



GOVERNO DO ESTADO DE MINAS GERAIS

FCS FUNDAÇÃO CLÓVIS SALGADO

Coordenação de Compras

Processo SEI nº 2180.01.0000411/2023-53

EDITAL DE LICITAÇÃO

PREGÃO ELETRÔNICO Nº 60/2023

PROCESSO Nº 2181003 000060/2023

CONCESSÃO ONEROSA DE USO DE ESPAÇOS PÚBLICOS

Tipo de Licitação: MAIOR OFERTA

Critério de Julgamento: MAIOR VALOR

Modo de disputa: Aberto e Fechado Licitação com participação ampla (sem reservas para ME, EPP e equiparados)

Objeto: O objeto é a concessão de uso de espaço público, a título oneroso, para a contratação de empresa especializada para instalação e exploração de um restaurante e lanchonete, com área de aproximadamente 155m², localizados no âmbito da Fundação Clóvis Salgado.

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

A Fundação Clóvis Salgado, torna pública a realização de licitação na modalidade pregão eletrônico do tipo MAIOR OFERTA, no modo de disputa aberto e fechado, em sessão pública, por meio do site www.compras.mg.gov.br, visando a concessão de uso de espaço público, a título oneroso, de uma área de 155,0 (m²), para a instalação e exploração de um "Restaurante e Lanchonete", localizado no âmbito da Fundação Clóvis Salgado, av. Afonso Pena, 1537, Centro, Belo Horizonte/MG, nos termos da **Lei Federal** n° 10.520, de 17 de Julho de 2002 e da **Lei Estadual** n°. 14.167, de 10 de Janeiro de 2002 e do **Decreto Estadual** n° 48.012, de 22 de julho de 2020.

Este pregão será amparado pela **Lei Complementar** n°. 123, de 14 de dezembro de 2006 e pelas **Leis Estaduais** n°. 13.994, de 18 de setembro de 2001, n°. 20.826, de 31 de julho de 2013, pelos **Decretos Estaduais** n°. 45.902, de 27 de janeiro de 2012, n° 46.559, de 16 de julho de 2014, n° 47.437, 26 de junho de 2018, n°. 47.524, de 6 de novembro de 2018, n°. 37.924, de 16 de maio de 1996, Decreto FCS n°47.853, de 31 de janeiro de 2020, pela **Resolução SEPLAG** n° 93, de 28 novembro de 2018, pelas **Resoluções Conjuntas SEPLAG/SEF** n.º 3.458, de 22 de julho de 2003 e n° 8.898 de 14 de junho 2013, pela **Resolução Conjunta SEPLAG/SEF/JUCEMG** n.º 9.576, de 6 de julho 2016, aplicando-se subsidiariamente, a **Lei Federal** n° **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 na Portaria n° 06/2023.

1.1.1. A sessão de pregão terá início **no dia 23 de agosto de 2023, às 10h30**. 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 de uso de espaço público, a título oneroso, para a contratação de empresa especializada para instalação e exploração de um restaurante/ lanchonete, com área de aproximadamente 155m², localizados no âmbito da Fundação Clóvis Salgado, de acordo com as exigências e quantidades estabelecidas neste edital e seus anexos. A planta do espaço se encontra no Anexo A.

LOTE	ITEM	CÓDIGO DO ITEM NO SIAD	QUANTIDADE	UNIDADE DE AQUISIÇÃO (OU UNIDADE DE MEDIDA)	DESCRIÇÃO DO ITEM CATMAS
ÚNICO	01	00096482	01	Unidade	CONCESSAO ONEROSA DE ESPACO PUBLICO PARA EXPLORACAO DE "RESTAURANTE E LANCHONETE"

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 licitacoes@fcs.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 Fundação 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. Não serão destinados lotes exclusivos a microempresas e empresas de pequeno porte, conforme justificativa apresentada no Anexo I – Termo de Referência

4.2.1. 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 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 (sessenta) 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 mensal e anual da concessão dos espaços.

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

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 da maior oferta para o item.

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 MAIOR 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 mensal dos espaços.

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 superior ao último por ele ofertado e registrado pelo sistema.
- 8.7. Será adotado para o envio de lances no pregão eletrônico o modo de disputa “aberto e fechado” em que os licitantes apresentarão lances públicos e sucessivos, com lance final e fechado.
- 8.8. A etapa de envio de lances da sessão pública terá duração de quinze minutos. Após esse prazo, o sistema encaminhará o aviso de fechamento iminente dos lances e transcorrido o período de tempo, aleatoriamente determinado, de até dez minutos, a recepção de lances será automaticamente encerrada.
- 8.9. Encerrando o prazo previsto no subitem anterior, o sistema abrirá a oportunidade para que o licitante da oferta de valor MAIOR e os autores das ofertas com valores de até dez por cento superiores àquela possam ofertar um lance final e fechado em até cinco minutos, que será sigiloso até o encerramento deste prazo.
- 8.10. Não havendo pelo menos três ofertas nas condições definidas acima, poderão os licitantes dos melhores lances, na ordem de classificação, até o máximo de três, oferecer um lance final e fechado em até cinco minutos, que será sigiloso até o encerramento do prazo.
- 8.11. Após o término dos prazos estabelecidos acima, o sistema ordenará os lances conforme sua vantajosidade.
- 8.12. Na ausência de lance final e fechado classificado na forma estabelecida nos subitens anteriores, haverá o reinício da etapa fechada, para que os demais licitantes, até o máximo de três, na ordem de classificação, possam ofertar um lance final e fechado em até cinco minutos, que será sigiloso até o encerramento deste prazo.
- 8.13. Poderá o pregoeiro, auxiliado pela equipe de apoio, justificadamente, admitir o reinício da etapa fechada, caso nenhum licitante classificado na etapa de lance fechado atenda às exigências de habilitação.
- 8.14. Não serão aceitos dois ou mais lances de mesmo valor, prevalecendo aquele que for recebido e registrado em primeiro lugar.
- 8.15. Durante o transcurso da sessão pública, os licitantes serão informados, em tempo real, do valor do MAIOR LANCE registrado, vedada a identificação do licitante.
- 8.16. No caso de desconexão com o Pregoeiro, no decorrer da etapa competitiva do Pregão, o sistema eletrônico poderá permanecer acessível aos licitantes para a recepção dos lances.
- 8.17. Quando a desconexão do sistema eletrônico para o pregoeiro persistir por tempo superior a dez minutos, a sessão pública será suspensa e reiniciada somente após decorridas vinte e quatro horas da comunicação do fato pelo Pregoeiro aos participantes, no sítio eletrônico utilizado para divulgação.
- 8.18. Caso o licitante não apresente lances, concorrerá com o valor de sua proposta.

8.19. **Do empate ficto**

8.19.1. 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.

8.19.2. 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.

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

8.19.2.2. 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.

8.19.3. 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.

8.20. **Do empate real**

8.20.1. 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.

8.20.2. 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:

8.20.2.1. no país;

8.20.2.2. por empresas brasileiras;

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

8.20.2.4. 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.

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

8.21. 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.

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

8.21.2. O pregoeiro solicitará ao licitante melhor classificado que, no prazo de 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.

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

8.23. **DA ACEITABILIDADE DA PROPOSTA VENCEDORA.**

8.23.1. O critério de julgamento será o de MAIOR VALOR, apurado de acordo com o Anexo II - Proposta Comercial, garantindo-se à CONCEDENTE o recebimento do valor mínimo mensal para os espaços no valor R\$ 4.949,67 (quatro mil novecentos e quarenta e nove reais e sessenta e sete centavos), e preço anual de R\$ 59.396,04 (cinquenta e nove mil trezentos e noventa e seis reais e quatro centavos), conforme preço praticado, considerando o valor cobrado por metro quadrado multiplicado à quantidade de metros quadrados a ser concedida.

8.23.2. 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 mínimo exigido para CONCESSÃO ONEROSA DE USO dos espaços, objeto deste Edital e seus anexos, observado o disposto no parágrafo único do art. 7º e no § 9º do art. 26 do Decreto n.º 48.012/2020.

8.23.2.1. 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.

8.23.2.2. Considera-se inexequível a proposta que a presente 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.

8.23.2.2.1. 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.

8.23.2.2.2. Considera-se inexequível a proposta que apresente preços global ou unitários simbólicos, irrisórios ou de valor zero, incompatíveis com a avaliação do espaço objeto do certame.

8.23.3. 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;

8.23.4. 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;

8.23.5. 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.

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

8.23.5.2. 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.

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

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

8.23.7.1. 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.

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

8.23.9. 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/portalconpras/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 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;

10.9.2. **QUALIFICAÇÃO TÉCNICA:**

10.9.3. Comprovação de aptidão para efetuar o fornecimento compatível com as características e quantidades do objeto da licitação, 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:

10.9.5.1. **lote único** Atestado(s) comprobatório(s) da capacidade técnica da Licitante para fornecimento dos itens ofertados, atendendo ao quantitativo mínimo de 50%(cinquenta por cento) das quantidades apresentados, no quesito "restaurantes e lanchonetes", de modo a garantir a prestação de serviços de qualidade e o fornecimento de produtos com variedade e excelência.

10.9.5.3. Nome empresarial e dados de identificação da instituição emitente (CNPJ, endereço, telefone).

10.9.5.6. Local e data de emissão.

10.9.5.9. Nome, cargo, telefone, e-mail e a assinatura do responsável pela veracidade das informações.

10.9.5.12. Período da execução da atividade.

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

10.10. **DA PARTICIPAÇÃO DE CONSÓRCIOS**

10.10.1. Não será permitida a participação de empresas reunidas em consórcio, uma vez que a presente concessão onerosa de uso dos espaços se caracteriza como um instituto de baixa complexidade, propiciando aos licitantes a atuação na contratação de forma independente.

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 **licitacoes@fcs.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 atendimentosei@fcs.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. A CONCESSIONÁRIA não poderá subcontratar, ceder, transferir ou sublocar a terceiros, total ou parcialmente, o objeto desta contratação.

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. Os pagamentos serão efetuados mensalmente a FCS, até o 5º (quinto) dia útil do mês subsequente, através de Documento de Arrecadação Estadual –DAE, emitido pela Gerência Contábil Financeira – GPCF da Fundação Clóvis Salgado.

17.2. A CONCESSIONÁRIA deverá efetuar o pagamento da energia elétrica consumida nos espaços pontualmente, mensalmente, juntamente com a contraprestação mensal;

17.3. O consumo médio de energia dos espaços licitados nesta licitação está detalhado no **Anexo D - Termo de Referência**.

17.4. Deverá ser encaminhada cópia do comprovante de depósito referente ao valor da concessão, mensalmente, para o fiscal do contrato, a fim de que haja o devido acompanhamento na execução das obrigações contratuais.

17.5. É de inteira responsabilidade da CONCESSIONÁRIA realizar o pagamento do valor estipulado no Termo de Concessão, independente de avisos ou interpelação, ficando a mesma sujeita as penalidades previstas em Lei caso ocorra a inadimplência desta obrigação.

17.6. Os valores decorrentes de imposição de sanções administrativas, nos termos e condições estabelecidos no CONTRATO serão acrescidos no Documento de Arrecadação Estadual – DAE.

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 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 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, conforme classificação prevista no **Anexo E - Termo de Referência**.
- 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.

Aline Cristina Felix Rabelo Pettersen

Diretora de Planejamento Gestão e Finanças da Fundação Clóvis Salgado

Kátia Marília Silveira Carneiro

Chefe de Gabinete da Fundação Clóvis Salgado



Documento assinado eletronicamente por **Aline Cristina Felix Rabelo Pettersen, Diretor (a)**, em 03/08/2023, às 13:37, 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 **Katia Marilia Silveira Carneiro, Chefe de Gabinete**, em 03/08/2023, às 14:43, 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 **70767513** e o código CRC **2E6952A5**.



GOVERNO DO ESTADO DE MINAS GERAIS

FUNDAÇÃO CLÓVIS SALGADO

Coordenação de Compras

ANEXO I - TERMO DE REFERÊNCIA

DATA	ÓRGÃO SOLICITANTE	NÚMERO DA UNIDADE DE COMPRAS
31/05/2023	FCS	2181003

RESPONSÁVEL PELA SOLICITAÇÃO	SUPERINTENDÊNCIA OU DIRETORIA
Nome: Aline Cristina Felix Rabelo Pettersen E-mail: Aline.Rabelo@fcs.mg.gov.br Ramal para contato: (31) 3236-7403	DPGF

Fiscal do Contrato	GERÊNCIA DE LOGÍSTICA E MANUTENÇÃO - GLM/FCS
Gestora do Contrato	DIRETORIA DE PLANEJAMENTO, GESTÃO E FINANÇAS-FCS

1. OBJETO:

A Fundação Clóvis Salgado dispõe de um espaço destinado a um restaurante e lanchonete, com área de aproximadamente 155m², e é responsável pela gestão deste espaço, conforme planta constante do **Anexo A**.

Ademais, funciona no âmbito da Fundação Clóvis Salgado o Centro de Formação Artística e Tecnológico - CEFART, com uma média de 1.200 alunos nas escolas de teatro, música, arte e dança, além dos servidores e visitantes.

Visando atender as necessidades de alimentação dos servidores e usuários da FCS, com qualidade e baixo custo, o espaço destinado ao restaurante e lanchonete tem sido objeto de concessão para exploração da atividade de alimentação.

Diante das considerações acima apresentadas, e considerando o fim da vigência do contrato atual previsto para outubro do corrente ano e a necessidade no fornecimento da alimentação para os usuários da FCS, necessário se torna a realização do certame hora proposto, o que permitirá a prestação de um serviço público de qualidade e com eficiência.

1.1. ESPECIFICAÇÃO DO OBJETO:

O processo destina-se a contratação de empresa especializada para instalação e exploração de um restaurante e lanchonete, com área de aproximadamente 155m², localizados no âmbito da Fundação Clóvis Salgado, para concessão de uso de espaço público, a título oneroso, conforme Termo de Referência, ETP, e Especificações Técnicas detalhadas.

LOTE	ITEM	CÓDIGO DO ITEM NO SIAD	QUANTIDADE	UNIDADE DE AQUISIÇÃO (OU UNIDADE DE MEDIDA)	DESCRIÇÃO DO ITEM CATMAS
ÚNICO	01	00096482	01	Unidade	CONCESSAO ONEROSA DE ESPACO PUBLICO PARA EXPLORACAO DE "RESTAURANTE E LANCHONETE"

1.2. INFORMAÇÕES COMPLEMENTARES AO OBJETO:

Destina-se pela concessão onerosa de uso mediante a exploração e administração de serviços de restaurante e de lanchonete nas dependências da Fundação Clóvis Salgado, localizada na Avenida Afonso Pena, nº 1.537 – Centro – Belo Horizonte/MG, conforme especificações:

1.2.1. Da área de concessão:

1.2.1.1. O espaço reservado ao restaurante e lanchonete está no Bloco D da sede da Fundação Clóvis Salgado.

1.2.1.2. O restaurante será instalado no 1º pavimento do Bloco D.

1.2.1.3. A área disponibilizada para o restaurante e lanchonete é de aproximadamente 155m².

1.2.1.4. Para operação do restaurante serão utilizados os ambientes de cozinha e salão.

1.2.2. Do modelo de funcionamento:

1.2.2.1. O restaurante deverá funcionar no modelo “self-service” a quilograma, com preço por quilograma definido em R\$ 53,90, medido por meio de balança.

1.2.2.2. A CONCESSIONÁRIA deverá oferecer como opção de refeição “tipo marmitex” self service com o mesmo valor do quilo da refeição com um tipo de carne.

1.2.2.3. Os preços informados não contemplam a oferta de suco ou refrigerante e de sobremesa, que deverão ser cobrados separadamente.

1.2.2.4. O restaurante deverá disponibilizar pelo menos uma opção de refeição na modalidade “Prato Feito” por dia no cardápio, com o preço por prato definido em R\$ 20,00 (vinte reais).

1.2.2.5. Os preços poderão ser reajustados após o interregno mínimo de 12 meses, devendo ser aplicado nesse caso o acumulado para o IPCA referente aos últimos 12 meses anteriores à solicitação.

1.2.3. Dos itens a serem disponibilizados pela CONCESSIONÁRIA:

1.2.3.1. Serão disponibilizados pela CONCESSIONÁRIA o mobiliário, mesas e cadeiras do salão, os equipamentos para operação da cozinha de produção de alimentos, etc.

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

1.2.4. Dos itens a serem disponibilizados pela CONCEDENTE:

1.2.4.1. Para a operação do restaurante serão disponibilizados pela CONCEDENTE, os sistemas de água, esgoto, exaustão e energia.

1.2.4.2. O consumo de energia será custeado pela CONCESSIONÁRIA para cada período faturado, de acordo com relógio de medição dedicado ao espaço.

1.2.4.3. A média histórica de gasto com energia elétrica está demonstrada no **Anexo D**, para análise dos interessados.

1.2.5. Do modelo de produção:

1.2.5.1. O projeto do sistema de alimentação da Fundação Clóvis Salgado foi concebido visando a garantir qualidade e preço considerando a disponibilização de espaço para a produção das refeições,

1.2.5.2. os alimentos deverão ser produzidos na cozinha instalada na Fundação Clóvis Salgado.

1.2.5.3. A produção e preparação dos alimentos considerados “serviço de refeições” (self-service, prato feito) deverão ser realizadas na cozinha da Fundação Clóvis Salgado, localizada na Avenida Afonso Pena, nº 1.537 – Centro – Belo Horizonte/MG. Quanto aos produtos oferecidos na lanchonete, garantida a qualidade, preço e demais exigências legais de higienização e limpeza na produção, transporte e acondicionamento, poderão ser produzidos a critério do fornecedor.

1.2.5.4. A distribuição deverá prever pistas frias e quentes para atendimento do sistema “self-service”, com controle de peso e, no final do sistema, a cobrança por meio de caixas.

1.2.5.5. O conceito do projeto foi elaborado em conformidade com os limites que o local determina e com a possibilidade de utilização de gás como fonte de energia, sendo para este todo o custo por conta CONCESSIONÁRIA.

1.2.5.6. Deverão ser observadas e atendidas as normas da ABNT (Associação Brasileira de Normas Técnicas), bem como as normas da ANVISA - Agência Nacional de Vigilância Sanitária e legislação municipal.

1.2.6. Do cardápio:

1.2.6.1. Para a elaboração do cardápio do restaurante deverão ser utilizados os tipos de alimentos constantes no quadro abaixo, podendo ser acrescentados outros, sem que se excluam os que já estão indicados:

Item	Tipos
Saladas	Variedade de saladas, entre simples e composta, verduras, legumes cozidos/cru e folhas: abóbora, abobrinha, acelga, agrião, alface, almeirão, batata, batata doce, berinjela, beterraba, cará, cenoura, chuchu, couve, couve-flor, ervilha, feijão branco, feijão fradinho, grão-de-bico, jiló, laranja, lentilha, macarronese, maionese, mandioca, mandioquinha (cenoura baroa), melancia, milho verde, mostarda, nabo, pepino, pimentão, quiabo, repolho, salpicão, tabule, tomate, vagem, vinagrete
Arroz	Variedade de arroz branco tipo 1 - branco, integral e composto (com legumes, folhas, passas, carreteiro, risoto, com bacon, alho entre outros)
Feijão	Variedade de feijão tipo 1 - carioca simples e composto (com linguiça, bacon, tutu, tropeiro, entre outros).
Guarnição	Variedade de guarnições a base de legumes, verduras, grãos, massas e sopas: abobrinha à dorê e napolitana, batata (“sauteé”, palha, chips, purê e frita), berinjela à milanesa e pizzaiolo, bolinho de carne, brócolis ao alho e óleo, cenoura à vichy, legumes sauteé, chuchu tropeiro, couve manteiga refogada, couve-flor com molho branco, creme de milho, espaguete ao sugo, espinafre ao alho e óleo, farofa de cenoura e passas, jardineira de legumes, lasanha, mandioca ensopada e frita, moranga com ervilha, mostarda refogada, panachê de legumes, parafuso à bolonhesa, polenta, purê de batatas, purê de abóbora madura, purê de cenoura, purê rosado, repolho búlgaro, espaguete com orégano, talharim ao alho e óleo, torta de espinafre com requeijão, torta de legumes, vagem à juliana, virado de ovos, omelete.

Prato principal	<p>Carne bovina: coxão duro, músculo, fraldinha, patinho, lagarto, chã de dentro, alcatra, contra-filé, que deverão ser elaboradas ao estilo filé/bife à diplomata, à milanesa, à parmegiana, ao molho madeira ou à role.</p> <p>Carne suína: pernil, lombo, que deverão ser elaborados ao estilo assado ou recheado.</p> <p>Carne de ave: coxa, sobrecoxa e peito, que deverão ser elaborados ao estilo grelhado, aos quatro queijos, à cubana, crocante, empanado, xadrez ou stroganoff.</p> <p>Carne de peixe: pescada, cação, piramutuba, surubim ou tilápia, que deverão ser elaborados ao estilo frito, assado ou ao molho.</p>
Bebidas	Suco natural ou polpa, refrigerante, água mineral.
Sobremesas	Variedades de sobremesas.

1.2.6.2. O cardápio ficará exposto em local visível, tanto no do restaurante quanto da lanchonete, devendo ser firmado pelo (a) nutricionista responsável por sua elaboração (devidamente identificado com o número da respectiva inscrição no Conselho Regional de Nutrição);

1.2.6.3. As combinações dos itens do cardápio deverão ser semanais e o conjunto semanal não poderá ser repetido dentro do mês.

1.2.6.4. É terminantemente proibida a venda de qualquer material fora do período máximo de vencimento, sem especificação da origem, sem nota fiscal, incluindo as bebidas e alimentos sem registro de fabricação, bem como a venda de cigarros.

1.2.6.5. O cardápio poderá ser alterado por meio de Apostilamento, conforme acordo entre as partes.

1.2.7. A lanchonete deverá oferecer produtos tendo como base mínima a matriz de lanches, sem a ela se limitar, constante no quadro abaixo:

Matriz de Referência de Lanches e Produtos			
A matriz de lanches oferecidos pela lanchonete servirá de referência para acompanhamento pelos agentes fiscalizadores, cujos valores deverão ser de mercado,			
Esta matriz de referência poderá ser pauta de discussão com a CONCESSIONÁRIA quando de práticas avaliadas como desproporcionais no que se refere a preço ou à qualidade/peso dos produtos e, inclusive, motivos de sanção conforme o contrato.			
A lanchonete deverá oferecer, não sendo exaustivo:			
Grupo	Item	DESCRIÇÃO Tipo de refeição (alimento)	Peso Mínimo
SALGADINHOS	01	Pastel de carne/queijo	110g
	02	Pastel de palmito	110g
	03	Pastel de frango	110g
	04	Pastel de forno de carne	180g
	05	Pastel de forno de palmito	180g
	06	Pastel de forno de frango	180g
	07	Rissoles de carne	100g
	08	Rissoles de palmito	100g
	09	Rissoles de frango	100g
	10	Esfirra de frango	180g
	11	Esfirra de carne	180g
	12	Empada de camarão	180g
	13	Empada de palmito	180g
	14	Empada de frango	180g
	15	Kibe frito	180g
	16	Coxinha de frango	180g

	17	Coxinha de frango com catupiry	180g
	18	Mini pizza – qualquer recheio	200g
	19	Pão de batata recheado	150g
	20	Pão de queijo	80g
	21	Outros salgadinhos	150g
	22	Folheado de presunto e queijo	150g
	23	Folheado de frango	150g
	24	Torta salgada (empadão, torta fria, quiche)	Kg
DOCES	25	Torta doce (Marta Rocha, Mineira, Morango, Mesclada, CheeseCake)	Kg
	26	Fatia de bolo sem recheio – qualquer sabor (inglês, cenoura, nega maluca, laranja e outros)	280g
	27	Fatia de cuca – qualquer sabor (banana, goiaba, abacaxi e outros)	280g
	28	Salada de Frutas (banana, maçã, mamão e laranja)	300g
	29	Fatia de pudim de leite	100g
	30	Brigadeiro	80g
	31	Folhados	150g
	32	Mouse de chocolate	100g
	33	Mouse de maracujá	100g
	34	Quindim	80g
SANDUÍCHES	35	Pão Frances na chapa	Unid.
	36	Misto frio – pão fatiado (mínimo 30 gr de queijo e 30 gr de presunto)	Unid.
	37	Misto quente – pão fatiado (mínimo 30 gr de queijo e 30 gr de presunto)	Unid.
	38	Sanduíche natural de tomate seco e ricota	Unid.
	39	Sanduíche natural de peito de peru e ricota	Unid.
	40	Sanduíche natural de frango	Unid.
	41	Sanduíche natural de atum	Unid.
	42	Sanduíche natural de legumes	Unid.
BEBIDAS	43	Refrigerante (inclusive dietético) sabores diversos, em lata	350ml
	44	Refrigerante (inclusive dietético) sabores diversos, em garrafa	290ml
	45	Vitamina copo – uma fruta	300ml
	46	Vitamina copo – mista	300ml
	47	Suco de laranja – copo	300ml
	48	Suco natural e/ou de poupa de sabores diversos – copo	300ml
	49	Suco em caixinha, diversos sabores	200ml
	50	Iogurte natural e desnatado, diversos sabores – copo	120ml
	51	Sorvetes e picolés industrializados (inclusive dietético) sabores diversos	300ml

1.2.8. Do padrão de referência para a qualificação dos gêneros alimentícios :

ITEM	ESPECIFICAÇÃO
• Óleos	Utilizar somente os de origem vegetal. As sobras utilizadas em frituras não poderão ser reaproveitadas.
• Azeites	De boa qualidade (puro, extra-virgem), sem qualquer mistura com outros óleos.
• Pães	Servido sempre fresco. respeitando-se o padrão de qualidade que deverá ser de primeira e os prazos prescritos pelo fornecedor para consumo.
• Queijos	Tipos: minas, prato, mussarela, ricota, minas frescal e parmesão (este último, para massas). De boa qualidade, embalados a vácuo, com rótulo e destinados para o consumo nos prazos indicados pelo fornecedor.

<ul style="list-style-type: none"> • Bombons 	De boa qualidade, em embalagens originais, sem quebras.
<ul style="list-style-type: none"> • Sucos 	Elaborados com frutas frescas e maduras de primeira qualidade. Na mistura observar-se-á uma proporção equilibrada de água e suco natural, de modo a garantir a qualidade do sabor. Permitir-se-á alternância de emprego de frutas frescas e polpas industrializadas de boa qualidade (registradas). Deverá haver variação constante de sabores.
<ul style="list-style-type: none"> • Carnes bovina e suína 	De primeira qualidade, tipo extra limpo, isenta ao máximo de gorduras, com carimbo do SIF, nome do fornecedor e data de validade.
<ul style="list-style-type: none"> • Aves 	Tipo granja, fresca, com carimbo do SIF, nome do fornecedor e data de validade.
<ul style="list-style-type: none"> • Peixes 	Em postas ou filés frescos de boa qualidade, com carimbo do SIF, nome do fornecedor e data de validade.
<ul style="list-style-type: none"> • Lingüiças 	Embaladas a vácuo e do tipo “pura”, isto é, fabricadas unicamente de carne suína ou de frango, sem misturas. Deverão conter carimbo do SIF, o nome do fabricante e a data de validade.
<ul style="list-style-type: none"> • presunto 	Os tipos deverão ter equilíbrio adequado entre fragmentos de carne e de gordura. Deverão conter carimbo do SIF, nome do fornecedor e data de validade.
<ul style="list-style-type: none"> • Sorvetes 	Servidos logo após a retirada do freezer, em embalagens originais. Poderão ser do tipo massa ou picolé (tipo industrializado).
<ul style="list-style-type: none"> • Refrigerantes 	Tipo gasoso, em sabores variados, tais como guaraná, laranja, limão, coca, etc., nas opções comum e diet ou light. Para venda direta deverão ser servidos obrigatoriamente nas suas embalagens originais.
<ul style="list-style-type: none"> • Frios e outros embutidos 	De boa qualidade, embalados a vácuo e consumidos nos prazos prescritos pelo fornecedor. Deverão conter o carimbo do SIF, o nome do fabricante e a data de validade.
<ul style="list-style-type: none"> • Leite e iogurte 	O leite deverá ser pasteurizado UHT (longa vida – em embalagens tetra pak), tipo B, servido e consumido na data prevista pelo fornecedor. Os iogurtes deverão ser servidos em embalagem original, individual e descartável, dos tipos integral e desnatado, nas opções natural ou com frutas, observando-se, para o consumo, os prazos indicados pelo fornecedor.
<ul style="list-style-type: none"> • Adoçantes 	Versões em pó ou líquido, registrado no Ministério da Saúde.
<ul style="list-style-type: none"> • Salgados e doces 	De procedência conhecida, boa qualidade e controle da data de validade.
<ul style="list-style-type: none"> • Cheese (sanduíche) 	Preparados, com pão de hambúrguer, tamanho normal, tipo de Cheese solicitado (hambúrguer, egg, mignon, etc.), e conter, no mínimo, tomate, alface, pepino em conserva, milho verde e ervilha.
<ul style="list-style-type: none"> • Maionese 	Admitir-se-á somente a industrializada. Não será admitido o uso de maionese caseira.

• Molhos	O fornecimento de maionese, pimenta, catchup e mostarda deverá ser industrializado e em sachês individuais.
• Itens não mencionados	Todos os produtos alimentares e materiais de consumo não relacionados e que objetivam atender o presente contrato deverão observar os mesmos padrões de qualidade e requisitos mínimos mencionados neste Anexo.
Observação: Marcas e tipos diversos de alimentos de boa qualidade poderão ser utilizados para a execução dos serviços. A aceitação ou não de determinadas marcas ou tipos será de critério exclusivo da Fiscalização da Fundação Clóvis Salgado que, ao analisar a proposição, considerará tão-somente a preservação do padrão de qualidade exigido. Para efeitos desta faculdade, não será admitida a expressão “ou similar”.	

1.2.9. Do volume e tipos de refeições:

1.2.9.1. O restaurante deverá oferecer como refeição o almoço.

1.2.9.2. Será de responsabilidade da CONCESSIONÁRIA a provisão para o fornecimento de refeição para quantos a desejarem dentro do horário de funcionamento do restaurante, exceto quando o quantitativo for excessivamente inesperado, cabendo apresentação de justificativa formal aos Fiscais do Contrato, sob pena de advertência e ou multa.

1.2.10. Da cobrança e faturamento das refeições:

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

1.2.10.2. A CONCESSIONÁRIA deverá disponibilizar equipamentos, sistema próprio e treinamento suficientes para a inexistência de filas de pagamento ou, nos casos raros em que existir, devendo ser minimizada sua duração;

1.2.10.3. A CONCESSIONÁRIA deverá operar oferecendo as diversas modalidades de pagamento, a saber: dinheiro, cartão, pix, cartão alimentação/refeição.

1.2.11. Do controle de qualidade:

1.2.11.1. Providenciar, por sua conta e risco, a conservação das refeições e os estoques de alimento, à temperatura ambiente e refrigerada, e de materiais necessários à sua atividade normal;

1.2.11.2. Refazer ou substituir, no todo ou em parte, os alimentos constantes do cardápio do dia, considerados pelos responsáveis da fiscalização da FCS sem condições de serem consumidos;

1.2.11.3. Não permitir a presença de gêneros alimentícios, descartáveis, de limpeza, ou qualquer outro produto com o prazo de validade vencido em nenhuma área do restaurante;

1.2.11.4. Controlar a temperatura das preparações expostas no balcão de distribuição durante o almoço, de forma que não esteja acima de 20°C para as preparações refrigeradas e abaixo de 60°C para as preparações quentes.

1.2.12. Da execução do serviço:

1.2.12.1. Todos os serviços executados pela CONCESSIONÁRIA, direta ou indiretamente relacionados ao objeto deste Termo de Concessão de Uso de Espaço Público, deverão seguir as disposições ajustadas neste documento, bem como de demais normas vigentes.

1.2.12.2. As infrações serão classificadas entre leves, médias, graves e gravíssimas e ensejarão a aplicação de sanções e/ou medidas legais cabíveis à CONCESSIONÁRIA;

1.2.12.3. O quadro de classificação das principais infrações está contido no ANEXO E, não sendo exaustivo.

1.2.13. Do horário de atendimento:

1.2.13.1. Os horários de atendimento e operação estão especificados abaixo, devendo ser, obrigatoriamente, seguidos, de segunda a sexta-feira, excetuando-se os dias de feriado e de ponto facultativo e ou motivo de força maior.

1.2.13.2. A lanchonete deverá funcionar das 8h às 21h regularmente, podendo ser dispensado seu funcionamento após as 17 horas quando não houver previsão de cursos e/ou outras atividades noturnas, devidamente notificada pela CONCEDENTE.

1.2.13.3. Poderá ocorrer previsão de funcionamento em sábados, situação esta em que o Fiscal deverá notificar a CONCESSIONÁRIA com antecedência mínima de 48 horas.

1.2.13.4. Poderá ocorrer suspensão do dia de fornecimento de refeição em casos excepcionais, situação esta em que o Fiscal deverá notificar a CONCESSIONÁRIA com antecedência mínima de 48 horas, exceto em tempo menor quando o impedimento for ocasionado por fator externo alheio a vontade da Fundação Clóvis Salgado.

1.2.13.5. A lanchonete não terá obrigação de funcionar durante as férias de janeiro do Centro de Formação Artística e Tecnológica – CEFART, o que será informado anualmente pela Gerência de Logística e Manutenção-GLM, ficando, portanto, o funcionamento nesse período opcional à concessionária.

1.2.13.6. Da avaliação dos serviços:

1.2.13.7. É obrigatória a disponibilização de caixas de sugestões, pelo CONCESSIONÁRIO, a serem colocadas em locais visíveis no Restaurante;

1.2.13.8. É obrigatória a realização da pesquisa de satisfação do cliente do Restaurante/lanchonete uma vez por ano, no 9º mês do contrato;

1.2.13.9. O modelo de pesquisa de satisfação dos usuários encontra-se no ANEXO B.

1.2.13.10. Os agentes fiscalizadores deverão analisar a pesquisa de satisfação dos usuários bem como, analisar, trimestralmente, as sugestões constantes das caixas de sugestões e encaminhar relatório ao Gestor do Contrato, indicando os critérios de insatisfação dos usuários, para adoção das providências necessárias para sanar eventual falha apontada.

1.2.13.11. A CONCEDENTE poderá solicitar a qualquer momento à CONCESSIONÁRIA a apresentação de relatórios de fluxo de usuários/visitantes, contendo no mínimo as seguintes informações: número de usuários/visitantes, número de serviços.

1.2.14. Do procedimento de carga e descarga e retirada de lixo:

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

	Horários	Programação

Abastecimento de insumos	Entre 07h00 e 10h00; ou Entre 15h00 e 18h00.	Segunda-feira à sexta-feira
Retirada de lixo	Entre 07h00 e 10h00; ou Entre 15h00 e 18h00.	Segunda-feira à sexta-feira
Outros procedimentos mais complexos		Final de semana, com agendamento e autorização da Gerência de Logística e Manutenção
O abastecimento de insumos em outros horários poderá ser realizado desde que previamente informados pelo e-mail valeria.carvalho@fcs.mg.gov.br e autorizados pela Gerência de Logística e Manutenção.		

1.2.14.2. O lixo deverá ser acondicionado em local indicado pela Gerência de Logística e Manutenção conforme previsão de horários indicados no quadro acima ou agendamento específico por ela autorizado.

1.2.15. Do atendimento:

1.2.15.1. A CONCESSIONÁRIA prestará um atendimento rápido, seguro, cordial e eficiente aos usuários;

1.2.15.2. A CONCESSIONÁRIA afixará, em local visível e de fácil acesso na Lanchonete, tabela de preços dos produtos ofertados, os quais deverão ser compatíveis com os praticados no mercado;

1.2.15.3. Nos preços propostos deverão estar incluídos todos os tributos, encargos sociais, financeiros e trabalhistas, taxas, frete até o destino e quaisquer outros ônus que porventura possam recair sobre o fornecimento do objeto da presente licitação, os quais ficarão a cargo única e exclusivamente da CONCESSIONÁRIA;

1.2.15.4. Não serão incluídas quaisquer taxas, tais como comissões e gorjetas, nos preços da tabela, nem cobradas à parte;

1.2.15.5. É vedado o fornecimento dos seguintes produtos: todo e qualquer tipo de bebida alcoólica; o todo e qualquer tipo de tabaco; todo e qualquer tipo de medicamento ou produto químico farmacêutico; todo e qualquer tipo de produto que não seja destinado a alimentação e bebida (chaveiros, canetas, roupas, bijuterias, cosméticos e produtos similares);

1.2.16. Dos serviços:

1.2.17. CONCESSIONÁRIA observará a legislação vigente quanto à temperatura, à manipulação e ao acondicionamento dos alimentos;

1.2.17.1. Todos os gêneros, condimentos ou quaisquer outros componentes utilizados, bem como de seus acompanhamentos e complementos serão obrigatoriamente de primeira qualidade, encontrando-se em perfeitas condições de conservação, higiene, apresentação e dentro do prazo de validade estabelecido pela legislação em vigor e atestado pelo fabricante ou fornecedor, sendo submetidos ao gestor do contrato, quando solicitado, para avaliação, inclusive quanto à documentação de procedência; Os fornecedores deverão ter certificação junto aos órgãos competentes das Secretarias da Saúde, Agricultura ou outras, se for o caso;

1.2.17.2. Os valores referentes aos produtos e serviços oferecidos na Lanchonete

obedecerão aos preços de mercado e serão fiscalizados pelos agentes fiscalizadores;

1.2.17.3. A CONCESSIONÁRIA fornecerá, gratuitamente, os produtos descartáveis necessários aos usuários da Lanchonete e restaurante tais como: guardanapos de papel absorventes devidamente acondicionados, palitos de madeira, copos plásticos e talheres higienizados acondicionados em embalagem reciclável;

1.2.17.4. A CONCESSIONÁRIA colocará à disposição dos usuários, em recipientes apropriados, açúcar, adoçante artificial e molhos (ketchup, mostarda, maionese, pimenta, etc);

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

1.2.17.6. São vedados no interior do espaço fumar; varrer a seco; permitir a entrada ou a permanência de quaisquer animais; ter em depósito, substâncias nocivas à saúde ou que possam alterar, adulterar, fraudar ou falsificar alimentos (saneantes desinfetantes e produtos similares);

1.2.17.7. Não será permitida a estocagem de quaisquer tipos de materiais e equipamentos fora das dependências do Restaurante/Lanchonete;

1.2.17.8. É terminantemente proibida a venda de qualquer material fora do período máximo de vencimento, sem especificação da origem, sem nota fiscal, incluindo as bebidas e alimentos sem registro de fabricação;

1.2.17.9. Manter utensílios em quantidades compatíveis com a demanda, de forma a proporcionar um bom atendimento, sendo expressamente vedada a reutilização de qualquer produto descartável, como potes, copos, espátulas, etc.;

1.2.17.10. Cuidar da guarda e segurança dos equipamentos, utensílios e estoque físico dos alimentos, ficando a Fundação Clóvis Salgado isenta de qualquer responsabilidade em caso de sinistros;

1.2.17.11. A CONCESSIONÁRIA não deverá deixar expostos no local, caixas, embalagens ou quaisquer outros objetos que comprometam a boa aparência do local;

1.2.17.12. A CONCESSIONÁRIA poderá afixar cartazes, folders, ou outros materiais impressos nas paredes externas do Restaurante, desde que previamente analisado e aprovado pela CONCEDENTE.

1.2.17.13. A CONCESSIONÁRIA programará o recebimento dos produtos comercializados, comunicando tal programação ao gestor do contrato, de forma a não perturbar o andamento dos serviços da CONCEDENTE, nem o atendimento. O referido recebimento obedecerá também às medidas de preservação de segurança estabelecidas pela CONCEDENTE;

1.2.18. **Das normas sanitárias e padronização:**

1.2.19. A CONCESSIONÁRIA deverá cumprir toda a legislação municipal, estadual e federal vigente relativas aos serviços de alimentação, em especial a Resolução Diretoria Colegiada n. 216, de 15 de setembro de 2004, da Agência Nacional de Vigilância Sanitária (Anvisa) que dispõe sobre o Regulamento Técnico de Boas Práticas para Serviços de Alimentação.

1.2.20. A CONCESSIONÁRIA deverá contratar quantos nutricionistas forem necessários, observando o quantitativo previsto no anexo III da Resolução CNF nº 600, de 25 de fevereiro de 2018, que deverão supervisionar diariamente e, em todos os horários, a produção das refeições de acordo com a Portaria nº 1.428, de 26/11/93, do Ministério da Saúde.

1.2.20.1. O aquecimento dos alimentos observará as melhores técnicas e os mais

rigorosos padrões de higiene e de segurança, respeitada a legislação vigente, os regulamentos administrativos e as determinações do gestor do contrato. Os produtos rejeitados pelo gestor não poderão ser utilizados pela CONCESSIONÁRIA;

1.2.20.2. A gordura a ser utilizada deve ser de origem vegetal, de primeira qualidade e com grau de acidez mínimo. Não poderá ser reutilizado o óleo de frituras. O gestor do contrato poderá determinar a substituição do óleo, sempre que julgar conveniente;

1.2.20.3. O transporte de gêneros alimentícios, sob responsabilidade da CONCESSIONÁRIA, deverá respeitar a legislação vigente, especialmente o acondicionamento em caixas plásticas

1.2.20.4. Não serão reaproveitadas as sobras das refeições;

1.2.20.5. O acondicionamento, a retirada e a destinação da totalidade dos detritos produzidos na Lanchonete são de inteira responsabilidade da CONCESSIONÁRIA, a qual efetuará a retirada com equipamento de sua propriedade, diariamente e em horário e forma a serem combinados com o gestor do contrato e tomando as devidas precauções de modo a se evitar a contaminação, segundo a legislação vigente;

1.2.20.6. A CONCESSIONÁRIA providenciará às suas expensas, quando julgado necessário pelo gestor do contrato, a desobstrução das redes de esgoto interligadas aos espaços objeto de permissão;

1.2.20.7. A limpeza diária da estrutura física do Restaurante/Lanchonete, bem como dos equipamentos e utensílios utilizados será de responsabilidade da CONCESSIONÁRIA, devendo os pisos e demais instalações estar, sempre, limpos, conforme legislação vigente;

1.2.20.8. A CONCESSIONÁRIA deverá utilizar somente lixeiras com tampa e pedal, bem como de sacos de lixo adequados ao acondicionamento de resíduos orgânicos

1.2.20.9. Todas as pessoas que trabalham no Restaurante/ Lanchonete deverão utilizar vestuário adequado à natureza do serviço; sendo expressamente vedado o uso de chinelos, sandálias, bermudas, camisas sem manga, entre outras proibições das normas sanitárias, bem como de vestuário sujo;

1.2.20.10. Todas as pessoas que manipulam os alimentos, do preparo ao serviço, deverão utilizar toucas para o cabelo, luvas e máscaras descartáveis;

1.2.20.11. Todas as pessoas que manipulam alimentos deverão informar se estiverem com gripe, tosse, diarreia, inflamação na garganta, para que medidas preventivas de tóxico-infecções possam ser tomadas e não deverão manipular os alimentos se estiverem com ferimentos e/ou infecção na pele;

1.2.20.12. Os utensílios (copos, talheres, pratos, etc) devem estar limpos, secos e sem manchas antes de serem utilizados;

1.2.20.13. Manter sempre limpos: fogão, armários, piso, teto, paredes, portas, janelas, telas, bancadas de manipulação etc;

1.2.20.14. É obrigatória a limpeza semanal de geladeiras e freezers;

1.2.20.15. As louças e utensílios devem ser protegidos de insetos;

1.2.20.16. O lixo deve ser recolhido em depósito com sistema de pedal, que deverá ser lavado após a retirada do mesmo;

1.2.20.17. Remover o lixo diariamente, quantas vezes necessário (pelo menos 3 vezes ao dia), em recipientes apropriados, devidamente tampados e ensacados, tomando-se medidas eficientes para evitar a penetração de insetos e roedores.

1.2.20.18. **Das benfeitorias:**

1.2.20.19. A CONCESSIONÁRIA poderá definir o layout da área de concessão para a operação do restaurante e realizar a ambientação para viabilizar um melhor fluxo de

pessoas no espaço. As adaptações de layout deverão sempre considerar as limitações estruturais do ambiente quanto aos sistemas elétrico, mecânico (ar condicionado e ventilação mecânica), hidrossanitário e de prevenção e combate a incêndio.

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

1.2.20.21. Deverá ser feita a manutenção interna da área de concessão nas instalações civis, elétricas, hidráulicas, telefônica, exaustão, lógica e outras.

1.2.20.22. A CONCESSIONÁRIA deverá elaborar, para cada intervenção, orçamento de forma clara, concisa e objetiva que deverá conter elementos capazes de propiciar avaliação dos custos pela FCS de forma detalhada e que definirá os métodos, estratégia de suprimento e valor estimado em planilhas de acordo com o preço de mercado.

1.2.20.23. O orçamento será confrontado e comparado com fornecedores do mercado para garantir a economicidade dos procedimentos e materiais a serem utilizados.

1.2.20.24. As benfeitorias vindas de quaisquer acréscimos ou melhorias realizadas, com autorização do gestor, serão incorporadas ao imóvel, sem nenhum ônus para a CONCEDENTE, ao final do contrato.

1.2.20.25. O valor despendido para as adequações e benfeitorias será abatido do valor de remuneração pela utilização do mês previsto.

1.2.20.26. O início da execução de quaisquer modificações devem ser previamente autorizadas pela Fundação Clóvis Salgado.

1.2.20.27. Se o contrato for rescindido, as benfeitorias serão incorporadas ao patrimônio da Concedente sem nenhum direito de ressarcimento.

1.2.20.28. Se necessário, será concedido o prazo de 30 dias para execução das benfeitorias descritas acima, antes do início das atividades.

2. DOS LOTES:

2.1. DO AGRUPAMENTO DE ITENS EM LOTES:

A contratação se dará por item, pois se trata de contratação única, qual seja, exploração do espaço "Restaurante/Lanchonete", com área de 155 (m²).

2.2. LOTES EXCLUSIVOS PARA MICROEMPRESAS E EMPRESAS DE PEQUENO PORTE:

A licitação será aberta a todos os licitantes, considerando os investimentos necessários para garantir a operação dos espaços e para maior competitividade, uma vez que o mercado de refeições coletivas possui empresas de diferentes portes habilitadas à prestação desse serviço.

3. JUSTIFICATIVA DA CONTRATAÇÃO:

A Fundação Clóvis Salgado dispõe de um espaço destinado a um restaurante e lanchonete, com área de aproximadamente 155m², e é responsável pela gestão deste espaço.

Ademais, funciona no âmbito da Fundação Clóvis Salgado o Centro de Formação Artística e Tecnólogo - CEFART, com uma média de 1.200 alunos nas escolas de teatro, música, arte e dança, além dos servidores

e visitantes.

Visando atender as necessidades de alimentação dos servidores e usuários da FCS, com qualidade e baixo custo, o espaço destinado ao restaurante e lanchonete tem sido objeto de concessão para exploração da atividade de alimentação.

Diante das considerações acima apresentadas, e considerando o fim da vigência do contrato atual previsto para outubro do corrente ano e a necessidade no fornecimento da alimentação para os usuários da FCS, necessário se torna a realização do certame ora proposto, o que permitirá a prestação de um serviço público de qualidade e com eficiência.

Diante das considerações acima apresentadas, necessário se torna a realização do certame ora proposto, para melhor atendimento aos servidores, alunos do CEFART e visitantes da Fundação Clóvis Salgado, o que permitirá a prestação de um serviço público de qualidade e com eficiência.

4. JUSTIFICATIVA DA MODALIDADE

4.1. O processo será realizado na modalidade Pregão Eletrônico por se tratar de serviços e bens comuns, conforme disposto no art. 1º c/c art. 3º, II do Decreto Estadual nº 48.012 de 22 de julho de 2020, que regulamenta essa modalidade de licitação.

4.2. O objeto da presente licitação enquadra-se em bens e serviços comuns, pois, conforme exigido no citado diploma legal, os padrões de desempenho e a qualidade do objeto desta licitação podem ser objetivamente definidos no edital, por meio de especificações usuais praticadas no mercado, conforme demonstra o item 1 do Termo de Referência.

4.3. A modalidade pregão prevê a aplicação da licitação de **tipo maior oferta**, que define como vencedor o licitante que apresente a proposta mais vantajosa para a Administração Pública. A opção pela forma eletrônica se deu a fim de trazer maior competitividade e mais transparência ao processo.

4.4. O critério de "maior oferta", no caso específico, atende plenamente aos objetivos da FCS e ao interesse público, qual seja, o fornecimento de alimentações e lanches aos frequentadores da FCS.

4.5. Conforme situação semelhante, julgada pelo TCU no Acórdão 2.844/2010, Plenário, Rel. Min. Walton Alencar Rodrigues. DOU, 1º nov. 2010, e também aos Acórdãos 2.050/2014 e 478/2016, ambos do Plenário do Tribunal de Contas da União citada abaixo:

A alegada falta de disciplina legal específica não compromete a legalidade ou a pertinência da utilização do instrumento, talhado à perfeição para a finalidade de concessão de uso de áreas comerciais. Aliás, todas as normas legais, atinentes ao pregão, permitem sua geral utilização para as finalidades de todos os órgãos da Administração Pública, nos exatos termos de suas disposições.

(...) No caso concreto, a licitação na modalidade pregão, com critério de julgamento na maior oferta, não constitui utilização de critério de julgamento não previsto por lei, mas, sim, a utilização do critério legalmente estabelecido e plenamente adequado ao objeto do certame, com a utilização do instrumento legal mais especialmente pertinente para os objetivos da Administração.

Incabível, na hipótese, a aplicação da lei de concessões, em confronto com o pregão, como pretende a representante, uma vez que o objeto licitado não é delegação de serviço público e a hipótese está expressamente prevista no Regulamento de Licitações da Infraero.

É desnecessário repetir aqui, novamente, as inúmeras vantagens comparativas da modalidade pregão para a Administração Pública em termos de proporcionar maior eficiência, transparência e competitividade.

Assim, sob a ótica da consecução do interesse público, os procedimentos licitatórios adotados pela Infraero para a concessão de uso de áreas aeroportuárias se mostram especialmente louváveis, porque concretizam os princípios da eficiência, isonomia, impessoalidade, moralidade, dentre outros.

Nesse sentido, há inúmeros precedentes, na utilização do pregão para a concessão de áreas públicas, por parte de diversos órgãos da Administração, como os Tribunais Regionais Federais (Pregão 07/2008, TRF da 1ª Região), o Ministério Público Federal (Pregão 41/2007) e a Procuradoria da República no Distrito Federal (Pregão 01/2008).

A adoção do critério de julgamento pela maior oferta, em lances sucessivos, nada mais é que a adequada aplicação da lei ao caso concreto, ajustando-a à natureza do objeto do certame, restando assegurada a escolha da proposta mais vantajosa que, conjuntamente com a isonomia de todos os interessados, constituem as finalidades primeiras de todo procedimento licitatório.

Para a concretização dos imperativos constitucionais da isonomia e da melhor proposta para a Administração, a Infraero deve evoluir dos pregões presenciais, para a modalidade totalmente eletrônica, que dispensa a participação física e o contato entre os interessados.

Em geral, no que se refere às concessões, a modalidade a ser utilizada é a concorrência. Contudo, com base no princípio da eficiência, a jurisprudência tem se firmado no sentido de que quando a concessão de bem público não envolver delegação de serviço público, a melhor modalidade a ser empregada na licitação é o pregão. (...).

Na esteira do voto do Exmo. Ministro-Relator Walton Alencar, o Exmo. Ministro-Relator Benjamin Zymler proferiu declaração de voto na qual defendeu o pregão para as concessões de áreas de uso comercial: Anoto, desde já, minha anuência às conclusões do eminente Relator... (...).

No caso das concessões de áreas de uso comercial, especialmente daquelas que não demandam investimentos em benfeitorias, o objeto licitado pode ser, com facilidade, objetivamente definido.

Além disso, a disputa pela concessão do referido espaço pode ser realizada, de forma conveniente, por meio de propostas e lances em sessão pública.

A única adaptação necessária e natural será, pois, a seleção de licitante que oferecer o maior valor pela concessão, em vez do menor preço.

Anoto, por último, que a solução adotada pela Infraero garante elevada competição entre licitantes. Pode ser observado que o Exmo. Ministro Benjamin Zymler generaliza o entendimento sobre a possibilidade de pregão nas concessões de áreas de uso comercial. Do contrário, falaria das concessões especificamente de áreas em aeroportos, e não de áreas de uso comercial. (...).

Ante o exposto, propõe-se recomendar à Ceagesp que adote nas licitações para concessão de uso de suas áreas a modalidade pregão com critério de julgamento pela melhor oferta.” (Destques nossos). TCU. Acórdão 2050/2014 – Plenário. Ministro Relator Walton Alencar Rodrigues. Processo 012.613/2013-4. Data da Sessão: 06/08/2014. “Especificamente no tocante ao novo certame a ser realizado pelo 23º Batalhão de Caçadores do Exército/CE para cessão de uso de imóvel para funcionamento de lanchonete, há que se ressaltar que a jurisprudência deste Tribunal é no sentido de que a modalidade de licitação que melhor se coaduna à situação em tela é a realização de pregão, não devendo o órgão se valer, indevidamente, de certames na modalidade convite para aquisição de bens e

serviços comuns, por se tratar de um meio que permite viabilizar o direcionamento dos resultados nesses certames licitatórios.” (Negritamos). TCU. Acórdão 478/2016 – Plenário. Ministro Relator Marcos Bemquerer. Processo 019.436/2014-9. Data da Sessão: 02/03/2016.

4.6. No caso da concessão ora prevista, o objeto licitado pode ser, com facilidade, objetivamente definido, conforme critérios estabelecidos neste Termo de Referência. Além disso, a disputa pela concessão do referido espaço pode ser realizada, de forma conveniente, por meio de propostas e lances em modalidade de pregão eletrônico.

4.7. DO TIPO DE LICITAÇÃO

Licitação, na modalidade **PREGÃO ELETRÔNICO**, do tipo “MAIOR OFERTA”, com a finalidade de escolher a proposta mais vantajosa para a concessão de uso de espaço público, a título oneroso, (Art. 45, parágrafo 1º, IV da Lei 8.666/93) destinados a instalação e exploração de um restaurante e lanchonete, com área de 155 (m²).

5. DA PARTICIPAÇÃO DE CONSÓRCIOS:

Não será permitida a participação de empresas reunidas em consórcio, devido à baixa complexidade do objeto a ser adquirido, considerando que as empresas que atuam no mercado têm condições de prestar os serviços de forma independente.

6. QUALIFICAÇÃO TÉCNICA

6.0.1. Comprovação de aptidão para efetuar o fornecimento compatível com as características e quantidades do objeto da licitação, 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:

6.0.2.1. **lote único** Atestado(s) comprobatório(s) da capacidade técnica da Licitante para fornecimento dos itens ofertados, atendendo ao quantitativo mínimo de 50%(cinquenta por cento) das quantidades apresentados, no quesito "restaurantes e lanchonetes", de modo a garantir a prestação de serviços de qualidade e o fornecimento de produtos com variedade e excelência.

6.0.2.3. Nome empresarial e dados de identificação da instituição emitente (CNPJ, endereço, telefone).

6.0.2.5. Local e data de emissão.

6.0.2.7. Nome, cargo, telefone, e-mail e a assinatura do responsável pela veracidade das informações.

6.0.2.9. Período da execução da atividade.

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

7. CRITÉRIOS DA ACEITABILIDADE DA PROPOSTA:

O critério de julgamento será o de Melhor Oferta para o item, apurado de acordo com a proposta comercial.

Será desclassificada a proposta ou o lance vencedor, para todos os fins aqui dispostos, que não atender às exigências fixadas no Edital, contenha vícios insanáveis, manifesta ilegalidade ou apresentar preços

manifestamente inexecutáveis.

8. DA PROVA DE CONCEITO:

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 dos serviços a ser entregue em até 5 (cinco) dias úteis após a assinatura do contrato, contendo detalhamento da implantação.

9.1.2. O contrato deverá ser assinado até o dia /2023.

9.1.3. Início das atividades: Se necessário, será concedido o prazo de 30 dias para execução de benfeitorias, antes do início das atividades.

9.1.4. O valor da concessão deverá ser pago pela CONCESSIONÁRIA a partir do dia da implantação do serviço.

9.2. DO LOCAL DA PRESTAÇÃO DOS SERVIÇOS:

9.2.1. Os serviços serão prestados no restaurante/lanchonete, que localizam-se no âmbito da Fundação Clóvis Salgado, na avenida Afonso Pena, nº 1.537, Centro, CEP: 30130-004 - Belo Horizonte – MG.

10. DA CONTRAPRESTAÇÃO MENSAL:

10.1. O valor mensal mínimo a ser pago pelo direito de exploração dos espaços será de R\$ 4.949,67 (quatro mil novecentos e quarenta e nove reais e sessenta e sete centavos) conforme preço praticado, considerando o valor cobrado por metro quadrado multiplicado à quantidade de metros quadrados a ser concedida.

10.2. Haverá isenção em janeiro e desconto de 50% no mês de julho, devido as férias escolares do CEFART.

10.2.1. A referência de preço, (locação de espaço público), consta do **Anexo C - Termo de Referência**.

10.3. Os pagamentos serão efetuados mensalmente a FCS, até o 5º (quinto) dia útil do mês subsequente, através de Documento de Arrecadação Estadual –DAE, emitido pela Gerência Contábil Financeira – GPCF da Fundação Clóvis Salgado.

10.4. A CONCESSIONÁRIA deverá efetuar o pagamento da energia elétrica consumida, mensalmente, juntamente com a contraprestação mensal, através de Documento de Arrecadação Estadual – DAE, a ser emitida pela CONCEDENTE.

10.4.1. O consumo médio de energia dos espaços licitados nesta licitação está detalhado no **Anexo D - Termo de Referência**.

10.5. Deverá ser encaminhada cópia do comprovante de depósito referente ao valor da concessão, mensalmente, para o fiscal do contrato, a fim de que haja o devido acompanhamento na execução das obrigações contratuais.

10.6. É de inteira responsabilidade da CONCESSIONÁRIA realizar o pagamento do valor estipulado no Termo de Concessão, independente de avisos ou interpelação, ficando a mesma sujeita as penalidades previstas em Lei caso ocorra a inadimplência desta obrigação.

10.7. Os valores decorrentes de imposição de sanções administrativas, nos termos e condições estabelecidos no CONTRATO serão acrescidos no Documento de Arrecadação Estadual –

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, art. 4º, XXI, da Lei 10.520/2002 e art. 48 do Decreto Estadual 48.012/2020.

11.2. O contrato terá prazo de 12 (doze) meses, a partir da publicação do seu extrato no Diário Oficial do Estado de Minas Gerais, podendo ser prorrogado através de termo aditivo, nos termos do inciso II, do art. 57 da Lei 8.666/93.

11.5. 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 nº8.898/ 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.

11.8. O preço das refeições também poderá ser reajustado, observando a mesma regra acima descrita.

11.9. Nos reajustes subsequentes ao primeiro, o interstício mínimo de 12 (doze) meses será contado a partir dos efeitos financeiros do último reajuste.

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, que será auxiliado por comissão de servidores instituída para este fim nos autos do processo após a assinatura do contrato.

12.2. Em caso de eventual irregularidade, inexecução ou desconformidade na execução do contrato, os agentes fiscalizadores darão ciência ao Gestor, 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. A 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 ultrapassarem a competência do Fiscal do Contrato serão encaminhadas à autoridade competente da CONCEDENTE para adoção das medidas convenientes, consoante disposto no § 2º do art. 67, da Lei nº.8.666/93.

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

12.8. Além da análise de pesquisa de satisfação dos usuários prevista no item '**Da avaliação dos serviços**', os agentes fiscalizadores deverão encaminhar ao gestor do contrato informações acerca de constatação de eventual irregularidade **prevista no Anexo E - Termo de Referência**, para a devida aplicação de multa, pelo gestor, bem como relatório trimestral, acerca do conteúdo das caixas disponibilizada aos usuários sobre avaliação dos serviços prestados pela CONCESSIONÁRIA.

12.9. O fiscal do contrato terá livre acesso ao interior das áreas concedidas.

13. DOTAÇÃO ORÇAMENTÁRIA

13.1. Não se aplica a dotação orçamentária, haja vista que não existe utilização de recursos públicos como forma de pagamento.

14. DAS GARANTIAS:

14.1. GARANTIA FINANCEIRA DA EXECUÇÃO:

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

14.2. GARANTIA DO PRODUTO/SERVIÇO: FABRICANTE, GARANTIA LEGAL OU GARANTIA CONVENCIONAL

14.2.1. Não se aplica.

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:

15.2.1. Ser efetuada pelo responsável da empresa licitante, mediante prévio agendamento, munido de cópia do contrato social e documento de identidade ou equivalente original com foto, ou por representante munido de procuração do responsável, cópia do contrato social e documento de identidade ou equivalente original com foto;

15.2.2. Ser realizada a partir da publicação do edital até o dia anterior à sessão, das 09 horas às 16 horas, devendo os interessados agendar previamente na Gerência de Logística e Manutenção (GLM) da Fundação Clóvis Salgado, a visita por meio do telefone (31) 3236-7336;

15.2.3. Ao terminar a visita será fornecido um atestado emitido pela GLM, conforme previsto 70773858.

15.3. A vistoria técnica será acompanhada por colaborador lotado na GLM.

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 à CONCESSIONÁRIA sublocar, emprestar, ceder, de qualquer forma transferir, total ou parcialmente, o espaço físico cedido, ainda que temporariamente, para outras entidades, sejam fabricantes, técnicos ou quaisquer outros.

17. DAS OBRIGAÇÕES ESPECÍFICAS DAS PARTES E DAS PRERROGATIVAS DAS PARTES E DOS USUÁRIOS

17.1. DA CONCESSIONÁRIA:

- 17.1.1. Manter sob suas expensas e sua contratação todo o pessoal técnico especializado necessário ao fiel cumprimento do objeto deste Termo de Referência, responsabilizando-se por todos os encargos advindos da prestação deste serviço;
- 17.1.2. Manter-se em dia com suas obrigações tributárias, junto aos fiscos federal, estadual e municipal, devendo comprovar a regularidade fiscal a cada período de 03 meses e franqueando o acesso da FCS aos registros correspondentes, sempre que solicitado;
- 17.1.3. Responsabilizar-se pelos danos, dolosa ou culposamente, causados a Fundação Clóvis Salgado e/ou a seus servidores e terceiros;
- 17.1.4. Assumir todas as responsabilidades na ocorrência de acidentes de trabalho, quando forem vítimas os seus empregados ou por eles causados a terceiros no desempenho de suas atividades e nos horários da prestação dos serviços, em conformidade com a legislação trabalhista específica, garantindo a devida e imediata assistência;
- 17.1.5. Submeter à fiscalização, por parte da Fundação Clóvis Salgado, quanto à qualidade dos serviços executados, bem como acatamento das providências apontadas;
- 17.1.6. Refazer os serviços não aprovados pela fiscalização da Fundação Clóvis Salgado, quando solicitado;
- 17.1.7. Manter os dados cadastrais atualizados junto à CONCEDENTE;
- 17.1.8. Manter, durante toda a execução do contrato, em compatibilidade com as obrigações assumidas, todas as condições de habilitação exigidas na licitação;
- 17.1.9. A CONCESSIONÁRIA deverá providenciar perfeita proteção preventiva contra incêndio em todas as instalações, não se responsabilizando a CONCEDENTE por qualquer dano que vier a ocorrer nos espaços, objetos deste Termo, durante a vigência do contrato, que não seja por sua culpa;
- 17.1.10. A CONCESSIONÁRIA providenciará, no mínimo, 01 (uma) vez a cada 03 (três) meses, às suas expensas, a desinsetização e desratização do espaço sob sua responsabilidade, através de empresa especializada e registrada na Secretaria Municipal da Saúde. Caso haja solicitação do gestor do contrato, a CONCESSIONÁRIA obrigar-se-á a executar tais controles de pragas, ainda que não decorrido o prazo anteriormente mencionado. Das desinsetizações e desratizações realizadas, deverá ser apresentado o competente certificado ao gestor do contrato;
- 17.1.11. Manter em local visível comprovante vigente de inspeção da Vigilância Sanitária;
- 17.1.12. Responsabilizar-se, civil e criminalmente, por quaisquer danos ou prejuízos causados por ação ou omissão de seus empregados, contratados ou prepostos envolvidos na execução do contrato;
- 17.1.13. Promover, em seu próprio nome e às suas expensas, as medidas judiciais ou extrajudiciais necessárias para reparar os danos e prejuízos causados, sendo de sua responsabilidade eventuais reclamações cíveis, criminais que possam surgir em decorrência do evento danoso;
- 17.1.14. Exercer a fiscalização necessária ao perfeito cumprimento do contrato, independentemente da fiscalização exercida pela CONCEDENTE;
- 17.1.15. Manter um arquivo organizado com todos os documentos relacionados a este contrato, tais como ordens e recomendações expedidas pela CONCEDENTE, registros de manutenção e de fatos relevantes;
- 17.1.16. A CONCESSIONÁRIA não poderá justificar o descumprimento de qualquer obrigação por inadequação de seu planejamento ou por falta de recursos;

- 17.1.17. Pagar todas as multas que venham a ser impostas à CONCESSIONÁRIA pelos Órgãos competentes, em decorrência de não observância de leis ou regulamentos relativos à prestação dos serviços contratados;
- 17.1.18. A CONCESSIONÁRIA deverá executar o armazenamento e a retirada diária de todo o lixo gerado nas operações, devendo a destinação ser sempre fora da Fundação Clóvis Salgado, sempre em locais apropriados;
- 17.1.19. A CONCESSIONÁRIA não será autorizada à veiculação da “marca” da CONCESSIONÁRIA em produtos a serem vendidos no Palácio das Artes, podendo constar apenas em instalações da CONCESSIONÁRIA dentro do Palácio das Artes, mediante prévia aprovação da Fundação Clóvis Salgado;
- 17.1.20. Eventuais logotipos, logomarcas, ilustrações, fotografias e qualquer outro meio de programação visual incorporado ou associado à Fundação Clóvis Salgado e Palácio das Artes e criados pela CONCESSIONÁRIA ou à sua ordem deverão ser submetidos para a aprovação da Fundação Clóvis Salgado. A CONCESSIONÁRIA desde já concorda com a cessão dos direitos de imagem e criação, sem direito à indenização por isso;
- 17.1.21. Fornecer a todas as pessoas envolvidas no processo, equipamentos necessários e indispensáveis ao cumprimento às normas de segurança no trabalho, previstos em lei e regulamentos, bem como instruções específicas sobre a prevenção de acidentes no trabalho;
- 17.1.22. Manter sempre em serviço, número suficiente de profissionais, com vistas ao perfeito, eficiente e ágil atendimento dos serviços;
- 17.1.23. A CONCESSIONÁRIA deverá se responsabilizar pela capacitação da equipe a ser CONCESSIONÁRIA, incluindo as regras de funcionamento e conhecimentos gerais sobre a Fundação Clóvis Salgado e Palácio das Artes;
- 17.1.24. Apresentar, em até 30 dias, após o início dos serviços, relação com a identificação de todos os seus empregados, contendo nome completo e CPF. Qualquer alteração de pessoal deverá ser comunicada, por escrito, à CONCEDENTE, em até 05 (cinco) dias;
- 17.1.25. A CONCESSIONÁRIA deverá arcar com os encargos de natureza trabalhista, previdenciária, fiscal e securitária dos seus empregados, cuja comprovação deverá ser apresentada à CONCEDENTE até o 5º dia útil do mês subsequente, sob pena de responsabilidade administrativa e multa contratual.
- 17.1.26. A CONCESSIONÁRIA deverá substituir qualquer empregado no caso de falta, impedimento legal ou férias, de maneira que não prejudique o andamento e a boa execução das atividades;
- 17.1.27. Substituir, no prazo de até 05 (cinco) dias úteis, sempre que exigido pela CONCEDENTE, qualquer empregado cuja atuação, permanência ou comportamento sejam julgados prejudiciais, nocivos, inconvenientes ou insatisfatórios ao interesse do serviço público;
- 17.1.28. A CONCESSIONÁRIA deverá permitir e facilitar o livre acesso dos servidores indicados pela Fundação Clóvis Salgado para fiscalização e gestão do contrato nas áreas utilizadas pela CONCESSIONÁRIA e aos livros contábeis e de controle utilizados, visando o monitoramento dos serviços e atividades;
- 17.1.29. A CONCESSIONÁRIA deverá promover a modernização, substituição, aperfeiçoamento e ampliação da tecnologia, equipamentos e instalações durante todo o período da CONCESSÃO segundo o projeto arquitetônico aprovado pela Fundação Clóvis Salgado e/ou demais benfeitorias prévia e devidamente aprovadas pela CONCEDENTE ou mediante requisição da mesma;
- 17.1.30. A CONCESSIONÁRIA deverá disponibilizar, em local visível e de fácil acesso, 01 (um) exemplar do Código de Defesa do Consumidor;
- 17.1.31. A CONCESSIONÁRIA deverá auxiliar ao público em geral nas informações disponibilizadas pela Fundação Clóvis Salgado via folhetos e outros meios de comunicação

gráfica e visual;

- 17.1.32. A CONCESSIONÁRIA deverá prestar as informações e os esclarecimentos que venham a ser solicitadas pela Fundação Clóvis Salgado;
- 17.1.33. A CONCESSIONÁRIA deverá comunicar à Fundação Clóvis Salgado todas e quaisquer ocorrências extras relacionadas à execução do contrato;
- 17.1.34. A CONCESSIONÁRIA deverá cumprir com as obrigações contratuais assumidas, mantendo a destinação originalmente estabelecida no Edital, zelando pela sua conservação e manutenção;
- 17.1.35. É obrigatória a contratação de seguro em favor de terceiros;
- 17.1.36. A CONCESSIONÁRIA deverá responder por danos e desaparecimentos de bens materiais e avarias causados diretamente à CONCEDENTE ou a terceiros, por seus empregados ou preposto, decorrentes de sua culpa ou dolo na execução do contrato, não excluindo ou reduzindo essa responsabilidade a fiscalização ou o acompanhamento do contrato por parte da CONCEDENTE, desde que fique comprovada sua responsabilidade, de acordo com o artigo 70, da Lei nº 8.666/93;
- 17.1.37. A CONCESSIONÁRIA deverá reparar imediatamente à CONCEDENTE após o recebimento da notificação respectiva, quaisquer danos causados aos bens sob sua responsabilidade;
- 17.1.38. A CONCESSIONÁRIA deverá fazer com que seus empregados cumpram rigorosamente a legislação e as demais disposições de preservação ambiental, contidas no instrumento contratual;
- 17.1.39. A CONCESSIONÁRIA deverá acatar as orientações dos Fiscais do Contrato, sujeitando-se a mais ampla e irrestrita supervisão e fiscalização, prestando os esclarecimentos solicitados e atendendo às reclamações formuladas;
- 17.1.40. A CONCESSIONÁRIA deverá prestar esclarecimentos à CONCEDENTE sobre eventuais atos ou fatos noticiados que a envolvem, bem como relatar toda e qualquer irregularidade observada em função das obrigações contratuais assumidas;
- 17.1.41. A CONCESSIONÁRIA deverá coordenar a execução das atividades de comum acordo com a CONCEDENTE, considerando-se a continuidade cronológica e física dos trabalhos de maneira a evitar interrupções ou paralisações;
- 17.1.42. A CONCESSIONÁRIA deverá elaborar e enviar à CONCEDENTE, quando exigido, relatório das reformas a serem executadas, no qual serão registrados o mais detalhadamente possível os trabalhos realizados e outras ocorrências de interesse;
- 17.1.43. A CONCESSIONÁRIA deverá observar especialmente o Código Civil Brasileiro, as Normas Técnicas da ABNT, a legislação ambiental, as leis e regulamentos pertinentes;
- 17.1.44. A CONCESSIONÁRIA deverá atender às Normas de Segurança e Medicina do Trabalho, no que concerne a execução do objeto da contratação a seu cargo, assumindo todos os ônus e responsabilidades decorrentes;
- 17.1.45. A CONCESSIONÁRIA deverá atender as determinações da fiscalização e prestar informações exatas às mesmas, não criando embaraços, bem como permitir, a qualquer tempo, a vistoria de suas instalações e equipamentos, etc;
- 17.1.46. A CONCESSIONÁRIA deverá indenizar ou reparar imediatamente quaisquer danos causados à Fundação Clóvis Salgado ou a terceiros em razão das atividades realizadas;
- 17.1.47. A CONCESSIONÁRIA deverá observar nas relações de trabalho o estabelecido no inciso XXXIII, do artigo 7º da Constituição Federal;
- 17.1.48. A CONCESSIONÁRIA deverá fornecer anualmente ou sempre que solicitado os balanços patrimoniais do empreendimento, mantendo uma contabilidade segregada ao empreendimento;

17.1.49. Ao final da vigência do contrato, a CONCESSIONÁRIA deverá restituir a propriedade concedida, em perfeitas condições de uso, inclusive com as máquinas, equipamentos, utensílios e demais bens que lhe integram, mediante termo circunstanciado informando o inventário dos bens e seu estado de conservação;

17.1.50. A CONCESSIONÁRIA deverá apresentar até 02 dois dias antes do início do funcionamento do espaço os Alvarás Sanitários e Licenças de Funcionamento do estabelecimento no qual os alimentos serão preparados/manipulados e do veículo de transporte, bem como o Alvará Sanitário dos próprios espaços, objeto deste Termo;

17.1.51. Manter durante a vigência do contrato todas as condições de classificação exigidas no Edital;

17.1.52. A CONCESSIONÁRIA deverá manter registro e inventário dos bens e instalações vinculados ao serviço, zelando pela sua integridade e segurando-os adequadamente, sendo vedada sua alienação, cessão, transferência ou dação em garantia, sem a prévia e expressa autorização da CONCEDENTE, conforme o artigo 31, II, da Lei 8.987/95 13.55 A CONCEDENTE deverá manter permanentemente atualizado o cadastro dos bens e das instalações vinculados ao serviço, informando anualmente à CONCEDENTE as suas alterações.

17.1.53. Arcar com quaisquer prejuízos causados à CONCEDENTE, provocados pelo mau uso do mobiliário, equipamentos e instalações físicas do restaurante, quando evidenciada a culpa da CONCESSIONÁRIA, por negligência, ação ou omissão;

17.1.54. Comparecer, sempre que convocada, às reuniões solicitadas pela CONCEDENTE, assumindo ônus por sua ausência;

17.1.55. Indicar formalmente, quando da assinatura do Contrato, Preposto que tenha capacidade legal e gerencial para tratar de todos os assuntos previstos no Projeto Básico e no instrumento contratual correspondente, sem implicar em ônus para a CONCEDENTE, constando o nome completo do preposto, número de CPF, número do documento de identidade, números dos telefones e e-mails para contato, além dos dados relacionados à sua qualificação profissional;

17.1.56. Zelar pelo fiel cumprimento do contrato.

17.2. **DA CONCEDENTE:**

17.2.1. A qualquer momento a Fundação Clóvis Salgado se reserva no direito de interromper ou alterar o funcionamento das atividades em casos que comprometam a segurança do usuário/visitante e/ou do Palácio das Artes;

17.2.2. Todos os projetos de reforma, construção ou adequação deverão ser previamente aprovados pela Fundação Clóvis Salgado. Antes do início da reforma, deverá ser aprovado pela Fundação Clóvis Salgado um Plano de Controle Ambiental (PCA) de obras civis;

17.2.3. Comunicar à CONCESSIONÁRIA qualquer ocorrência relacionada à concessão de uso;

17.2.4. Acompanhar, fiscalizar, supervisionar e avaliar a execução da concessão de uso e as atividades previstas no Termo de Contrato, podendo sustar, mandar fazer ou desfazer qualquer serviço que não esteja de acordo com as condições e exigências especificadas;

17.2.5. Efetuar, quando julgar necessário, inspeção com a finalidade de verificar o atendimento das exigências contratuais;

17.2.6. Designar servidor ou comissão para a supervisão da execução dos serviços e atividades objeto do contrato;

17.2.7. Exigir o imediato afastamento e/ou substituição de qualquer empregado da CONCESSIONÁRIA ou preposto que produza complicações para a supervisão e fiscalização;

17.2.8. Contestar os serviços ou atividades executadas em desacordo com as disposições

do contrato;

17.2.9. Dirimir quaisquer dúvidas advindas da execução do contrato;

17.2.10. Proporcionar à CONCESSIONÁRIA o acesso às informações e documentos necessários ao desenvolvimento dos serviços, bem como aos locais onde os serviços serão executados;

17.2.11. Comunicar à CONCESSIONÁRIA, imediatamente e por escrito, toda e qualquer irregularidade, imprecisão ou desconformidade verificada na execução do contrato, assinalando-lhe prazo para que a regularizem sob pena de ser aplicadas as sanções legais e contratuais previstas;

17.2.12. As contratações, inclusive de mão-de-obra, feitas pela CONCESSIONÁRIA, serão regidas pelas disposições de direito privado e pela legislação trabalhista, não se estabelecendo qualquer relação entre os terceiros contratados pela CONCESSIONÁRIA e o poder CONCEDENTE;

17.2.13. Proceder a fiscalização da CONCESSIONÁRIA, com referência ao encargos trabalhistas, fiscais e comerciais.

17.2.14. Zelar pelo fiel cumprimento do contrato.

17.3. **DAS PRERROGATIVAS DOS USUÁRIOS:**

17.3.1. Receber, da CONCEDENTE e da CONCESSIONÁRIA, informações para a defesa de interesses individuais ou coletivos;

17.3.2. Obter e utilizar produtos/serviços, com opção de escolha entre marcas diferentes, enquanto o nível de estoque permitir e quando for o caso, observadas as normas do Código de Defesa do Consumidor;

17.3.3. Levar ao conhecimento do poder público e da CONCESSIONÁRIA as irregularidades de que tenham conhecimento, referentes ao serviço prestado;

17.3.4. Comunicar às autoridades competentes os atos ilícitos praticados pela CONCESSIONÁRIA na prestação dos serviços;

17.3.5. Contribuir para a permanência das boas condições dos bens públicos através dos quais lhes são prestados os serviços.

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 CONCESSIONÁRIAS;

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, conforme classificação prevista no **Anexo E - Termo de Referência**.
- 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.

Elaboração:

Valéria Cristina Carvalho

Gerencia de Logística e Manutenção

Aprovação:

Aline Cristina Felix Rabelo Pettersen

Diretora de Planejamento Gestão e Finanças da Fundação Clóvis Salgado



Documento assinado eletronicamente por **Valéria Cristina Carvalho, Gerente**, em 02/08/2023, às 14:32, 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 **Aline Cristina Felix Rabelo Pettersen, Diretor (a)**, em 03/08/2023, às 13:36, conforme horário oficial de Brasília, com fundamento no art. 6º, § 1º, do [Decreto nº 47.222, de 26 de julho de 2017](#).



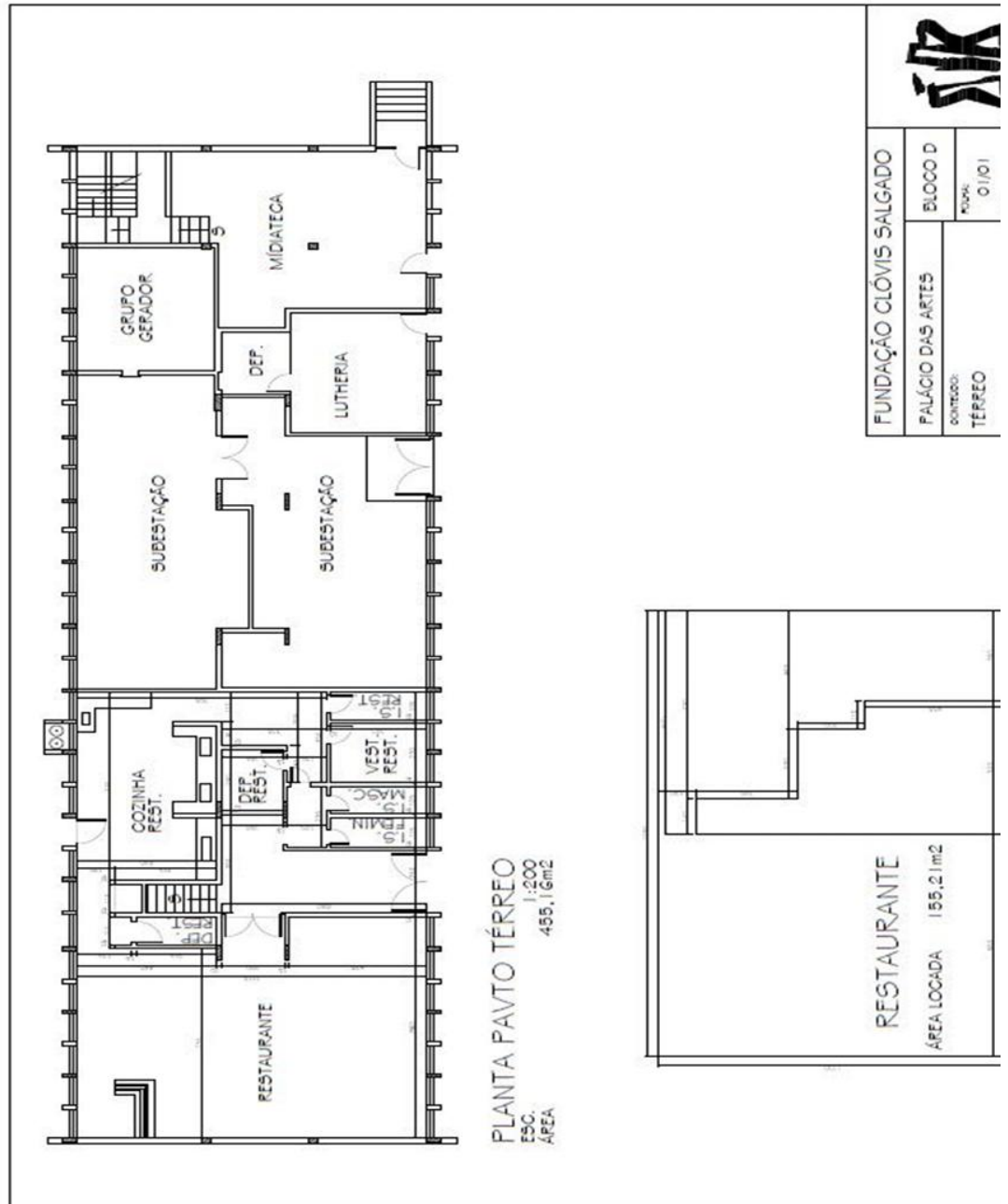
A autenticidade deste documento pode ser conferida no site http://sei.mg.gov.br/sei/controlador_externo.php?acao=documento_conferir&id_orgao_acesso_externo=0, informando o código verificador **70760601** e o código CRC **2851B531**.

Referência: Processo nº 2180.01.0000411/2023-53

SEI nº 70760601



PLANTA





Documento assinado eletronicamente por **Marliete Camargo Souza Davi, Servidor(a) Público(a)**, em 26/07/2023, às 14:09, 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 **67011782** e o código CRC **DF12A275**.



GOVERNO DO ESTADO DE MINAS GERAIS

Fundação Clóvis Salgado

Coordenação de Compras

Anexo nº B/FCS/GLM/COMPRAS/2023

PROCESSO Nº 2180.01.0000411/2023-53

ANEXO B - TERMO DE REFERÊNCIA

MODELO DE PESQUISA DE SATISFAÇÃO DOS USUÁRIOS

Prezado usuário,

Pedimos a gentileza de responder o questionário abaixo sobre sua satisfação com relação ao **restaurante e lanchonete** localizados na unidade sede da Fundação Clóvis Salgado, localizada na avenida Afonso Pena, 1.537 – Centro – Belo Horizonte/MG.

Atribua notas de 1 a 10 para cada um dos critérios abaixo.

A nota 1 é a nota mínima e representa total insatisfação.

A nota 10 é a nota máxima e representa total satisfação.

- 1) Manuseio dos alimentos feito pelos funcionários do restaurante – Nota:
- 2) Limpeza do ambiente – Nota:
- 3) Higiene dos utensílios, pratos e talheres – Nota:
- 4) Variedade do cardápio – Nota:
- 5) Atendimento ao usuário (clareza de respostas, disponibilidade de informações, atenção do atendente, tratamento educado...) – Nota:
- 6) Aspectos visuais dos alimentos – Nota:
- 7) Aspectos olfativos dos alimentos – Nota:
- 8) Aspectos gustativos dos alimentos – Nota:
- 9) Preços praticados - Nota:
- 9) Sugestões / Críticas ou Reclamações:

Belo Horizonte, ___ de ___ de 20__.

Identificação do respondente (opcional):

Nota Média –reservado ao Fiscal do Contrato:



Documento assinado eletronicamente por **Marliete Camargo Souza Davi, Servidor(a) Público(a)**, em 26/07/2023, às 14:11, 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 **67011826** e o código CRC **9ABC075D**.



GOVERNO DO ESTADO DE MINAS GERAIS

Fundação Clóvis Salgado

Coordenação de Compras

Anexo nº C/FCS/GLM/COMPRAS/2023

PROCESSO Nº 2180.01.0000411/2023-53

ANEXO C - TERMO DE REFERÊNCIA
ORÇAMENTO DE ALUGUEL

	BAIRRO	LOCAL	LINK	IMOBILIARIA	VALOR	METRAGEM	VALOR M ²
1	SANTA EFIGÊNIA	Avenida Carandaí - Santa Efigênia, Belo Horizonte - MG	https://www.vivareal.com.br/imovel/ponto-comercial-santa-efigenia-bairros-belo-horizonte-180m2-aluguel-RS4500-id-2580670558/	Singular Imóveis	R\$ 4.500,00	180	R\$ 25,00
2	CENTRO	Rua Goiás - Centro, Belo Horizonte - MG	https://www.vivareal.com.br/imovel/ponto-comercial-centro-bairros-belo-horizonte-75m2-venda-RS549900-id-2608277090/	Mangabeiras Imóveis Ltda	R\$ 2.200,00	75	R\$ 29,33
3	CENTRO	Rua Espírito Santo - Centro, Belo Horizonte - MG	https://www.vivareal.com.br/imovel/ponto-comercial-centro-bairros-belo-horizonte-100m2-aluguel-RS4000-id-2597597352/	CEU LAR NETMOVEIS	R\$ 4.000,00	100	R\$ 40,00
4	CENTRO	Avenida Afonso Pena, 732 - Centro, Belo Horizonte - MG	https://www.vivareal.com.br/imovel/ponto-comercial-centro-bairros-belo-horizonte-120m2-aluguel-RS4000-id-2556771215/	Camilla de Freitas	R\$ 4.000,00	120	R\$ 33,33
5	CENTRO	Avenida Santos Dumont, 664	http://vivareal.com.br/imovel/ponto-comercial-centro-bairros-belo-horizonte-100m2-aluguel-RS3200-id-2580108662/	Alup Negócios Imobiliários	R\$ 3.200,00	100	R\$ 32,00
			MEDIA VALOR	R\$ 3.580,00	MÉDIA POR M²		R\$ 31,93

O preço mínimo para concessão de uso mensal foi calculada conforme a multiplicação da média encontrada do metro quadrado com a metragem medida do espaço conforme demonstrado na planta do Anexo I, da seguinte forma:

Cálculo: METRAGEM TOTAL PARA CONCESSÃO X PREÇO MÉDIO POR METRO QUADRADO

Logo, para o restaurante/lanchonete temos:

$$155 \text{ m}^2 \times \text{R\$ } 31,93 = \text{R\$ } 4.949,67$$



Documento assinado eletronicamente por **Valéria Cristina Carvalho, Gerente**, em 26/07/2023, às 13:21, 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 **67012028** e o código CRC **86E32283**.



GOVERNO DO ESTADO DE MINAS GERAIS

Fundação Clóvis Salgado

Coordenação de Compras

Anexo nº D/FCS/GLM/COMPRAS/2023

PROCESSO Nº 2180.01.0000411/2023-53

**ANEXO D - TERMO DE REFERÊNCIA
MÉDIA DE GASTO DE ENERGIA**

Gasto com energia elétrica do Restaurante do Palácio entre Agosto de 2022 e Janeiro de 2023							
	Agosto	Setembro	Outubro	Novembro	Dezembro	Janeiro	MÉDIA
Consumo (Kw/h)	2990	1612	2263	2653	2595	2277	2398,333
Valor	R\$ 2.212,91	R\$ 1.233,27	R\$ 1.530,44	R\$ 1.780,17	R\$ 1.976,02	R\$ 1.423,65	1.692,74



Documento assinado eletronicamente por **Valéria Cristina Carvalho, Gerente**, em 26/07/2023, às 14:30, 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 **67012278** e o código CRC **C71920E3**.

Referência: Processo nº 2180.01.0000411/2023-53

SEI nº 67012278



GOVERNO DO ESTADO DE MINAS GERAIS

Fundação Clóvis Salgado

Coordenação de Compras

Anexo nº E/FCS/GLM/COMPRAS/2023

PROCESSO Nº 2180.01.0000411/2023-53

ANEXO E - TERMO DE REFERÊNCIA

CLASSIFICAÇÃO DAS INFRAÇÕES CONTRATUAIS

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

Nº	Irregularidade	Classificação das infrações
	Área interna	
1	Presença de focos de insalubridade	Grave
2	Presença de animais ou plantas	Grave
3	Presença de vetores ou pragas	Grave
	Higienização inadequada	
4	Piso	Leve
5	Teto	Leve
6	Paredes	Leve
7	Portas	Leve
8	Luminárias	Leve

Nº	Irregularidade	Classificação das infrações
9	Equipamentos incluindo câmeras frias	Grave
10	Móveis (mesas, bancadas, estantes, vitrines e outros)	Média
	Instalações sanitárias para funcionários:	
11	Condições inadequadas de higiene	Média
12	Falta de papel higiênico, sabonete líquido, inodoro anti-séptico, toalhas de papel não reciclado ou outro sistema seguro de secagem das mãos	Leve
13	Falta ou irregularidade de lixeiras	Leve
14	Falta ou irregularidade na 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	Grave
17	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 - Falta de uso ou irregularidade de:	
22	Uniformes limpos e em bom estado de conservação	Grave

Nº	Irregularidade	Classificação das infrações
23	Toucas	Grave
24	Máscaras	Grave
25	Luvas	Grave
26	Luvas de malha de aço (açougue)	Grave
27	Calçados fechados	Grave
28	Encontrar os manipuladores:	
29	Com higiene pessoal comprometida (barba e unhas longas)	Leve
	Hábitos higiênicos	
30	Ser detectada prática de tabagismo ao manipular alimentos	Grave
31	Ser detectada prática de outros atos que possam contaminar alimentos	Grave
	Matéria-prima e ingredientes	
32	Produtos estocados incorretamente	Grave
33	Não armazenar os gêneros sobre estrados/pallets distantes do chão e das paredes	Grave
34	Gêneros armazenados em condições de higiene e ventilação inadequadas	Grave
35	Não manter os gêneros a serem utilizados em boas condições para consumo	Gravíssima

36	Rede de frio inadequada ao volume e aos diferentes tipos de matéria- prima e ingredientes	Grave
Preparo de alimentos		
37	Não realizar a higienização adequada dos alimentos a serem consumidos crus	Gravíssima
38	Não acondicionar e identificar adequadamente as matérias primas quando não são totalmente utilizadas	Grave
39	Encontrar óleo de fritura em más condições de uso	Média
40	Não realizar o descongelamento sob refrigeração	Grave
41	Identificação inadequada dos alimentos armazenados sob refrigeração ou congelamento	Leve
Armazenamento do produto final		
42	Não acondicionar o produto final em embalagens adequadas e íntegras	Grave
43	Não acondicionar o produto final em condições de temperatura ideais	Grave
Transporte do produto final		
44	Transportar produto em temperatura inadequada	Grave
45	Não utilizar veículo limpo e higienizado	Grave
Outras infrações		
46	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
47	Ausência de laudo técnico da nutricionista elaborado na consultoria semestral.	Grave

48	Não atender o cardápio conforme previsto no edital	Grave
50	Não colocar placas/etiqueta de identificação das preparações	Leve
51	Não repor alimentos com eficiência	Leve
52	Descumprir o horário de abertura e fechamento das unidades	Média
53	Permitir presença de objetos em desuso nas unidades	Média
54	Não manter lista com nome de funcionários e suas respectivas funções	Média
55	Permitir presença de alimentos no chão	Média
56	Cobrar preços em desacordo com o mercado.	Grave
57	Permitir presença de restos de comida em pias, piso, equipamentos, bancadas, etc	Média
58	Ocorrência de casos de intoxicação alimentar comprovada	Gravíssima
59	Permitir presença de alimentos com prazo de validade expirado	Grave
60	Permitir presença de sobras de preparações armazenadas em qualquer área	Grave
61	Expor preparações nos balcões de distribuição com temperaturas inadequadas	Média
62	Utilizar em dias subsequentes os gêneros alimentícios preparados e não servidos	Grave
64	Não utilizar utensílios de qualidade apropriada	Média
65	Utilizar produtos de limpeza inadequados para unidades de alimentação industrial, e/ou produto químico nocivo ao ser humano	Grave
66	Não realizar a desinsetização e a desratização trimestral adequadamente e dentro do cronograma aprovado pelos Fiscais.	Grave

67	Remover equipamentos sem autorização prévia e formal da Concedente	Grave
68	Não realizar revisão geral dos equipamentos até o último dia do prazo do contrato	Grave
69	Não apresentar documento com a listagem dos bens de sua propriedade até um mês após o início do contrato	Leve
70	Não comunicar verbal e imediata alguma ocorrência anormal	Leve
72	Impedir e/ou atrapalhar o trabalho dos fiscais durante as fiscalizações	Grave
74	Ausência de responsável técnico, do(a) chef de cozinha.	Grave



Documento assinado eletronicamente por **Marliete Camargo Souza Davi**, Servidor(a) Público(a), em 26/07/2023, às 14:11, 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 **67012453** e o código CRC **746D0E26**.



ESTADO DE MINAS GERAIS
FUNDAÇÃO CLÓVIS SALGADO
Coordenação de Compras

Versão v.20.09.2020.

ANEXOS

ANEXO II - MODELO DE PROPOSTA COMERCIAL PARA PRESTAÇÃO DE SERVIÇOS

PROPOSTA COMERCIAL PARA O PREGÃO ELETRÔNICO Nº60 /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 **Marliete Camargo Souza Davi, Servidor(a) Público(a)**, em 02/08/2023, às 13:45, 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 **70773739** e o código CRC **9EDC37C9**.

Referência: Processo nº 2180.01.0000411/2023-53

SEI nº 70773739

Av. Afonso Pena, 1537 - Bairro Centro - Belo Horizonte - CEP 30130-004



ESTADO DE MINAS GERAIS
FUNDAÇÃO CLÓVIS SALGADO
Coordenação de Compras

Versão v.20.09.2020.

FCS/GLM/COMPRAS

Belo Horizonte, 02 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 4.3 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 60/2023, Processo nº 2181003 000060/2023**, 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 todas as informações e elementos técnicos, necessários à execução dos serviços a serem licitados.

O representante da empresa assume o compromisso de que a mesma não alegará, posteriormente, o

desconhecimento de fatos evidentes à época da vistoria a fim solicitar qualquer alteração do valor do contrato que vier celebrar com Fundação Clóvis Salgado, ou efetuar qualquer adequação na realização dos serviços inicialmente contratados, sem a anuência prévia da contratante, caso a empresa seja a vencedora deste processo licitatório.

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 nº60 /2023, Processo nº 2181003 000060/2023**, 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 **Marliete Camargo Souza Davi, Servidor(a) Público(a)**, em 02/08/2023, às 13:46, 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 **70773858** e o código CRC **277FBD44**.



FUNDAÇÃO CLÓVIS SALGADO

Av. Afonso Pena, 1537 - Bairro Centro / Belo Horizonte - CEP 30130-004

Versão v.08.09.2021.

Processo nº 2180.01.0000411/2023-53

ANEXO IV

TERMO DE CONTRATO

**CONTRATO Nº _____, DE
PRESTAÇÃO DE
SERVIÇOS, QUE ENTRE SI
CELEBRAM A FUNDAÇÃO
CLÓVIS SALGADO E A
EMPRESA [INSERIR NOME DA
EMPRESA], NA FORMA ABAIXO:**

A FUNDAÇÃO CLÓVIS SALGADO, com sede no(a) [inserir endereço completo], na cidade de Belo Horizonte/Estado de Minas Gerais, endereço de correio eletrônico: [inserir email], inscrito(a) no CNPJ sob o nº [inserir nº do CNPJ], doravante denominada **CONCEDENTE**, neste ato representado pelo [inserir nome do representante do concedente], inscrito no CPF sob o nº [inserir nº do CPF] Resolução de competência nº [inserir nº da resolução de delegação de competência] e a empresa [inserir nome da empresa], endereço de correio eletrônico [inserir email], 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 concessionária], inscrita no CPF nº [inserir nº do CPF], doravante denominada **CONCESSIONÁRIA**, celebram o presente Contrato, decorrente do **Pregão Eletrônico nº60/2023**, que será regido pela Lei Federal nº 10.520/2002, Decreto Estadual nº 48012/2020, Decreto Estadual nº 48.012/2020, nº 46.767/2014, 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 concessão de uso de espaço público, a título oneroso, de uma área de 155,0 (m²), para a instalação e exploração de um "Restaurante e lanchonete", localizado no âmbito da Fundação Clóvis Salgado, av. Afonso Pena, 1537, Centro, Belo Horizonte/MG, que será prestados nas condições estabelecidas no Termo de Referência, anexo do Edital.

1.2. Este Termo de Contrato vincula-se ao Edital do Pregão Eletrônico nºxxx/2023 e à proposta vencedora, independentemente de transcrição.

1.3. Objeto da contratação:

ITEM	DESCRIÇÃO/ESPECIFICAÇÃO	QUANTIDADE	VALOR MENSAL (R\$)	VALOR TOTAL ANUAL (R\$)
1				

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. Este contrato tem vigência por 12 meses, a partir da publicação do seu extrato no órgão oficial de imprensa, podendo ser prorrogado até o limite legal.

4. CLÁUSULA QUARTA - CONTRAPRESTAÇÃO MENSAL:

4.1. O valor mensal mínimo a ser pago pelo direito de exploração do espaço será de xxxxxx .

4.2. Os pagamentos serão efetuados mensalmente a FCS, até o 5º (quinto) dia útil do mês subsequente, através de Documento de Arrecadação Estadual –DAE, emitido pela Gerência Contábil Financeira – GPCF da Fundação Clóvis Salgado.

4.3. Haverá isenção em janeiro e desconto de 50% no mês de julho, devido as férias escolares do CEFART.

4.4. A CONCESSIONÁRIA deverá efetuar o pagamento da energia elétrica consumida nos espaços, mensalmente, juntamente com a contraprestação mensal;

4.5. O consumo médio de energia dos espaços licitados nesta licitação está detalhado no Anexo D - Termo de Referência.

4.6. Deverá ser encaminhada cópia do comprovante de depósito referente ao valor da concessão e da energia consumida, mensalmente, para o fiscal do contrato, a fim de que haja o devido acompanhamento na execução das obrigações contratuais.

4.7. É de inteira responsabilidade da CONCESSIONÁRIA realizar o pagamento do valor estipulado no Termo de Concessão, independente de avisos ou interpelação, ficando a mesma sujeita as penalidades previstas em Lei caso ocorra a inadimplência desta obrigação.

4.8. Os valores decorrentes de imposição de sanções administrativas, nos termos e condições estabelecidos no CONTRATO serão acrescidos no Documento de Arrecadação Estadual – DAE.

5. CLÁUSULA QUINTA – REAJUSTE

5.1. Durante o prazo de vigência, os preços firmados, tanto da concessão do espaço, quanto das refeições, 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.

5.1.1. O direito a que se refere o item 5.1 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.

5.1.2. Nos reajustes subsequentes ao primeiro, manter-se-á o marco inicial descrito no item 5.1.

5.1.3. 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.

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

5.3.

6. CLÁUSULA SEXTA - FISCALIZAÇÃO

6.1. A fiscalização da execução do objeto será efetuada por servidor especialmente designado pela CONCEDENTE no Termo de Designação de Gestor e Fiscal, na forma estabelecida pelo Termo de Referência.

7. CLÁUSULA SÉTIMA – DO REGIME DE EXECUÇÃO

7.1. 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.

8. CLÁUSULA OITAVA – OBRIGAÇÕES DA CONCEDENTE E DA CONCESSIONÁRIA

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

9. CLÁUSULA NONA - DA FRAUDE E CORRUPÇÃO

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

9.2. 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:

9.2.1. “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;

9.2.2. “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;

9.2.3. “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;

9.2.4. “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;

9.2.5. “prática obstrutiva” significa:

9.2.5.1. 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

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

9.3. 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.

9.4. 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.

10. CLÁUSULA DÉCIMA - ANTINEPOTISMO

10.1. 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.

11. CLÁUSULA DÉCIMA PRIMEIRA – SANÇÕES ADMINISTRATIVAS

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

12. CLÁUSULA DÉCIMA SEGUNDA – RESCISÃO

12.1. 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.

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

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

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

- 12.4.1. Balanço dos eventos contratuais já cumpridos ou parcialmente cumpridos;
- 12.4.2. Relação dos pagamentos já efetuados e ainda devidos;
- 12.4.3. Indenizações e multas.

12.5. 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.

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

12.7. 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.

12.8. Se espaço, no todo ou em parte, vier a ser dada destinação diversa da prevista no termo ou contrato, ou for descumprida qualquer outra obrigação, haverá a rescisão imediata do respectivo termo.

13. CLÁUSULA DÉCIMA TERCEIRA – DA PROTEÇÃO DE DADOS PESSOAIS

13.1. 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.

13.2. 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.

13.3. 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.

13.4. 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.

13.5. 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.

13.6. 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.

13.7. 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.

13.8. 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.

14. CLÁUSULA DÉCIMA QUARTA - ALTERAÇÕES

14.1. 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.

14.1.1. 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.

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

15. CLÁUSULA DÉCIMA QUINTA – DOS CASOS OMISSOS.

15.1. 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.

16. CLÁUSULA DÉCIMA SEXTA – PUBLICAÇÃO

16.1. 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.

17. CLÁUSULA DÉCIMA SÉTIMA – FORO

17.1. As partes elegem o foro da Comarca de Belo Horizonte, Minas Gerais, para dirimir quaisquer dúvidas ou litígios decorrentes deste Contrato, conforme art. 55, §2º da Lei nº 8.666/93.

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

CONCEDENTE:

CONCESSIONÁRIA:



Documento assinado eletronicamente por **Marliete Camargo Souza Davi, Servidor(a) Público(a)**, em 02/08/2023, às 13:46, 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 **70759712** e o código CRC **84236C24**.

Referência: Processo nº 2180.01.0000411/2023-53

SEI nº 70759712



FUNDAÇÃO CLÓVIS SALGADO

Coordenação de Compras

Versão v.20.09.2020.

ANEXOS

ANEXO V - AVALIAÇÃO DE FORNECEDORES

1. DA AVALIAÇÃO DE DESEMPENHO DO FORNECEDOR

A CONTRATADA estará sujeita à avaliação de seu desempenho na execução do objeto quanto aos critérios de prazo, quantidade, qualidade e documentação, nos termos da Resolução SEPLAG nº 13/2014.

1.1. Critério Prazo

O critério Prazo avalia o cumprimento das datas previamente definidas na autorização de fornecimento e respectivos agendamentos para a entrega do(s) objeto(s) e possui a pontuação assim distribuída, de acordo com o desempenho da CONTRATADA:

- a) 30 (trinta) pontos, se a entrega for realizada na data agendada e conforme prazo previsto na autorização de fornecimento;
- b) 28 (vinte e oito) pontos, se a entrega for realizada em desacordo com a data agendada, mas ainda conforme prazo previsto na autorização de fornecimento;
- c) 22 (vinte e dois) pontos, se a entrega for realizada com atraso de até 15 (quinze) dias, contados a partir do término do prazo previsto na autorização de fornecimento;
- d) 10 (dez) pontos, se a entrega for realizada com atraso de 16 (dezesesseis) a 30 (trinta) dias, contados a partir do término do prazo previsto na autorização de fornecimento; ou
- e) 0 (zero) ponto, se a entrega for realizada com atraso superior a 30 (trinta) dias, contados a partir do término do prazo previsto na autorização de fornecimento.

I- Na hipótese de reagendamento da data da entrega por solicitação da CONTRATADA, esta será pontuada com a totalidade dos pontos, caso o reagendamento ocorra antes da data anteriormente agendada e a entrega seja realizada:

- a) conforme nova data agendada; e
- b) dentro do prazo limite previsto na autorização de fornecimento.

II - Na hipótese do não cumprimento da data agendada e/ou o prazo limite previsto na autorização de fornecimento, por caso fortuito ou força maior, a CONTRATADA poderá apresentar justificativa para o atraso na entrega, que será analisada pelo responsável pelo recebimento, podendo ser aceita ou não.

III - Na hipótese de a justificativa mencionada no inciso anterior ser aceita pelo responsável pelo recebimento, a CONTRATADA será pontuada com a totalidade dos pontos.

IV – O reagendamento da entrega após o prazo máximo de entrega definido na autorização de fornecimento não afasta a sujeição da CONTRATADA à aplicação de multa sobre o valor considerado em atraso e, conforme o caso, a outras sanções estabelecidas na Lei e neste instrumento.

V – Em caso de irregularidade não sanada pela CONTRATADA, a CONTRATANTE reduzirá a termo os fatos ocorridos para aplicação de sanções.

1.2. Critério Quantidade

O critério Quantidade avalia o cumprimento da entrega do(s) objeto(s) relativamente à quantidade definida na autorização de fornecimento e possui a pontuação assim distribuída de acordo com o desempenho da CONTRATADA:

- a) 30 (trinta) pontos, se a quantidade recebida for igual à quantidade solicitada;
- b) 28 (vinte e oito) pontos, se a quantidade recebida for maior que a quantidade solicitada;
- c) 22 (vinte e dois) pontos, se a quantidade recebida for maior ou igual a 75% (setenta e cinco por cento) e menor que 100% (cem por cento) da quantidade solicitada;
- d) 10 (dez) pontos, se a quantidade recebida for maior ou igual a 50% (cinquenta por cento) e menor que 75% (setenta e cinco por cento) da quantidade solicitada; ou
- e) 0 (zero) ponto, se a quantidade recebida for inferior a 50% (cinquenta por cento) da quantidade solicitada.

I – A CONTRATADA é obrigada a entregar o quantitativo total solicitado, devendo ser aceito quantitativo menor apenas em hipóteses excepcionais, devidamente justificadas e em função do atendimento ao interesse público.

II – A aceitação de quantitativo menor que o estabelecido em autorização de fornecimento não afasta a sujeição da CONTRATADA à aplicação de sanções estabelecidas na Lei e neste instrumento.

III – Se houver recusa do recebimento em virtude de desconformidade entre o quantitativo de materiais entregues e a quantidade estabelecida na Autorização de Fornecimento (AF), essa será registrada em eventual entrega posterior, referente à mesma autorização de fornecimento, na qual o fornecedor terá prejuízo em sua nota.

IV - Na hipótese do não cumprimento do quantitativo previsto na autorização de fornecimento, por caso fortuito ou força maior, a CONTRATADA poderá apresentar justificativa para o atraso na entrega, que será analisada pelo responsável pelo recebimento, podendo ser aceita ou não.

V - Na hipótese de a justificativa mencionada no inciso anterior ser aceita pelo responsável pelo recebimento, a CONTRATADA será pontuada com a totalidade dos pontos.

1.3. Critério Qualidade

O critério Qualidade avalia o cumprimento da entrega do(s) objeto(s) relativamente às exigências de especificação técnica, e possui a pontuação assim distribuída de acordo com o desempenho da CONTRATADA:

- a) 30 (trinta) pontos, se a qualidade for aprovada;
- b) 22,5 (vinte e dois vírgula cinco) pontos, se a qualidade for aprovada com ressalva de baixa criticidade; ou
- c) 10 (dez) pontos, se a qualidade for aprovada com ressalva de alta criticidade.
- d) 0 (zero) pontos, se houver desconformidade total entre os materiais recebidos e a especificação técnica exigida.

I - As ressalvas referidas nas alíneas “b” e “c” deste subitem 1.3 não deverão comprometer a qualidade exigida nem a utilidade do material.

II – Se houver recusa do recebimento em virtude de desconformidade entre os materiais recebidos e a especificação técnica exigida, esta será registrada em eventual entrega posterior, referente à mesma autorização de fornecimento.

III – Na hipótese do inciso anterior, a CONTRATADA receberá a pontuação 0 (zero) nesse critério.

O critério Qualidade avalia o cumprimento da entrega do(s) objeto(s) relativamente às exigências de especificação técnica e embalagem de material, aos quais serão atribuídas pontos de acordo com o desempenho da CONTRATADA.

I – O subcritério “Embalagem” avalia as condições da embalagem do material e possui a pontuação assim distribuída de acordo com o desempenho da CONTRATADA:

- a) 10 (dez) pontos, se a embalagem for aprovada; ou
- b) 5 (cinco) pontos, se a embalagem for aprovada com ressalva.

II – Se houver recusa do recebimento em virtude de embalagem inadequada do material, esta será registrada em eventual entrega posterior, referente à mesma autorização de fornecimento.

III – Na hipótese do inciso anterior, a CONTRATADA receberá a pontuação 0 (zero) no subcritério “Embalagem”.

IV - O subcritério “Especificação técnica” avalia a conformidade entre os materiais recebidos e a especificação técnica exigida, possui a pontuação assim distribuída de acordo com o desempenho da CONTRATADA:

- a) 20 (vinte) pontos, se a qualidade for aprovada;
- b) 15 (quinze) pontos, se a qualidade for aprovada com ressalva de baixa criticidade; ou
- c) 6,6 (seis vírgula seis) pontos, se a qualidade for aprovada com ressalva de alta criticidade.

V – Se houver recusa do recebimento em virtude de desconformidade entre os materiais recebidos e a especificação técnica exigida, esta será registrada em eventual entrega posterior, referente à mesma autorização de fornecimento.

VI – Na hipótese do inciso anterior, a CONTRATADA receberá a pontuação 0 (zero) no subcritério “Especificação técnica”.

VII – A ressalva referida na alínea “b” do inciso I e nas alíneas “b” e “c” do inciso IV deste subitem 1.3 não deverão comprometer a qualidade exigida nem a utilidade do material.

1.4. Critério Documentação

O critério Documentação avalia o cumprimento da entrega do(s) objeto(s) relativamente à regularidade da Nota Fiscal, e possui a pontuação assim distribuída de acordo com o desempenho da CONTRATADA:

- a) 10 (dez) pontos, se a Nota Fiscal tiver a sua validade atestada;
- b) 0 (zero) ponto, se a Nota Fiscal apresentar irregularidade(s) que impeçam o ateste de sua validade.

I - Para atestar a validade da Nota Fiscal, deverá ser verificada a conformidade dos seguintes itens:

- a) Dados do órgão/entidade que realizou a compra;
- b) Valores unitários e totais;
- c) Descrição do produto em conformidade com o item de material solicitado e com o material entregue;
- d) Quantidade constante na nota em conformidade com a quantidade solicitada;
- e) Inexistência de rasuras; e
- f) Outros elementos solicitados pelo órgão ou entidade no instrumento convocatório.

O critério Documentação avalia o cumprimento da entrega do(s) objeto(s) relativamente à regularidade da Nota Fiscal e dos documentos adicionais apresentados, aos quais serão atribuídas pontos de acordo com o desempenho da CONTRATADA.

I - O subcritério “Nota Fiscal” avalia a regularidade da Nota Fiscal e possui a pontuação assim distribuída de acordo com o desempenho da CONTRATADA:

- a) 5 (cinco) pontos, se a Nota Fiscal tiver a sua validade atestada;
- b) 0 (zero) ponto, se a Nota Fiscal apresentar irregularidade(s) que impeça(m) o ateste de sua validade.

II - Para atestar a validade da Nota Fiscal, deverá ser verificada a conformidade dos seguintes itens:

- a) Dados do órgão/entidade que realizou a compra;
- b) Valores unitários e totais;
- c) Descrição do produto em conformidade com o item de material solicitado e com o material

entregue;

d) Quantidade constante na nota em conformidade com a quantidade solicitada;

e) Inexistência de rasuras; e

f) Outros elementos solicitados pelo órgão ou entidade no instrumento convocatório.

III - O subcritério “Documentos Adicionais” avalia a regularidade e conformidade dos documentos específicos relativos ao material(is) entregue(s) com a legislação aplicável e possui a pontuação assim distribuída de acordo com o desempenho da CONTRATADA:

a) 5 (cinco) pontos, se a documentação adicional estiver em conformidade com a legislação aplicável ao objeto; ou

b) 0 (zero) ponto, se a documentação adicional apresentar inconformidades.

2. DO INDICADOR DE DESEMPENHO DO FORNECEDOR

Os registros de desempenho da CONTRATADA conforme os critérios do item 1 deste Anexo, serão a base para o cálculo do seu respectivo indicador de desempenho.

I - O indicador de desempenho da CONTRATADA poderá ser apresentado nas seguintes formas:

a) Indicador de Desempenho do Fornecedor por Entrega (IDF-E): será calculado para um determinado item da autorização de fornecimento, a partir da soma das pontuações atribuídas em cada critério de avaliação;

b) Indicador de Desempenho do Fornecedor por Autorização de Fornecimento (IDF-AF): será calculado a partir da média aritmética simples dos IDF-E, no âmbito de uma mesma autorização de fornecimento;

c) Indicador de Desempenho do Fornecedor por Contratação (IDF-C): será calculado a partir da média aritmética simples dos IDF-AF, no âmbito desta contratação.

3. DAS AÇÕES QUE PODERÃO SER TOMADAS EM RELAÇÃO AO DESEMPENHO DA CONTRATADA

I - Conforme resultado obtido no Indicador de Desempenho do Fornecedor por Contratação (IDF-C), a CONTRATADA obterá os seguintes conceitos:

a) “A”, se o seu aproveitamento for maior que 90% (noventa por cento);

b) “B”, se o seu aproveitamento for maior que 70% (setenta por cento) e menor ou igual a 90% (noventa por cento); ou

c) “C”, se o seu aproveitamento for menor ou igual a 70% (setenta por cento).

II - A CONTRATANTE poderá adotar as seguintes ações, conforme o conceito obtido pela CONTRATADA no Indicador de Desempenho do Fornecedor por Contratação (IDF-C), nos termos do inciso anterior:

a) Conceito “A”: avaliar a possibilidade de gerar atestado de capacidade técnica;

b) Conceito “B”: notificar a CONTRATADA para correção da(s) falta(s) e/ou realizar reuniões com a CONTRATADA para analisar as causas do baixo desempenho, bem como solicitar que a CONTRATADA elabore proposta de plano de ação corretivo para validação da CONTRATANTE; e

c) Conceito “C”: além das medidas previstas no conceito “B”, avaliar a possibilidade de abertura de processo administrativo punitivo para aplicação das sanções dispostas nos anexos do Edital.

III - A CONTRATANTE poderá adotar as ações previstas na alínea “b” do inciso anterior caso a CONTRATADA obtenha pontuação igual ou abaixo de 90% (noventa por cento) em 1 (uma) avaliação referente ao índice de desempenho do fornecedor por entrega (IDF-E).

IV - A CONTRATANTE poderá adotar as ações previstas na alínea “c” do inciso II deste item 3 caso a CONTRATADA obtenha pontuação igual ou abaixo de 90% (noventa por cento) em 2 (duas) avaliações, consecutivas ou não, referentes ao índice de desempenho do fornecedor por entrega (IDF-E).

V - O disposto neste Anexo não exclui a notificação ou a aplicação de sanções administrativas à

CONTRATADA nas hipóteses previstas na Lei Federal nº 8.666/1993, Lei Federal nº 10.520/2002, Lei Estadual nº 13.994/2001, Lei Estadual nº 14.167/2002 e Decreto Estadual nº 45.902/2012, bem como as dispostas nos anexos do Edital.



Documento assinado eletronicamente por **Marliete Camargo Souza Davi, Servidor(a) Público(a)**, em 02/08/2023, às 13:46, 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 **70774022** e o código CRC **9D6C42F5**.

Referência: Processo nº 2180.01.0000411/2023-53

SEI nº 70774022

Av. Afonso Pena, 1537 - Bairro Centro - Belo Horizonte - CEP 30130-004