



ANEXO I - TERMO DE REFERÊNCIA

DATA	ÓRGÃO SOLICITANTE	NÚMERO DA UNIDADE DE COMPRAS
23/11/2022	Universidade do Estado de Minas Gerais - Unidade de Frutal	2351902

RESPONSÁVEL PELA SOLICITAÇÃO	SUPERINTENDÊNCIA OU DIRETORIA
Nome: Fabiano Tadeu Sampaio E-mail: fabiano.sampaio@uemg.br Ramal para contato: (34) 3429-9507	Diretoria Acadêmica de Frutal

1. **OBJETO:**

O presente termo de referência tem por objeto a **Concessão Onerosa de Uso de Espaço Público**, destinado a instalações de cantina para atendimento aos alunos, servidores e professores da unidade acadêmica de Frutal da UEMG, conforme especificações, exigências e quantidades estabelecidas neste documento.

1.1. **ESPECIFICAÇÃO DO OBJETO**

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 SERVICOS DE RESTAURANTE E LANCHONETE

1.2. **INFORMAÇÕES COMPLEMENTARES AO OBJETO:**

- 1.2.1. Local de Instalação da Cantina: Endereço - Av. Escócia, nº 1001, bairro Cidade das Águas - CEP 38202-436 - Frutal - MG.
- 1.2.2. Área de 47 m² (quarenta e sete metros quadrados) - conforme Planta e Fotos - Anexo I do presente Termo de Referência.
- 1.2.3. O espaço relativo ao presente Termo de Referência deverá ser destinado única e exclusivamente à exploração comercial relacionada a tal atividade.
- 1.2.4. A área dispõe de sistemas de água, esgoto, iluminação, e energia, ficando a cargo da CONCESSIONÁRIA todas as despesas decorrentes do uso destes.

2. **DOS LOTES:**

2.1. **DO AGRUPAMENTO DE ITENS EM LOTES:**

- 2.1.1. A presente licitação se dará por lote único, considerando a indivisibilidade do serviço, que é a execução e gestão de uma única cantina.

3. **JUSTIFICATIVA DA CONTRATAÇÃO:**

- 3.1. A Unidade Acadêmica de Frutal da Universidade do Estado de Minas Gerais é composta por um corpo docente de 89 (oitenta e nove) professores, 30 (trinta) servidores aproximadamente, e aproximadamente 1169 (um mil cento e sessenta e nove) alunos.
- 3.2. A atividade desta Unidade Acadêmica está ligada a oferta dos seguintes cursos de graduação: Administração, Direito, Engenharia Agrônômica, Engenharia de Alimentos, Engenharia de Produção, Geografia, Jornalismo, Publicidade e Propaganda, Sistema de Informação, Tecnologia de Alimentos, os quais são distribuídos em 03 (três) turnos: manhã, tarde e noite, além de cursos de pós graduação Lato Sensu e Inscrito Sensu.
- 3.3. Além disso, vários professores, que residem em outras localidades, se deslocam para vir ministrar suas aulas na Unidade de Frutal, e que se hospedam no entorno da Unidade.
- 3.4. Dessa forma, considerando a existência de espaço físico para instalação de uma cantina e a necessidade de oferecer esses serviços para os alunos, professores e servidores sem que haja necessidade de se deslocarem para outros locais mais distantes, faz-se necessário a contratação de particular a fim de ofertar tais serviços.

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 UEMG e ao interesse público, qual seja, prover aos alunos, professores e servidores, locais para realizarem compra de lanches, dentro das instalações da Universidade. Tal critério garante, ainda, a isonomia de todos os interessados e os interesses da Administração na obtenção da melhor proposta, 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 preferiu 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.

4.5. No caso das 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 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.

5. DA PARTICIPAÇÃO DE CONSÓRCIOS:

5.1. 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:

6.1. Comprovação de aptidão para prestação de serviços compatíveis com as características e quantidades do objeto da licitação, estabelecidas no Termo de Referência ANEXO I e no Edital, por meio da apresentação de atestados de desempenho anterior, fornecidos por pessoa jurídica de direito público ou privado, comprobatório da capacidade técnica para atendimento ao objeto da presente licitação, vedado o auto atestado, compreendendo os

requisitos abaixo relacionados:

6.1.1. É necessário apresentar comprovação de aptidão para executar a atividade compatível com as características e quantidades estabelecidas neste Termo de Referência, compreendendo os requisitos abaixo relacionados:

6.1.1.1. No mínimo uma Declaração (ou atestado) de capacidade técnica, expedida(o) por pessoa jurídica de direito público ou privado, comprovando que a licitante executa ou executou a prestação dos serviços de preparo e fornecimento de lanches. No caso de declaração, a licitante ficará sujeita à vistoria e deverá apresentar toda a documentação solicitada pela CONCEDENTE para a comprovação das informações.

6.1.2. Os atestados ou declaração deverão conter:

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

6.1.2.2. **Local e data de emissão.**

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

6.1.2.4. **Período da execução da atividade.**

6.1.2.5. **Especificação dos serviços prestados.**

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

6.2. Documentos a serem apresentados na execução contratual:

6.2.1. Alvará de Funcionamento para estabelecimento de produtos alimentícios emitido pela Prefeitura.

6.2.2. Alvará Sanitário para estabelecimento de produtos alimentícios emitido pela Vigilância Sanitária.

7. CRITÉRIOS DA ACEITABILIDADE DA PROPOSTA:

7.1. O critério de julgamento será o de maior oferta para o lote, apurado de acordo com o Anexo II - Proposta Comercial.

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

7.1.1.1. 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 inexequíveis.

7.1.1.2. Considera-se inaceitável, para todos os fins aqui dispostos, a proposta que não atender às exigências fixadas no Edital ou apresentar oferta manifestamente inexequíveis.

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

7.1.2. 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;

7.1.3. 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;

7.1.4. O Pregoeiro poderá convocar o licitante para enviar documento digital complementar, por meio de funcionalidade de diligência disponível no sistema, no prazo de 03 (três) horas, sob pena de não aceitação da proposta.

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

7.1.4.2. 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

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

7.1.6. Havendo necessidade, o Pregoeiro suspenderá a sessão, informando no "chat" a nova data e horário para a sua continuidade.

7.1.6.1. 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.

7.1.7. Encerrada a análise quanto à aceitação da proposta, o pregoeiro verificará a habilitação do licitante, observado o disposto no Edital.

7.1.8. 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.

8. DA PROVA DE CONCEITO:

8.1. **DA PROVA DE CONCEITO:**

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

9. DA EXECUÇÃO DO OBJETO:

9.1. **PRAZO DA CONCESSÃO ONEROSA:**

9.1.1. A CONCESSIONÁRIA deverá elaborar cronograma, a ser entregue em até 10 (dez) dias corridos após a assinatura do contrato contendo detalhamento da implantação, observando:

9.1.1.1. Início das atividades: até 30 (trinta) dias corridos após a assinatura do contrato;

9.2. **DO LOCAL DA CONCESSÃO ONEROSA:**

9.2.1. Os serviços serão prestados no seguinte endereço: Av. Escócia, nº 1001, bairro Cidade das Águas - CEP 38202-436 - Frutal - MG.

9.3. **DO HORÁRIO DE FUNCIONAMENTO:**

9.3.1. O horário de funcionamento deverá ser de segunda a sexta-

feira das 07:00 às 22:00 horas e aos sábados das 07:00 às 16:00 horas;

9.3.2. Aos sábados devido a baixa demanda fica a critério da empresa a abertura, que poderá consultar o calendário acadêmico sobre os eventos que ocorrerão.

9.3.3. Eventualmente aos domingos e feriados, conforme calendário acadêmico;

9.3.4. Os horários de atendimento poderão ser alterados a critério da Direção Acadêmica da Unidade, mediante aviso prévio.

10. DO PAGAMENTO:

10.1. O valor devido pelo concessionário, conforme Termo de Concessão a ser assinado entre as partes, deverá ser recolhido aos cofres públicos, até o 5º dia útil do mês seguinte, através de Documento de Arrecadação Estadual (DAE), disponível no site: www.uemg.br.

10.2. O movimento da cantina diminui durante o período de férias e recessos escolares, não tendo a Universidade qualquer responsabilidade sobre este fato e o que dele decorrer. Nestes períodos, o valor da mensalidade será reduzido em 70% (setenta por cento). Este percentual será proporcional ao número de dias correspondentes a este período.

10.3. 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.

10.4. 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.

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

11. DO CONTRATO E DO REAJUSTE:

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

11.3. Esse prazo se justifica devido ao investimento necessário para adequações indispensáveis à prestação dos serviços.

11.4. Os preços são fixos e irredutíveis no prazo de um ano, a contar do início da vigência do CONTRATO.

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 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.

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, conforme quadro abaixo:

UNIDADE	FISCAL	MASP	UNIDADE SEI	SUPLENTE	MASP	UNIDADE SEI
Frutal	Juliana Silva Macedo	1205799-8	UEMG/FRUTAL/COMPRAS	Fabiano Tadeu Sampaio	1495101-6	UEMG/FRUTAL/COMPRAS

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

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

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

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

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

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

13. DAS GARANTIAS:

13.1. GARANTIA FINANCEIRA DA EXECUÇÃO:

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

14. DA VISTORIA TÉCNICA:

14.1. As empresas interessadas poderão realizar visita técnica para melhor conhecimento das condições de execução do objeto, examinar as especificidades do espaço físico para instalação, tomando conhecimento de todos os detalhes e particularidades que julgar conveniente.

14.2. A vistoria técnica será realizada nas seguintes condições: no período de 09h às 17h, em dias úteis, mediante agendamento através do e-mail: fabiano.sampaio@uemg.br ou telefone (34) 3429-9507.

14.3. A vistoria técnica será acompanhada pelo servidor: Fabiano Tadeu Sampaio.

14.4. 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.

14.5. 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 sobrecarregar a sua execução.

14.6. 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, conforme modelo de declarações ANEXO III do edital.

15. DOTAÇÃO ORÇAMENTÁRIA

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

16. DA SUBCONTRATAÇÃO:

16.1. É vedada à CONCESSIONÁRIA subcontratar total ou parcialmente a execução do objeto deste Termo de Referência.

17. OBRIGAÇÕES ESPECÍFICAS DAS PARTES:

17.1. DA CONCESSIONÁRIA:

17.1.1. Quanto à operação das atividades:

17.1.1.1. assumir todo o ônus necessário à execução dessas atividades, como:

17.1.1.1.1. alterações na construção disponibilizada pela CONCEDENTE;

17.1.1.1.2. fornecimento de equipamentos e mobiliários complementares; fornecimento de matéria prima de boa qualidade;

17.1.1.1.2.1. entende-se como um produto e matéria-prima de boa qualidade aqueles que atendem ao uso a que se destinam, de forma confiável e segura, oferecendo segurança do que os usuários consomem e que devem atender aos requisitos básicos estabelecidos pela legislação, preservando o meio ambiente.

17.1.1.1.3. fornecimento de mão de obra adequada, e em quantidade suficiente para a execução dos serviços de atendimento, preparo, reposição e entrega das refeições, manejo dos resíduos, limpeza, entre outros

17.1.1.2. entregar cópia do Alvará de Funcionamento no prazo de 60 (sessenta) dias após o início das atividades, o qual poderá ser prorrogado, a critério da CONCEDENTE, se for aceita a fundamentação do pedido de prorrogação.

17.1.1.3. entregar cópia autenticada do Alvará Sanitário no prazo de 60 (sessenta) dias após o início das atividades, o qual poderá ser prorrogado, a critério da CONCEDENTE, se for aceita a fundamentação do pedido de prorrogação. As inconformidades com os parâmetros da RDC-216, ANVISA, e falta ou desatualização do alvará sanitário serão quesitos para rescisão contratual;

17.1.1.4. entregar cópia do Auto de Vistoria do Corpo de Bombeiros Militar, nos termos do Decreto Estadual nº 47.998/2020;

17.1.1.5. adquirir e disponibilizar todos os utensílios de cozinha para a prestação dos serviços, tais como: pratos, travessas, talheres, copos, xícaras, guardanapos, galheteiros (paliteiros, saleiros, azeite, vinagre, molhos para saladas etc.), toalhas de mesa e outros necessários ao funcionamento dos serviços, os quais devem estar em perfeito estado, ser padronizados e adequados à sua função.

17.1.1.6. A Concessionária deverá dispor de todo o equipamento de utilização, refrigeração e armazenamento necessários a comercialização de produtos alimentícios perecíveis e alternáveis, levando em consideração as normas de armazenamento da Vigilância Sanitária;

17.1.1.7. A Concessionária deverá dispor de utensílios apropriados para alimentação humana;

17.1.1.8. A montagem do espaço para prestação dos serviços, bem como a instalação de equipamentos, mobiliários e utensílios, necessários ao bom funcionamento dos serviços a serem desenvolvidos nos espaços cedidos ficarão sob a responsabilidade da concessionária.

17.1.1.9. Respeitar as determinações da CONCEDENTE a respeito dos horários de funcionamento, de carga, descarga e retirada de lixo;

17.1.1.9.1. O horário de funcionamento deverá ser de segunda a sexta-feira das 07:00 às 22:00 horas e aos sábados das 07:00 às 16:00 horas;

17.1.1.9.2. A retirada do lixo deverá ocorrer às segunda, quarta e sexta-feira, às 15:00 horas, horário de Brasília, sendo acondicionado nos locais previamente disponibilizado pela concedente, nos quais ocorrem a coleta da rota municipal responsável pela retirada dos resíduos.

17.1.1.10. manter, em local visível, o valor dos produtos comercializados, sendo vedada a inclusão de taxas nos preços dos serviços ou sua cobrança à parte;

17.1.2. Quanto à limpeza:

17.1.2.1. cumprir as determinações sanitárias vigentes sobre higienização dos espaços, dos utensílios, dos equipamentos, móveis, meio de transporte, bem como sobre acondicionamento e remoção de lixo;

17.1.2.2. manter limpos o balcão de distribuição e os ambientes das áreas de convivência durante o período das refeições, inclusive com a retirada de objetos em desuso, liberação das mesas para a rotação entre os consumidores, recolhimento de restos alimentares e de itens descartáveis, acondicionando-os na forma e locais adequados;

17.1.2.3. responsabilizar-se pela adequada coleta, armazenagem e disposição do lixo;

17.1.2.3.1. a retirada do lixo deverá ocorrer às segunda, quarta e sexta-feira, às 15:00 horas, horário de Brasília, sendo acondicionado nos locais previamente disponibilizado pela concedente, os quais ocorrem a coleta da rota municipal responsável pela retirada dos resíduos.

17.1.2.4. manter rigorosamente higienizados os utensílios, equipamentos e os locais de preparação dos alimentos, antes e após a sua utilização, com o uso de produtos registrados no Ministério da Saúde;

17.1.2.5. utilizar utensílios e equipamentos de higienização e conservá-los limpos, disponíveis em número suficiente e guardados em local reservado para essa finalidade, impedindo que entrem em contato com os alimentos;

17.1.2.6. A Concessionária deverá fornecer lixeiras com tampa móvel e sacos de plástico no interior, para toda a área desta concessão de uso, de acordo com as normas de coleta seletiva, e/ou, conforme determinado pela Direção da Unidade Acadêmica.

17.1.2.7. proceder à higienização e desinfecção de pisos, ralos, paredes, janelas, inclusive da área externa (local de recebimento de gêneros e de materiais), das dependências vinculadas a cantina, observadas as normas sanitárias vigentes e as boas práticas do setor de alimentação coletiva;

17.1.2.8. Responsabilizar-se pela destinação de todos os dejetos

produzidos por suas atividades, ficando vedada qualquer exposição de lixo na área pertencente a esta Instituição. A retirada do lixo deverá ocorrer em caráter regular, sistemático e acondicionado em sacos plásticos adequados ao tipo de lixo;

17.1.3. Quanto à qualidade dos serviços e produtos ofertados:

17.1.3.1. obedecer todas as normas técnicas sanitárias vigentes referentes aos serviços de alimentação, observando qualquer modificação ou atualização que impacte na prestação dos serviços, evitando qualquer tipo de contaminação, seja ela física, química ou microbiológica;

17.1.3.2. zelar pelo bom atendimento aos clientes, definindo estratégias de operação que possam diminuir as filas e o tempo de espera dos usuários;

17.1.3.3. utilizar somente produtos de boa qualidade;

17.1.3.3.1. entende-se como um produto e matéria-prima de boa qualidade aqueles que atendem ao uso a que se destinam, de forma confiável e segura, oferecendo segurança do que os usuários consomem e que devem atender aos requisitos básicos estabelecidos pela legislação, preservando o meio ambiente.

17.1.3.4. utilizar somente água filtrada no preparo de bebidas e gelo industrializado;

17.1.3.5. não reutilizar óleos vegetais para frituras;

17.1.3.6. disponibilizar guardanapos e talheres, em embalagens descartáveis e em local de fácil acesso;

17.1.3.7. garantir que seus empregados sejam bem qualificados e treinados para prestarem os serviços com polidez, educação, higiene, presteza e responsabilidade com as atividades desenvolvidas;

17.1.3.8. É vedada a comercialização dos seguintes produtos na Cantina:

17.1.3.8.1. Venda de todo e qualquer tipo de bebida alcoólica;

17.1.3.8.2. Venda de todo e qualquer tipo de tabaco;

17.1.3.8.3. Venda de todo e qualquer tipo de medicamento ou produto químico farmacêutico;

17.1.3.8.4. Venda de todo ou qualquer tipo de produto que não seja destinado a alimentação;

17.1.3.8.5. Venda a comercialização de produtos impróprios ao uso e consumo nos termos do § 6º do art. 18 do Código de Defesa do Consumidor.

17.1.4. Quanto à produção das refeições:

17.1.4.1. manter o padrão de qualidade e de uniformidade da alimentação, dos produtos e dos serviços oferecidos aos usuários, independentemente das escalas de serviços adotadas;

17.1.4.2. manter o ambiente da área interna sem presença de focos de insalubridade, animais ou plantas, vetores ou pragas;

17.1.4.3. resfriar os alimentos em equipamentos apropriados e armazená-los corretamente;

17.1.4.4. cumprir rigorosamente os horários de abertura, fechamento e retirada de lixo definidas pela CONCEDENTE.

17.1.4.5. O horário de funcionamento deverá ser de segunda a sexta-feira das 07:00 às 22:00 horas e aos sábados das 07:00 às 16:00 horas.

17.1.5. Quanto à área e aos bens cedidos:

17.1.5.1. garantir que as dependências vinculadas à exploração do empreendimento sejam exclusivamente utilizadas para atender ao objeto do CONTRATO.

17.1.5.2. manter em perfeitas condições de uso as dependências e equipamentos vinculados à exploração do empreendimento, responsabilizando-se por eventuais extravios ou quebras;

17.1.5.3. responsabilizar-se pelas chaves referentes às áreas físicas utilizadas exclusivamente pela CONCESSIONÁRIA para execução dos serviços. A CONCEDENTE reserva-se o direito de manter cópia de todas as chaves das instalações colocadas à disposição da CONCESSIONÁRIA.

17.1.5.4. adequar as necessidades de suas atividades à capacidade técnica dos equipamentos e instalações disponibilizados. Qualquer alteração deverá ser submetida à aprovação da CONCEDENTE;

17.1.5.5. efetuar imediatamente as reposições dos equipamentos, mobiliários e utensílios pertencentes à CONCEDENTE que forem inutilizados por danos produzidos pela CONCESSIONÁRIA, por outros em estado de conservação equivalente ou superior a estes. Os equipamentos repostos serão considerados de patrimônio da CONCEDENTE, não sendo permitida a retirada destes no término do contrato.

17.1.5.6. devolver à CONCEDENTE, ao término do CONTRATO, nas mesmas condições em que foram entregues, a edificação. Caso seja necessário, As benfeitorias vinculadas ao imóvel, juntamente com os equipamentos fixos respectivos, serão considerados bens irreversíveis;

17.1.5.6.1. A CONCESSIONÁRIA deverá ter autorização da CONCEDENTE para realizar quaisquer benfeitorias dentro do imóvel concedido

17.1.5.6.2. A CONCESSIONÁRIA declara a renúncia expressa de eventuais direitos relacionados a tais benfeitorias.

17.1.5.7. solicitar autorização prévia da CONCEDENTE para realizar a substituição, movimentação ou retirada de qualquer bem de propriedade desta;

17.1.5.8. retirar equipamentos somente com autorização prévia e formal da CONCEDENTE;

17.1.5.9. apresentar documento com a relação dos bens de sua propriedade, que estejam nas dependências da UEMG, à CONCEDENTE, sempre que for inserido algum equipamento, móvel ou utensílio;

17.1.5.10. responsabilizar-se por danos causados ao patrimônio da UEMG;

17.1.5.11. responsabilizar-se por adequações estruturais necessárias para o atendimento a pessoas com mobilidade reduzida;

17.1.5.12. As adaptações e modificações deverão ser submetidas, em projeto, à apreciação da Direção da Unidade Acadêmica para análise e aprovação;

17.1.5.13. as adequações físicas e estruturais realizadas pela CONCESSIONÁRIA, deverão ser mantidas após o término da vigência do contrato, sem ônus para a CONCEDENTE;

17.1.5.14. responsabilizar-se pelas instalações físicas, mobiliários, pintura, pisos, vidros, instalações elétricas, hidráulicas, caixas de gordura, rede de esgoto, grelhas, tubulações de escoamento, devendo zelar por sua conservação e realizar manutenções corretivas e preventivas, sempre que seja necessário, com autorização prévia e

sem ônus para a CONCEDENTE;

17.1.5.15. responsabilizar-se integralmente pelas atividades e serviços relacionados ao objeto do CONTRATO, nos termos da legislação vigente;

17.1.5.16. responsabilizar-se pelos entupimentos causados na rede de esgotos vinculada a lanchonete, realizando reparos imediatos, às suas expensas;

17.1.5.17. verificar periodicamente toda instalação (elétrica, gás, vapor, etc.) e os sistemas de aquecimento e refrigeração.

17.1.6. Quanto à saúde e à segurança alimentar:

17.1.6.1. realizar os procedimentos, bem como utilizar os produtos adequados à perfeita higienização dos alimentos;

17.1.6.2. utilizar apenas alimentos com prazo de validade vigente na preparação dos produtos a serem servidos;

17.1.6.3. seguir a legislação sanitária em vigor, respondendo com exclusividade por todas e quaisquer multas ou intervenções das autoridades competentes, bem como por problemas causados aos usuários relativos aos alimentos fornecidos, configurando-se falta grave a interdição da lanchonete por qualquer motivo;

17.1.6.4. assumir inteira responsabilidade pela entrega dos insumos, responsabilizando-se pelo transporte, acondicionamento e distribuição do serviço;

17.1.6.5. responsabilizar-se pela garantia dos serviços solicitados, dentro dos padrões adequados de qualidade, segurança, durabilidade e desempenho, conforme previsto na legislação em vigor e na forma exigida neste termo de referência;

17.1.6.6. deverá prestar qualquer informação sobre os gêneros alimentícios utilizados na prestação dos serviços como procedência, qualidade, validade, forma de armazenamento, amostras, quando solicitados pela CONCEDENTE;

17.1.7. Quanto aos empregados:

17.1.7.1. encaminhar à CONCEDENTE, no prazo de 30 (trinta) dias do início das operações, e manter atualizada, relação que contenha nomes, funções e horário de trabalho de todos os empregados;

17.1.7.2. responsabilizar-se pela admissão de funcionários, manter os empregados devidamente registrados, com carteira de trabalho atualizada, qualificados e em quantidade suficiente para a prestação adequada e tempestiva dos serviços, responsabilizando-se exclusivamente por todos os salários, impostos, taxas, encargos sociais e trabalhistas, e quaisquer outras exigências legais ou regulamentares que venham a incidir sobre a atividade, assumindo, portanto, todos os ônus da relação trabalhista, incluídas as indenizações por acidentes, moléstias e outros fatores de natureza profissional e/ou ocupacional;

17.1.7.3. não transferir para a CONCEDENTE a responsabilidade pelo pagamento dos encargos estabelecidos no item anterior, quando houver inadimplência da CONCESSIONÁRIA, nem onerar o objeto deste Termo de Referência.

17.1.7.4. efetuar o pagamento aos funcionários independentemente e sem qualquer vínculo ao pagamento a ser feito pela CONCEDENTE.

17.1.7.5. comprovar, sempre que solicitado, o recolhimento de todos os encargos sociais, previdenciários e a regularidade da situação dos funcionários, mediante a apresentação de fichas de registros, carteiras profissionais, folhas de pagamentos ou quaisquer outros documentos legalmente exigidos relativos aos mesmos;

17.1.7.6. apresentar, sempre que solicitado pela CONCEDENTE, cópia autenticada da Guia de Recolhimento da Contribuição Previdenciária e do FGTS relativo a todo o pessoal empregado, bem como cópias autenticadas das respectivas folhas de pagamentos;

17.1.7.7. obedecer à legislação reguladora em vigor, às normas editadas pelos órgãos Ministério do Trabalho, no que concerne à segurança do trabalho;

17.1.7.8. substituir o empregado que apresentar sinais de qualquer doença incompatível com a sua função, e que não observar os preceitos gerais de higiene ou que vier a criar embaraços à fiscalização;

17.1.7.9. substituir qualquer empregado ou representante cuja atuação, permanência e/ou comportamento sejam julgados prejudiciais ou inconvenientes à CONCEDENTE ou ao interesse do serviço público;

17.1.7.10. responsabilizar-se, em caso de acidentes que venham a vitimar seus empregados quando em serviço, por tudo que as leis trabalhistas e previdenciárias lhes assegurem e pelas demais exigências legais para o exercício da função;

17.1.7.11. responder por danos, desaparecimentos de bens patrimoniais e por avarias que venham a ser causadas por seus empregados ou prepostos, por dolo ou culpa, a terceiros ou à própria CONCEDENTE, providenciando a reposição dos bens com qualidade idêntica ou semelhante ou, ainda, ressarcir o valor correspondente, desde que fique comprovada a responsabilidade, sem prejuízo de outras cominações legais;

17.1.8. Quanto aos Preços e Cobranças do serviço prestado e produtos ofertados

17.1.8.1. Os preços praticados pela Concessionária em relação aos serviços e produtos disponibilizados não poderão ultrapassar os praticados por estabelecimentos congêneres no mercado local.

17.1.8.2. Periodicamente o Fiscal do Contrato fará pesquisa de preços de mercado, por amostragem, dos itens comercializados na área de concessão e, fará comparação com os preços praticados para verificar a condição estabelecida no item anterior.

17.1.8.3. Existindo discrepância nos preços praticados, o Fiscal do Contrato concederá um prazo para que o preço seja adequado aos valores encontrados na pesquisa.

17.1.8.4. A tabela com os preços praticados deverá ser exposta em local visível ao público.

17.1.8.5. Não será permitida a inclusão de taxas, tais como comissões e gorjetas, no pagamento pela prestação dos serviços e venda de produtos.

17.1.8.6. Os pagamentos relativos aos serviços de alimentação serão realizados diretamente pelos clientes, não havendo qualquer vínculo e/ou intermediação da CONCEDENTE nesta operação.

17.1.8.7. A CONCESSIONÁRIA deverá oferecer diversas modalidades de pagamento, sendo no mínimo: dinheiro, cartão de débito e pix, devendo ser disponibilizados os sistemas das principais bandeiras utilizadas no mercado. A CONCESSIONÁRIA deverá emitir cupom/nota fiscal de todas as vendas realizadas.

17.1.9. Serão, ainda, obrigações da CONCESSIONÁRIA:

17.1.9.1. Prestar os serviços nas quantidades, prazos e condições pactuadas, de acordo com as exigências constantes neste documento.

17.1.9.2. Emitir notas fiscais ao consumidor final.

17.1.9.3. O espaço da concessão destina-se única e exclusivamente para os serviços de venda de produtos alimentícios, ficando vedada a sua utilização para quaisquer outros fins que não os previstos neste termo.

17.1.9.4. Deverão ser afixados em local visível para os consumidores, um quadro com endereço e telefone da vigilância sanitária, do PROCON e devidos alvarás de licença e funcionamento;

17.1.9.5. Atender prontamente as orientações e exigências inerentes à execução do objeto contratado.

17.1.9.6. Reparar, remover, refazer ou substituir, às suas expensas, no todo ou em parte, os serviços efetuados em que se verificarem vícios, defeitos ou incorreções resultantes da execução ou dos serviços empregados, no prazo de 3 (três) dias úteis depois da notificação do fiscal do contrato.

17.1.9.7. Assegurar ao CONCEDENTE o direito de sustar, recusar, mandar desfazer ou refazer qualquer serviço/produto que não esteja de acordo com as normas e especificações técnicas recomendadas neste documento.

17.1.9.8. Assumir inteira responsabilidade pela prestação dos serviços, responsabilizando-se por eventual transporte, acondicionamento e descarregamento dos materiais necessários a prestação, se houver.

17.1.9.9. Responsabilizar-se pelos vícios e danos decorrentes da execução do objeto, bem como por todo e qualquer dano causado Universidade do Estado de Minas Gerais, devendo ressarcir imediatamente a Administração em sua integralidade, ficando a CONCEDENTE autorizada a cobrar o valor correspondente aos danos sofridos.

17.1.9.10. Responsabilizar-se pela garantia dos materiais empregados na prestação dos serviços, dentro dos padrões adequados de qualidade, segurança, durabilidade e desempenho, conforme previsto na legislação em vigor e na forma exigida neste termo de referência.

17.1.9.11. Responsabilizar-se pelos encargos trabalhistas, previdenciários, fiscais e comerciais resultantes da execução do objeto deste Termo de Referência.

17.1.9.12. Não transferir para o CONCEDENTE a responsabilidade pelo pagamento dos encargos estabelecidos no item anterior, quando houver inadimplência da CONCESSIONÁRIA, nem onerar o objeto deste Termo de Referência.

17.1.9.13. Manter, durante toda a execução do objeto, em compatibilidade com as obrigações por ele assumidas, todas as condições de habilitação e qualificação exigidas na licitação.

17.1.9.14. Manter preposto, caso necessário, aceito pela Administração, para representá-lo no local da execução do objeto contratado.

17.1.9.15. Não 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;

17.1.9.16. Pagar todas as multas que venham a ser impostas a Concessionária pelos Órgãos competentes, em decorrência de não observância de leis ou regulamentos relativos à concessão onerosa praticada;

17.1.9.17. comunicar imediatamente à CONCEDENTE sempre que suas instalações forem fiscalizadas por órgãos competentes, bem como cientificá-la dos resultados das inspeções;

17.1.9.18. abster-se de veicular publicidade na área concedida, salvo com prévia autorização da CONCEDENTE;

17.1.9.19. observar a proibição expressa de acender ou fumar dentro das instalações da CONCEDENTE, salvo em locais permitidos;

17.2. DA CONCEDENTE:

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

17.2.2. Exigir o cumprimento de todas as obrigações assumidas pela CONCESSIONÁRIA, de acordo com as cláusulas contratuais e os termos de sua proposta

17.2.3. Rejeitar, no todo ou em parte os serviços prestados, se estiverem em desacordo com a especificação e da proposta comercial da CONCESSIONÁRIA.

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

17.2.5. Conceder prazo de 03 (três) dias úteis, após a notificação, para a CONCESSIONÁRIA regularizar as falhas observadas.

17.2.6. Prestar as informações e os esclarecimentos que venham a ser solicitados pela CONCESSIONÁRIA.

17.2.7. Aplicar à CONCESSIONÁRIA as sanções regulamentares.

17.2.8. Exigir o cumprimento dos recolhimentos tributários, trabalhistas e previdenciários através dos documentos pertinentes.

17.2.9. Disponibilizar local adequado para a prestação do serviço, caso necessário.

17.2.10. Requerer a lista de funcionários, conforme o item 17.1.7.1., bem como a possibilidade de requerer da contratada cópia de guias de recolhimento, comprovantes de pagamentos e afins.

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 nº 14.167, de 10 de janeiro de 2002 e no Decreto Estadual nº 45.902, de 27 de janeiro de 2012, e no Decreto Estadual nº 48.012, de 22 de julho de 2020, ficará sujeita, sem prejuízo da responsabilidade civil e criminal, às seguintes sanções:

18.1.1. advertência por escrito;

18.1.2. multa de até:

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 estimado do(s) lote(s) dos quais o licitante tenha participado e cometido a infração;

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

18.8.1. Retardarem a execução do objeto;

18.8.2. Comportar-se de modo inidôneo;

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

18.8.3. Apresentarem documentação falsa ou cometerem fraude fiscal.

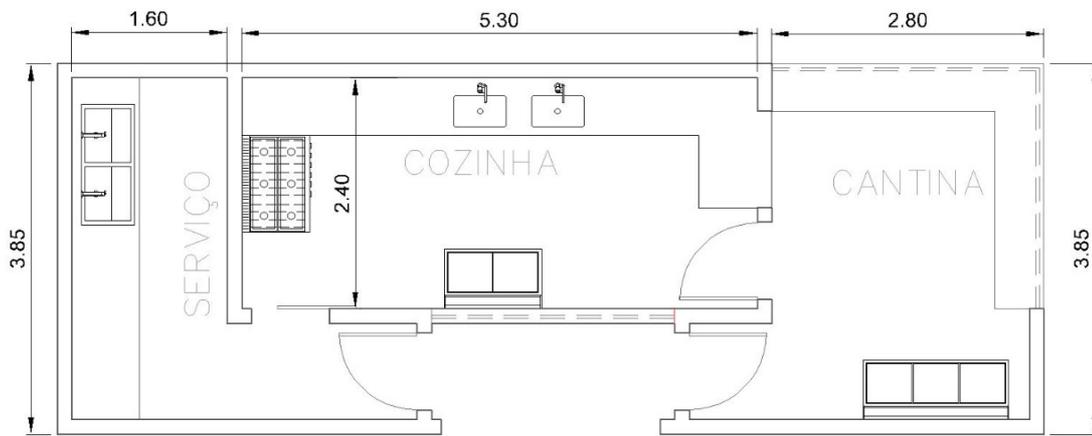
18.9. Durante o processo de aplicação de penalidade, se houver indícios de prática de infração administrativa tipificada pela Lei Federal nº 12.846, de 2013, e pelo Decreto Estadual nº 46.782, de 2015, como ato lesivo à administração pública nacional ou estrangeira, cópias do processo administrativo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

19. ESTIMATIVA DE PREÇOS E PREÇOS REFERENCIAIS

19.1. O custo estimado da contratação será tornado público apenas e imediatamente após o encerramento do envio de lances (art. 7º, § 3º, da Lei Federal nº 12.527/2014)", tendo em vista o art. 15, § 1º, do Decreto Estadual nº 48.012/2020: § 1º - O caráter sigiloso do valor estimado ou do valor máximo aceitável para a contratação será fundamentado no § 3º do art. 7º da Lei Federal nº 12.527, de 18 de novembro de 2011.

ANEXOS

ANEXO I - CROQUI / PLANTA BAIXA



PLANTA BAIXA S/ ESCALA

ANEXO II - FOTOS DO LOCAL





Responsáveis pela Elaboração:

Fabiano Tadeu Sampaio
Analista Universitário
Masp 1495101-6

Responsável pela Aprovação:

Leandro de Souza Pinheiro
Diretor da Unidade Acadêmica de Frutal
Masp 1189853-3



Documento assinado eletronicamente por **Fabiano Tadeu Sampaio, Analista Universitário**, em 23/11/2022, às 16:03, 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 **Leandro de Souza Pinheiro, Diretor**, em 23/11/2022, às 16:20, 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 **Raoni Bonato da Rocha, Chefe de Gabinete**, em 23/11/2022, às 17:51, 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 **56654500** e o código CRC **C88F700F**.

Referência: Processo nº 2350.01.0001587/2022-36

SEI nº 56654500