



ESTADO DE MINAS GERAIS
CORPO DE BOMBEIROS MILITAR DE MINAS GERAIS
Academia de Bombeiros Militar

Versão v.30.11.2020.

Processo SEI nº 1400.01.0038029/2023-40

EDITAL DE LICITAÇÃO

PREGÃO ELETRÔNICO Nº 1401460 000026/2023
PROCESSO DE COMPRA Nº 1401460 000026/2023

REGIME DE EXECUÇÃO INDIRETA: CONCESSÃO ONEROSA - PRESTAÇÃO DE SERVIÇOS
CRITÉRIO DE JULGAMENTO: MENOR PREÇO DO QUILOGRAMA OFERTADO
MODO DE DISPUTA: ABERTO

LICITAÇÃO EXCLUSIVA PARA ME, EPP E EQUIPARADOS PARA OS BENEFÍCIOS DO DECRETO ESTADUAL Nº 47.437/2018 E LEI COMPLEMENTAR Nº 123/2006.

Objeto: CONCESSÃO ONEROSA DE ESPAÇO PÚBLICO PARA EXPLORAÇÃO DE SERVIÇOS DE RESTAURANTE E LANCHONETE NO CAMPUS 2 DA ACADEMIA DE BOMBEIROS MILITAR.

EDITAL

1. PREÂMBULO
2. DO OBJETO
3. DO PEDIDO DE ESCLARECIMENTOS E DA IMPUGNAÇÃO DO ATO CONVOCATÓRIO
4. DAS CONDIÇÕES DE PARTICIPAÇÃO
5. DO CREDENCIAMENTO
6. DA APRESENTAÇÃO DA PROPOSTA E DOS DOCUMENTOS DE HABILITAÇÃO
7. DO PREENCHIMENTO DA PROPOSTA
8. DA SESSÃO DO PREGÃO E DO JULGAMENTO
9. DA PROVA DE CONCEITO
10. DA VERIFICAÇÃO DA HABILITAÇÃO
11. DOS RECURSOS

12. DA REABERTURA DA SESSÃO PÚBLICA
13. DA ADJUDICAÇÃO DA HOMOLOGAÇÃO
14. DA CONTRATAÇÃO
15. DA SUBCONTRATAÇÃO
16. DA GARANTIA FINANCEIRA DA EXECUÇÃO
17. DO PAGAMENTO
18. DAS SANÇÕES ADMINISTRATIVAS
19. DISPOSIÇÕES GERAIS

ANEXO DE EDITAL I - TERMO DE REFERÊNCIA DA LICITAÇÃO

ANEXO DE EDITAL II - MODELO DE PROPOSTA COMERCIAL PARA PRESTAÇÃO DE SERVIÇOS

ANEXO DE EDITAL III - MODELOS DE DECLARAÇÕES

ANEXO DE EDITAL IV - MINUTA DE CONTRATO

1. PREÂMBULO

O ESTADO DE MINAS GERAIS, por intermédio do Academia de Bombeiros Militar (ABM) do Corpo de Bombeiros Militar de Minas Gerais (CBMMG) torna pública a realização de licitação na modalidade pregão eletrônico do tipo **MENOR PREÇO**, no modo de disputa **ABERTO**, em sessão pública, por meio do site www.compras.mg.gov.br, visando a **CONCESSÃO ONEROSA DE ESPAÇO PÚBLICO PARA EXPLORAÇÃO DE SERVIÇOS DE RESTAURANTE E LANCHONETE NO CAMPUS 2 DA ABM**, nos termos da **Lei Federal nº 10.520**, de 17 de Julho de 2002 e da **Lei Estadual nº. 14.167**, de 10 de Janeiro de 2002 e do **Decreto Estadual nº 48.012**, de 22 de julho de 2020.

Este pregão será amparado pela **Lei Complementar nº. 123**, de 14 de dezembro de 2006 e pelas **Leis Estaduais nº. 13.994**, de 18 de setembro de 2001, nº. 20.826, de 31 de julho de 2013, pelos **Decretos Estaduais nº. 45.902**, de 27 de janeiro de 2012, nº 47.437, 26 de junho de 2018, nº Decreto 47.524, de 6 de novembro de 2018, nº. 37.924, de 16 de maio de 1996, **Resolução CBMMG nº 923**, de 22 de julho de 2020, pelas **Resoluções SEPLAG nº. 13**, de 07 de fevereiro de 2014 e nº 93, de 28 novembro de 2018, pelas **Resoluções Conjuntas SEPLAG / SEF nº. 3.458**, de 22 de julho de 2003 e nº 8.898 de 14 de junho 2013, pela **Resolução Conjunta SEPLAG/SEF/JUCEMG nº. 9.576**, de 6 de julho 2016, aplicando-se subsidiariamente, a **Lei Federal nº 8.666**, de 21 de Junho de 1993, e as condições estabelecidas nesse edital e seus anexos, que dele constituem parte integrante e inseparável para todos os efeitos legais.

1.1. O pregão será realizado por Pregoeiro e Equipe de Apoio designados por meio do Boletim Interno nº 10 de 07 de MARÇO de 2022.

1.1.1. A sessão de pregão terá início no dia **22 de agosto de 2023, às 09:30 horas**. 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.

1.2. A sessão de pregão será realizada no sítio eletrônico de compras do Governo do Estado de Minas Gerais: www.compras.mg.gov.br.

2. OBJETO

2.1. A presente licitação tem por objeto a **CONCESSÃO ONEROSA DE ESPAÇO PÚBLICO PARA EXPLORAÇÃO DE SERVIÇOS DE RESTAURANTE E LANCHONETE NO CAMPUS 2 DA ABM**, conforme especificações constantes no Anexo I - Termo de Referência, e de acordo com as exigências e quantidades estabelecidas neste edital e seus anexos.

2.2. Em caso de divergência entre as especificações do objeto descritas no Portal de Compras e as especificações técnicas constantes no Anexo I - Termo de Referência, o licitante deverá obedecer a este último.

3. DO PEDIDO DE ESCLARECIMENTOS E DA IMPUGNAÇÃO DO ATO CONVOCATÓRIO

- 3.1. Os pedidos de esclarecimentos e os registros de impugnações referentes a este processo licitatório deverão ser enviados ao Pregoeiro, até 03 (três) dias úteis anteriores à data designada para abertura da sessão pública, exclusivamente por meio eletrônico, no site <http://www.compras.mg.gov.br/>.
- 3.1.1. Os pedidos de esclarecimento e registros de impugnação serão realizados, em caso de indisponibilidade técnica ou material do sistema oficial do Estado de Minas Gerais, alternativamente, via e-mail **abm.licitacoes@bombeiros.mg.gov.br**, observados o prazo previsto no item 3.1.
- 3.1.2. É obrigação do autor do pedido de esclarecimento ou do registro de impugnação informar a Academia de Bombeiros Militar a indisponibilidade do sistema.
- 3.2. O pedido de esclarecimentos ou registro de impugnação pode ser feito por qualquer pessoa no Portal de Compras na página do pregão, em campo próprio (acesso via botão “Esclarecimentos/Impugnação”).
- 3.2.1. Nos pedidos de esclarecimentos ou registros de impugnação 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 e e-mail).
- 3.2.2. Podem ser inseridos arquivos anexos com informações e documentações pertinentes as solicitações.
- 3.2.3. Após o envio da solicitação, as informações não poderão ser mais alteradas, ficando o pedido registrado com número de entrada, tipo (esclarecimento ou impugnação), data de envio e sua situação.
- 3.2.4. A resposta ao pedido de esclarecimento ou ao registro de impugnação também será disponibilizada via sistema. O solicitante receberá um e-mail de notificação e a situação da solicitação alterar-se-á para “concluída”.
- 3.2.5. Os esclarecimentos serão prestados pelo Pregoeiro, por escrito, por meio de e-mail àqueles que enviaram integral e corretamente as solicitações de retirada do Edital.
- 3.3. O pregoeiro responderá no prazo de 02 (dois) dias úteis, contados da data de recebimento, e poderá requisitar subsídios formais aos responsáveis pela elaboração do edital e dos anexos.
- 3.4. Acolhida a impugnação, será definida e publicada nova data para a realização do certame.
- 3.5. As impugnações e pedidos de esclarecimentos não suspendem os prazos previstos no certame.
- 3.5.1. A concessão de efeito suspensivo à impugnação é medida excepcional e deverá ser motivada pelo pregoeiro, nos autos do processo de licitação.
- 3.6. As respostas aos pedidos de impugnações e esclarecimentos aderem a este Edital tal como se dele fizessem parte, vinculando a Administração e os licitantes.
- 3.7. 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.
- 3.8. As denúncias, petições e impugnações anônimas ou não fundamentadas serão arquivadas pela autoridade competente.
- 3.9. A não impugnação do edital, na forma e tempo definidos, acarreta a decadência do direito de discutir, na esfera administrativa, as regras do certame.
- 3.10. Na contagem dos prazos estabelecidos neste edital, exclui-se o dia do início e inclui-se o do vencimento, e consideram-se os dias úteis. Só se iniciam e expiram os prazos em dia de expediente na Administração.

4. DAS CONDIÇÕES DE PARTICIPAÇÃO

4.1. Poderão participar deste Pregão interessados cujo ramo de atividade seja compatível com o objeto desta licitação, e que estejam com Credenciamento regular no termos do Decreto Estadual nº 47.524, de 6 de novembro de 2018 e Resolução SEPLAG nº 93, de 28 de novembro de 2018, no Cadastro Geral de Fornecedores – CAGEF.

4.2. É vedado a qualquer pessoa, física ou jurídica, representar mais de um licitante na presente licitação.

4.3. Para fins do disposto neste edital, o enquadramento dos beneficiários indicados no caput do art. 3º do Decreto nº 47.437, de 26 de junho de 2018 se dará da seguinte forma:

4.3.1. microempresa ou empresa de pequeno porte, conforme definido nos incisos I e II do caput e § 4º do art. 3º da Lei Complementar Federal nº 123, de 2006;

4.3.2. agricultor familiar, conforme definido na Lei Federal nº 11.326, de 24 de julho de 2006;

4.3.3. produtor rural pessoa física, conforme disposto na Lei Federal nº 8.212, de 24 de julho de 1991;

4.3.4. microempreendedor individual, conforme definido no § 1º do art. 18-A da Lei Complementar Federal nº 123, de 14 de dezembro de 2006;

4.3.5. sociedade cooperativa, conforme definido no art. 34 da Lei Federal nº 11.488, de 15 de junho de 2007, e no art. 4º da Lei Federal nº 5.764, de 16 de dezembro de 1971.

4.4. **NÃO PODERÃO PARTICIPAR** as empresas que:

4.4.1. Encontrarem-se em situação de falência, concurso de credores, dissolução, liquidação;

4.4.2. Enquadrarem-se como sociedade estrangeira não autorizada a funcionar no País;

4.4.3. Estiverem suspensas temporariamente de participar de licitações ou impedidas de contratar com a Administração, sancionadas com fundamento no art. 87, III, da Lei Federal nº 8.666, de 21 de junho de 1993;

4.4.4. Estiverem impedidas de licitar e contratar com o Estado de Minas Gerais, sancionadas com fundamento no art. 7º da Lei Federal nº 10.520, de 17 de julho de 2002;

4.4.5. Forem declaradas inidôneas para licitar e contratar com a Administração Pública Federal, Estadual ou Municipal, sancionadas com fundamento no art. 87, IV, da Lei Federal nº 8.666, de 21 de junho de 1993;

4.4.6. Empresas que tenham como proprietários controladores ou diretores membros dos poderes legislativos da União, Estados ou Municípios ou que nelas exerçam funções remuneradas, conforme art. 54, II, “a”, c/c art. 29, IX, ambos da Constituição da República;

4.4.7. Estiverem inclusas em uma das situações previstas no art. 9º da Lei Federal nº 8.666, de 21 de junho de 1993;

4.4.8. Empresas reunidas em consórcio.

4.5. A observância das vedações para não participação é de inteira responsabilidade do licitante que se sujeitará às penalidades cabíveis, em caso de descumprimento.

4.6. Como condição para participação no Pregão, a licitante assinalará, no momento de cadastramento de sua proposta, “sim” ou “não” em campo próprio do sistema eletrônico, relativo às seguintes declarações:

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

4.6.1.1. Alternativamente ao campo disposto no item 4.6.1, que, para fins de obtenção do tratamento diferenciado e simplificado de que trata a Lei Complementar 123, de 14 de dezembro de 2006 e o artigo 15 da Lei Estadual 20.826, de 31 de julho de 2013, registra que possui restrição no (s) documento (s) de regularidade fiscal, com o compromisso de que irá promover a sua regularização caso venha a formular o lance vencedor, cumprindo plenamente os demais requisitos de habilitação, conforme determina o inciso XIII do art. 9º da Lei Estadual nº 14.167/2002.

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

4.7. Além das declarações prestadas via sistema, o licitante deverá anexar, juntamente com a documentação de habilitação, as seguintes declarações constantes do anexo III do Edital:

4.7.1. que cumpre os requisitos estabelecidos no artigo 3º da Lei Complementar nº 123, de 2006, estando apta a usufruir do tratamento favorecido estabelecido em seus arts. 42 a 49, quando for o caso;

4.7.2. que está ciente das condições contidas no Edital e seus anexos;

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

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

5. DO CREDENCIAMENTO

5.1. Para acesso ao sistema eletrônico o fornecedor deverá credenciar-se, nos termos do Decreto Estadual nº 47.524, de 6 de novembro de 2018 e Resolução SEPLAG nº 93, de 28 de novembro de 2018, por meio do site www.compras.mg.gov.br, na opção **Cadastro de Fornecedores**, no prazo mínimo de 02 (dois) dias úteis antes da data da sessão do Pregão.

5.1.1. Cada fornecedor deverá credenciar, no mínimo, um representante para atuar em seu nome no sistema, sendo que o representante receberá uma senha eletrônica de acesso.

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

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

5.3.1. A não observância do disposto no subitem anterior poderá ensejar desclassificação no momento da habilitação.

5.4. O fornecimento da senha é de caráter pessoal e intransferível, sendo de inteira responsabilidade do fornecedor e de cada representante qualquer transação efetuada, não podendo ser atribuídos ao provedor ou ao gestor do sistema eventuais danos decorrentes do uso indevido da senha, ainda que por terceiros.

5.4.1. O fornecedor se responsabiliza por todas as transações realizadas em seu nome, assumindo como firmes e verdadeiras as propostas e os lances efetuados por seu representante, sendo que o credenciamento do representante do fornecedor implicará responsabilidade pelos atos praticados e a presunção de capacidade técnica para a realização das transações, sob pena da aplicação de penalidades.

5.5. Informações complementares a respeito do cadastramento serão obtidas no *site* www.compras.mg.gov.br ou pela Central de Atendimento aos Fornecedores, via e-mail: cadastro.fornecedores@planejamento.mg.gov.br, com horário de atendimento de Segunda-feira a Sexta-feira das 08:00h às 16:00h.

5.6. O fornecedor enquadrado dentre aqueles listados no subitem 4.3 que desejar obter os benefícios previstos no Capítulo V da Lei Complementar Federal nº 123, de 14 de dezembro de 2006, disciplinados no Decreto Estadual nº.47.437, de 2018 e pela Resolução Conjunta SEPLAG/SEF/JUCEMG nº 9.576, de 6 de julho de 2016 deverá comprovar a condição de beneficiário no momento do seu credenciamento ou quando da atualização de seus dados cadastrais no Cadastro Geral de Fornecedores – CAGEF, desde que ocorram em momento anterior ao cadastramento da proposta comercial.

5.6.1. Não havendo comprovação, no CAGEF, da condição de beneficiário até o momento do registro de proposta, o fornecedor não fará jus aos benefícios listados no Decreto Estadual nº 47.437, de 26 de junho de 2018.

6. DA APRESENTAÇÃO DA PROPOSTA E DOS DOCUMENTOS DE HABILITAÇÃO

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

6.1.1. Os arquivos referentes à proposta comercial, o ANEXO B do TERMO DE REFERÊNCIA e à documentação de habilitação deverão ser anexados no sistema, por upload, separadamente em campos próprios.

6.1.1.1. Os arquivos referentes à proposta comercial e os documentos de habilitação deverão, preferencialmente, ser assinados eletronicamente.

6.1.1.1.1. Para assinatura eletrônica, poderá ser utilizado o Portal de Assinatura Digital disponibilizado pelo Governo de Minas Gerais, de acesso gratuito, disponível em: <http://www.portaldeassinaturas.mg.gov.br>. Dúvidas com relação à utilização do Portal de Assinaturas Digital podem ser encaminhadas para o e-mail comprascentrais@planejamento.mg.gov.br. A realização da assinatura digital importará na aceitação de todos os termos e condições que regem o processo eletrônico, conforme Decreto nº 47.222, de 26 de julho de 2017, e demais normas aplicáveis, admitindo como válida a assinatura eletrônica, tendo como consequência a responsabilidade pelo uso indevido das ações efetuadas e das informações prestadas, as quais serão passíveis de apuração civil, penal e administrativa.

6.1.2. As orientações para cadastro de proposta e envio dos documentos de habilitação encontram-se detalhadas no Manual Pregão Eletrônico - Decreto nº 48.012/2020 acessível pelo [Portal de Compras](#).

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

6.3. Os licitantes poderão deixar de apresentar os documentos de habilitação que constem do Certificado de Registro Cadastral emitido pelo CAGEF, cuja consulta é pública. Nesse caso os licitantes assinalarão em campo próprio no sistema a opção por utilizar a documentação registrada no CAGEF, não sendo necessário o envio dos documentos que estiverem vigentes.

6.4. Os documentos que constarem vencidos no CAGEF e os demais documentos exigidos para a habilitação, que não constem do CAGEF, deverão ser anexados em até 5 arquivos de 20 Mb cada.

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

6.6. Incumbirá ao licitante acompanhar as operações no sistema eletrônico durante a sessão pública do Pregão, ficando responsável pelo ônus decorrente da perda de negócios, diante da inobservância de quaisquer mensagens emitidas pelo sistema ou de sua desconexão.

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

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

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

6.10. O prazo de validade da proposta será de **60 dias** contados da data de abertura da sessão pública estabelecida no preâmbulo deste Edital e seus anexos, podendo substituí-la ou retirá-la até a abertura da sessão.

7. DO PREENCHIMENTO DA PROPOSTA

7.1. O licitante deverá encaminhar sua proposta, mediante o preenchimento, no sistema eletrônico, dos campos abaixo, bem como, realizar o upload sua proposta comercial, conforme modelo constante no Anexo II - Proposta Comercial.

7.1.1. **Valor unitário e total do item;**

7.1.2. Anexar em PDF arquivo referente à Proposta Comercial contendo especificações do objeto, bem como outras informações pertinentes presentes no Anexo I- Termo de Referência;

7.1.3. O preenchimento dos campos do sistema bem como o arquivo referente a Proposta Comercial anexada deverá se referir, individualmente, a cada lote.

7.1.4. Deverá ser encaminhado junto com a proposta o ANEXO B do TERMO DE REFERÊNCIA preenchido.

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

7.3. Nos preços propostos deverão estar incluídos todos os tributos, encargos sociais, financeiros e trabalhistas, taxas e quaisquer outros ônus que porventura possam recair sobre a execução do objeto da presente licitação, os quais ficarão a cargo única e exclusivamente da CONTRATADA.

7.3.1. Deverá ser apresentada planilha que expresse a composição de todos os custos unitários dos itens envolvidos em cada lote do presente certame.

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

7.4. Os fornecedores estabelecidos no Estado de Minas Gerais que forem isentos do ICMS, conforme dispõe o Decreto nº 43.080, de 2002, deverão informar na proposta, conforme anexo presente no Portal de Compras, os valores com e sem ICMS que serão classificados conforme itens abaixo.

7.4.1. Os fornecedores mineiros deverão informar nas propostas enviadas, pelo sistema eletrônico, as informações relativas ao produto e ao preço resultante da dedução do ICMS, conforme Resolução conjunta SEPLAG/SEF nº 3.458, de 22 de julho de 2003, alterada pela Resolução conjunta SEPLAG/SEF nº 4.670, de 5 de junho de 2014.

7.4.2. A classificação das propostas, etapa de lances, o julgamento dos preços, o registro dos preços e a homologação serão realizados a partir dos preços dos quais foram deduzidos os valores relativos ao ICMS.

7.4.3. Os fornecedores mineiros não optantes pelo Simples Nacional farão suas propostas conforme as disposições contidas nos subitens 7.4.1 e 7.4.2.

7.4.4. O disposto nos subitens 7.4.1 e 7.4.2 não se aplica aos contribuintes mineiros optantes pelo regime do Simples Nacional.

7.4.5. Os fornecedores mineiros de que trata o subitem 7.4.4 deverão anexar às 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/>.

7.4.6. O fornecedor mineiro isento de ICMS, caso seja vencedor, deverá enviar, quando solicitado pelo Pregoeiro, via chat, após a negociação, sua proposta comercial assinada e atualizada com os valores finais ofertados durante a sessão deste Pregão, informando na proposta, além do preço resultante da dedução do ICMS, o preço com ICMS.

8. DA SESSÃO DO PREGÃO E DO JULGAMENTO

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

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

8.2.1. A análise da proposta que trata o item anterior é uma análise prévia, e não poderá implicar quebra de sigilo do fornecedor, bem como não exime a Administração da verificação de sua conformidade com todas as especificações contidas neste Edital e seus anexos, quando da fase de aceitabilidade da proposta do licitante detentor do menor preço para cada lote.

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

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

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

8.3.1. Durante o transcurso da sessão pública, serão divulgados, em tempo real, o valor e horário do menor lance apresentado pelos licitantes, bem como todas as mensagens trocadas no “chat” do sistema, sendo vedada a identificação do fornecedor.

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

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

8.4.1. O lance deverá ser ofertado pelo **VALOR TOTAL**.

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

8.6. O licitante somente poderá oferecer lance de valor inferior ou percentual de desconto superior ao último por ele ofertado e registrado pelo sistema.

8.7. O intervalo mínimo de diferença de valores ou percentuais entre os lances, que incidirá tanto em relação aos lances intermediários quanto em relação à proposta que cobrir a melhor oferta deverá ser **R\$ 0,05 (cinco centavos) para o lote**.

8.8. Será adotado para o envio de lances no pregão eletrônico o modo de disputa “aberto”, em que os licitantes apresentarão lances públicos e sucessivos, com prorrogações.

8.9. A etapa de lances da sessão pública terá duração de dez minutos e, após isso, será prorrogada automaticamente pelo sistema quando houver lance ofertado nos últimos dois minutos do período de duração da etapa competitiva.

8.10. A prorrogação automática da etapa de envio de lances, de que trata o subitem anterior, será de dois minutos e ocorrerá sucessivamente sempre que houver lances enviados nesse período de prorrogação, inclusive em lances intermediários.

- 8.11. Não havendo novos lances na forma estabelecida nos itens anteriores, a sessão pública será encerrada automaticamente.
- 8.12. Encerrada a fase competitiva sem prorrogação automática pelo sistema, nos termos do subitem 8.9., o pregoeiro poderá admitir o reinício da etapa de envio de lances, em prol da consecução do melhor preço.
- 8.13. Não serão aceitos dois ou mais lances de mesmo valor, prevalecendo aquele que for recebido e registrado em primeiro lugar.
- 8.14. Durante o transcurso da sessão pública, os licitantes serão informados, em tempo real, do valor do menor lance registrado, vedada a identificação do licitante.
- 8.15. No caso de desconexão com o Pregoeiro, no decorrer da etapa competitiva do Pregão, o sistema eletrônico poderá permanecer acessível aos licitantes para a recepção dos lances.
- 8.16. Quando a desconexão do sistema eletrônico para o pregoeiro persistir por tempo superior a dez minutos, a sessão pública será suspensa e reiniciada somente após decorridas vinte e quatro horas da comunicação do fato pelo Pregoeiro aos participantes, no sítio eletrônico utilizado para divulgação.
- 8.17. Caso o licitante não apresente lances, concorrerá com o valor de sua proposta.

8.18. **Do empate ficto**

8.18.1. Em relação a itens não exclusivos para participação de microempresas e empresas de pequeno porte, uma vez encerrada a etapa de lances, será efetivada a verificação junto ao CAGEF do porte da entidade empresarial. O sistema identificará em coluna própria as microempresas e empresas de pequeno porte participantes, procedendo à comparação com os valores da primeira colocada, se esta for empresa de maior porte, assim como das demais classificadas, para o fim de aplicar-se o disposto nos arts. 44 e 45 da Lei Complementar nº 123, de 2006, regulamentada pelo Decreto Estadual nº 47.437/2018.

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

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

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

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

8.19. **Do empate real**

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

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

8.19.2.1. no país;

8.19.2.2. por empresas brasileiras;

8.19.2.3. por empresas que invistam em pesquisa e no desenvolvimento de tecnologia no País;

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

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

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

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

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

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

8.22. **DA ACEITABILIDADE DA PROPOSTA VENCEDORA.**

8.22.1. O critério de julgamento será o de **MENOR PREÇO**, apurado de acordo com o Anexo II- Proposta Comercial.

8.22.2. Encerrada a etapa de negociação, o pregoeiro examinará a proposta classificada em primeiro lugar quanto à adequação ao objeto e à compatibilidade do preço em relação ao valor estimado para contratação neste Edital e em seus anexos, observado o disposto no parágrafo único do art. 7º e no § 9º do art. 26 do Decreto n.º 48.012/2020.

8.22.2.1. Será desclassificada a proposta ou o lance vencedor, para todos os fins aqui dispostos, que não atender às exigências fixadas neste Edital, contenha vícios insanáveis, manifesta ilegalidade ou apresentar preços manifestamente inexequíveis.

8.22.2.2. Considera-se inexequível a proposta que apresente preços global ou unitários simbólicos, irrisórios ou de valor zero, incompatíveis com os preços dos insumos e salários de mercado, acrescidos dos respectivos encargos, ainda que o ato convocatório da licitação não tenha estabelecido limites mínimos, exceto quando se referirem a materiais e instalações de propriedade do próprio licitante, para os quais ele renuncie a parcela ou à totalidade da remuneração.

8.22.2.2.1. Se houver indícios de inexequibilidade da proposta de preço, ou em caso da necessidade de esclarecimentos complementares, poderão ser efetuadas diligências, na forma do § 3º do artigo 43 da Lei n° 8.666, de 1993 para que a empresa comprove a exequibilidade da proposta.

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

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

8.22.4. Na hipótese de necessidade de suspensão da sessão pública para a realização de diligências, com vistas ao saneamento das propostas, a sessão pública somente poderá ser

reiniciada mediante aviso prévio no sistema com, no mínimo, vinte e quatro horas de antecedência, e a ocorrência será registrada em ata;

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

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

8.22.5.2. Dentre os documentos passíveis de solicitação pelo Pregoeiro, destacam-se os que contenham as características do serviço ofertado, bem como as planilhas de custo readequadas com o valor final ofertado, encaminhados por meio eletrônico, ou, se for o caso, por outro meio e prazo indicados pelo Pregoeiro, sem prejuízo do seu ulterior envio pelo sistema eletrônico, sob pena de não aceitação da proposta.

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

8.22.7. Havendo necessidade, o Pregoeiro suspenderá a sessão, informando no “chat” a nova data e horário para a sua continuidade.

8.22.7.1. Também nas hipóteses em que o Pregoeiro não aceitar a proposta e passar à subsequente, poderá negociar com o licitante para que seja obtido preço melhor.

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

8.22.9. Erros no preenchimento da planilha não constituem motivo para a desclassificação da proposta. A planilha poderá ser ajustada pelo licitante, no prazo indicado pelo Pregoeiro, desde que não haja majoração do preço global nem dos unitários.

9. DA PROVA DE CONCEITO

9.1. Não haverá prova de conceito no presente certame.

10. DA VERIFICAÇÃO DA HABILITAÇÃO

10.1. Como condição prévia ao exame da documentação de habilitação do licitante detentor da proposta classificada em primeiro lugar, o Pregoeiro verificará o eventual descumprimento das condições de participação, especialmente quanto à existência de sanção que impeça a participação no certame ou a futura contratação, mediante a consulta aos seguintes cadastros:

- a) CADIN – Cadastro Informativo de Inadimplência em relação à Administração Pública do Estado de Minas Gerais acessível pelo site <http://consultapublica.fazenda.mg.gov.br/ConsultaPublicaCADIN/consultaSituacaoPublica.do>;
- b) CAGEF/CAFIMP – Cadastro de Fornecedores Impedidos acessível pelo site <https://www.fornecedores2.mg.gov.br/portalcompras/fornecedoresimpedidoscon.do>;
- c) Lista de Inidôneos mantidos pelo Tribunal de Contas da União - TCU;

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

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

10.1.1.2. A tentativa de burlar será verificada por meio dos vínculos societários, linhas de fornecimento similares, dentre outros.

10.1.1.3. O licitante será convocado para manifestação previamente à sua inabilitação.

- 10.1.2. Constatada a existência de sanção, o Pregoeiro reputará o licitante inabilitado, por falta de condição de participação.
- 10.1.3. No caso de inabilitação, haverá nova verificação, pelo sistema, da eventual ocorrência do empate ficto, previsto nos arts. 44 e 45 da Lei Complementar nº 123, de 2006, seguindo-se a disciplina antes estabelecida para aceitação da proposta subsequente.
- 10.2. Caso atendidas as condições de participação, a habilitação dos licitantes será verificada por meio do CAGEF, nos documentos por ele abrangidos em relação à habilitação jurídica, à regularidade fiscal e trabalhista, à qualificação econômica financeira e habilitação técnica, conforme o disposto no Decreto nº 47.524/2018.
- 10.2.1. O interessado, para efeitos de habilitação prevista nesse edital mediante utilização do sistema, deverá atender às condições exigidas no cadastramento no CAGEF até (2) dias úteis anteriores à data prevista para recebimento das propostas;
- 10.2.2. É dever do licitante atualizar previamente as comprovações constantes do CAGEF para que estejam vigentes na data da abertura da sessão pública, ou encaminhar, em conjunto com a apresentação da proposta, a respectiva documentação atualizada.
- 10.2.2.1. Caso as comprovações constantes do CAGEF vençam entre a data de envio da documentação concomitante ao cadastro da proposta e o momento da verificação da habilitação, deverá ser solicitado pelo pregoeiro ao licitante o envio da documentação atualizada, por meio de documentação complementar via sistema.
- 10.2.3. O descumprimento do subitem acima implicará a inabilitação do licitante, exceto se a consulta aos sítios eletrônicos oficiais emissores de certidões feita pelo Pregoeiro lograr êxito em encontrar a(s) certidão(ões) válida(s), conforme art. 43, §3º, do Decreto 48.012/20.
- 10.3. Havendo a necessidade de envio de documentos de habilitação complementares, necessários à confirmação daqueles exigidos neste Edital e já apresentados, o licitante será convocado a encaminhá-los, em formato digital, via sistema, no prazo de 2 (duas) horas, sob pena de inabilitação.
- 10.4. A apresentação de documentos físicos originais somente será exigida se houver dúvida quanto à integridade do arquivo digitalizado.
- 10.5. Não serão aceitos documentos de habilitação com indicação de CNPJ/CPF diferentes, salvo aqueles legalmente permitidos.
- 10.6. Ressalvado o disposto no item 6.3, os licitantes deverão encaminhar, nos termos deste Edital, a documentação relacionada nos itens a seguir, para fins de habilitação:
- 10.7. **HABILITAÇÃO JURÍDICA:**
- 10.7.1. Documento de identificação, com foto, do responsável pelas assinaturas das propostas comerciais constantes no Anexo II - Proposta Comercial e das declarações constantes no Anexo III- Modelos de Declarações.
- 10.7.1.1. Se for o caso, apresentar procuração conferindo poderes ao(s) responsável(is) pela empresa para praticar atos junto à Administração Pública.
- 10.7.2. Registro empresarial na Junta Comercial, no caso de empresário individual;
- 10.7.3. Ato constitutivo, estatuto ou contrato social e suas alterações posteriores ou instrumento consolidado, devidamente registrado na Junta Comercial, em se tratando de sociedades empresárias, cooperativas ou empresas individuais de responsabilidade limitada e, no caso de sociedade de ações, acompanhado de documentos de eleição ou designação de seus administradores;
- 10.7.4. Ato constitutivo devidamente registrado no Registro Civil de Pessoas Jurídicas em se tratando de sociedade não empresária, acompanhado de prova da diretoria em exercício;
- 10.7.5. Decreto de autorização, em se tratando de empresa ou sociedade estrangeira em funcionamento no País.

10.7.6. Ato de registro ou autorização para funcionamento expedido pelo Órgão competente, quando a atividade assim o exigir;

10.7.7. Os documentos acima deverão estar acompanhados de todas as alterações ou da consolidação respectiva;

10.8. **REGULARIDADE FISCAL E TRABALHISTA:**

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

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

10.8.3. Prova de regularidade perante as Fazendas Federal, Estadual sede do licitante, Municipal e perante a Fazenda Estadual de MG;

10.8.3.1. A prova de regularidade fiscal e seguridade social perante a Fazenda Nacional será efetuada mediante apresentação de certidão expedida conjuntamente pela Secretaria da Receita Federal do Brasil – RFB e pela Procuradoria-Geral da Fazenda Nacional – PGFN, referente a todos os tributos federais e à Dívida Ativa da União – DAU por elas administrados, bem como das contribuições previdenciárias e de terceiros.

10.8.3.2. 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 emitida pelo site: www.fazenda.mg.gov.br.

10.8.4. Certificado de Regularidade relativa à seguridade social e perante o Fundo de Garantia por Tempo de Serviço –FGTS.

10.8.5. Prova de inexistência de débitos inadimplidos perante a Justiça do Trabalho, mediante a apresentação de certidão negativa, ou positiva com efeito de negativa, nos termos da Lei Federal nº 12.440, de 7 de julho de 2011, nos termos do Título VII-Ada Consolidação das Leis do Trabalho, aprovada pelo Decreto-Lei nº 5.452, de 1º de maio de 1943;

10.8.6. A comprovação da regularidade fiscal e/ou trabalhista deverá ser efetuada mediante a apresentação das competentes certidões negativas de débitos, ou positivas com efeitos de negativas.

10.8.7. Caso o fornecedor seja considerado isento dos tributos estaduais relacionados ao objeto licitado, deverá comprovar tal condição mediante a apresentação de declaração do domicílio ou sede do fornecedor, ou outra equivalente, na forma da lei.

10.9. **QUALIFICAÇÃO ECONÔMICO-FINANCEIRA:**

10.9.1. Certidão negativa de falência 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;

10.10. **QUALIFICAÇÃO TÉCNICA:**

10.10.1. Comprovação de aptidão para prestação de serviços compatíveis com as características e quantidades do objeto da licitação, estabelecidas no Termo de Referência ANEXO a este Edital, por meio 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, vedado o auto atestado, compreendendo os requisitos abaixo relacionados:

10.10.1.1. **Lotes 01:** Atestado(s) comprobatório(s) da capacidade técnica da Licitante para a prestação dos serviços em características, quantidades e prazos compatíveis com o objeto desta licitação, ou com o item pertinente apresentadas no Anexo I - Termo de Referência;

10.10.2. Os atestados deverão conter:

- 10.10.2.1. Nome empresarial e dados de identificação da instituição emitente (CNPJ, endereço, telefone).
- 10.10.2.2. Local e data de emissão.
- 10.10.2.3. Nome, cargo, telefone, e-mail e a assinatura do responsável pela veracidade das informações.
- 10.10.2.4. Período da execução da atividade.

10.10.3. Para atendimento do quantitativo indicado nos subitens do item 10.10.1, é admitido o somatório de atestados, desde que compatíveis com as características do objeto da licitação.

10.10.3.1. O licitante deve disponibilizar, quando solicitado pelo pregoeiro, todas as informações necessárias à comprovação da legitimidade dos atestados solicitados, apresentando, dentre outros documentos, cópia do contrato que deu suporte à contratação, endereço atual da CONTRATANTE e local em que foram executadas as atividades.

10.11. **DISPOSIÇÕES GERAIS DA HABILITAÇÃO:**

10.11.1. O licitante que possuir o Certificado de Registro Cadastral (CRC) emitido pela Unidade Cadastradora da Secretaria de Estado de Planejamento e Gestão – SEPLAG poderá utilizá-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.

10.11.1.1. 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.

10.11.2. Os documentos exigidos para habilitação serão apresentados no momento do cadastramento da proposta, conforme instruções do Portal de Compras <http://www.compras.mg.gov.br/>, e serão analisados após a classificação das propostas.

10.11.2.1. Para fins de habilitação, é facultada ao pregoeiro a verificação de informações e o fornecimento de documentos que constem de sítios eletrônicos de órgãos e entidades das esferas municipal, estadual e federal, emissores de certidões, devendo tais documentos ser juntados ao processo. 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.

10.11.3. Todos os documentos apresentados para a habilitação deverão conter, de forma clara e visível, o nome empresarial, o endereço e o CNPJ do fornecedor.

10.11.3.1. Se o fornecedor figurar como estabelecimento matriz, todos os documentos deverão estar em nome da matriz;

10.11.3.2. Se o fornecedor figurar como filial, todos os documentos deverão estar no nome da filial;

10.11.3.3. Na hipótese de filial, podem ser apresentados documentos que, pela própria natureza, comprovadamente são emitidos em nome da matriz;

10.11.3.4. Em qualquer dos casos, atestados de capacidade técnica ou de responsabilidade técnica podem ser apresentados em nome e com o número do CNPJ(MF) da matriz ou da filial da empresa licitante.

10.11.4. O não atendimento de qualquer das condições aqui previstas provocará a inabilitação do licitante vencedor, sujeitando-o, eventualmente, às punições legais cabíveis.

10.11.5. Aos beneficiários listados no item 4.3 será concedido prazo de 05 (cinco) dias úteis, prorrogáveis por igual período, a critério da administração, para regularização da documentação fiscal e/ou trabalhista, contado a partir da divulgação da análise dos documentos de habilitação do licitante melhor classificado, conforme disposto no inciso I, do § 2º, do art. 6º do Decreto Estadual nº 47.437, de 26 de junho de 2018.

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

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

11. DOS RECURSOS

11.1. Declarado o vencedor e decorrida a fase de regularização fiscal e trabalhista da licitante qualificada como microempresa ou empresa de pequeno porte, se for o caso, será concedido o prazo de no mínimo **TRINTA** minutos, para que qualquer licitante manifeste a intenção de recorrer, de forma motivada, isto é, indicando contra qual(is) decisão(ões) pretende recorrer e por quais motivos, em campo próprio do sistema.

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

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

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

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

11.2.4. A apresentação de documentos complementares, em caso de indisponibilidade ou inviabilidade técnica ou material da via eletrônica, devidamente identificados, relativos aos recursos interpostos ou contrarrazões, se houver, será efetuada mediante envio para o e-mail abm.licitacoes@bombeiros.mg.gov.br, e identificados com os dados da empresa licitante e do processo licitatório (nº. do processo e lote), observados os prazos previstos no item 11.1.

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

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

12. DA REABERTURA DA SESSÃO PÚBLICA

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

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

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

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

13. DA ADJUDICAÇÃO E DA HOMOLOGAÇÃO

13.1. Constatado o atendimento pleno às exigências editalícias, o pregoeiro declarará o licitante vencedor e o sistema gerará ata circunstanciada da sessão, na qual serão registrados todos os atos do procedimento e as ocorrências relevantes, disponível para consulta no site www.compras.mg.gov.br.

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

13.3. 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.

14. DA CONTRATAÇÃO

14.1. Encerrado o procedimento licitatório, o representante legal do licitante declarado vencedor será convocado para firmar o termo de contrato, aceitar ou retirar o instrumento equivalente, conforme minuta do Anexo IV - Contrato, de acordo com o art. 62 da Lei Federal nº 8.666, de 21 de junho de 1993 e Lei Federal nº 10.520, de 17 de julho de 2002.

14.1.1. O instrumento de contratação, e demais atos firmados com a Administração, serão assinados de maneira eletrônica, por intermédio do Sistema Eletrônico de Informações do Governo do Estado de Minas Gerais -SEI/MG.

14.1.1.1. Para a assinatura eletrônica, caso ainda não possua cadastro, o(s) licitante(s) interessado(s) deverá (ão) acessar o Sistema Eletrônico de Informações do Governo do Estado de Minas Gerais - SEI/MG, por meio do link www.sei.mg.gov.br/usuarioexterno, e clicar em "Clique aqui se você ainda não está cadastrado".

14.1.1.2. Dúvidas com relação ao cadastro no SEI podem ser encaminhadas para o e-mail abm.licitacoes@bombeiros.mg.gov.br.

14.1.1.3. A realização do cadastro como Usuário Externo no SEI/MG importará na aceitação de todos os termos e condições que regem o processo eletrônico, conforme Decreto Estadual nº 47.222, de 26 de julho de 2017, e demais normas aplicáveis, admitindo como válida a assinatura eletrônica na modalidade cadastrada (login/senha), tendo como consequência a responsabilidade pelo uso indevido das ações efetuadas e das informações prestadas, as quais serão passíveis de apuração civil, penal e administrativa.

14.1.2. O adjudicatário deverá comprovar a manutenção das condições de habilitação para firmar o termo de contrato, aceitar ou retirar o instrumento equivalente.

14.1.3. Caso o adjudicatário não apresente situação regular no momento de assinar o termo de contrato, aceitar ou retirar o instrumento equivalente ou recuse-se a assiná-lo, serão convocados os licitantes remanescentes, observada a ordem de classificação.

14.1.3.1. Feita a negociação e comprovados os requisitos de habilitação, o licitante deverá firmar o termo de contrato, aceitar ou retirar o instrumento equivalente, sem prejuízo das sanções previstas no Edital e das demais cominações legais, conforme disposto no art. 48, §2º do Decreto Estadual nº 48.012, de 22 de julho de 2020.

14.2. O representante legal do licitante que tiver apresentado a proposta vencedora deverá firmar o termo de contrato, aceitar ou retirar o instrumento equivalente, dentro do prazo máximo de 5 (cinco) dias úteis a contar do recebimento da comunicação, que se dará através do sistema do Portal de Compras - <http://www.compras.mg.gov.br/#>.

14.3. Qualquer solicitação de prorrogação de prazo para firmar o termo de contrato, aceitar ou retirar o instrumento equivalente decorrentes desta licitação, somente será analisada se apresentada antes do decurso do prazo para tal e devidamente fundamentada.

15. DA SUBCONTRATAÇÃO

15.1. É vedado à CONTRATADA subcontratar total ou parcialmente o fornecimento ora ajustado.

16. DA GARANTIA FINANCEIRA DA EXECUÇÃO

16.1. Não haverá exigência de garantia financeira da execução para o presente certame.

17. DO PAGAMENTO

17.1. A título de pagamento da concessão onerosa, a CONCESSIONÁRIA deverá repassar mensalmente, o valor de **R\$ 750,00 (setecentos e cinquenta reais)**, sendo que esses valores somente serão devidos após 01 (um) mês contado da assinatura do contrato, 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.

17.2. 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 CONCESSÃO ONEROSA DE USO bem como os valores constantes do item 17.1 terão um desconto de 50% (cinquenta por cento).

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

17.4. Para cômputo do reajuste do contrato, 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.

18. DAS SANÇÕES ADMINISTRATIVAS

18.1. A licitante/adjudicatária que cometer qualquer das infrações, previstas na Lei Federal nº 8.666, de 21 de junho de 1993, na Lei Federal nº 10.520, de 17 de julho de 2002, Lei Estadual nº 14.167, de 10 de janeiro de 2002 e no Decreto Estadual nº. 45.902, de 27 de janeiro de 2012, E no Decreto Estadual nº 48.012, de 22 de julho de 2020, ficará sujeita, sem prejuízo da responsabilidade civil e criminal, às seguintes sanções:

18.1.1. Advertência por escrito;

18.1.2. Multa de até 20% (vinte por cento) sobre o valor estimado do(s) lote(s) dos quais o licitante tenha participado e cometido a infração;

18.1.3. Suspensão do direito de participar de licitações e impedimento de contratar com a Administração, pelo prazo de até 2 (dois)anos;

18.1.4. Impedimento de licitar e contratar com a Administração Pública Estadual, nos termos do art. 7º da Lei Federal nº 10.520, de 17 de julho de 2002;

18.1.5. Declaração de inidoneidade para licitar ou contratar com a Administração Pública;

18.2. A sanção de multa poderá ser aplicada cumulativamente às demais sanções previstas nos itens 18.1.1, 18.1.3, 18.1.4, 18.1.5.

18.3. A multa será descontada da garantia do contrato, quando houver, e/ou de pagamentos eventualmente devidos ao infrator e/ou cobrada administrativa e/ou judicialmente.

18.4. A aplicação de qualquer das penalidades previstas realizar-se-á em processo administrativo incidental apensado ao processo licitatório ou ao processo de execução contratual originário que assegurará o contraditório e a ampla defesa ao licitante/adjudicatário, observando-se o procedimento previsto no Decreto Estadual nº. 45.902, de 27 de janeiro de 2012, bem como o disposto na Lei Federal nº 8.666, de 21 de junho de 1993 e Lei Estadual nº 14.184, de 31 de janeiro de 2002.

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

18.5.1. Não serão aplicadas sanções administrativas na ocorrência de casos fortuitos, força maior ou razões de interesse público, devidamente comprovados.

18.6. A aplicação de sanções administrativas não reduz nem isenta a obrigação da CONTRATADA de indenizar integralmente eventuais danos causados a Administração ou a terceiros, que poderão ser apurados no mesmo processo administrativo sancionatório.

18.7. As sanções relacionadas nos itens 18.1.3, 18.1.4 e 18.1.5 serão obrigatoriamente registradas no Cadastro de Fornecedores Impedidos de Licitar e Contratar com a Administração Pública Estadual – CAFIMP e no CAGEF.

18.8. As sanções de suspensão do direito de participar em licitações e impedimento de licitar e contratar com a Administração Pública poderão ser também aplicadas àqueles que:

18.8.1. Retardarem a execução do objeto;

18.8.2. Comportar-se de modo inidôneo;

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

18.8.3. Apresentarem documentação falsa ou cometerem fraude fiscal.

18.9. Durante o processo de aplicação de penalidade, se houver indícios de prática de infração administrativa tipificada pela Lei Federal nº 12.846, de 1º de agosto de 2013, e pelo Decreto Estadual nº 46.782, de 23 de junho de 2015, como ato lesivo à administração pública nacional ou estrangeira, cópias do processo administrativo necessárias à apuração da responsabilidade da empresa deverão ser remetidas à Controladoria-Geral do Estado, com despacho fundamentado, para ciência e decisão sobre a eventual instauração de investigação preliminar ou Processo Administrativo de Responsabilização – PAR.

19. DISPOSIÇÕES GERAIS

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

19.2. 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.

19.3. O objeto desta licitação deverá ser executado em conformidade com o Anexo I - Termo de Referência, correndo por conta da CONTRATADA as despesas de seguros, transporte, tributos, encargos trabalhistas e previdenciários decorrentes da execução do objeto da contratação.

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

19.5. 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.

19.6. 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.

19.7. Fica eleito o foro da Comarca de Belo Horizonte, Estado de Minas Gerais, para dirimir eventuais conflitos de interesses decorrentes desta licitação, valendo esta cláusula como renúncia

expressa a qualquer outro foro, por mais privilegiado que seja ou venha a ser.

19.8. Os interessados poderão examinar ou retirar gratuitamente o presente Edital de Licitação e seus anexos no site: www.compras.mg.gov.br.

FERNANDO SALES DOS SANTOS, MAJOR BM

ORDENADOR DE DESPESAS



Documento assinado eletronicamente por **Fernando Sales dos Santos, Major**, em 04/08/2023, às 09:37, conforme horário oficial de Brasília, com fundamento no art. 6º, § 1º, do [Decreto nº 47.222, de 26 de julho de 2017](#).



A autenticidade deste documento pode ser conferida no site http://sei.mg.gov.br/sei/controlador_externo.php?acao=documento_conferir&id_orgao_acesso_externo=0, informando o código verificador **70727551** e o código CRC **B93EBDE0**.



ESTADO DE MINAS GERAIS
CORPO DE BOMBEIROS MILITAR DE MINAS GERAIS
Academia de Bombeiros Militar

Versão v.20.09.2020.

ANEXO I - TERMO DE REFERÊNCIA

DATA	ÓRGÃO SOLICITANTE	NÚMERO DA UNIDADE DE COMPRAS
13/07/2023	ACADEMIA DE BOMBEIROS MILITAR	1401460

RESPONSÁVEL PELA SOLICITAÇÃO	SUPERINTENDÊNCIA OU DIRETORIA
Nome: Marcelo Teixeira Santos Quintas E-mail: abm.licitacoes@bombeiros.mg.gov.br Ramal para contato: 31 3311-9173	SEÇÃO DE LICITAÇÃO ACADEMIA DE BOMBEIROS MILITAR (ABM)

TERMO DE REFERÊNCIA

ANEXO DO TERMO DE REFERÊNCIA A - ESPECIFICAÇÃO
ANEXO DO TERMO DE REFERÊNCIA B - COMPLEMENTO DA PROPOSTA
ANEXO DO TERMO DE REFERÊNCIA C - PROJETO BÁSICO
ANEXO DO TERMO DE REFERÊNCIA D - VARIEDADES MÍNIMAS
ANEXO DO TERMO DE REFERÊNCIA E - INFRAÇÕES

1. OBJETO:

O presente termo de referência tem por objeto a **CONCESSÃO ONEROSA DE ESPAÇO PÚBLICO PARA EXPLORAÇÃO DE SERVIÇOS DE RESTAURANTE E LANCHONETE NO CAMPUS 2 DA ABM**, conforme especificações, exigências e quantidades estabelecidas neste documento.

LOTE	ITEM	CÓDIGO DO ITEM NO SIAD	QUANTIDADE	UNIDADE DE AQUISIÇÃO (OU UNIDADE DE MEDIDA)	DESCRIÇÃO DO ITEM CATMAS
01	01	96482	01 Unidade	Quilograma	CONCESSAO ONEROSA DE ESPACO PUBLICO PARA EXPLORACAO DE SERVICOS DE RESTAURANTE E LANCHONETE - Campus 2 ABM (Contagem)

1.1. ESPECIFICAÇÃO DO OBJETO:

1.1.1. Trata-se da concessão onerosa de espaço público para exploração de serviços de restaurante e lanchonete, para o Campus 2 da Academia de Bombeiros Militar.

1.2. INFORMAÇÕES COMPLEMENTARES AO OBJETO:

1.2.1. Todas as especificações referente a concessão onerosa estão presentes no ANEXO A, B, C, D e E do Termo de Referência.

2. DOS LOTES:

2.1. DO AGRUPAMENTO DE ITENS EM LOTES:

2.1.1. O lote único é constituído por apenas um item de serviço.

2.2. LOTE EXCLUSIVO PARA MICROEMPRESAS E EMPRESAS DE PEQUENO PORTE:

2.2.1. O lote único é exclusivo à participação de ME e EPP, considerando que o valor total estimado para o item de contratação não ultrapassa a R\$ 80.000,00 (oitenta mil reais), conforme Decreto Estadual 47.437/18.

3. JUSTIFICATIVA DA CONTRATAÇÃO:

3.1. Considerando que os Processos de Compra de 2022 foram homologados Desertos, onde contemplava o Centro de Treinamento Profissional da Academia de Bombeiros Militar, localizado em Contagem/MG.

Em condições normais de ocupação e funcionamento, a estimativa de público do complexo é de 80 (oitenta) pessoas para o Centro de Treinamento Profissional (unidade Contagem), dentre militares, discentes dos diversos cursos ofertados pela Unidade, prestadores de serviços e visitantes, que circulam diariamente no complexo, sendo que em a partir de agosto 2023 teremos o Curso de Formação Soldados com duração de 9 meses com o publico estimativo de 285 discentes.

Visando garantir aos servidores alimentação de qualidade com baixo custo, os espaços correspondentes nesse processo serão objeto de concessão para exploração da atividade de restaurante/lanchonete. Por meio da concessão, a Administração Pública consegue estabelecer o menor preço para o quilo da refeição por meio de lances, e esse valor só poderá ser corrigido anualmente pelo IPCA (Índice Nacional de Preços ao Consumidor Amplo) apurado no período de 12 (doze) meses.

Desta forma, o público interno terá condições de realizarem uma alimentação durante os intervalos das aulas e do serviço administrativo com agilidade, proporcionar maior conforto aos integrantes do sistema de ensino e da unidade operacional bem como reduzir o tempo de deslocamento deles a pontos de alimentação, economizando tempo dos servidores, que terão a possibilidade de aplicar o tempo economizado nas rotinas administrativas. Outro benefício a se destacar é a facilidade e eficiência na aquisição, pelo CBMMG, de alimentação para tropa nas diversas atividades acadêmicas e administrativas que ocorrem na ABM, quando os militares fazem jus ao custeio de alimentação pelo Estado.

Sendo assim, fica demonstrado a existência de INTERESSE PÚBLICO na presente contratação.

4. JUSTIFICATIVA DA MODALIDADE

4.1. Trata-se de serviço comum a ser contratado mediante licitação, na modalidade pregão, em sua forma eletrônica.

4.2. Conforme disposto no item 4.1 a administração definiu a natureza do objeto a ser contratado como sendo comum por ter padrões de qualidade e desempenho objetivamente definidos por meio de especificações usuais no mercado ofertante, nos termos do parágrafo único, do art. 1º, da lei 10.520, de 2002.

5. DA PARTICIPAÇÃO DE CONSÓRCIOS:

5.1. Cumpre ressaltar que a admissão ou veto de formação de consórcio em certame licitatório é confiada pela lei ao talante do administrador, pois o art. 33 da lei nº 8.666/93, utilizando-se da expressão "quando permitida", conferiu a discricionariedade ao ente administrativo para permitir ou não tal condição no instrumento convocatório.

Essa decisão é resultado de um processo de avaliação da realidade do mercado em razão do objeto a ser licitado e ponderação dos riscos inerente à atuação de uma pluralidade de sujeitos associados para a execução do objeto visando ao atendimento ao interesse público.

A ausência de consórcio não trará prejuízo à competitividade do certame, para o caso concreto em análise, que visa exatamente afastar a restrição à competição.

A respeito da participação de consórcios, a jurisprudência do TCU tem assentado que fica a cargo da discricionariedade do gestor a decisão de admitir ou não a participação de empresas organizadas em consórcio na licitação.

Diante do exposto, devido à baixa complexidade do objeto a ser licitado e que existem diversas empresas com capacidade para fornecer o objeto deste Edital, decidimos por **NÃO PERMITIR A PARTICIPAÇÃO DE CONSÓRCIO**. Fato esse que, por si só, não configura restrição à competitividade, economicidade e moralidade.

6. QUALIFICAÇÃO TÉCNICA:

6.1. Para o lote do certame será necessário, no ato da entrega dos documentos do vencedor da licitação, a apresentação do Atestado de Capacidade Técnica do Licitante para prestação dos serviços ofertados, atendendo ao quantitativo mínimo de 15% (quinze por cento) das quantidades apresentadas neste Termo de Referência, sendo admitido o somatório de atestados, desde que compatíveis com as características do objeto da licitação.

7. CRITÉRIOS DA ACEITABILIDADE DA PROPOSTA:

7.1. Não serão exigidas outras documentações para aceitabilidade da proposta além das descritas na apresentação da proposta.

8. DA PROVA DE CONCEITO:

8.1. Não será exigida a apresentação de prova de conceito.

9. DA EXECUÇÃO DO OBJETO:

9.1. PRAZO DA PRESTAÇÃO DOS SERVIÇOS:

9.1.1. A CONCESSIONÁRIA deverá elaborar cronograma de implantação, a ser entregue em até 5 (cinco) dias úteis após a assinatura do contrato contendo detalhamento da implantação, observando:

9.1.1.1. Início das atividades: até 30 (trinta) dias úteis após a contar da emissão da ordem de serviço;

9.2. DO LOCAL DA PRESTAÇÃO DOS SERVIÇOS:

9.2.1. O serviço será prestado no seguinte endereço:

9.2.1.1. LOTE 01: Academia de Bombeiros Militar (ABM) CAMPUS 02 - Rua do Registro nº 2001, Vila Beneves - Contagem/ MG. CEP: 32044-353

10. DO PAGAMENTO:

10.1. A título de pagamento da concessão onerosa, a CONCESSIONÁRIA deverá repassar mensalmente, o valor de **R\$ 750,00 (setecentos e cinquenta reais)**, sendo que esses valores somente serão devidos após 01 (um) mês contado da assinatura do contrato, 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.

10.2. 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 CONCESSÃO ONEROSA DE USO bem como os valores constantes do item 10.1 terão um desconto de 50% (cinquenta por cento).

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

10.4. Para cômputo do reajuste do contrato, 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.

11. DO CONTRATO:

11.1. Encerrado o procedimento licitatório, o representante legal do licitante declarado vencedor será convocado para firmar o termo de contrato, aceitar ou retirar o instrumento equivalente, de acordo com os art. 62, da Lei 8.666/93 e art. 4º, XXI, da Lei 10.520/2002.

11.2. O contrato tem vigência por 12 meses, a partir da publicação de seu extrato no Diário Oficial do Estado de Minas Gerais, podendo ser prorrogado por idêntico período até o limite máximo de 60 (sessenta) meses, mediante celebração de termos aditivos, conforme dispõe o art. 57, II da lei n.º 8.666/93 e Art. 44, do Decreto Estadual nº 46.467/14.

12. PROCEDIMENTOS DE FISCALIZAÇÃO E GERENCIAMENTO DA RELAÇÃO JURÍDICA:

12.1. Atendendo às exigências contidas no inciso III do art. 58 e §§ 1º e 2º, do artigo 67 da Lei nº. 8.666 de 1993, será designado pela autoridade competente, agente para acompanhar e fiscalizar o contrato, como representante da Administração.

12.2. Em caso de eventual irregularidade, inexecução ou desconformidade na execução do contrato, o agente fiscalizador dará ciência à CONTRATADA, por escrito, para adoção das providências necessárias para sanar as falhas apontadas.

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

12.4. O CONCEDENTE 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 CONCESSIONÁRIA.

12.5. Constatada a ocorrência de descumprimento total ou parcial de contrato, que possibilite a aplicação das sanções previstas neste instrumento, deverão ser observadas as disposições do art. 40 (e seguintes) do Decreto Estadual nº 45.902, de 27 de janeiro de 2012.

12.6. As decisões e providências que ultrapassem a competência do Fiscal do Contrato serão encaminhadas à autoridade competente da CONTRATANTE para adoção das medidas convenientes, consoante disposto no § 2º do art. 67, da Lei nº.8.666/93.

12.6.1. Caberá ao gestor os controles administrativos/financeiros necessários ao pleno cumprimento do contrato.

13. DOTAÇÃO ORÇAMENTÁRIA

13.1. Considerando que não existe despesa decorrentes da execução do objeto, no corrente exercício financeiro e subsequentes, não será necessária dotação orçamentária.

14. DAS GARANTIAS:

14.1. GARANTIA FINANCEIRA DA EXECUÇÃO:

14.1.1. Não será exigida garantia de execução para este objeto.

15. DA VISTORIA TÉCNICA:

15.1. As empresas interessadas poderão realizar visita técnica para melhor conhecimento das condições de execução do objeto.

15.2. A vistoria técnica será realizada nas seguintes condições: durante o horário de funcionamento da Unidade, previamente agendada pelo telefone (31) 3311 - 9173 ou pelo e-mail: abm.almoxarifado@bombeiros.mg.gov.br, até um dia antes da realização da sessão pública.

15.3. A vistoria técnica será acompanhada pelo 2º Ten. BM João Carlos Ferreira ou por servidor designado para este fim.

15.4. O fornecedor que desejar realizar visita técnica deverá agendar dia e horário específico, até 02 (dois) dias antes da sessão, sendo vedada a visita de mais de um fornecedor no mesmo momento.

15.5. Alegações posteriores relacionadas com o desconhecimento de condições locais, ou de projetos ou amostras porventura disponibilizadas, se for o caso, não serão consideradas para reclamações futuras, ou de forma a desobrigar a sua execução.

15.6. A vistoria técnica pode ser substituída por declaração de que o licitante tem pleno conhecimento das condições locais e peculiaridades inerentes à natureza dos serviços.

16. DA SUBCONTRATAÇÃO:

16.1. É vedada a CONCESSIONÁRIA Subcontratar total ou parcialmente o fornecimento do objeto ora ajustado.

17. OBRIGAÇÕES ESPECÍFICAS DAS PARTES:

17.1. DA CONCESSIONÁRIA:

- 17.1.1. Prestar os serviços nas quantidades, prazos e condições pactuadas, de acordo com as exigências constantes neste documento.
- 17.1.2. Emitir notas fiscais ao consumidor final.
- 17.1.3. Atender prontamente as orientações e exigências inerentes à execução do objeto contratado.
- 17.1.4. Reparar, remover, refazer ou substituir, às suas expensas, no todo ou em parte, os serviços efetuados em que se verificarem vícios, defeitos ou incorreções resultantes da execução ou dos serviços empregados, no prazo fixado pelo fiscal do contrato.
- 17.1.5. Assegurar ao CONCEDENTE o direito de sustar, recusar, mandar desfazer ou refazer qualquer serviço/produto que não esteja de acordo com as normas e especificações técnicas recomendadas neste documento.
- 17.1.6. Assumir inteira responsabilidade pela prestação dos serviços, responsabilizando-se por eventual transporte, acondicionamento e descarregamento dos materiais necessários a prestação, se houver.
- 17.1.7. Executar os serviços conforme especificações deste Termo de Referência e de sua proposta, com a alocação dos empregados necessários ao perfeito cumprimento das cláusulas contratuais, além de fornecer e utilizar os materiais e equipamentos, ferramentas e utensílios necessários, na qualidade e quantidade mínimas especificadas neste Termo de Referência e em sua proposta.
- 17.1.8. Responsabilizar-se pelos vícios e danos decorrentes da execução do objeto, bem como por todo e qualquer dano causado ao Estado ou à entidade estadual, devendo ressarcir imediatamente a Administração em sua integralidade, ficando a Contratante autorizada a descontar da garantia, caso exigida no edital, ou dos pagamentos devidos à Contratada, o valor correspondente aos danos sofridos.
- 17.1.9. Responsabilizar-se pela garantia dos materiais empregados na prestação dos serviços, dentro dos padrões adequados de qualidade, segurança, durabilidade e desempenho, conforme previsto na legislação em vigor e na forma exigida neste termo de referência.
- 17.1.10. Responsabilizar-se pelos encargos trabalhistas, previdenciários, fiscais e comerciais resultantes da execução do objeto deste Termo de Referência.
- 17.1.11. Não transferir para o CONCEDENTE a responsabilidade pelo pagamento dos encargos estabelecidos no item anterior, quando houver inadimplência da CONCESSIONÁRIA, nem onerar o objeto deste Termo de Referência.
- 17.1.12. Manter, durante toda a execução do objeto, em compatibilidade com as obrigações por ele assumidas, todas as condições de habilitação e qualificação exigidas na licitação.
- 17.1.13. Manter preposto, caso necessário, aceito pela Administração, para representá-lo no local da execução do objeto contratado.

17.2. DA CONCEDENTE:

- 17.2.1. Exercer o acompanhamento e a fiscalização dos serviços, por servidor especialmente designado, anotando em registro próprio as falhas detectadas, indicando dia, mês e ano, bem como o nome dos empregados eventualmente envolvidos, e encaminhando os apontamentos à autoridade competente para as providências cabíveis.
- 17.2.2. Exigir o cumprimento de todas as obrigações assumidas pela Contratada, de acordo com as cláusulas contratuais e os termos de sua proposta
- 17.2.3. Rejeitar, no todo ou em parte os serviços prestados, se estiverem em desacordo com a especificação e da proposta comercial da CONCESSIONÁRIA.
- 17.2.4. Notificar a Contratada por escrito da ocorrência de eventuais imperfeições, falhas ou irregularidades constatadas no curso da execução dos serviços, fixando prazo para a sua correção, certificando-se que as soluções por ela propostas sejam as mais adequadas.
- 17.2.5. Conceder prazo de 03 (três) dias úteis, após a notificação, para a CONCESSIONÁRIA regularizar as falhas observadas.
- 17.2.6. Prestar as informações e os esclarecimentos que venham a ser solicitados pela CONCESSIONÁRIA.
- 17.2.7. Aplicar à CONCESSIONÁRIA as sanções regulamentares.
- 17.2.8. Exigir o cumprimento dos recolhimentos tributários, trabalhistas e previdenciários através dos documentos pertinentes.
- 17.2.9. Disponibilizar local adequado para a prestação do serviço, caso necessário.

18. SANÇÕES ADMINISTRATIVAS

18.1. A CONCESSIONÁRIA que cometer qualquer das infrações, previstas na Lei Federal nº 8.666, de 21 de junho de 1993, na Lei Federal nº 10.520, de 17 de julho de 2002, Lei Estadual n.º 14.167, de 10 de janeiro de 2002 e no Decreto Estadual nº 45.902, de 27 de janeiro de 2012, e no Decreto Estadual nº 48.012, de 22 de julho de 2020, ficará sujeita, sem prejuízo da responsabilidade civil e criminal, às seguintes sanções:

- 18.1.1. advertência por escrito;
- 18.1.2. multa de até:
 - 18.1.2.1. 0,3% (três décimos por cento) por dia, até o trigésimo dia de atraso, sobre o valor do objeto não executado;

18.1.2.2. 20% (vinte por cento) sobre o valor do objeto após ultrapassado o prazo de 30 dias de atraso, ou no caso de não entregue objeto, ou entrega com vícios ou defeitos ocultos que o torne impróprio ao uso a que é destinado, ou diminua-lhe o valor ou, ainda fora das especificações contratadas;

18.1.2.3. 2 % (dois por cento) sobre o valor total do contrato ou instrumento equivalente, em caso de descumprimento das demais obrigações contratuais ou norma da legislação pertinente.

18.1.3. Suspensão do direito de participar de licitações e impedimento de contratar com a Administração, pelo prazo de até 2 (dois)anos;

18.1.4. Impedimento de licitar e contratar com a Administração Pública Estadual, nos termos do art. 7º da lei 10.520, de 2002;

18.1.5. Declaração de inidoneidade para licitar ou contratar com a Administração Pública;

18.2. A sanção de multa poderá ser aplicada cumulativamente às demais sanções previstas nos itens 18.1.1, 18.1.3, 18.1.4, 18.1.5.

18.3. A multa será descontada da garantia do contrato, quando houver, e/ou de pagamentos eventualmente devidos pelo INFRATOR e/ou cobrada administrativa e/ou judicialmente.

18.4. A aplicação de qualquer das penalidades previstas realizar-se-á em processo administrativo incidental apensado ao processo licitatório ou ao processo de execução contratual originário que assegurará o contraditório e a ampla defesa à CONCESSIONÁRIA, observando-se o procedimento previsto no Decreto Estadual nº. 45.902, de 27 de janeiro de 2012, bem como o disposto na Lei 8.666, de 1993 e Lei Estadual nº 14.184, de 2002.

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

18.5.1. Não serão aplicadas sanções administrativas na ocorrência de casos fortuitos, força maior ou razões de interesse público, devidamente comprovados.

18.6. A aplicação de sanções administrativas não reduz nem isenta a obrigação da CONCESSIONÁRIA de indenizar integralmente eventuais danos causados a Administração ou a terceiros, que poderão ser apurados no mesmo processo administrativo sancionatório.

18.7. As sanções relacionadas nos itens 18.1.3, 18.1.4 e 18.1.5 serão obrigatoriamente registradas no Cadastro de Fornecedores Impedidos de Licitar e Contratar com a Administração Pública Estadual – CAFIMP e no Cadastro Geral de Fornecedores no âmbito da administração direta, autárquica e fundacional do Poder Executivo de Minas Gerais - CAGEF.

18.8. As sanções de suspensão do direito de participar em licitações e impedimento de licitar e contratar com a Administração Pública poderão ser também aplicadas àqueles que:

18.8.1. Retardarem a execução do objeto;

18.8.2. Comportar-se de modo inidôneo;

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

18.8.3. Apresentarem documentação falsa ou cometerem fraude fiscal.

18.9. Durante o processo de aplicação de penalidade, se houver indícios de prática de infração administrativa tipificada pela Lei Federal nº 12.846, de 2013, e pelo Decreto Estadual nº 46.782, de 2015, como ato lesivo à administração pública nacional ou estrangeira, cópias do processo administrativo necessárias à apuração da responsabilidade da empresa deverão ser remetidas à Controladoria-Geral do Estado, com despacho fundamentado, para ciência e decisão sobre a eventual instauração de investigação preliminar ou Processo Administrativo de Responsabilização –PAR.

19. ESTIMATIVA DE PREÇOS E PREÇOS REFERENCIAIS

19.1. O valor total da concessão onerosa é de R\$ 9.000,00 (nove mil reais).

19.2. O custo estimado do quilograma ofertado é de R\$ 54,90 (cinquenta e quatro reais e noventa centavos).

Responsável,

MARCELO TEIXEIRA SANTOS QUINTAS, 1º TENENTE BM
CHEFE DA SEÇÃO DE LICITAÇÃO

Aprovação

FERNANDO SALES DOS SANTOS, MAJOR BM
ORDENADOR DE DESPESAS



Documento assinado eletronicamente por **Marcelo Teixeira Santos Quintas, 1º Tenente**, em 04/08/2023, às 08:57, conforme horário oficial de Brasília, com fundamento no art. 6º, § 1º, do [Decreto nº 47.222, de 26 de julho de 2017](#).



Documento assinado eletronicamente por **Fernando Sales dos Santos, Major**, em 04/08/2023, às 09:38, conforme horário oficial de Brasília, com fundamento no art. 6º, § 1º, do [Decreto nº 47.222, de 26 de julho de 2017](#).



A autenticidade deste documento pode ser conferida no site http://sei.mg.gov.br/sei/controlador_externo.php?acao=documento_conferir&id_orgao_acesso_externo=0, informando o código verificador **70727627** e o código CRC **3A4347CD**.

ANEXO A – ESPECIFICAÇÃO

PREGÃO ELETRÔNICO , com o critério de “**MENOR PREÇO DO QUILOGRAMA OFERTADO**”, para cessão de uso de área destinada à exploração comercial dos serviços de lanchonete/restaurante.

1. OBJETO

A presente licitação tem por objeto a seleção da proposta mais vantajosa para a **Concessão onerosa** 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 dos Campus II da Academia de Bombeiros Militar.

LOTE 01: Concessão onerosa das instalações físicas para exploração de atividade econômica, ligada a comercialização de lanchonete/restaurante com permissão para fornecimento de alimentação na modalidade self service localizada à Rua do Registro nº 2001, Bairro: Vila Beneves - Contagem/ MG. O valor para concessão de uso da área destinada a Lanchonete/ restaurante da ABM, é de R\$ 750,00 (setecentos e cinquenta reais).

1.1. O critério de seleção da empresa vencedora será o de **MENOR PREÇO DO QUILOGRAMA OFERTADO**.

1.2. Os serviços de lanchonete serão de uso exclusivo de autoridades, servidores, prestadores de serviços e visitantes, sendo que a entrada do público externo poderá ser permitida, conforme condições definidas pela administração do Comandante do Batalhão.

2. CONCEITUAÇÃO

2.1. Para fins deste Termo de Referência para cessão dos serviços, serão consideradas as seguintes definições:

2.2. CONCEDENTE: Corpo de Bombeiros Militar de Minas Gerais (CBMMG).

CONCESSIONÁRIA: Empresa que deterá o direito de exploração dos serviços.

ÁREA DE CESSÃO: Espaço privativo a ser disponibilizado pelo **CONCEDENTE** para exploração de serviços.

TAXA MENSAL DE OCUPAÇÃO: Valor pago pela **CONCESSIONÁRIA** ao **CONCEDENTE** pelo espaço concedido.

3. JUSTIFICATIVA DA CONCESSÃO

3.1 . LOTE 1

O CAMPUS II da Academia de Bombeiros Militar possui um público estimado de 80 pessoas. O objetivo da pretendida contratação é promover ao seu público interno condições de realizarem uma alimentação durante os intervalos das aulas e além de agilidade, proporcionar maior conforto aos integrantes do sistema de ensino e da unidade operacional.

4. CRITÉRIO DE JULGAMENTO

4.1. O critério de aceitação das propostas será com aceitação de **MENOR PREÇO DO QUILOGRAMA OFERTADO**, de acordo com as especificações dos objetos acima relacionados.

5. DA UTILIZAÇÃO

5.1. Os serviços de lanchonete serão de uso exclusivo de autoridades, servidores, prestadores de serviços e visitantes, sendo que a entrada do público externo poderá ser permitida, conforme condições definidas pela administração do Comandante da Academia de Bombeiros Militar.

6. DA VISTORIA

6.10 Corpo de Bombeiros Militar de Minas Gerais, através da Academia de Bombeiros Militar , na qualidade de área técnica e demandante e com o intuito de respeitar a integridade qualitativa do presente objeto, considera que, os participantes do processo licitatório para contratação de empresa especializada no ramo de alimentação coletiva para a exploração comercial dos serviços de lanchonete realizem vistoria prévia às instalações em questão, tendo em vista que a análise *in loco*

poderá oferecer maiores subsídios aos participantes para que possam promover uma perfeita avaliação do objeto, examinando as instalações e infraestrutura oferecidas pelo CONCEDENTE, em especial, quaisquer peculiaridades de sua estrutura predial que possam impactar as rotinas a desenvolver.

6.2 Considerando ainda que a empresa vencedora será responsável por todos os equipamentos, utensílios e mobiliário necessário ao desenvolvimento das atividades previstas, a vistoria torna-se fundamental para que a licitante possa melhor dimensionar os investimentos necessários em cada caso.

6.3 De acordo com o subitem anterior, para o correto dimensionamento e elaboração de sua proposta, a licitante poderá realizar vistoria nas instalações da sede do CONCEDENTE, local de execução dos serviços, acompanhada por Servidor designado para esse fim, **nos horários administrativos da Seção de 08h30min às 12h00min ou de 13h00min às 17h00min na Segunda e na Sexta-feira; no horário de 13h00min às 17h00min na Terça-feira e na Quinta-feira, na Quarta-feira no horário de 08h30min às 13h00min**, devendo agendar previamente sua visita. Para vistoria no nos Campus da ABM no telefone: (31) 3311-9173 ou pelo e-mail: abm.almoxarifado@bombeiros.mg.gov.br

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

6.5 O CONCEDENTE não acolherá reivindicações fundadas na alegação de desconhecimento das particularidades dos locais, bem como de outros aspectos inerentes à elaboração das especificações e à execução do serviço;

6.6 Quando da vistoria realizada nas dependências do CONCEDENTE, será emitida a “Declaração de Vistoria”, a fim de que não se possa alegar, em nenhuma hipótese, o desconhecimento das particularidades do local;

6.7 A licitante que não apresentar a “Declaração de Vistoria”, devidamente validada pelo CBMMG, deverá apresentar declaração formal, assinada pelo responsável técnico da empresa, acerca do conhecimento pleno das condições e das peculiaridades da contratação;

6.8 Após a vistoria ao local e o recebimento da referida declaração, a existência de qualquer dúvida ou questionamento, por parte da licitante, incluindo divergências, omissões, erros, transgressões às normas técnicas, regulamentos, posturas ou leis em vigor etc, deverá ser comunicada ao CONCEDENTE, pelo email:

abm.almoxarifado@bombeiros.mg.gov.br. O ato de apresentação de proposta, pelas licitantes, implicará a tácita admissão de que a documentação técnica e os esclarecimentos prestados foram julgados suficientes para que os serviços sejam executados nas condições estipuladas pelo contrato e seus anexos.

7 DA FORMA DE PRESTAÇÃO DOS SERVIÇOS: Serviços de RESTAURANTE/LANCHONETE

7.1.1. *A licitante vencedora deverá equipar a(s) lanchonete(s) com os equipamentos, em boas condições de uso, 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 descanso 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).*

7.1.2. A Contratada deverá conter em seu quadro de funcionários por Unidade um efetivo mínimo de 3 funcionários. Deve ser observado a agilidade no atendimento, uma vez que se houver uma demora ou atraso na prestação do serviço, a quantidade de funcionários deverá ser adequada de acordo com a demanda.

7.1.3. O licitante vencedor do certame ficará responsável por manter seus funcionários devidamente uniformizados, incluindo, calça comprida, camisa, jaleco, avental de pano ou napa, botas plásticas, sapatos, gorro/touca, boné, luvas, máscara com bonés/toucas, crachás e aventais brancos. Ficando também responsável pela higiene e boa apresentação pessoal dos seus funcionários.

7.1.4. 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;

7.1.5. A CONCESSIONÁRIA prestará os serviços de lanchonete nos dias e horários abaixo:

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

7.1.5.2. Aos domingos e feriados será facultativo o funcionamento.

7.1.5.3. Quando necessário a lanchonete deverá funcionar nos finais de semana

(Sábado/Domingo) e feriado, ou prorrogar o funcionamento até às 22h00min, devidamente notificada pela PERMITENTE, quando ocorrer atividades programadas na academia.

7.1.6. 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;

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

7.1.8. Deverá ser procedida a limpeza/higienização da lanchonete diariamente.

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

7.1.10. 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.

7.1.11. 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.

7.1.12. A empresa vencedora do certame obriga-se a fornecer os itens básicos de alimentação constante do Anexo D Do TERMO DE REFERÊNCIA.

· 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.

· A relação de itens mínimos de fornecimento está relacionada no Anexo D do edital.

7.1.13. Os interessados no presente certame poderão formular consultas, solicitar informações e obter esclarecimentos relativos à presente LICITAÇÃO, dirigindo-se ao PREGOEIRO da Seção de Licitação da Academia de Bombeiros Militar à Avenida Santa Rosa, nº , Bairro São Luiz – Belo Horizonte/ MG. **nos horários administrativos da Seção de 08h30min às 12h00min ou de 13h00min às 17h00min na Segunda e na Sexta-feira; no horário de 13h00min às 17h00min na Terça- feira e na Quinta-**

feira, na Quarta-feira no horário de 08h30min às 13h00min.

7.1.14. 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.

7.1.15. A CONCESSIONÁRIA deverá ter capacidade mínima para atender simultaneamente 06 (seis) pessoas;

7.1.16. O horário para atendimento aos usuários será definido os dias e horários de expediente administrativos das Unidades.

7.1.17. As opções disponibilizadas de lanches serão preparadas e servidas atendendo, no mínimo, o cardápio apresentado no ANEXO D, sendo admitido disponibilizar aos usuários outros tipos de produtos ou substituir aqueles que estejam em falta no mercado ou ainda, suspender o fornecimento dos que não tenham aceitação dos usuários, após prévia autorização do CONCEDENTE;

7.1.18. Os alimentos servidos deverão corresponder, no mínimo, às opções listadas no ANEXO D, ser preparados com gêneros de primeira qualidade, com ótima apresentação, sabor agradável e de acordo com técnicas de culinária que primem pela redução de gordura e sódio e pela inclusão de alimentos/ingredientes funcionais;

7.1.19. A CONCESSIONÁRIA deverá usar pratos e talheres não descartáveis para o atendimento na lanchonete;

7.1.20. Para o item salgados diversos, a CONCESSIONÁRIA deverá garantir a variedade mínima diária de cinco tipos, dos quais dois deverão ser assados e/ou preparados com ingredientes integrais (consultar ANEXO D);

7.1.21. A CONCESSIONÁRIA poderá comercializar outros produtos, desde que os preços estejam compatíveis com os praticados no mercado e mediante prévia autorização do CONCEDENTE;

7.1.22. A CONCESSIONÁRIA deverá afixar em quadro de aviso acessível e visível aos usuários a tabela de preços dos serviços/produtos;

7.1.23. É vedado o reaproveitamento de salgados em dias subseqüentes;

7.1.24. A CONCESSIONÁRIA deverá realizar o planejamento adequado das atividades de preparo, acondicionamento e transporte de alimentos, estabelecendo períodos breves de tempo entre essas etapas e a disponibilização dos alimentos para consumo;

7.1.25. Não será admitida a disponibilização e oferta, pela CONCESSIONÁRIA, de

bebida alcoólica;

7.1.26. A CONCESSIONÁRIA deverá disponibilizar aos usuários, gratuitamente, em quantidade adequada sobre todas as mesas, sachês individuais de açúcar, de adoçante artificial, sal e molhos (ketchup, mostarda, maionese, pimenta, etc.) e ainda utilitários como palitos e canudos, embalados um a um, além de guardanapos de papel e pás para mistura de bebidas;

7.1.27. Nas ocasiões em que houver previsão de aumento do número de usuários, a CONCESSIONÁRIA será previamente avisada a fim de planejar sua rotina de trabalho de modo a minimizar retardos na reposição de alimentos, na fila do caixa de pagamento e atendimento aos usuários;

7.1.28. A CONCESSIONÁRIA será integralmente responsável por eventuais variações nas quantidades estimadas dos lanches que possam ocorrer durante a execução do contrato;

7.1.29. O valor do lanche será pago diretamente pelo usuário, não tendo o CONCEDENTE qualquer participação ou responsabilidade neste sentido;

7.1.30. A CONCESSIONÁRIA deverá, obrigatoriamente, disponibilizar aos clientes a opção por pagamento com cartão de crédito e débito, **sem acréscimo ao valor cobrado à vista**, através de, pelo menos, duas bandeiras de cartões de crédito;

7.1.31. A CONCESSIONÁRIA deverá facilitar a fiscalização dos Órgãos de Vigilância Sanitária, dar cumprimento às determinações e cientificar o CONCEDENTE do resultado das inspeções;

8 Quanto às instalações e aos bens e equipamentos das restaurantes/lanchonetes

8.1.1. A área destinada à exploração do serviço está localizada na sede do CONCEDENTE, equipada de acordo com as descrições e plantas constantes do ANEXO C;

8.1.2. A CONCESSIONÁRIA obriga-se a realizar, no ato da assinatura do instrumento contratual, a inspeção completa da respectiva área destinada à exploração dos serviços;

8.1.2.1. A inspeção da área destinada à exploração dos serviços deverá ser acompanhada de servidor designado pelo CONCEDENTE;

8.1.2.2. Durante a realização da inspeção deverão ser analisadas as reais condições das instalações e equipamentos colocados à disposição e, caso estes não

correspondam ao declarado no ANEXO C, a CONCESSIONÁRIA deverá apontar ao CONCEDENTE, por escrito, quais são os pontos divergentes para que sejam promovidas retificações, se for o caso;

8.1.2.3. Após a inspeção a que se refere o item 8.1.2.2, e estando de acordo com o declarado no ANEXO C, a CONCESSIONÁRIA assinará o Termo de Inspeção, instrumento pelo qual receberá a respectiva área destinada à exploração dos serviços, assumindo total responsabilidade por sua manutenção durante a vigência contratual;

8.1.3. A CONCESSIONÁRIA será responsável pela guarda e conservação dos bens e instalações objetos da cessão de uso, primando pela manutenção, limpeza e higienização de dependências, instalações, equipamentos e utensílios colocados à sua disposição e arcando com o ônus decorrente de avaria, desaparecimento, inutilização ou fragmentação verificada;

8.1.4. A CONCESSIONÁRIA deverá restituir o imóvel, bem como os móveis, equipamentos e utensílios do CONCEDENTE, se houver, até dez dias corridos contados a partir do último dia de vigência do contrato de cessão, nas mesmas condições e quantidades que lhes foram entregues, deixando as instalações em perfeito estado de limpeza e conservação;

8.1.5. Tendo em vista que o espaço cedido pelo CBMMG para a atividade de lanchonete já possui infraestrutura preparada para sua realização, não serão permitidas obras e adaptações permanentes;

8.1.6. Quaisquer adaptações temporárias e reversíveis, necessárias ao funcionamento do estabelecimento, exigirão prévias e expressas consentimento do CONCEDENTE, não cabendo à CONCESSIONÁRIA, depois de finalizado o prazo de cessão, quaisquer ressarcimentos ou indenizações pelas adaptações realizadas que se incorporem ao espaço concedido;

8.1.7. Por conveniência administrativa, o CONCEDENTE poderá, a qualquer época, alterar a localização das instalações, aumentar ou diminuir a área ocupada, bastando, para tanto, comunicar à CONCESSIONÁRIA com antecedência mínima de 10 (dez) dias, podendo os valores da autorização onerosa serem corrigidos proporcionalmente;

8.1.8. Ao término da vigência contratual, será promovida inspeção final das instalações pelo CONCEDENTE, quando será verificada a compatibilidade entre as condições de entrega das instalações e o declarado no ANEXO C, ressalvadas as adaptações aprovadas pelo CONCEDENTE;

8.1.9. Os utensílios e equipamentos necessários ao funcionamento, salvo aqueles disponibilizados pelo CONCEDENTE, serão fornecidos pela CONCESSIONÁRIA, devendo ser de primeira qualidade, seguindo as indicações constantes do ANEXO D, facultando-se o CONCEDENTE a possibilidade de solicitar, a qualquer momento, a substituição daqueles que julgar inadequado;

8.1.10. Será de responsabilidade da CONCESSIONÁRIA a instalação, bem como a operação, de máquinas registradoras, aferidas pelo órgão competente;

8.1.11. A CONCESSIONÁRIA deverá realizar manutenções necessárias ao correto funcionamento de seus equipamentos;

8.1.12. Quaisquer avarias ou danos causados aos bens da o CONCEDENTE pelo pessoal encarregado da execução dos serviços deverão ser imediatamente reparados ou indenizados pela CONCESSIONÁRIA;

8.1.13. A CONCESSIONÁRIA deverá fornecer, obrigatoriamente, os equipamentos e utensílios de cozinha, de mesa, os uniformes de seus empregados e os demais pertences necessários ao pleno funcionamento do estabelecimento, todos sempre de primeira qualidade e em bom estado de conservação;

8.1.14. A CONCESSIONÁRIA assumirá toda a responsabilidade pelo transporte, carga e descarga e respectiva perda, se houver, dos equipamentos e utensílios, promovendo a substituição ou conserto se necessário;

8.1.15. Deverá a CONCESSIONÁRIA submeter à aprovação do CONCEDENTE, antes do início da execução dos serviços, as amostras dos materiais a serem utilizados, tais como pratos, talheres, bandejas e outros utensílios.

8.1.16. O modelo do mobiliário deverá ser previamente submetido ao CONCEDENTE para apreciação, quando serão observadas as condições ergonômicas, adequação contra acidentes, requisitos de acessibilidade, dentre outros.

9 Quanto aos empregados da CONCESSIONÁRIA da lanchonete

9.1 A CONCESSIONÁRIA deverá designar, para realização dos serviços, empregados devidamente qualificados e maiores de 18 anos;

9.2 Encaminhar todo quadro de empregados ao cadastramento e à confecção de cartão de acesso, em até 15 dias após o início das atividades nas dependências do CONCEDENTE;

9.3 O quantitativo, bem como o perfil dos empregados necessários para o

funcionamento do estabelecimento, devem observar o disposto na legislação que regulamenta a matéria, bem como a experiência e o planejamento próprio da empresa, englobando as atividades operacionais, de gestão e a responsabilidade técnica, exigindo-se da CONCESSIONÁRIA, empregados em quantidade mínima de 03 (três) funcionários (para cada estabelecimento), número suficiente e necessário para evitar transtornos no atendimento aos usuários;

9.4 A contratação refere-se à cessão de uso oneroso de espaço, na sede do CONCEDENTE, sendo a atividade de restaurante e lanchonete decorrente do objeto desta contratação de exclusiva responsabilidade da CONCESSIONÁRIA, no seu ônus e bônus, o que significa que quaisquer despesas relativas a encargos trabalhistas, seguro de acidente, impostos, contribuições previdenciárias ou outras são de exclusiva responsabilidade da CONCESSIONÁRIA, eximindo o CONCEDENTE de qualquer vínculo;

9.5 A CONCESSIONÁRIA deverá responsabilizar-se por quaisquer acidentes que venham a ser vítimas seus empregados quando em serviço, por tudo quanto às leis trabalhistas e previdenciárias assegurem, e demais exigências legais para o exercício da atividade;

9.6 Os empregados da CONCESSIONÁRIA deverão portar uniforme, incluindo, calça comprida, camisa, jaleco, avental de pano ou napa, botas plásticas, sapatos, gorro/touca, boné, luvas, máscara, em quantidade e padrão definidos pelas normas e boas práticas estabelecidas para o funcionamento de lanchonete;

9.7 A CONCESSIONÁRIA deverá respeitar as normas e os procedimentos do CONCEDENTE relativos à segurança interna, além da legislação aplicável ao serviço, principalmente normas de Segurança e Medicina do Trabalho, diligenciando para que seus empregados trabalhem com Equipamento de Proteção Individual (EPI), quando sua atividade exigir;

9.8 O horário padrão de acesso e permanência nas dependências do CONCEDENTE para os empregados da CONCESSIONÁRIA será durante o horário de funcionamento da lanchonete, sendo que mediante requerimento e de acordo com a necessidade, poderá este horário ser modificado, a critério do CONCEDENTE;

9.9 A CONCESSIONÁRIA deverá respeitar as normas do CONCEDENTE relativas à entrada e saída de pessoal e material e de acesso às suas dependências, devendo seus funcionários seguir os procedimentos de controle e acesso às

dependências, bem como utilizar uniforme e portar crachá de identificação do CONCEDENTE;

9.10 A CONCESSIONÁRIA deverá manter o pessoal devidamente uniformizado e em totais condições de higiene pessoal, zelando para que os mesmos se apresentem com aspecto adequado, unhas aparadas, cabelos protegidos e barbeados;

9.11 A CONCESSIONÁRIA deverá substituir imediatamente o empregado cujo comportamento não for condizente com as regras estabelecidas pelo CONCEDENTE;

9.12 A CONCESSIONÁRIA deverá atender as solicitações do CONCEDENTE quanto à substituição dos empregados alocados, onde ficar constatado o descumprimento das obrigações relativas à execução do serviço descritas neste Termo de Referência;

9.13 A CONCESSIONÁRIA deverá, em quaisquer circunstâncias, manter no quadro número suficiente de empregados de modo a não causar prejuízo à prestação de serviços;

9.14 A CONCESSIONÁRIA deverá indicar o CONCEDENTE o nome de seu preposto, para manter entendimentos, receber comunicações ou transmiti-las. O Preposto, a ser mantido pela CONCESSIONÁRIA para representá-la na execução dos serviços contratados possuirá as seguintes atribuições:

9.14.1. Exercer a representação legal do contratado;

9.14.2. Acompanhar e fiscalizar a execução do objeto, de modo a assegurar o fiel cumprimento das cláusulas contratuais;

9.15 Receber as manifestações do CONCEDENTE relacionadas à execução contratual e determinar as medidas cabíveis para o saneamento das falhas verificadas;

9.16 Solicitar ao CONCEDENTE, em tempo hábil, as providências a seu cargo;

9.17 Tomar conhecimento em nome da CONCESSIONÁRIA das exigências e reclamações do CONCEDENTE;

9.18 Assegurar a prática de todos os atos necessários à perfeita execução do Contrato, notadamente o regular cumprimento das obrigações assumidas.

10 Quanto à segurança alimentar

10.1 A CONCESSIONÁRIA deverá fornecer alimentos preparados dentro dos padrões higiênico-sanitários exigidos em normas de industrialização e preparação de alimentos, compreendendo, dentre outras:

10.1.1. Código de Defesa do Consumidor (Lei no 8.078, de 11 de setembro de

1990);

10.1.2. Resolução RDC nº 216, de 15 de setembro de 2004, da ANVISA, que dispõe sobre Regulamento Técnico de Boas Práticas para serviços de alimentação;

10.1.3. Resolução CNNPA nº 33, de 9 de novembro de 1977, da ANVISA, que fixa normas gerais de higiene para assegurar as condições de pureza necessárias aos alimentos destinados ao consumo humano;

10.1.4. Portaria nº 326, de 30 de julho de 1997, da Secretaria de Vigilância Sanitária do Ministério da Saúde, que aprova o Regulamento Técnico “Condições higiênicas sanitárias e de boas práticas de fabricação para estabelecimentos produtores/industrializadores de alimentos”;

10.1.5. E demais normas aplicáveis.

11 Quanto à gestão ambiental, ao manejo de resíduos e ao combate de vetores

11.1 A CONCESSIONÁRIA deverá manter políticas para redução de consumo de energia elétrica e água, observadas as normas ambientais vigentes;

11.2 A CONCESSIONÁRIA não deverá armazenar eventuais sobras de óleo vegetal resultantes da produção por mais de uma semana dentro das dependências cedidas pelo CONCEDENTE, sendo vedada também a transformação deste tipo de resíduo em outros subprodutos no local. Estas sobras deverão ser acondicionadas em recipiente próprio, não devendo ser reaproveitados ou lançados nas instalações de água pluvial e/ou de esgoto do CONCEDENTE ou mesmo na rede pública, aplicando-se a destinação correta, conforme legislação pertinente.

11.3 A CONCESSIONÁRIA deverá manter limpos os refeitórios, cozinha, depósitos, áreas de carga e descarga e escritório no mais rigoroso padrão de higiene, limpeza e organização, incluindo toda a mão de obra, materiais e equipamentos necessários a essa manutenção;

11.4 A CONCESSIONÁRIA deverá remover diariamente o lixo em sacos plásticos apropriados e resistentes, quantas vezes for necessário, e depositá-lo em contêiner no local indicado pelo CONCEDENTE;

11.5 O lixo deverá ser acondicionado em recipiente com tampa, devidamente provido de sacos plásticos apropriados e resistentes para a deposição de lixo orgânico e seco, contendo identificação da CONCESSIONÁRIA;

11.6 O recipiente que trata o subitem anterior deverá ser adquirido às expensas

da CONCESSIONÁRIA e disponibilizado a partir do início da execução dos serviços;

11.7 Sendo implantado um programa de coleta seletiva pelo governo local, a CONCESSIONÁRIA deverá adotar os procedimentos indicados, incluindo providenciar recipientes separados para a deposição de lixo orgânico e seco;

11.8 Em obediência ao programa de controle integrado de pragas, de acordo com o preconizado pelo Programa de Controle de Zoonose da Fundação Nacional de Saúde – Funasa. 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 da área concedida, incluindo refeitório, cozinha, depósitos, escritório e caixas de gordura ligadas a rede de esgoto desses ambientes, por meio da subcontratação de empresa especializada, que apresente os requisitos legais para exercício desta atividade (responsável técnico, registros e descrição de produtos). Estas atividades deverão ocorrer sempre ao final do expediente de sexta-feira, devendo ser realizada faxina geral, no fim de semana, para o asseio das instalações e em todos os utensílios. Estes serviços não decorrerão em ônus ao CONCEDENTE;

11.9 A CONCESSIONÁRIA deverá apresentar ao CONCEDENTE, mensalmente, o documento comprobatório da realização do controle de pragas, do qual trata o subitem anterior.

11.10 A disponibilização de cilindros (botijões) e mangueiras, bem como a reposição do gás de cozinha utilizado nas atividades do restaurante e da lanchonete serão de responsabilidade da CONCESSIONÁRIA, sem ônus ao CONCEDENTE, estando ainda sob sua tutela o monitoramento da instalação e as providências cabíveis em caso de vazamento nos botijões, bicos ou mangueiras. As mangueiras instaladas deverão seguir os parâmetros estabelecidos pela NBR- 15526 , possuir tarja amarela contendo o prazo de validade.

12 MATERIAIS E EQUIPAMENTOS A SEREM DISPONIBILIZADOS (PARA TODAS AS UNIDADES)

12.1 Para a perfeita execução dos serviços, a CONCESSIONÁRIA deverá disponibilizar os materiais, equipamentos, ferramentas e utensílios necessários, nas quantidades estimadas e qualidades a seguir estabelecidas, promovendo sua substituição quando necessário;

12.2 Deverão ser disponibilizados pela CONCESSIONÁRIA mesas e cadeiras para comportar, no mínimo 12 usuários, bem como balcões expositores de alimento e de serviço, complementares para o funcionamento da lanchonete, que deverão ser móveis, não sendo permitida a instalação de equipamentos fixos ou permanentes;

12.3 Os quantitativos indicados no subitem anterior poderão ser revistos, mediante prévia aprovação do CONCEDENTE;

12.4 A CONCESSIONÁRIA deverá montar e equipar o espaço, adquirindo e mantendo, por sua conta, todos os componentes e equipamentos necessários ao seu funcionamento, tais como eletrodomésticos, utensílios de cozinha, pratos e talheres, expositores e móveis;

12.5 Os pratos e xícaras deverão ser em louça branca e os talheres e copos em aço inoxidável e vidro, respectivamente, não sendo permitido o uso de descartáveis para servir os lanches no espaço da lanchonete, excetuando-se o lanche embalado para transporte e consumo fora da lanchonete;

12.6 O modelo do mobiliário deverá ser previamente submetido ao CONCEDENTE para apreciação, quando serão observadas as condições ergonômicas, adequação contra acidentes, requisitos de acessibilidade, dentre outros.

12.7 O público circulante variará em função do calendário de reuniões, instruções de tropa, chamadas de todo efetivo, treinamentos e demais eventos, ocasiões em que o CONCEDENTE poderá receber em sua sede, público além daquele estimado no item.

12.8 O CONCEDENTE não tem compromisso com a remuneração de uma quantidade mínima diária, mensal ou anual, havendo a possibilidade de redução de usuários nos meses de menor movimento em razão de calendário de recesso e férias, cabendo à CONCESSIONÁRIA prever a variação do número de usuários na composição de seus custos.

13 DA FORMA DE PAGAMENTO DA CONCESSÃO ONEROSA.

13.1 A título de pagamento da concessão onerosa, a CONCESSIONÁRIA deverá repassar mensalmente, o valor de **R\$ 750,00 (setecentos e cinquenta reais) para o lote 1**, sendo que esse valor somente será devido após 01 (um) mês contado da assinatura do contrato, 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.

13.2 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 CONCESSÃO ONEROSA DE USO bem como os valores constantes do item 13.1 teram um desconto de 50% (cinquentapor cento).

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

13.4 Para cômputo do reajuste do contrato, 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.

14 DOS PREÇOS COBRADOS PELA CONCESSIONÁRIA E DO REAJUSTE

14.1 A CONCESSIONÁRIA obriga-se à prática de valores de mercado, podendo o responsável pela fiscalização questionamentos quanto aos valores praticados da tabela que estiverem acima da prática do comércio local;

14.2 A oferta da CONCESSIONÁRIA não poderá se limitar aos itens listados no Anexo D deste Termo de Referência, devendo se nortear pela proposta, para cada caso;

14.3 Os produtos sugeridos na proposta, para cada caso, devidamente precificados e compatibilizados com o mercado, para análise e aprovação do CONCEDENTE;

14.4 É admitido, mediante solicitação da CONCESSIONÁRIA o reajuste dos preços dos produtos ofertados na lanchonete, desde que seja observado o interregno mínimo de 12 (doze) meses, contados a partir da data da proposta, pela variação do IPCA (IBGE) ou outro índice que venha a substituí-lo.

15 PESQUISA DE SATISFAÇÃO

15.1 Será efetuada, periodicamente, pelo CONCEDENTE, pesquisa de opinião junto à clientela da lanchonete para avaliar o grau de satisfação quanto aos serviços prestados pela CONCESSIONÁRIA.

15.2 A metodologia e o instrumento de coleta de dados da pesquisa de satisfação que trata o subitem anterior serão desenvolvidos pela fiscalização do CONCEDENTE e deverão ser apresentados em até 90 (noventa) dias contados a partir da data de início da execução dos serviços de restaurante e de lanchonete;

15.3 Ainda no prazo definido no subitem anterior, para fins de acompanhamento diário das críticas e sugestão dos usuários do restaurante e lanchonete, a fiscalização do CONCEDENTE deverá criar um e-mail específico para o recebimento e tratamento das informações;

15.4 A pesquisa de satisfação será aplicada, no mínimo, a cada semestre pela fiscalização do CONCEDENTE;

15.5 Realizada a pesquisa de satisfação, a seguinte não poderá ocorrer antes do interregno de 30 (trinta) dias, a fim de que a CONCESSIONÁRIA tenha tempo hábil para promover as mudanças necessárias;

15.6 A pesquisa de satisfação deverá entrevistar apenas usuários dos serviços prestados.

15.7 Avaliar-se-á os seguintes aspectos:

15.7.1. Qualidade das refeições;

15.7.2. Qualidade dos lanches;

15.7.3. Qualidade das bebidas;

15.7.4. Variedade do cardápio;

15.7.5. Qualidade do atendimento;

15.7.6. Limpeza do ambiente;

15.7.7. Nível geral de satisfação;

15.7.8. Outros aspectos necessários.

16 DO INICIO DA EXECUÇÃO DOS SERVIÇOS

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

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

16.2.1. todo e qualquer tipo de bebida alcoólica;

16.2.2. todo e qualquer tipo de tabaco;

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

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

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

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

16.6 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.

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

16.8 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.

16.9 A atividade de fritura, será permitida desde que haja sistema de exaustão (coifa e exaustor).

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

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

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

16.13 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.

16.14 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.

16.15 Todas as pessoas que trabalharem na Lanchonete/restaurante 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.

16.16 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.

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

16.18 A licitante vencedora **deverá disponibilizar** como opção de refeição “tipo marmitex” self-service, sendo que modalidade, o restaurante deve oferecer as refeições com, pelo menos, salada, guarnição, arroz, feijão, para serviço/consumo livre pelos usuários. A carne deverá ser oferecida ou servida em porções. Cada usuário poderá consumir 1 (uma) porção de carne por refeição. O serviço deverá ser ofertado, no mínimo, conforme descritivo abaixo:

Quantidade mínimas de itens das refeições -autos serviço livre com carne porcionada.			
	Itens	Quantidade mínima de tipos	Observações
1	Arroz	1 Tipo	Consumo Livre
2	Feijão	1 Tipo	Consumo Livre
3	Guarnição	1 Tipo	Consumo Livre
4	Salada	3 tipos, sendo um cru, um cozido e um folhoso	Consumo Livre
5	Carne	2 tipos, sendo cada porção in natura (sem cocção) de, pelo menos, 250g para carnes com osso e 150g para carnes sem osso.	Porcionada

16.18.1. O valor da refeição deverá ter preço fixo de R\$ 25,90 (vinte e cinco reais e noventa centavos). Uma vez que já está fixado, não será considerado como critério de julgamento durante alicitação.

16.18.2. A concessionária poderá oferecer porções extra de carne para esse serviço, ou seja, possibilitar que o usuário desse serviço consuma mais de uma porção de carne, com a cobrança de valor separadamente.

16.18.3. A CONCESSIONÁRIA deverá disponibilizar embalagens descartáveis, sem custo adicional, apropriadas para o transporte de alimentos, sendo vedado o uso de materiais como alumínio, ferro, aço inox ou outros de natureza similar.

16.19 O lixo deverá ser acondicionado em local indicado pela ABM.

16.20 A CONCESSIONÁRIA deverá operar oferecendo as diversas modalidades de pagamento, a saber: dinheiro, tranfesrênica bancária, cartão (DÉBITO E CRÉDITO), PIX.

17 OBRIGAÇÕES DO CONCEDENTE

17.1 Exigir o cumprimento de todas as obrigações assumidas pela CONCESSIONÁRIA, de acordo com as especificações contidas neste Termo de Referência e cláusulas contratuais;

17.2 Exercer o acompanhamento e fiscalização dos serviços, através da Seção de Suprimentos das Unidades, anotando em registro próprio as falhas detectadas, indicando dia, mês e ano, bem como o nome dos empregados eventualmente envolvidos, e encaminhando os apontamentos à autoridade competente para as providências cabíveis;

17.3 Notificar a CONCESSIONÁRIA, por escrito, da ocorrência de eventuais imperfeições no curso da execução dos serviços, fixando prazo para a sua correção;

17.4 Assegurar o acesso dos empregados da CONCESSIONÁRIA, quando devidamente identificados, nos horários e dias estipulados, aos locais que devam executar a sua tarefa;

17.5 Prestar todas as informações e/ou esclarecimentos pertinentes ao objeto contratado que venham a ser solicitado pelo representante da CONCESSIONÁRIA;

17.6 Rejeitar, no todo ou em parte, os serviços prestados em desacordo com o estipulado neste instrumento;

17.7 Encaminhar, mensalmente, a cobrança, por meio de DAE, do valor da Taxa Mensal de Ocupação pela cessão da respectiva área, se for o caso e ainda, cobranças que se relacionem à importâncias relativas a multas aplicadas contra a CONCESSIONÁRIA;

17.8 Fornecer atestados de capacidade técnica, quando solicitada, desde que atendidas às obrigações pactuadas;

17.9 Disponibilizar água, energia elétrica à CONCESSIONÁRIA;

17.10 Determinar que sejam adotadas as providências necessárias ao exato cumprimento do objeto podendo, inclusive, suspender a execução total ou parcial dos serviços ou exigir que determinado serviço seja refeito, quando verificar qualidade inadequada, sem nenhum ônus para o CONCEDENTE;

17.11 Avisar à CONCESSIONÁRIA, com pelo menos 48 horas de antecedência, sobre eventos, congressos e visitas realizados nas dependências do CONCEDENTE que possam provocar aumento considerável na demanda dos serviços prestados pela CONCESSIONÁRIA, a fim de que essa possa ajustar sua rotina de trabalho e seu planejamento de insumos.

18 OBRIGAÇÕES DA CONCESSIONÁRIA

18.1 Executar os serviços conforme especificações deste Termo de Referência e de sua proposta, com a alocação dos empregados necessários ao perfeito cumprimento das cláusulas contratuais, além de fornecer os materiais e equipamentos e utensílios necessários, conforme especificado;

18.2 Reparar, corrigir, remover ou substituir, às suas expensas, no total ou em parte, no prazo fixado pelo CONCEDENTE, os serviços efetuados nos quais se verifiquem vícios, defeitos ou incorreções resultantes da má execução ou dos materiais empregado;

18.3 Contratar em seu nome e sua inteira e exclusiva responsabilidade, os empregados necessários à perfeita execução dos serviços, efetuando todos os pagamentos e encargos previstos na legislação trabalhista, previdenciária, fiscal e quaisquer outros não mencionados, decorrentes de sua condição de empregador.

18.4 Apresentar os empregados devidamente uniformizados e identificados por meio de crachá, além de provê-los com os Equipamentos de Proteção Individual - EPI, quando for o caso;

18.5 Apresentar ao CONCEDENTE a relação nominal dos empregados que adentrarão o órgão para a execução do serviço;

18.6 Responsabilizar-se por todas as obrigações trabalhistas, sociais, previdenciárias, tributárias e as demais previstas na legislação específica, cuja inadimplência não transfere responsabilidade ao CONCEDENTE;

18.7 Apresentar, quando solicitado, atestado de antecedentes criminais e distribuição cível de toda a mão de obra oferecida para atuar nas instalações do CONCEDENTE;

18.8 Atender as solicitações do CONCEDENTE quanto à substituição dos empregados alocados, no prazo fixado, nos casos em que ficar constatado descumprimento das obrigações relativas à execução do serviço, conforme descrito neste Termo de Referência;

18.9 Instruir seus empregados quanto à necessidade de acatar as normas internas do CONCEDENTE;

18.10 Instruir seus empregados a respeito das atividades a serem desempenhadas, alertando-os a não executar atividades não abrangidas pelo contrato, devendo a CONCESSIONÁRIA relatar ao CONCEDENTE toda e qualquer ocorrência neste sentido, a fim de evitar desvio de função;

18.11 Relatar ao CONCEDENTE toda e qualquer irregularidade verificada no decorrer da prestação dos serviços;

18.12 Manter durante toda a vigência do contrato, em compatibilidade com as obrigações assumidas, todas as condições de habilitação e qualificação exigidas na licitação;

18.13 Arcar com o ônus decorrente de eventual equívoco no dimensionamento dos quantitativos de sua proposta, devendo complementá-los, caso o previsto inicialmente em sua proposta não seja satisfatório para o atendimento ao objeto da licitação, exceto quando ocorrer algum dos eventos arrolados nos incisos do § 1º do art. 57 da Lei nº 8.666, de 1993;

18.14 Arcar, junto aos Órgãos competentes, com todas as despesas e providências necessárias à legalização de funcionamento, tais como licenças, alvarás, autorizações e outros, devendo disponibilizar os documentos comprobatórios ao CONCEDENTE;

18.15 Prestar esclarecimentos ao CONCEDENTE, por meio de preposto, sempre que solicitado, além de sujeitar-se às orientações técnicas propostas oriundas da atividade de fiscalização, desde que as mesmas estejam amparadas por dispositivo legal ou contratual;

18.16 Responsabilizar-se integralmente pela execução do serviço decorrente da ocupação onerosa do espaço concedido pelo CONCEDENTE, nos termos da legislação vigente;

18.17 Usar a área concedida exclusivamente para exploração comercial da atividade de restaurante/lanchonete, de forma e não interferir no bom andamento da rotina de funcionamento do CONCEDENTE;

18.18 Sujeitar-se à mais ampla e irrestrita fiscalização por parte do CONCEDENTE para acompanhamento dos serviços de exploração, prestando todos os esclarecimentos que lhes forem solicitados e atendendo às reclamações formuladas, não diminuindo ou alterando a responsabilidade da CONCESSIONÁRIA diante do controle dos Órgãos Governamentais de Saúde Pública e de Proteção e Defesa do Consumidor;

18.19 Manter no estabelecimento os registros de inspeção sanitária e trabalhista, emitidos pela ANVISA e pelo Ministério do Trabalho, em locais visíveis e de fácil identificação;

18.20 Receber as instalações e equipamentos do CONCEDENTE, em perfeito estado de funcionamento, declarando esta condição, conforme discriminação ANEXO IV.

18.21 Responder, integralmente, por perdas e danos que vier causar ao CONCEDENTE ou a terceiros, em razão de ação ou omissão, dolosa ou culposa, sua ou dos seus empregados, independentemente de outras cominações contratuais ou legais a que estiver sujeita;

18.22 Responsabilizar-se, desde que devidamente comprovado, pela indenização decorrente de danos causados ao CONCEDENTE, resultante de qualquer ação ou omissão de seus empregados ou prepostos, adotando-se as providências necessárias, indicadas e pertinentes no sentido de proceder à devida reposição dos bens ou ressarcimento dos prejuízos após a comprovação da sua culpa;

18.23 Não transferir a outrem, ainda que em parte, o objeto deste contrato sem prévia e expressa anuência da CONCEDENTE;

18.24 Os funcionários da CONCESSIONÁRIA deverão tratar com urbanidade, profissionalismo e respeito os usuários do serviço.

18.25 Repor ou completar os materiais e equipamentos necessários para a execução dos serviços de forma a não comprometer o atendimento;

18.26 Responsabilizar-se pela manutenção preventiva e corretiva das Instalações e equipamentos;

18.27 Manter em perfeitas condições de uso as instalações, mobiliário, utensílios e equipamentos vinculados à execução dos serviços;

18.28 Assumir todos os tributos federais, estaduais e municipais, atuais e futuros, que incidam ou venham a incidir sobre o pactuado no contrato de cessão de uso;

18.29 Responsabilidade da CONCESSIONÁRIA civil, administrativa, tributária,

penal e pelos atos praticados em decorrência da cessão de uso.

18.30 A CONCESSIONÁRIA poderá comercializar para pessoas externas por meio de serviço de entrega (delivery).

18.30.1. Caso opte por esta modalidade a CONCESSIONÁRIA se obriga a providenciar e manter atualizado o cadastro de até 5 entregadores junto à administração.

18.30.2. Este cadastro deverá ser protocolado junto ao fiscal do contrato com pelo menos 30 dias de antecedência.

18.30.3. Somente após emissão de parecer favorável da administração quanto a contratação do entregador é que ficará autorizado o início da atividade.

19 DA SUBCONTRATAÇÃO

19.1 Não será admitida a subcontratação do objeto licitatório.

20 ALTERAÇÃO SUBJETIVA

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

21 CONTROLE E FISCALIZAÇÃO DA EXECUÇÃO

21.1 O acompanhamento e a fiscalização da execução do contrato será realizado pelo Almojarifado da Academia de Bombeiros Militar e consistem na verificação da conformidade da prestação dos serviços e da alocação dos recursos necessários, de forma a assegurar o perfeito cumprimento do ajuste, devendo ser exercidos por um ou mais representantes do CONCEDENTE, especialmente designados, na forma dos arts. 67 e 73 da Lei nº 8.666, de 1993;

21.2 A verificação da adequação da prestação do serviço deverá ser realizada com base nos critérios previstos neste Termo de Referência e as constantes na proposta;

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

21.4 As obrigações deverão ser executadas fielmente pelas partes, de acordo

com as condições avençadas e as normas legais pertinentes, respondendo cada uma pelas conseqüências de sua inexecução total ou parcial;

21.5 A fiscalização de que trata esta cláusula não exclui nem reduz a responsabilidade do CONCESSIONÁRIA, inclusive perante terceiros, por qualquer irregularidade, ainda que resultante de imperfeições técnicas, vícios redibitórios, emprego de material inadequado ou de qualidade inferior e, na ocorrência desta, não implica em co-responsabilidade do CONCEDENTE ou de seus agentes e prepostos, de conformidade com o art. 70 da Lei nº 8.666, de 1993.

22 DAS SANÇÕES ADMINISTRATIVAS

22.1 Pela inexecução total ou parcial do objeto desta contratação, o CONCEDENTE poderá, garantida a prévia defesa, aplicar à CONCESSIONÁRIA as seguintes sanções:

22.1.1. Advertência;

22.1.2. Multa;

22.1.3. Suspensão temporária de participar em licitação e impedimento de contratar com a Administração Pública, pelo prazo de até 2 (dois) anos;

22.1.4. Declaração de inidoneidade para licitar ou contratar com a Administração Pública, enquanto perdurarem os motivos determinantes da punição ou até que seja promovida a reabilitação perante a própria autoridade que aplicou a penalidade, que será concedida sempre que a CONCESSIONÁRIA ressarcir a Administração pelos prejuízos resultantes, e depois de decorrido o prazo da sanção aplicada com base no subitem anterior;

22.2 A não manutenção de todas as condições de habilitação e qualificação exigidas na licitação, durante toda a execução do contrato, estará sujeita às sanções previstas neste item.

23 BENFEITORIAS A SEREM EXECUTADAS NO IMÓVEL

23.1 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 Consessão onerosa de uso, desde que devidamente justificadas, autorizada pela Ordenadora de despesas da ABM e comprovadas por documentação fiscal.*

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

23.3 Fica reservado ao CBMMG, neste ato representado pelo Ordenador de Despesas, o direito e a autoridade, para resolver os caso singulares 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.

23.4 As obras e serviços serão fiscalizados por comissários nomeada pelo Comandante da Academia de Bombeiros e por profissional devidamente habilitado contratado pela CONCESSIONÁRIA.

23.5 Na existência de serviços não descritos, mas comprovadamente necessários, a LICITANTE VENCEDORA somente poderá executá-los após aprovação da Autoridade Competente (Ordenador de Despesas).

23.6 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.

23.7 As obras e adequações nas instalações do restaurante/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.

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

23.9 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.

23.10 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.

Elaborado:

Ledson Deniz Souza, 2º Ten BM (A)

Agente de Ação

Autorizo, no uso das atribuições contidas no inciso I, do art. 8º, do Decreto Estadual nº 44.786/08, e aprovo a abertura de processo licitatório, visando suprir as necessidades da Unidade.

Fernando Sales dos Santos, Major BM (A)

ORDENADOR DE DESPESAS

ANEXO B - COMPLEMENTO DA PROPOSTA

Proposta:

Item 1 - (capacidade de atendimento).

1) Especificação:

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

Cargo/ Função	Quantidade Apresentada
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 % dos funcionários.

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

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:

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

Item 3 - (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 4 - (Variedade dos alimentos a serem servidos)

Especificar os alimentos e os preços dos produtos oferecidos para comercialização na lanchonete do complexo da ABM:

- Salgados fritos
- Salgados assados
- Sanduíches diversos
- Café
- Leite
- Pães compostos (com manteiga e/ou margarina, com ovo, com presunto e queijo) rosas, (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

Item 5 - 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, molho shoyo, molho inglês e outros molhos de salada.
- Os alimentos deverão ser servidos na lanchonete(s) do complexo(s) da ABM

Item 6 - Outros dados que deverão constar na proposta.

1) 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.

2) 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 , incluindo, calça comprida, camisa, jaleco, avental de pano ou napa, botas plásticas, sapatos, gorro, toca, boné, luvas, máscara com bonés/toucas, crachás e aventais brancos, 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.

3) Despesas com água/esgoto e energia elétrica

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

4) 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 2023.

Representante da Empresa

ANEXO C – PROJETO BÁSICO

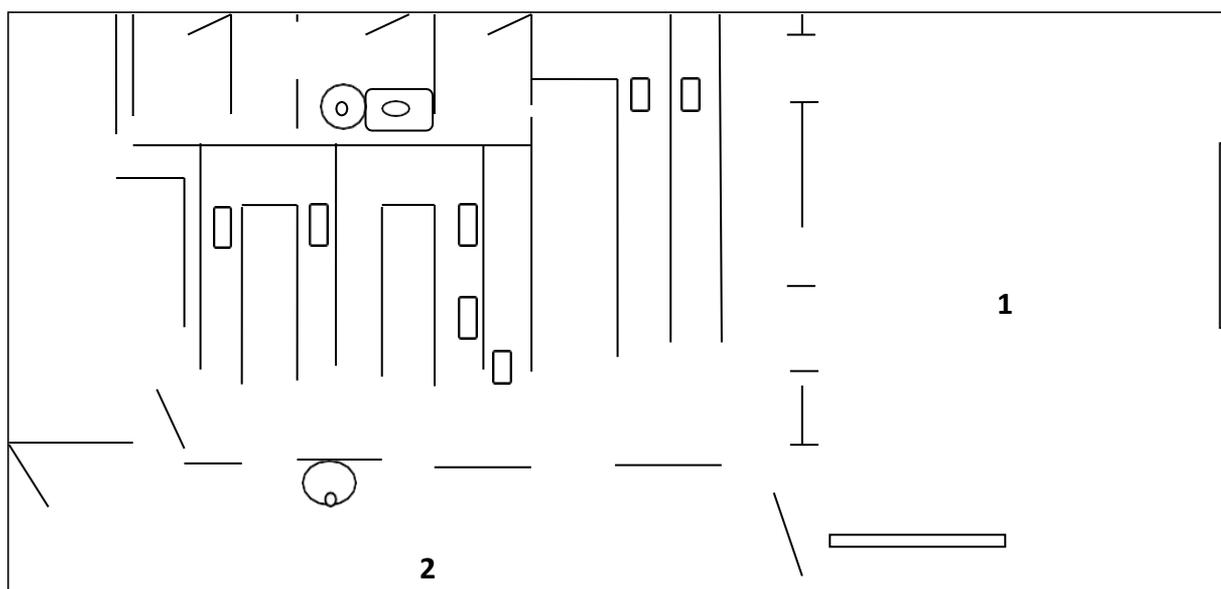
Rua do Registro, nº 2001, Bairro Vila Beneves, Contagem/MG

DESCRIÇÃO DETALHADA DO LOCAL ONDE FUNCIONARÁ A LANCHONETE

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.

PROJETO BÁSICO

CROQUI/PLANTA BAIXA RESTAURANTE/LANÇHONETE



FonteDLF/CSM

ANEXO D – RELAÇÕES DE VARIEDADES MÍNIMAS DOS PRODUTOS A SEREM COMERCIALIZADOS

- Salgados fritos
- Salgados assados
- 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
- Achocolatado
- Refrigerantes (normal e dietético)
- Isotônico
- Chocolates
- Chicletes
- Balas
- Sucos naturais diversos
- Vitaminas
- Outros produtos alimentícios, conforme demanda

REFEIÇÕES

Quanto ao serviço de fornecimento de refeições tipo self-service, as exigências serão:

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 E – CLASSIFICAÇÃO DAS INFRAÇÕES CONTRATUAIS

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

Nº	Irregularidade	Classificação das infrações
Classificação de infração / percentual de multa em relação ao valor do contrato		
	Leve	0,1 a 1%
	Média	1,1 a 2%
	Grave	2,1 a 3%
	Gravíssima	3,1 a 4%
Irregularidade / penalidade		
1	Presença de focos de insalubridade	Leve
2	Presença de animais ou plantas	Média
3	Presença de vetores ou pragas	Grave
Higienização inadequada		
4	Piso	Média
5	Teto	Leve
6	Paredes	Média
7	Portas	Leve
8	Luminárias	Leve
9	Equipamentos incluindo câmeras frias	Grave
10	Móveis (mesas, bancadas, estantes, vitrines e outros)	Media
Instalações sanitárias para funcionários:		
11	Condições inadequadas 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	Falta de avisos com procedimentos adequados de lavagem das mãos	Leve
Manejo de resíduos		
16	Não manter recipientes com tampa para coleta de resíduos na área de produção com acionamento automático	Grave
17	Não realizar coleta seletiva	Grave
18	Não realizar a higienização adequada das lixeiras	Média
Utensílios		
19	Não manter em número suficiente para a execução das atividades	Média
20	Não armazená-los adequadamente	Média
21	Não mantê-los em estado de conservação adequado	Leve
Manipuladores		
	Não exigir o uso de:	
22	Uniformes limpos e em bom estado de conservação	Grave
23	Toucas	Grave
24	Máscaras	Média
25	Luvas	Leve
26	Luvas de malha de aço (açougue)	Grave
27	Calçados fechados	Média
28	Permitir o uso de adornos	Leve
Não exigir que os manipuladores:		
29	Estejam barbeados	Leve
30	Mantenham as unhas curtas	Média
31	Mantenham as unhas sem presença de esmaltes	Média
Hábitos higiênicos		

32	Não exigir a lavagem cuidadosa das mãos antes de iniciar e/ou reiniciar qualquer atividade	Grave
33	Permitir a prática de tabagismo ao manipular alimentos	Grave
34	Permitir a prática de outros atos que possam contaminar alimentos	Leve
Matéria-prima e ingredientes		
35	Não estocar produtos corretamente	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
Preparo de alimentos		
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
Armazenamento do produto final		

46	Não acondicionar o produto final em embalagens adequadas e íntegras	Grave
47	Não acondicionar o produto final em condições de temperatura ideais	Grave
Transporte do produto final		
48	Transportar produto em temperatura inadequada	Grave
49	Não utilizar veículo limpo e higienizado	Médio
Outras infrações		
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

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	Média

	forma legal, dentro de seu prazo de validade	
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



ESTADO DE MINAS GERAIS
CORPO DE BOMBEIROS MILITAR DE MINAS GERAIS
Academia de Bombeiros Militar

Versão v.20.09.2020.

ANEXOS

ANEXO II - MODELO DE PROPOSTA COMERCIAL PARA PRESTAÇÃO DE SERVIÇOS
(PREENCHER JUNTO COM A PROPOSTA O ANEXO B DO TERMO DE REFERÊNCIA)

PROPOSTA COMERCIAL PARA O PREGÃO ELETRÔNICO Nº 1401460 000026/2023 (preenchida em papel timbrado da proponente)		
DADOS A CONSTAR NA PROPOSTA	PREENCHIMENTO PELO PROPONENTE	
Razão Social		
CNPJ		
Endereço		
Telefone		
Endereço Eletrônico		
Nome do Representante Legal		
CPF do Representante Legal		
LOTE ITEM 01 – _____, conforme especificação técnica do item ____ do Anexo I do Edital.	VALORES UNITÁRIOS	VALORES TOTAIS
	R\$	R\$
	Prazo de Garantia	
	Prazo de Entrega	
. . .		

Prazo de Validade da Proposta	
Local de Entrega	
Declaro que serão atendidas todas as condições comerciais estabelecidas no Anexo I do Edital.	
Declaro que nos preços propostos encontram-se incluídos todos os tributos, encargos sociais, trabalhistas e financeiros, taxas, seguros e quaisquer outros ônus que porventura possam recair sobre o objeto a ser contratado na presente licitação e que estou de acordo com todas as normas da solicitação de propostas e seus anexos.	
Declaro que esta proposta foi elaborada de forma independente.	
Data e local.	
Assinatura do Representante Legal da Empresa	



Documento assinado eletronicamente por **Fernando Sales dos Santos, Major**, em 03/08/2023, às 16:11, conforme horário oficial de Brasília, com fundamento no art. 6º, § 1º, do [Decreto nº 47.222, de 26 de julho de 2017](#).



A autenticidade deste documento pode ser conferida no site http://sei.mg.gov.br/sei/controlador_externo.php?acao=documento_conferir&id_orgao_acesso_externo=0, informando o código verificador **70731322** e o código CRC **BB94A478**.



ESTADO DE MINAS GERAIS
CORPO DE BOMBEIROS MILITAR DE MINAS GERAIS
Academia de Bombeiros Militar

Versão v.20.09.2020.

CBMMG/ABM

Belo Horizonte, 01 de agosto de 2023.

ANEXO III– SUGESTÕES DE MODELOS DE DECLARAÇÕES

(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 menor, a partir dos 14 anos, na condição de aprendiz, nos termos do artigo 7º, inciso XXXIII, da Constituição Federal.

Data e local.

Assinatura do Representante Legal da Empresa

(PAPEL TIMBRADO DA EMPRESA)

DECLARAÇÃO DE CUMPRIMENTO DO PARÁGRAFO ÚNICO DO ART. 13 DE DECRETO ESTADUAL Nº 47.437, de 2018

A _____, CNPJ nº. _____, com sede à _____, declara, sob as penas da lei, que cumpre todos os requisitos legais para sua categorização como _____, estando no rol descrito no item 5.3 deste edital, não havendo quaisquer impedimentos que a impeça de usufruir do tratamento favorecido diferenciado estabelecido nos arts. 42 a 49 da Lei Complementar nº 123, de 2006, e Decreto Estadual nº 47.437, de 26 de junho de 2018.

Data e local.

Assinatura do Representante Legal da Empresa

(PAPEL TIMBRADO DA EMPRESA)

DECLARAÇÃO DE CIÊNCIA DAS CONDIÇÕES DO EDITAL E SEUS ANEXOS

A _____, CNPJ nº. _____, com sede à _____, declara, sob as penas da lei, que está ciente das condições contidas neste edital e seus anexos.

Data e local.

Assinatura do Representante Legal da Empresa

(PAPEL TIMBRADO DA EMPRESA)

DECLARAÇÃO DE AUSÊNCIA DE TRABALHO DEGRADANTE OU FORÇADO

A _____, CNPJ nº. _____, com sede à _____, declara, sob as penas da lei, que não possui, em sua cadeia produtiva, empregados executando trabalho degradante ou forçado, observado o disposto nos incisos III e IV do artigo 1º e no inciso III do artigo 5º da Constituição Federal.

Data e local.

Assinatura do Representante Legal da Empresa

(PAPEL TIMBRADO DA EMPRESA)

DECLARAÇÃO DE VISTORIA

Em cumprimento à possibilidade facultativa descrita no Edital do **Pregão Eletrônico nº XX/2023, Processo nº XX**, declaro que o Sr. _____, CPF _____, devidamente credenciado pela empresa _____, CNPJ: _____, compareceu e vistoriou irrestritamente os locais onde serão executados os serviços objeto da licitação em apreço, e tomou plena ciência das condições locais e

das dificuldades existentes, bem como de todos as informações e elementos técnicos, necessários à execução dos serviços a serem licitados.

Por ser verdade, firmamos a presente declaração para que produza seus efeitos de direito.

Data e local.

Assinatura

(PAPEL TIMBRADO DA EMPRESA)

DECLARAÇÃO DE DISPENSA DE VISTORIA

Em cumprimento à possibilidade facultativa descrita no Edital do **Pregão Eletrônico nº XX/2023, Processo nº XX**, a _____, CNPJ nº _____, com sede à _____, declara, sob as penas da lei, que opta pela não realização de visita técnica, considerando a descrição do serviço contida no Termo de Referência, Anexo do Edital.

Declara e assume inteiramente a responsabilidade e consequências por essa omissão, se compromete a não alegar desconhecimento das condições e grau de dificuldades existentes como justificativa para se eximir das obrigações assumidas ou em favor de eventuais pretensões de acréscimos de preços em decorrência da execução do objeto deste pregão.

Por ser verdade, firmamos a presente declaração para que produza seus efeitos de direito.

Data e local.

Assinatura



Documento assinado eletronicamente por **Fernando Sales dos Santos, Major**, em 03/08/2023, às 16:12, conforme horário oficial de Brasília, com fundamento no art. 6º, § 1º, do [Decreto nº 47.222, de 26 de julho de 2017](#).



A autenticidade deste documento pode ser conferida no site http://sei.mg.gov.br/sei/controlador_externo.php?acao=documento_conferir&id_orgao_acesso_externo=0, informando o código verificador **70731401** e o código CRC **D3B699E2**.



CORPO DE BOMBEIROS MILITAR DE MINAS GERAIS

Avenida Santa Rosa, 10 - Bairro Pampulha / Belo Horizonte - CEP 31270-750

Versão v.08.09.2021.

Processo nº 1400.01.0038029/2023-40

ANEXO IV

MINUTA DE TERMO DE CONTRATO

CONTRATO Nº **XXXXXXX**, DE PRESTAÇÃO DE SERVIÇOS, QUE ENTRE SI CELEBRAM O ESTADO DE MINAS GERAIS, POR INTERMÉDIO DO CORPO DE BOMBEIROS MILITAR DE MINAS GERAIS, E A EMPRESA **XXXXXXXXXXXXXXXXXX**, NA FORMA ABAIXO:

O Estado de Minas Gerais, por meio da **ACADEMIA DE BOMBEIROS MILITAR DE MINAS GERAIS (ABM) DO CORPO DE BOMBEIROS MILITAR DE MINAS GERAIS**, com sede no(a) Av. Santa Rosa, 10, Pampulha, na cidade de Belo Horizonte/Estado de Minas Gerais, endereço de correio eletrônico: abm.licitacoes@bombeiros.mg.gov.br, inscrito(a) no CNPJ sob o nº 03.389.126/0001-98, doravante denominada **CONTRATANTE**, neste ato representado pelo senhor **FERNANDO SALES DOS SANTOS**, Major BM, inscrito no CPF sob o nº 047.512.246-11, Resolução nº 924, de 22 de julho de 2020 e a empresa **[inserir nome da empresa]**, endereço de correio eletrônico **[inserir e-mail]**, inscrito(a) no Cadastro Nacional da Pessoa Jurídica – CNPJ – sob o número **[inserir nº do CNPJ]**, com sede na **[inserir nome da cidade sede da empresa]**, neste ato representada pelo Sr(a). **[inserir nome do representante da contratada]**, inscrito(a) no CPF nº **[inserir nº do CPF]**, doravante denominada **CONTRATADA**, celebram o presente Contrato, decorrente do **Pregão Eletrônico nº XX/2023**, que será regido pela Lei Federal nº 10.520/2002, Decreto Estadual nº 48.012/2020, Decreto Estadual nº 46095, DE 29/11/2012, e subsidiariamente pela Lei nº 8.666/1993, com suas alterações posteriores, aplicando-se ainda, no que couber, as demais normas específicas aplicáveis ao objeto, ainda que não citadas expressamente.

1. CLÁUSULA PRIMEIRA – OBJETO

1.1. O objeto do presente Termo de Contrato é a contratação de serviços de **CONCESSÃO ONEROSA DE ESPAÇO PÚBLICO PARA EXPLORAÇÃO DE SERVIÇOS DE RESTAURANTE E LANCHONETE NO CAMPUS 2 DA ABM**, que serão prestados nas condições estabelecidas no Termo de Referência, anexo do Edital.

1.2. Este Termo de Contrato vincula-se ao Edital do Pregão nº XX/2023 e à proposta vencedora, independentemente de transcrição.

1.3. Discriminação do objeto:

ITEM	DESCRIÇÃO/ESPECIFICAÇÃO	QUANTIDADE	VALOR UNITÁRIO (R\$)	VALOR TOTAL ANUAL (R\$)
1	CONCESSAO ONEROSA DE ESPACO PUBLICO PARA EXPLORACAO DE SERVICOS DE RESTAURANTE E LANCHONETE - Campus 2 ABM (Contagem)	01	R\$ 750,00	R\$ 9000,00
PREÇO DO QUILOGRAMA OFERTADO		KG	R\$ XX,XX	

2. **CLÁUSULA SEGUNDA - DO LOCAL E DA EXECUÇÃO DO OBJETO**

2.1. A execução do objeto dar-se-á nas condições estabelecidas no Termo de Referência, Anexo do Edital, inclusive no tocante a prazos e horários.

3. **CLÁUSULA TERCEIRA – VIGÊNCIA**

3.1. O contrato tem vigência por 12 meses, a partir da publicação de seu extrato no Diário Oficial do Estado de Minas Gerais, podendo ser prorrogado por idêntico período até o limite máximo de 60 (sessenta) meses, mediante celebração de termos aditivos, conforme dispõe o art. 57, II da lei n.º 8.666/93 e Art. 44, do Decreto Estadual nº 46.467/14.

4. **CLÁUSULA QUARTA – PREÇO**

4.1. O valor total da contratação é de R\$ 9000,00 (nove mil reais).

4.1.1. O Preço do Quilograma ofertado é de R\$ XX,XX.

4.2. No valor acima estão incluídas todas as despesas ordinárias diretas e indiretas decorrentes da execução contratual, inclusive tributos e/ou impostos, encargos sociais, trabalhistas, previdenciários, fiscais e comerciais incidentes, taxa de administração, frete, seguro e outros necessários ao cumprimento integral do objeto da contratação.

5. **CLÁUSULA QUINTA – DOTAÇÃO ORÇAMENTÁRIA**

5.1. Considerando que não existe despesa decorrentes da execução do objeto, no corrente exercício financeiro e subsequentes, não será necessário dotação orçamentária.

6. **CLÁUSULA SEXTA – PAGAMENTO**

6.1. O prazo para pagamento e demais condições a ele referentes encontram-se no Edital e no Termo de Referência.

7. **CLÁUSULA SÉTIMA – REAJUSTE**

7.1. Durante o prazo de vigência, os preços contratados poderão ser reajustados monetariamente com base no IPCA, observado o interregno mínimo de 12 meses, contados da apresentação da proposta, conforme disposto na Resolução Conjunta SEPLAG/SEF nº 8.898/ 2013 e nos arts. 40, XI, e 55, III, da Lei nº 8.666/93, exclusivamente para as obrigações iniciadas e concluídas após a ocorrência da anualidade.

7.1.1. O direito a que se refere o item 7.1 deverá ser efetivamente exercido mediante pedido formal da CONCESSIONÁRIA até 180 dias após o atingimento do lapso de 12 meses a que se refere o caput desta cláusula sob pena de preclusão do direito ao seu exercício.

7.1.2. Nos reajustes subsequentes ao primeiro, manter-se-á o marco inicial descrito no item 7.1.

7.1.3. Desde que devidamente justificado e expressamente previsto no termo aditivo, o direito ao reajuste poderá ser exercido em momento posterior, até o encerramento do vínculo contratual.

7.2. Os efeitos financeiros retroagem à data do pedido apresentado pela CONCESSIONÁRIA, observando-se o prazo prescricional de 5 anos.

8. CLÁUSULA OITAVA - GARANTIA DE EXECUÇÃO

8.1 Não haverá garantia de execução.

9. CLÁUSULA NONA - FISCALIZAÇÃO

9.1. A fiscalização da execução do objeto será efetuada por Representante /Comissão especialmente designado pela **CONCEDENTE** no Termo de Designação de Gestor e Fiscal, na forma estabelecida pelo Termo de Referência.

10. CLÁUSULA DÉCIMA – DO REGIME DE EXECUÇÃO

10.1. O regime de execução dos serviços a serem executados pela CONCESSIONÁRIA e os materiais que serão empregados são aqueles previstos no Termo de Referência e no Edital.

11. CLÁUSULA DÉCIMA PRIMEIRA – OBRIGAÇÕES DA CONCEDENTE E DA CONCESSIONÁRIA

11.1. As obrigações da **CONCEDENTE** e da **CONCESSIONÁRIA** são aquelas previstas no Termo de Referência.

12. CLÁUSULA DÉCIMA SEGUNDA - DA FRAUDE E CORRUPÇÃO

12.1. Nos procedimentos licitatórios realizados pelo Estado de Minas Gerais serão observadas as determinações que se seguem.

12.2. O Estado de Minas Gerais exige que os licitantes/contratados, observem o mais alto padrão de ética durante a licitação e execução dos contratos. Em consequência desta política, define, com os propósitos dessa disposição, os seguintes termos:

12.2.1. “prática corrupta” significa a oferta, a doação, o recebimento ou a solicitação de qualquer coisa de valor para influenciar a ação de um agente público no processo de licitação ou execução do contrato;

12.2.2. “prática fraudulenta” significa a deturpação dos fatos a fim de influenciar um processo de licitação ou a execução de um contrato em detrimento do CONCEDENTE;

12.2.3. “prática conspiratória” significa um esquema ou arranjo entre os concorrentes (antes ou após a apresentação da proposta) com ou sem conhecimento do CONCEDENTE, destinado a estabelecer os preços das propostas a níveis artificiais não competitivos e privar o CONCEDENTE dos benefícios da competição livre e aberta;

12.2.4. “prática coercitiva” significa prejudicar ou ameaçar prejudicar, diretamente ou indiretamente, pessoas ou suas propriedades a fim de influenciar a participação delas no processo de licitação ou afetar a execução de um contrato;

12.2.5. “prática obstrutiva” significa:

12.2.5.1. destruir, falsificar, alterar ou esconder intencionalmente provas materiais para investigação ou oferecer informações falsas aos investigadores com o objetivo de impedir uma investigação do CONCEDENTE ou outro órgão de controle sobre alegações de corrupção, fraude, coerção ou conspiração; significa ainda ameaçar, assediar ou intimidar qualquer parte envolvida com vistas a impedir a liberação de informações ou conhecimentos que sejam relevantes para a investigação; ou

12.2.5.2. agir intencionalmente com o objetivo de impedir o exercício do direito do CONCEDENTE ou outro órgão de controle de investigar e auditar.

12.3. O Estado de Minas Gerais rejeitará uma proposta e aplicará as sanções previstas na legislação vigente se julgar que o licitante, diretamente ou por um agente, envolveu-se em práticas corruptas, fraudulentas, conspiratórias ou coercitivas durante o procedimento licitatório.

12.4. A ocorrência de qualquer das hipóteses acima elencadas, assim como as previstas no Anexo I da Portaria SDE nº 51 de 03 de julho de 2009, deve ser encaminhada à Controladoria Geral do Estado - CGE para denúncia à Secretaria de Desenvolvimento Econômico do Ministério da Justiça para adoção das medidas cabíveis.

13. CLÁUSULA DÉCIMA TERCEIRA - ANTINEPOTISMO

13.1. É vedada a execução de serviços por empregados que sejam cônjuges, companheiros ou que tenham vínculo de parentesco em linha reta ou colateral ou por afinidade, até o terceiro grau com agente público ocupante de cargo em comissão ou função de confiança no órgão CONCEDENTE, salvo se investidos por concurso público.

14. CLÁUSULA DÉCIMA QUARTA – SANÇÕES ADMINISTRATIVAS

14.1. As sanções referentes à execução do contrato são aquelas previstas no Edital e no Termo de Referência.

15. CLÁUSULA DÉCIMA QUINTA – RESCISÃO

15.1. O presente Termo de Contrato poderá ser rescindido nas hipóteses previstas no art. 78 da Lei nº 8.666, de 1993, com as consequências indicadas no art. 80 da mesma Lei, sem prejuízo das sanções aplicáveis.

15.2. Os casos de rescisão contratual serão formalmente motivados, assegurando-se à CONCESSIONÁRIA o direito à prévia e ampla defesa.

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

15.4. O termo de rescisão será precedido de relatório indicativo dos seguintes aspectos, conforme o caso:

15.4.1. Balanço dos eventos contratuais já cumpridos ou parcialmente cumpridos;

15.4.2. Relação dos pagamentos já efetuados e ainda devidos;

15.4.3. Indenizações e multas.

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

15.6. As partes entregarão, no momento da rescisão, a documentação e o material de propriedade da outra parte, acaso em seu poder.

15.7. No procedimento que visar à rescisão do vínculo contratual, precedida de autorização escrita e fundamentada da autoridade competente, será assegurado o devido processo legal, o contraditório e a ampla defesa, sem prejuízo da possibilidade de a CONCEDENTE adotar, motivadamente, providências acauteladoras, inclusive a suspensão da execução do objeto.

16. CLÁUSULA DÉCIMA SEXTA – DA PROTEÇÃO DE DADOS PESSOAIS

16.1. As PARTES, por si e por seus colaboradores, obrigam-se a atuar no presente contrato em conformidade com a legislação vigente sobre Proteção de Dados Pessoais e as determinações de órgão reguladores e/ou fiscalizadores sobre a matéria, em especial, a Lei Federal nº 13.709/2018.

16.2. No presente contrato, a CONCEDENTE assume o papel de controlador, nos termos do artigo 5º, VI da Lei nº 13.709/2018, e a CONCESSIONÁRIA assume o papel de operador, nos termos do artigo 5º, VII da Lei nº 13.709/2018.

16.3. A CONCESSIONÁRIA deverá guardar sigilo sobre os dados pessoais compartilhados pela CONCEDENTE e só poderá fazer uso dos dados exclusivamente para fins de cumprimento do objeto deste contrato, sendo-lhe vedado, a qualquer tempo, o compartilhamento desses dados sem a expressa autorização da CONCEDENTE, ou o tratamento dos dados de forma incompatível com as finalidades e prazos acordados.

16.4. As PARTES deverão notificar uma à outra, por meio eletrônico, em até 2 (dois) dias úteis, sobre qualquer incidente detectado no âmbito de suas atividades, relativo a operações de tratamento de dados pessoais.

16.5. As PARTES se comprometem a adotar as medidas de segurança administrativas, tecnológicas, técnicas e operacionais necessárias a resguardar os dados pessoais que lhe serão confiados, levando em conta as diretrizes de órgãos reguladores, padrões técnicos e boas práticas existentes.

16.6. A CONCEDENTE terá o direito de acompanhar, monitorar, auditar e fiscalizar a conformidade da CONCESSIONÁRIA, diante das obrigações de operador, para a proteção de dados pessoais referentes à execução deste contrato.

16.7. As PARTES ficam obrigadas a indicar encarregado pela proteção de dados pessoais, ou preposto, para comunicação sobre os assuntos pertinentes à Lei nº 13.709/2018, suas alterações e regulamentações posteriores.

16.8. As PARTES darão conhecimento formal a seus empregados e colaboradores das obrigações e condições acordadas nesta cláusula. As diretrizes aqui estipuladas deverão ser aplicadas a toda e qualquer atividade que envolva a presente contratação.

17. CLÁUSULA DÉCIMA SÉTIMA - ALTERAÇÕES

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

17.1.1. A CONCESSIONÁRIA é obrigada a aceitar, nas mesmas condições contratuais, os acréscimos ou supressões que se fizerem necessários, até o limite de 25% (vinte e cinco por cento) do valor inicial atualizado do contrato.

17.1.2. As supressões resultantes de acordo celebrado entre as partes poderão exceder o limite de 25% (vinte e cinco por cento) do valor inicial atualizado do contrato.

18. CLÁUSULA DÉCIMA OITAVA – DOS CASOS OMISSOS.

18.1. Os casos omissos serão decididos pela CONCEDENTE, segundo as disposições contidas na Lei nº 8.666, de 1993, na Lei nº 10.520, de 2002 e demais normas federais de licitações e contratos administrativos e, subsidiariamente, segundo as disposições contidas na Lei nº 8.078, de 1990 - Código de Defesa do Consumidor - e normas e princípios gerais dos contratos.

19. CLÁUSULA DÉCIMA NONA – DEVOLUÇÃO DO IMÓVEL

19.1. A CONCESSIONÁRIA deverá devolver os espaços concedidos à CONCEDENTE em perfeito estado de uso, livres e desembaraçados, quando ocorrer a rescisão ou o término do presente Contrato de CONCESSÃO ONEROSA DE USO, devendo a CONCEDENTE emitir e assinar o Termo de Devolução no ato do recebimento do objeto, após a verificação do cumprimento das obrigações estabelecidas à CONCESSIONÁRIA.

20. CLÁUSULA VIGÉSIMA - PUBLICAÇÃO

20.1. A publicação do extrato do presente instrumento, no órgão oficial de imprensa de Minas Gerais, correrá a expensas da CONCEDENTE, nos termos da Lei Federal 8.666/93 de

21/06/1993.

21. CLÁUSULA VIGÉSIMA PRIMEIRA – FORO

21.1. As partes elegem o foro da Comarca de Belo Horizonte, Minas Gerais, para dirimir quaisquer dúvidas ou litígios decorrentes deste Contrato.

21.2. E por estarem ajustadas, firmam as partes este instrumento assinado eletronicamente.

CONCEDENTE:

**FERNANDO SALES DOS SANTOS, MAJOR BM
ORDENADOR DE DESPESAS**

CONCESSIONÁRIA:



Documento assinado eletronicamente por **Fernando Sales dos Santos, Major**, em 03/08/2023, às 16:12, conforme horário oficial de Brasília, com fundamento no art. 6º, § 1º, do [Decreto nº 47.222, de 26 de julho de 2017](#).



A autenticidade deste documento pode ser conferida no site http://sei.mg.gov.br/sei/controlador_externo.php?acao=documento_conferir&id_orgao_acesso_externo=0, informando o código verificador **70731454** e o código CRC **95C37D85**.