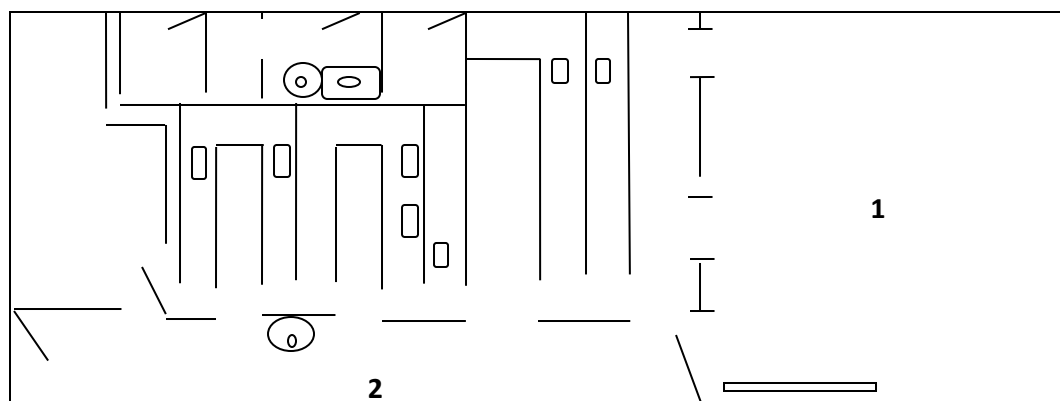
**ANEXO IV – DO PROJETO BÁSICO**  
**DESCRIÇÃO DETALHADA DO LOCAL ONDE FUNCIONARÁ A LANCHONETE**  
**Rua Piauí, nº 1815, Bairro Funcionários BH/MG**

Edificação em alvenaria, piso e parede com revestimento cerâmico, em sua totalidade (parede até o teto) com 4 ambientes distintos, sendo: 01 – salão para os consumidores, medindo 8,80 x 6,10 metros, com 02 portas de acesso de vidro de correr (08); 02 – sala de atendimento medindo 4,20 x 4,00 metros, uma pia em granito com uma cuba de inox juntamente com um balcão interior para preparo de alimentos em granito (06), um balcão para atendimento ao público em granito (05); 03 – cozinha medindo 4,20 x 3,70 metros, duas pias de 1,5 m em granito com duas cubas de inox juntamente com um balcão interior para preparo de alimentos em granito (07); 04 – despensa medindo 4,20 x 2,60 metros, todo o estabelecimento com teto em gesso, lâmpadas, interruptores e tomadas novas, sistema hidráulico e elétrico em perfeito estado de funcionamento.



**DESCRIÇÃO DETALHADA DO LOCAL ONDE FUNCIONARÁ A LANCHONETE**  
**Rua do Registro, nº 2001, Bairro Vila Madalena, Contagem/MG**

Edificação em alvenaria, piso e paredes com revestimento cerâmico, dois ambientes distintos, sendo: 01 salão para colocação de mesas e cadeiras para consumidores, com portas e fechamento em vidro incolor medindo 22,00 x 6,10 metros com duas portas de acesso de vidro de correr. 02 Espaço interno com balcão de atendimento conjugado com área para preparo de alimentação, despensa de alimentos com prateleiras em granito, banheiro completo e porta de acesso pelo lado externo, área para material de limpeza com porta de acesso pelo lado externo, área para depósito de rejeitos sólidos, lixo, com porta de acesso pelo lado externo, sendo total de: 14,60 x 5,80 metros, sete bancadas em granito com cubas em aço inox, balcão para atendimento ao público em granito, luminárias com calhas, interruptores, tomadas, sistema hidráulico, elétrico em perfeito estado de funcionamento, novos sem uso.



## **ANEXO V – RELAÇÕES DE VARIEDADES MÍNIMAS DOS PRODUTOS A SEREM COMERCIALIZADOS.**

- Salgados fritos (coxinha, quibe, pastelão, pastel, cigarrete, salsicha)
- Salgados assados (rissoles, esfirras, pão de queijo, pastelão assado, empadas, mini-pizza)
- Sanduíches diversos
- Café
- Leite
- Pães compostos (com manteiga e/ou margarina, com ovo, com presunto e queijo) roscas, (próprios para desjejum matinal)
- Água mineral (com e sem gás)
- Sucos industrializados
- Água de coco industrializada e ou natural
- Achocolatado
- Refrigerantes (normal e dietético)
- Isotônico
- Chocolates
- Chicletes
- Balas
- Sucos naturais diversos (laranja, maracujá, morango, manga, goiaba, abacaxi, frutas de época)
- Vitaminas com leite (banana, abacate, morango, mamão, frutas de época)
- Outros produtos alimentícios, conforme demanda

## **REFEIÇÕES**

Quanto ao serviço de fornecimento de refeições tipo self-service, a variedade mínima exigida será a seguinte:

1. Saladas (mínimo de quatro tipos de saladas) as quais deverão variar entre:

Folhas: alface, escarola, almeirão, rúcula, agrião etc.

Legumes crus: cenoura, pepino, nabo, beterraba, rabanete etc.

Legumes cozidos: beterraba, batata, cenoura etc.

Outros: queijos, frutas etc.

2. Prato Principal (mínimo de três opções) composto por proteínas, sendo:

Duas opções de :Carne (bovina ou suína), frango e peixe.

Uma opção: proteína texturização de soja ou ovo.

3. Prato base composto pelos seguintes carboidratos: Arroz branco, arroz integral e feijão e/ou equivalente.

4. Guarnição (obrigatório disponibilizar ao menos duas opções):

Uma verdura ou legume cozido no vapor, refogado, frito ou assado.

Uma opção de massa.

**Anexo VI**

**CLASSIFICAÇÃO DAS INFRAÇÕES CONTRATUAIS**

Para efeito de aplicação de multas à PERMISSONÁRIA, será observada a seguinte graduação entre as irregularidades:

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

Corpo de Bombeiros Militar de Minas Gerais  
Academia de Bombeiros  
Edital de Licitação Modalidade Pregão Presencial/ Maior preço – Permissão Onerosa de uso

22	Uniformes limpos e em bom estado de conservação	Grave
23	Toucas	Grave
24	Máscaras	Média
25	Luvras	Leve
26	Luvras de malha de aço (açougue)	Grave
27	Calçados fechados	Média
28	Permitir o uso de adornos	Leve
<b>Não exigir que os manipuladores:</b>		
29	Estejam barbeados	Leve
30	Mantenham as unhas curtas	Média
31	Mantenham as unhas sem presença de esmaltes	Média
<b>Hábitos higiênicos</b>		
32	Não exigir a lavagem cuidadosa das mãos antes de iniciar e/ou reiniciar qualquer atividade	Grave
33	Permitir a prática de tabagismo ao manipular alimentos	Grave
34	Permitir a prática de outros atos que possam contaminar alimentos	Leve
<b>Matéria-prima e ingredientes</b>		
35	Não estocar produtos corretamente	Grave
36	Não armazenar os gêneros sobre estrados/paletes distantes do chão e das paredes	grave
37	Não manter os gêneros armazenados em boas condições de higiene e ventilação	grave
38	Não manter os gêneros a serem utilizados em boas condições para consumo	grave
39	Não manter a rede de frio adequado ao volume e aos diferentes tipos de matéria-prima e ingredientes	Média
<b>Preparo de alimentos</b>		
40	Não realizar a higienização adequada dos alimentos a serem consumidos crus	Média
41	Não acondicionar e identificar adequadamente as matérias primas quando não são totalmente utilizadas	Grave
42	Não utilizar óleo de fritura em boas condições de uso	Média
43	Não realizar o descongelamento sob refrigeração	Grave
44	Não manter alimentos descongelados sob refrigeração quando não são imediatamente utilizados	Grave
45	Não identificar adequadamente dos alimentos armazenados sob refrigeração ou congelamento	Grave
<b>Armazenamento do produto final</b>		
46	Não acondicionar o produto final em embalagens adequadas e íntegras	Grave
47	Não acondicionar o produto final em condições de temperatura ideais	Grave
<b>Transporte do produto final</b>		

Corpo de Bombeiros Militar de Minas Gerais  
Academia de Bombeiros  
Edital de licitação Modalidade Pregão Presencial/ Maior preço – Permissão Onerosa de uso

48	Transportar produto em temperatura inadequada	Grave
49	Não utilizar veículo limpo e higienizado	Médio
<b>Outras infrações</b>		
50	Não manter a prestação dos serviços de alimentação descritos neste edital devido a paralisações temporárias ou interdições causadas por sua responsabilidade ou em decorrência de auto de infração.	Gravíssima
51	Ausência de laudo técnico da nutricionista elaborado na consultoria semestral.	Grave
52	Não apresentar o cardápio mensal ao Fiscal Administrativo para aprovação com, pelo menos, cinco dias úteis de antecedência do final de cada mês.	Média
53	Efetuar alteração no cardápio sem comunicação prévia	Leve
54	Não colocar placas/etiqueta de identificação das preparações	Leve
55	Não repor alimentos com eficiência	Leve
56	Descumprir o horário de abertura e fechamento das unidades	Leve
57	Permitir presença de objetos em desuso nas unidades	Leve
58	Não manter lista com nome de funcionários e suas respectivas funções	Leve
59	Permitir presença de alimentos direto no chão	Leve
60	Cobrar preços em desacordo com o mercado	Média
61	Permitir presença de materiais não alimentícios no almoxarifado, freezers, geladeiras e câmaras frigoríficas	Média
62	Permitir presença de restos de comida em pias, piso, equipamentos, bancadas, etc	Leve
63	Permitir presença de alimentos destampados em qualquer área	Grave
64	Não manter atestado de saúde dos funcionários dentro do prazo de validade	Grave
65	Não coletar amostras adequadamente	Grave
66	Ocorrência de casos de intoxicação alimentar comprovada	Gravíssima
67	Permitir presença de alimentos com prazo de validade expirado	Gravíssima
68	Permitir presença de sobras de preparações armazenadas em qualquer área	Grave
69	Expor preparações nos balcões de distribuição com temperaturas inadequadas	Média
70	Permitir higiene pessoal de funcionários inadequada	Leve
71	Não implementar manual de boas práticas e mantê-lo atualizado e de fácil acesso na unidade, em até noventa dias após a data de assinatura do contrato	Grave
72	Utilizar em dias subsequentes os gêneros alimentícios preparados e não servidos	Grave
73	Não comunicar previamente alterações de preços no cardápio	Média
74	Não ressarcir as análises microbiológicas quando necessário	Gravíssima
75	Não utilizar utensílios apropriados	Média
76	Não se responsabilizar pelo abastecimento e controle de material	Média

Corpo de Bombeiros Militar de Minas Gerais  
Academia de Bombeiros  
Edital de licitação Modalidade Pregão Presencial/ Maior preço – Permissão Onerosa de uso

77	Não manter, com recursos próprios, materiais e humanos, a limpeza e a conservação das áreas do objeto da Permissão, dentro do mais alto padrão	Média
78	Utilizar produtos de limpeza inadequados para unidades de alimentação industrial, e/ou produto químico nocivo ao ser humano	Média
79	Não realizar a detetização, desinsetização e a desratização, adequadamente e dentro do cronograma aprovado pelos Fiscais Administrativos.	Média
80	Não realizar coleta seletiva, diária e adequada de resíduos	Leve
81	Não realizar manutenção preventiva e corretiva dos Equipamentos.	Média
82	Não fornecer equipamentos complementares aos disponibilizados pelo Estado, necessários para o perfeito funcionamento dos serviços	Leve
83	Retirar equipamentos sem autorização prévia e formal da Permitente	Grave
84	Não realizar revisão geral dos equipamentos até o último dia do prazo do contrato	Grave
85	Não apresentar documento com a listagem dos bens de sua propriedade	Leve
86	Não responsabilizar-se por danos ao patrimônio da Permitente	Gravíssima
87	Não manter pessoal capaz de atender aos serviços	Leve
88	Não apresentar, quando do início das atividades, quando da inclusão de novos empregados ou sempre que solicitado, Atestado de Saúde, na forma legal, dentro de seu prazo de validade	Média
89	Não promover cursos de treinamento geral e específico por área de atuação, para seu pessoal, nos primeiros sessenta dias do início da execução dos serviços e não manter esse treinamento de maneira periódica, em intervalo não superior a 6 (seis) meses, por ocorrência	Leve
90	Não comunicar verbal e imediata todas as ocorrências anormais	Leve
91	Realizar serviços adicionais aos especificados neste edital sem prévia aprovação formal dos Fiscais.	Média
92	Não permitir o trabalho dos fiscais durante as fiscalizações	Média
93	Não realizar pagamentos nas condições e nos prazos indicados no Contrato	Gravíssima
94	Divulgar os ramais da Permitente para fins publicitários	Média
95	Desrespeitar a legislação vigente em assuntos não especificados nesta tabela	Leve
96	Ausência de responsável técnico, do(a) chef de cozinha.	Média
97	Não realizar a limpeza das caixas de gordura trimestralmente ou quando necessário	Gravíssima



## ANEXO VII - MINUTA DO CONTRATO

**CONTRATO N.º** \_\_\_\_\_

**Contrato de Permissão Onerosa de Uso que entre si celebram o Estado de Minas Gerais, por intermédio do Corpo de Bombeiros Militar, neste ato representado pelo ordenador de despesas da Academia de Bombeiros e a empresa**  
\_\_\_\_\_.

Contrato originário da licitação na modalidade de PREGÃO PRESENCIAL nº. \_\_\_\_\_/2016, Permissão onerosa do uso de espaço público destinado à instalação de um RESTAURANTE E LANCHONETE localizado nas dependências da Academia de Bombeiros, campus I e II, devidamente especificado no termo de referência, Anexo I.

Este contrato será regido pela Lei Federal nº. 8.666, de 21 de junho de 1993, Lei Estadual nº. 13.994, de 18 de setembro de 2001 e Decreto nº. 37.924 de 16 de maio de 1996, nº 45.035, de 02 de fevereiro de 2009, com suas alterações posteriores.

### **Cláusula Primeira - DAS PARTES**

#### **PERMITENTE**

Órgão ou Entidade:

Endereço:

CNPJ:

Representante Legal: <inserir nome, número do MASP e do CPF>

#### **PERMISSIONÁRIA**

Razão Social:

Endereço:

CNPJ:

Representante Legal: <inserir nome, número do documento de identidade e do CPF>

### **Cláusula Segunda - DO OBJETO**

**1.** Este contrato tem por objeto a **Permissão Onerosa de Uso** das instalações físicas para exploração de atividade econômica, ligada a comercialização de lanchonete/restaurante com permissão para fornecimento de alimentação na modalidade self service aos militares do complexo do Quartel da Academia de Bombeiros Militar, Unidades Apoiadas e/ou militares de outras Unidades e civis autorizados:

**1.1 - Lote 01: Permissão Onerosa de Uso** das instalações físicas para exploração de atividade econômica, ligada a comercialização de lanchonete/restaurante com permissão para fornecimento de alimentação na modalidade self servisse localizada à Rua Piauí 1815, Bairro Funcionários – Belo Horizonte/ MG.

**1.2 - Lote 02:** Permissão Onerosa de Uso das instalações físicas para exploração de atividade econômica, ligada a comercialização de lanchonete/restaurante com permissão para fornecimento de alimentação na modalidade self servisse localizada à Av. do Registro nº 2001, Bairro Vila Madalena Município de Contagem/ MG.

#### **Cláusula Terceira – DA UTILIZAÇÃO**

O espaço será utilizado exclusivamente como RESTAURANTE E LANCHONETE pela PERMISSIONÁRIA, não sendo permitida, em hipótese alguma, a mudança de uso e destinação.

#### **Cláusula Quarta – DO PRAZO**

O prazo de vigência do presente contrato é de 12 (doze) meses, contados da data da assinatura do contrato, podendo ser prorrogado nos termos do art. 57, da Lei 8.666/93.

#### **Cláusula Quinta – DAS OBRIGAÇÕES**

Constituem obrigações das partes:

##### **DA PERMISSIONÁRIA**

§ 1º - Efetuar, mensalmente, o pagamento dos encargos financeiros decorrentes deste Contrato, estabelecidos na Cláusula Oitava.

§ 2º - Cuidar do imóvel como seu próprio, responsabilizando-se pelas respectivas taxas cobradas pelo Município ou Estado, além do prêmio de seguro contra incêndio.

§ 3º - Não ceder, transferir, arrendar ou emprestar a terceiros, no todo ou em parte, a qualquer título, a posse da área objeto deste contrato, ou os direitos e obrigações dele decorrentes, salvo com expressa e prévia decisão da PERMITENTE.

§ 4º - O seguro contra incêndio do imóvel objeto deste Contrato será feito pela PERMISSIONÁRIA, em seu nome, em Companhia de Seguros de sua livre escolha.

§ 5º - Devolver a área à PERMITENTE em perfeito estado de uso e desocupado por motivo de rescisão ou término do presente contrato, devendo aquela, no ato do recebimento, emitir e assinar recibo de chaves e certificar-se de que foram cumpridas todas as obrigações estabelecidas nesta cláusula.

§ 6º - Cumprir, por seus empregados e prepostos, as normas de natureza disciplinar, de segurança e vigilância vigentes no local.

§ 7º - Arcar com todas as despesas, diretas ou indiretas, inclusive os encargos trabalhistas, sociais, previdenciários, securitários e outros não nominados, oriundos da relação de trabalho entre o funcionário e a contratada, decorrentes do cumprimento das obrigações assumidas, enquanto perdurar a vigência do contrato e a garantia oferecida, sem qualquer ônus para o Contratante;

§ 8º - Deverá se responsabilizar integralmente por quaisquer incorreções e eventuais problemas ocorridos durante a prestação do serviço até a sua efetiva entrega no endereço indicado respectivo lote.

**§ 9º - Dar garantia para o objeto licitado de acordo com os prazos estabelecidos na proposta, contados a partir da data do recebimento definitivo, mediante a expedição do termo circunstanciado e recibo aposto na nota fiscal (1ª e 2ª via);**

§ 10º - Responsabilizar-se pela assistência técnica do objeto e sua manutenção gratuita durante o período de garantia, ainda que a referida assistência técnica e manutenção sejam prestadas por outra empresa, conforme declarado na proposta apresentada.

§ 11º - Observar para transporte, seja ele de que tipo for, as normas em vigor adequadas relativas às embalagens, volumes, expedidos pelo órgão competente;

§ 12º - Fornecer juntamente com a entrega do serviço toda a sua documentação técnica e seu respectivo termo de garantia;

§ 13º - Responsabilizar-se por todos os ônus relativos à prestação de serviço a si adjudicado, até sua execução no local de destino;

§ 14º - Responsabilizar pelos danos causados diretamente à Administração ou a terceiros, decorrentes de sua culpa ou dolo na execução do contrato, não excluindo ou reduzindo essa responsabilidade à fiscalização e o acompanhamento da contratante.

#### **DO PERMITENTE**

§ 1º - fiscalizar e avaliar a execução do contrato, através de agente previamente designado, podendo, para tanto, vistoriar, solicitar a emissão de relatórios gerenciais e auditar os relatórios de prestação do serviço elaborado pela PERMISSONÁRIA;

§ 2º - proporcionar à PERMISSONÁRIA o acesso às informações e documentos necessários ao desenvolvimento dos serviços, bem como aos locais onde os serviços serão executados;

§ 3º - comunicar à PERMISSONÁRIA, imediatamente e por escrito, toda e qualquer irregularidade, imprecisão ou desconformidade verificada na execução do contrato, assinalando-lhe prazo para que a regularize sob pena de serem-lhe aplicadas as sanções legais e contratuais previstas;

#### **Cláusula Sexta – DAS CONDIÇÕES DA PERMISSÃO ONEROSA DE USO:**

A PERMISSONÁRIA deverá observar, durante a execução do Contrato, as condições indicadas a seguir:

**§1º** - Para início das atividades a Permissionária deverá adequar a cantina nos padrões da RDC 216, da ANVISA e da ABNT. Para tanto deverá elaborar e executar um projeto contendo fluxo que evite contaminação de alimentos, telas milimetradas nas esquadrias, lavatório exclusivo para higiene das mãos e instalações sanitárias separadas dos ambientes de preparo, armazenamento e ponto de venda.

**§ 2º** - No decorrer do contrato poderão ser efetuadas benfeitorias no imóvel, a partir de prévia e escrita autorização do Comando da ABM, do gestor do contrato, e de acordo com as normas e orientações da seção de engenharia do CBMMG, quando necessário.

**§ 3º** - Fazer a manutenção interna da área de Permissão nas instalações civis, elétricas, hidráulicas, telefônica, exaustão, lógica e outras.

**§ 4º** - As benfeitorias vindas de quaisquer acréscimos ou melhorias realizadas, com autorização do Comando da Academia, serão incorporadas ao imóvel, sem nenhum ônus para a Permitente, ao final do contrato.

**§ 5º** - Se o contrato for rescindido, as benfeitorias serão incorporadas ao patrimônio da Permitente sem nenhum direito de ressarcimento.

**§ 6º** - Se necessário, será concedido o prazo de 30 (trinta) dias para execução das benfeitorias descritas acima, antes do início das atividades, objeto deste termo.

**§ 7º** - Os horários de atendimento e operação estão especificados abaixo:

- a. Nos dias úteis deverá haver atendimento mínimo das 06h30min às 18h30min.
- b. Aos Sábado deverá haver atendimento mínimo das 06h30min às 13h00min.
- c. Aos domingos e feriados será facultativo o funcionamento.
- d. Nos finais de semana (Sábado/Domingo) e feriado o efetivo dos funcionários poderá ser reduzido em até 50 % do exigido no item anterior.
- e. Nos finais de semana (Sábado/Domingo) e feriado em que o efetivo da academia for dispensado o funcionamento da lanchonete será facultativo, mediante autorização do comandante da ABM.
- f. Quando necessário a lanchonete deverá funcionar até às 22h00, devidamente notificada pela PERMITENTE, quando ocorrer atividades noturnas na academia.

**§ 8º** - Poderá ocorrer suspensão do dia de fornecimento de refeição em casos excepcionais, situação esta em que o Fiscal deverá notificar a Permissionária com antecedência mínima de 48 horas, exceto em tempo menor quando o impedimento for ocasionado por fator externo alheio a vontade da Academia.

**§ 9º** - Todos os recipientes para coleta de resíduos, que deverão existir na área interna e externa da Lanchonete/ restaurante, em número razoável, deverão ser adequados, de fácil limpeza e providos de tampo, bem como ter acondicionados sacos de lixo apropriados, ou recipientes descartáveis.

**§ 10º** - Os procedimentos de carga, descarga e retirada de lixo deverão ocorrer em área reservada. Para a realização dos procedimentos, deverá ser utilizado funcionários próprios da licitante vencedora com acesso e percursos limitados ao estrito exercício de suas funções, os horários autorizados serão:

	<b>Horários</b>	<b>Programação</b>
Abastecimento de insumos	Entre 07h00 e 09h00; ou Entre 16h00 e 17h00.	Segunda-feira à sexta-feira
Retirada de lixo	Entre 07h00 e 09h00; ou Entre 16h00 e 17h00.	Segunda-feira à sexta-feira
Outros procedimentos mais complexos		Final de semana, com agendamento e autorização do comando da Academia

§ 11º - O lixo deverá ser acondicionado em local indicado pelo comando da Academia conforme previsão de horários indicados no quadro acima ou agendamento específico por ele autorizado.

§ 12º - As cobranças das refeições consumidas serão por meio de comandas que deverão ser cobradas ao final da refeição diretamente dos clientes.

§ 13º - A PERMISSIONÁRIA deverá disponibilizar equipamentos, sistema próprio e treinamento suficientes para a inexistência de filas de pagamento ou, nos casos raros em que existir, devendo ser minimizada sua duração.

§ 14º - A PERMISSIONÁRIA deverá operar oferecendo as diversas modalidades de pagamento, a saber: dinheiro, cartão (débito e crédito)

#### **Cláusula Sétima – DA FISCALIZAÇÃO**

A execução deste contrato será acompanhada e fiscalizada por comissão designada pelo Ordenador de Despesas para tal finalidade, nos termos do art. 67, Lei Federal nº 8.666/93.

§ 1º - Em caso de eventual irregularidade, inexecução ou desconformidade na execução do contrato, o agente fiscalizador dará ciência a PERMISSIONÁRIA, por escrito, para adoção das providências necessárias para sanar as falhas apontadas.

§ 2º - A fiscalização de que trata esta cláusula não exclui, nem reduz a responsabilidade da PERMISSIONÁRIA por quaisquer irregularidades, inexecuções ou desconformidades havidas na execução do objeto, aí incluídas imperfeições de natureza técnica ou aquelas provenientes de vício redibitório, como tal definido pela lei civil.

§ 3º - O PERMITENTE reserva-se o direito de rejeitar, no todo ou em parte, o objeto da contratação, caso o mesmo afaste-se das especificações do Edital, seus anexos e da proposta da PERMISSIONÁRIA.

#### **Cláusula Oitava – DOS ENCARGOS FINANCEIROS**

Pela utilização do imóvel desta Permissão, a PERMISSIONÁRIA efetuará, mensalmente, todo dia 10 (dez) do mês subsequente, através de Documento de Arrecadação Estadual – DAE, emitido pela Seção de

Orçamento e Finanças – SOFI da ABM. Quando o dia 10 coincidir com Sábado, Domingo ou feriado, deverá ser pago no primeiro dia útil após.

**§1º** - O preço global do presente contrato é de R\$ ( ) no qual já estão incluídas todas as despesas especificadas na proposta da PERMISSONÁRIA, a ser reajustado nos termos da legislação em vigor.

**§2º** - No mês em que for declarado férias para todos os discentes da Academia, em virtude diminuição da movimentação de servidores, alunos, empregados terceirizados e visitantes, o pagamento mensal para a PERMISSÃO ONEROSA DE USO terá um desconto de 50% (cinquenta por cento).

**§3º** - O descumprimento do prazo de pagamento configurará inexecução contratual e ensejará a aplicação de multa, juros e correção monetária, na forma da lei.

#### **Cláusula Nona – DA PUBLICAÇÃO**

Para a eficácia deste ajuste, a PERMITENTE promoverá a publicação de seu extrato no Diário Oficial do Estado de Minas Gerais, bem como dos respectivos aditamentos, em obediência ao disposto no parágrafo único do art. 61 da Lei Federal n.º 8.666/93.

#### **Cláusula Décima – DA RESCISÃO**

De acordo com o art. 79 da Lei n.º. 8.666/93, a rescisão do Contrato poderá ser:

- I - por ato unilateral e escrito da Administração nos casos enumerados nos incisos I a XII e XVII do artigo 78 da supracitada Lei;
- II - amigável, por acordo entre as partes, reduzido a termo no processo respectivo, desde que haja conveniência para a Administração;
- III - judicial, nos termos da legislação.

**§ 1º** - Na hipótese de a rescisão ser procedida por culpa da PERMISSONÁRIA, fica a PERMITENTE autorizada a reter a garantia do contrato e/ou pagamentos eventualmente devidos, até o limite do valor dos prejuízos comprovados.

**§ 2º** - Quando a rescisão ocorrer com base nos incisos XII a XVII do art. 78 da Lei n.º. 8.666/93, sem que haja culpa da PERMISSONÁRIA, será esta ressarcida dos prejuízos regularmente comprovados que houver sofrido.

#### **Cláusulas Décima Primeira - DAS SANÇÕES**

O atraso e a inexecução parcial ou total do contrato caracterizam descumprimento das obrigações assumidas e permitem a aplicação das seguintes sanções pelo PERMITENTE:

- I - advertência por escrito;
- II - multa, nos seguintes limites máximos:
  - a. 0,3% (três décimos por cento) por dia, até o trigésimo dia de atraso, sobre o valor do fornecimento não realizado;
  - b. 10% (dez por cento) sobre o valor do contrato, em caso de recusa da

PERMISSIONÁRIA em efetuar o reforço de garantia;

c. 20% (vinte por cento) sobre o valor do fornecimento não realizado, no caso de atraso superior a 30 (trinta) dias, ou entrega de objeto com vícios ou defeitos ocultos que o tornem impróprio ao uso a que é destinado, ou diminuam-lhe o valor ou, ainda, fora das especificações contratadas.

**III - Suspensão temporária do direito de licitar e de contratar com a Administração Pública** Estadual, por prazo não superior a dois anos, nas seguintes condições e prazos:

**a) 06 (seis) meses** no caso de alteração de substância, qualidade ou quantidade a mercadoria fornecida, ou prestação de serviço de baixa qualidade;

**b) 12 (doze) meses**, no caso de descumprimento de especificação técnica do bem, serviço ou obra prevista em contrato;

**c) 24 (vinte e quatro) meses nos casos de:**

**1-** retardamento imotivado da execução de obra, de serviço, de suas parcelas, ou de fornecimento de bens;

**2 -** paralisação de obra, de serviço ou de fornecimento de bem, sem justa causa e prévia comunicação à Administração Pública Estadual;

**3 -** entrega de mercadoria falsificada, furtada, deteriorada, danificada ou inadequada para o uso, como se verdadeira ou perfeita fosse;

**4 -** praticar ato ilícito visando frustrar os objetivos de licitação no âmbito da Administração Pública Estadual; ou

**5 -** sofrer condenação definitiva por praticar, por meio doloso, fraude fiscal no recolhimento de qualquer tributo.

**IV - 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 o contratado ressarcir a Administração pelos prejuízos resultantes e após decorrido o prazo da sanção aplicada.

**§ 1º - Em caso de atraso injustificado na execução do objeto, poderá a Administração Pública Estadual aplicar multa de até três décimos por cento por dia, até o trigésimo dia de atraso**, ou de até vinte por cento, em caso de atraso superior a trinta dias, sobre o valor do fornecimento ou serviço não realizado, ou sobre a etapa do cronograma físico de obras não cumprida, conforme previsão constante do art. 86, da Lei Federal nº 8.666/93.

**§ 2º -** As sanções de advertência, suspensão temporária do direito de licitar e declaração de inidoneidade, previstas nos incisos I, III e IV, poderão ser aplicadas cumulativamente com a prevista no subitem II, multa, todos desta cláusula, facultada a defesa prévia do interessado, no respectivo processo, no prazo de cinco dias úteis.

I - A sanção de declaração de inidoneidade é de competência exclusiva do Ministro de Estado, do Secretário Estadual ou Municipal, conforme o caso, facultada a defesa do interessado no respectivo processo, no prazo de 10 (dez) dias da abertura de vista, podendo a reabilitação ser requerida após 2 (dois) anos de sua aplicação.

§ 3º - O valor da multa aplicada, nos termos do inciso II, desta cláusula, será descontado do valor da garantia prestada, prevista no § 1º, do art. 56, da Lei Federal nº 8.666/93, retido dos pagamentos devidos pela Administração Pública Estadual ou cobrado judicialmente.

§ 4º - Garantido o direito de defesa em processo administrativo, os juros de mora e as multas previstas neste contrato serão aplicados, salvo se restar provado que o atraso ou o não fornecimento do bem ocorreu em virtude de:

I - Ato praticado pela contratante;

II - Caso fortuito ou de força maior.

§ 5º - A contratada responderá pela impossibilidade do cumprimento do contrato, quando esta resultar do caso fortuito ou força maior ocorrido no momento em que já estiver constituída em mora, salvo se comprovado que o caso fortuito ou força maior gerador do dano que levou ao descumprimento atingiria o bem mesmo se tivesse sido entregue dentro do prazo.

§ 6º - O fiscal do contrato deverá notificar a empresa \_\_\_\_\_ (\_\_\_) dias antes do fim do prazo estabelecido no contrato para a entrega do bem, alertando-a das consequências e das sanções às quais estará sujeita, em caso de não cumprimento do prazo, bem como da possibilidade de solicitação de sua prorrogação, devidamente fundamentada.

**§ 7º - Em caso de autorização da prorrogação do prazo, os juros moratórios e penalidades previstas neste contrato só poderão ser exigidos findado o prazo da prorrogação.**

§ 8º - Findado o prazo para o fornecimento do objeto do contrato, o fiscal deverá imediatamente informar a contratada de seu estado de inadimplência e eventuais consequências, bem como estabelecer o prazo limite para a entrega do bem nos casos em que a execução do contrato for de interesse para a Administração.

§ 9º - Nenhuma parte será responsável perante a outra pelos atrasos ou inexecução contratual ocasionado por motivo de força maior ou caso fortuito, devidamente comprovado, salvo no caso previsto no § 5º desta Cláusula.

§ 10º - O recolhimento das multas aplicadas será feito através do DAE - Documento de Arrecadação Estadual, conforme Instrução Técnica nº 14/12 do CBMMG, observando os códigos das receitas previstas no anexo "A", da mesma instrução.



§ 11º - As penalidades serão obrigatoriamente registradas no **SIAD** e no caso de suspensão de licitar, o licitante deverá ser descredenciado por igual período, sem prejuízo das multas previstas no edital, contrato e demais cominações legais.

§ 12º - **Ao licitante com processo(s) de multa iniciado(s) somente será efetuado o pagamento das obrigações cumpridas no contrato com retenção do montante necessário para cobrir a multa à qual estiver sujeito.** Se a multa for de valor superior ao valor da garantia prestada, além da perda desta, responderá o contratado pela sua diferença, a qual será descontada dos pagamentos eventualmente devidos pela Administração ou ainda, quando for o caso, cobrada judicialmente, conforme art. 86, da Lei Federal nº 8.666/93. **Os valores retidos pela Administração só poderão ser pagos à Contratada quando findado o processo e decididos eventuais recursos.**

§ 13º - A CONTRATADA poderá ser incluída no “Cadastro de Fornecedores Impedidos de Licitar e Contratar com Administração Pública Estadual - CAFIMP”, após processo administrativo conclusivo pela aplicação da sanção, quando a conduta do fornecedor se enquadrar nas situações previstas nos arts. 45 e 46, do Decreto Estadual nº 45.902/12.

§ 14º - Observado o disposto na cláusula décima primeira deste contrato, constatando-se a existência de fraude ou abuso de forma na criação de novas pessoas jurídicas, os efeitos das sanções administrativas de suspensão temporária e declaração de inidoneidade poderão ser a elas estendidos, bem como às pessoas naturais envolvidas, sem prejuízo das demais medidas administrativas e judiciais cabíveis, conforme art. 39, do Decreto Estadual nº 45.902/12;

I - Aplica-se o disposto neste parágrafo à nova pessoa jurídica quando for constituída por empresário individual, acionista controlador, sócio administrativo ou sócio majoritário de sociedade que esteja cumprindo as referidas sanções; e que tenha objeto social similar ao da sociedade punida.

§ 15º - As multas referentes às irregularidades relacionadas no Anexo VI do edital, serão emitidas por mês, juntamente com a DAE referente à Permissão onerosa de uso.

I - Os valores serão os definidos nesta cláusula, item II, letra “c” (20% (vinte por cento) sobre o valor do fornecimento não realizado, no caso de atraso superior a 30 (trinta) dias, ou entrega de objeto com vícios ou defeitos ocultos que o tornem impróprio ao uso a que é destinado, ou diminuam-lhe o valor ou, ainda, fora das especificações contratadas).

#### **Cláusula Décima segunda - DAS ALTERAÇÕES**

O presente contrato poderá ser alterado nos casos previstos pelo art. 65 de Lei n.º 8.666/93, desde que devidamente fundamentado e autorizado pela autoridade competente.

#### **Cláusula Décima Terceira - DAS DISPOSIÇÕES FINAIS**

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

II - É vedado à Permissionária subcontratar total ou parcialmente o fornecimento do objeto deste pregão.

**Cláusula Décima Quinta – DO FORO**

Fica eleito o foro da Comarca de Belo Horizonte/Minas Gerais, com renúncia de qualquer outro, por mais privilegiado que seja, para dirimir dúvidas e eventuais litígios que não possam ser solucionados administrativamente.

E por estarem ajustadas, firmam este instrumento em 02 (duas) vias, de igual teor, juntamente com as testemunhas que também o assinam.

**Representante legal da licitante vencedora**

**Ordenador de despesa**