MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
UNIVERSIDADE FEDERAL DE OURO PRETO – UFOP
PROPLAD

TERMO DE REFERÊNCIA

(Processo Administrativo)

PREGÃO ELETRÔNICO Nº ...../2022

1. DO OBJETO

1.1. A presente licitação tem por objeto a concessão onerosa de espaços físicos da UFOP para **prestação de serviços de lanchonete** nos prédios: ICHS, DEGEO, EM e ICEA, para atender a comunidade universitária quanto à alimentação, conforme condições, quantidades e exigências estabelecidas neste instrumento:

Grupo	Lanchonete	Localização	Metragem do espaço (m²)	Valor mensal da concessão*	Horário de funcionamento	Número mínimo de funcionários
1	Escola de Minas (EM)	Campus Ouro Preto – Ouro Preto/MG	110	R$ 1.447,84	07:00 as 22:00 De Segunda a Sexta Feira	02 funcionários no perído diurno 02 no período noturno
2	Departamento de Geologia (DEGEO)	Campus Ouro Preto – Ouro Preto/MG	31,51	R$ 414,74	07:00 as 19:00 De segunda a Sexta Feira	02 funcionários
3	Instituto de Ciências Humanas e Sociais (ICHS)	Campus Mariana – Mariana/MG	55,3	R$ 727,87	07:00 as 19:00 De segunda a Sexta Feira	02 funcionários
4	Instituto de Ciências Exatas e Aplicadas (ICEA)	Campus João Monlevade – João Monlevade/MG	45,98	R$ 605,20	12:00 as 22:00 De segunda a Sexta Feira	02 funcionários

*Valor calculado a partir da soma do valor do aluguel, taxa de manutenção predial e taxa de energia elétrica, conforme discriminado na tabela apresentada no item 6.1.21.4

1.2 O objeto desta licitação destina-se exclusivamente ao fim específico a que foi proposta, sendo expressamente vedado o seu uso por terceiros, a qualquer título ou forma, ou pela CONCESSIONÁRIA, para outras finalidades.

2. DA FORMA DE ENVIO DE LANCES E CARDÁPIO MÍNIMO A SER OFERTADO

2.1 Para participar da licitação, os interessados deverão ofertar lances para os seguintes itens do grupo único de lances e refeições que compõem o cardápio mínimo a ser comercializado na lanchonete (cada grupo se refere a um espaço de concessão):

GRUPO 1 – LANCHONETE DA ESCOLA DE MINAS			
ITEM	**COMPOSIÇÃO**	**DESCRIÇÃO**	**VALOR DE REFERÊNCIA**
1	Água Mineral	Garrafa pet 500 ml. Devendo ter opções com gás e sem gás.	R$ 2,71
2	Bolo Simples	Fatia/pedaço (mínimo 100g).	R$ 2,84

3	Café coado	Mínimo 50 ml.	R$ 1,59
4	Café coado com Leite	Mínimo 150 ml.	R$ 2,86
5	Leite com chocolate	Mínimo 200 ml .Devendo ter opções normal, zero açúcar e zero lactose	R$ 3,18
6	Misto Quente	Pão de Forma tradicional (50g), Presunto (20g) Queijo (20g).	R$ 6,23
7	Pão de Queijo	Pão de Queijo tipo Mineiro (120g)	R$ 3,86
8	Refrigerante Lata	Lata de 355 ml. Devendo ter opções normal /zero açúcar/diet/light. E variedade de pelo menos 4 sabores.	R$ 4,78
9	Salgado Assado Empadinha	Empadinha com recheios diversos (mínimo 150g, sendo 70g de recheio);	R$ 5,63
10	Salgado Assado Pastel de Carne	Pastel de carne moída, ou frango , ou frango com catupiry (recheio mínimo 60g);	R$ 6,04
11	Salgado Frito Coxinha	Coxinha de Frango (recheio mínimo 60g,	R$ 5,69
12	Salgado Frito Enroladinho de Queijo e Presunto	Enroladinho de queijo e presunto (recheio mínimo 60g).	R$ 6,17
13	Salgado Frito Quibe	Quibe (peso mínimo 100g),	R$ 5,29
14	Sanduíche natural de tomate seco e ricota	Pão Integral ou de forma (50g), tomate seco (20g), ricota (20g), Alface (15g);	R$ 6,17
15	Sanduíche Natural	Pão Integral ou de forma (50g), Peito de Peru/Presunto/Peito de frango (20g), Queijo (20g), Tomate (20g), Alface (15g);	R$ 7,90
16	Suco de Caixinha	Caixinha de 200 ml comum/light/zero açúcar.	R$ 3,10
17	Suco de Frutas Natural/Poupa Médio	Mínimo 300 ml. Frutas Natural/Poupa com água	R$ 5,72
18	Suco Refresco	Copo mínimo 300 ml. Devendo ter 2 (duas) opções variadas diariamente e armazenada em máquinas de refresco	R$ 2,18
19	Vitamina de Fruta Natural/Polpa	Copo 300 ml. Sendo a fruta/polpa batida com leite desnatado, ou integral. Devendo ter opções normal, zero açucar e zero lactose.	R$ 6,45
Valor total de referência: R$ 88,37			

GRUPO 2 – LANCHONETE DO DEGEO			
ITEM	**COMPOSIÇÃO**	**DESCRIÇÃO**	**VALOR DE REFERÊNCIA**
20	Água Mineral	Garrafa pet 500 ml. Devendo ter opções com gás e sem gás.	R$ 2,71
21	Bolo Simples	Fatia/pedaço (mínimo 100g).	R$ 2,84
22	Café coado	Mínimo 50 ml.	R$ 1,59
23	Café coado com Leite	Mínimo 150 ml.	R$ 2,86
24	Leite com chocolate	Mínimo 200 ml .Devendo ter opções normal, zero açúcar e zero lactose	R$ 3,18
25	Misto Quente	Pão de Forma tradicional (50g), Presunto (20g) Queijo (20g).	R$ 6,23
26	Pão de Queijo	Pão de Queijo tipo Mineiro (120g)	R$ 3,86
27	Refrigerante Lata	Lata de 355 ml. Devendo ter opções normal /zero açúcar/diet/light. E variedade de pelo menos 4 sabores.	R$ 4,78
28	Salgado Assado Empadinha	Empadinha com recheios diversos (mínimo 150g, sendo 70g de recheio);	R$ 5,63
29	Salgado Assado Pastel de Carne	Pastel de carne moída, ou frango , ou frango com catupiry (recheio mínimo 60g);	R$ 6,04

30	Salgado Frito Coxinha	Coxinha de Frango (recheio mínimo 60g,	R$ 5,69
31	Salgado Frito Enroladinho de Queijo e Presunto	Enroladinho de queijo e presunto (recheio mínimo 60g).	R$ 6,17
32	Salgado Frito Quibe	Quibe (peso mínimo 100g),	R$ 5,29
33	Sanduíche natural de tomate seco e ricota	Pão Integral ou de forma (50g), tomate seco (20g), ricota (20g), Alface (15g);	R$ 6,17
34	Sanduíche Natural	Pão Integral ou de forma (50g), Peito de Peru/Presunto/Peito de frango (20g), Queijo (20g), Tomate (20g), Alface (15g);	R$ 7,90
35	Suco de Caixinha	Caixinha de 200 ml comum/light/zero açúcar.	R$ 3,10
36	Suco de Frutas Natural/Poupa Médio	Mínimo 300 ml. Frutas Natural/Poupa com água	R$ 5,72
37	Suco Refresco	Copo mínimo 300 ml. Devendo ter 2 (duas) opções variadas diariamente e armazenada em máquinas de refresco	R$ 2,18
38	Vitamina de Fruta Natural/Polpa	Copo 300 ml. Sendo a fruta/polpa batida com leite desnatado, ou integral. Devendo ter opções normal, zero açucar e zero lactose.	R$ 6,45
Valor total de referência: R$ 88,37			

GRUPO 3 – LANCHONETE DO ICHS			
ITEM	**COMPOSIÇÃO**	**DESCRIÇÃO**	**VALOR DE REFERÊNCIA**
39	Água Mineral	Garrafa pet 500 ml. Devendo ter opções com gás e sem gás.	R$ 2,71
40	Bolo Simples	Fatia/pedaço (mínimo 100g).	R$ 2,84
41	Café coado	Mínimo 50 ml.	R$ 1,59
42	Café coado com Leite	Mínimo 150 ml.	R$ 2,86
43	Leite com chocolate	Mínimo 200 ml .Devendo ter opções normal, zero açúcar e zero lactose	R$ 3,18
44	Misto Quente	Pão de Forma tradicional (50g), Presunto (20g) Queijo (20g).	R$ 6,23
45	Pão de Queijo	Pão de Queijo tipo Mineiro (120g)	R$ 3,86
46	Refrigerante Lata	Lata de 355 ml. Devendo ter opções normal /zero açúcar/diet/light. E variedade de pelo menos 4 sabores.	R$ 4,78
47	Salgado Assado Empadinha	Empadinha com recheios diversos (mínimo 150g, sendo 70g de recheio);	R$ 5,63
48	Salgado Assado Pastel de Carne	Pastel de carne moída, ou frango , ou frango com catupiry (recheio mínimo 60g);	R$ 6,04
49	Salgado Frito Coxinha	Coxinha de Frango (recheio mínimo 60g,	R$ 5,69
50	Salgado Frito Enroladinho de Queijo e Presunto	Enroladinho de queijo e presunto (recheio mínimo 60g).	R$ 6,17
51	Salgado Frito Quibe	Quibe (peso mínimo 100g),	R$ 5,29
52	Sanduíche natural de tomate seco e ricota	Pão Integral ou de forma (50g), tomate seco (20g), ricota (20g), Alface (15g);	R$ 6,17
53	Sanduíche Natural	Pão Integral ou de forma (50g), Peito de Peru/Presunto/Peito de frango (20g), Queijo (20g), Tomate (20g), Alface (15g);	R$ 7,90
54	Suco de Caixinha	Caixinha de 200 ml comum/light/zero açúcar.	R$ 3,10
55	Suco de Frutas Natural/Poupa Médio	Mínimo 300 ml. Frutas Natural/Poupa com água	R$ 5,72

56	Suco Refresco	Copo mínimo 300 ml. Devendo ter 2 (duas) opções variadas diariamente e armazenada em máquinas de refresco	R$ 2,18
57	Vitamina de Fruta Natural/Polpa	Copo 300 ml. Sendo a fruta/polpa batida com leite desnatado, ou integral. Devendo ter opções normal, zero açucar e zero lactose.	R$ 6,45
Valor total de referência: R$ 88,37			

GRUPO 4 – LANCHONETE DO ICEA			
ITEM	**COMPOSIÇÃO**	**DESCRIÇÃO**	**VALOR DE REFERÊNCIA**
58	Água Mineral	Garrafa pet 500 ml. Devendo ter opções com gás e sem gás.	R$ 2,71
59	Bolo Simples	Fatia/pedaço (mínimo 100g).	R$ 2,84
60	Café coado	Mínimo 50 ml.	R$ 1,59
61	Café coado com Leite	Mínimo 150 ml.	R$ 2,86
62	Leite com chocolate	Mínimo 200 ml .Devendo ter opções normal, zero açúcar e zero lactose	R$ 3,18
63	Misto Quente	Pão de Forma tradicional (50g), Presunto (20g) Queijo (20g).	R$ 6,23
64	Pão de Queijo	Pão de Queijo tipo Mineiro (120g)	R$ 3,86
65	Refrigerante Lata	Lata de 355 ml. Devendo ter opções normal /zero açúcar/diet/light. E variedade de pelo menos 4 sabores.	R$ 4,78
66	Salgado Assado Empadinha	Empadinha com recheios diversos (mínimo 150g, sendo 70g de recheio);	R$ 5,63
67	Salgado Assado Pastel de Carne	Pastel de carne moída, ou frango , ou frango com catupiry (recheio mínimo 60g);	R$ 6,04
68	Salgado Frito Coxinha	Coxinha de Frango (recheio mínimo 60g,	R$ 5,69
69	Salgado Frito Enroladinho de Queijo e Presunto	Enroladinho de queijo e presunto (recheio mínimo 60g).	R$ 6,17
70	Salgado Frito Quibe	Quibe (peso mínimo 100g),	R$ 5,29
71	Sanduíche natural de tomate seco e ricota	Pão Integral ou de forma (50g), tomate seco (20g), ricota (20g), Alface (15g);	R$ 6,17
72	Sanduíche Natural	Pão Integral ou de forma (50g), Peito de Peru/Presunto/Peito de frango (20g), Queijo (20g), Tomate (20g), Alface (15g);	R$ 7,90
73	Suco de Caixinha	Caixinha de 200 ml comum/light/zero açúcar.	R$ 3,10
74	Suco de Frutas Natural/Poupa Médio	Mínimo 300 ml. Frutas Natural/Poupa com água	R$ 5,72
75	Suco Refresco	Copo mínimo 300 ml. Devendo ter 2 (duas) opções variadas diariamente e armazenada em máquinas de refresco	R$ 2,18
76	Vitamina de Fruta Natural/Polpa	Copo 300 ml. Sendo a fruta/polpa batida com leite desnatado, ou integral. Devendo ter opções normal, zero açucar e zero lactose.	R$ 6,45
Valor total de referência: R$ 88,37			

2.2. Os preços dos serviços a serem comercializados serão obrigatoriamente aqueles apresentados na proposta de preços do licitante, cujos valores não podem ser superiores aos fixados pela Administração, conforme valores indicados no presente Termo de Referência, no item 2.1.

3. JUSTIFICATIVA E OBJETIVO DA CONTRATAÇÃO

3.1. A Universidade Federal de Ouro Preto oferece disciplinas em três turnos (manhã, tarde e noite) o que faz com que os alunos e servidores permaneçam longos períodos nos prédios, ao mesmo tempo, os restaurantes universitários funcionam apenas para almoço e jantar. Logo é de extrema importância que a comunidade universitária tenha um local próximo para realizar alimentação, considerando ainda que os intervalos das aulas são de apenas 10 minutos, o que inviabiliza a comunidade de sair de suas unidades.

3.2. A realização da concessão justifica-se por tratar-se de prestação de serviço de necessidade contínua, imprescindível ao bom desenvolvimento das atividades acadêmicas, impossível de ser executado satisfatoriamente pela própria Instituição, consideradas as dificuldades relativas a recursos técnicos e humanos.

4. DESCRIÇÃO DA SOLUÇÃO:

4.1. A forma de contratação proposta é através da concessão onerosa de uso, para fins comerciais de instalação de lanchonetes, na qual consiste em um Contrato Administrativo, onde o poder público atribui a utilização exclusiva de um bem de seu domínio a particulares, para que o explore segundo a sua destinação específica, a qual encontra amparo na alínea "f", inciso I, do artigo 17, combinado com o Inciso I, artigo 22 da Lei nº 8.666/93, parágrafo 3º do artigo 23, bem como o disposto na Lei nº 6.120/74 e no Art. 95 do Decreto Lei nº 9.760/46, Art. 13 do Decreto 3.725, de 10 de janeiro de 2001.

5. DA CLASSIFICAÇÃO DOS SERVIÇOS E FORMA DE SELEÇÃO DO FORNECEDOR

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

5.2. Os serviços a serem contratados enquadram-se nos pressupostos do Decreto n° 9.507, de 21 de setembro de 2018, não se constituindo em quaisquer das atividades, previstas no art. 3º do aludido decreto, cuja execução indireta é vedada.

5.3. A prestação dos serviços não gera vínculo empregatício entre os empregados da Contratada e a Administração Contratante, vedando-se qualquer relação entre estes que caracterize pessoalidade e subordinação direta.

6. REQUISITOS DA CONTRATAÇÃO

6.1. Conforme Estudos Preliminares, os requisitos da contratação abrangem o seguinte:

6.1.1. O serviço em tela tem natureza continuada, tendo em vista que sua interrupção pode comprometer o bom andamento as atividades institucionais, devendo, portanto, ter vigência de 12 (doze) meses, prorrogável até o limite legal de 60 (sessenta) meses.

6.1.2. A execução do serviço deverá atender aos seguintes parâmetros de sustentabilidade, os quais constituem obrigações da futura contratado:

6.1.2.1. Realizar uso racional de água e energia, de forma evitar desperdícios; e

6.1.2.2. cumprir, no que couber, ao disposto no Decreto nº 5.940/06, que institui a separação dos resíduos recicláveis descartados pelos órgãos e entidades da administração pública federal direta indireta, na fonte geradora, e a sua destinação as associações e cooperativas dos catadores de materiais recicláveis.

6.1.3. Durante a vigência da concessão de uso, a CONCESSIONÁRIA ficará responsável pela segurança, limpeza, manutenção, conservação e fiscalização da área física disponibilizada, comprometendo-se, salvo autorização em contrário, a entregá-la, ao término do contrato, nas mesmas condições em que inicialmente se encontrava.

6.1.4. Qualquer modificação física ou mudança na instalação hidráulica ou elétrica, deverá ter autorização prévia da Pró-Reitoria de Planejamento e Administração – PROPLAD, mediante requerimento da concessionária. Uma vez aprovada a alteração, a Contratante se exime de responder por eventual ação idealizadora pelas benfeitorias.

6.1.5. Serviço continuado sem fornecimento de mão-de-obra em regime de dedicação exclusiva;

6.1.6. A frequência às lanchonetes é franqueada à comunidade universitária e ao público que participe de atividades acadêmicas promovidas pela UFOP, respeitadas as restrições de acesso eventualmente estabelecidas pela Coordenadoria de Segurança e pelas Unidades Acadêmicas.

6.1.7. Não será permitida a venda ou exposição, sob pena de rescisão contratual, de: bebidas alcoólicas; bilhetes lotéricos; caça-níqueis; cigarros ou qualquer tipo de tabaco; qualquer tipo de medicamento ou produtos tóxicos.

6.1.8. Em ocasiões especiais, a comercialização de bebidas com álcool deverá ser discutida com a Pró-Reitoria de Planejamento e Administração e, de acordo com as condições negociadas, poderá ser liberada.

6.1.9. **A concessionária deverá ofertar ao público todos os itens constantes do cardápio mínimo, conforme indicado no item 2.1.**

6.1.10. O cardápio da lanchonete deverá contar com opções vegetarianas, sem glúten e diet. Todos os itens deverão ser alimentos frescos.

6.1.11. O café deverá ser de primeira qualidade, empacotado a vácuo e sua utilização deverá ser dentro do prazo estabelecido pelo fabricante e descrito na embalagem.

6.1.11.1. O café, se armazenado em recipiente térmico e não consumido no mesmo dia, não poderá ser reaproveitado em uma nova preparação, garantindo assim melhores características de paladar.

6.1.12. O leite deverá ser pasteurizado UHT (longa vida - em embalagens tetra pak), tipo B, servido e consumido na data prevista pelo fornecedor.

6.1.13. Os preços por item do cardápio mínimo exigido, não poderão ser superiores aos valores apresentados na proposta de preços. Os demais itens ofertados e

propostas não poderão ser superiores aos praticados no mercado da cidade onde será instalado a lanchonete, objeto da concessão de uso.

6.1.14. Atendimentos especiais de lanches como, por exemplo, durante eventos, deverão ter seus preços e condições de fornecimento previamente solicitados negociados entre a Diretoria da Unidade Acadêmica e a CONCESSIONÁRIA.

6.1.15. A critério da Diretoria da Unidade, poderá haver expediente em dias não úteis (sábados, domingos ou em feriados) o que será avisado com no mínimo 15 (quinze) dias de antecedência.

6.1.16. Os Campi não se responsabilizam pela execução do serviço de cantina/lanchonete da CONCESSIONÁRIA, ficando a mesma responsável pela prestação do serviço.

6.1.17. Nas ocasiões em que houver previsão de aumento do número de usuários (no caso de eventos, etc.), a CONCESSIONÁRIA deverá planejar a rotina de trabalho de modo a minimizar retardos na reposição de alimentos, na distribuição das refeições e na fila do caixa de pagamento, cabendo à CONCEDENTE informar a CONCESSIONÁRIA, em tempo hábil para que a mesma se prepare para o atendimento.

6.1.18. Não será permitida à CONCESSIONÁRIA: Utilização de altos alto-falantes e/ou congêneres que produzam som ruídos;

6.1.19. A limpeza total da lanchonete (cozinha, área de atendimento) deverá ser diária, sob responsabilidade da CONCESSIONÁRIA.

6.1.19.1. O material de limpeza e a retirada do lixo são de responsabilidade da CONCESSIONÁRIA.

6.1.20. Quanto à Segurança:

6.1.20.1. À Contratada cabe manter a área dada em concessão de uso permanentemente, dotada de aparelhagem adequada à prevenção e extinção de incêndio e sinistros, mantendo igualmente o seu pessoal instruído quanto ao emprego eficaz daquela aparelhagem.

6.1.20.2. Não é permitido a guarda ou depósitos de produtos inflamáveis, explosivos, corrosivos, tóxicos ou de forte odor, exceto álcool etílico e gás.

6.1.20.3. Contratar, manter e dirigir sob sua inteira responsabilidade, pessoal especializado à perfeita execução dos serviços, em todos os níveis, cabendo-lhe efetuar todos os pagamentos, inclusive os encargos previstos na Legislação Trabalhista, Previdenciária e Fiscal, seguro e quaisquer outros não mencionados, inclusive Equipamentos de Proteção Individual (EPI), em decorrência da sua condição de empregador;

6.1.20.4. Zelar pela boa qualidade dos produtos adquiridos e comercializados, bem como utilizar somente produtos de boa qualidade e dentro do prazo de validade, no preparo dos alimentos;

6.1.20.5. Deverão ser mantidos nos locais de trabalho somente empregados que tenham a idade permitida por lei para o exercício da atividade e que gozem de boa saúde física e mental;

6.1.20.6. A UFOP não terá qualquer ônus na obtenção de licenças, autorizações, alvarás e outros, junto às autoridades competentes, necessários ao funcionamento do espaço físico dentro das normas legais vigentes.

6.1.20.7. Prestar, a qualquer momento, todos os esclarecimentos e informações administrativas ou técnicas que lhes forem solicitadas pela UFOP.

6.1.21. A CONCESSIONÁRIA, efetuará mensalmente e na data estabelecida os seguintes pagamentos:

6.1.21.1. Valor da Concessão estabelecida de acordo com o espaço;

6.1.21.2. Taxa de 15% (quinze por cento) sobre o valor do espaço concedido, referente à Manutenção Predial;

6.1.21.3. Taxa de 25% (vinte e cinco por cento) sobre o valor do espaço concedido, a título de energia elétrica.

6.1.21.4. A tabela a seguir apresenta os valores a serem recolhidos mensalmente pela concessionária, conforme localização do espaço:

Local	Metragem (m²)	Valor do imovel	Valor Anual	Valor Mensal	Manutenção Predial (15% sobre o valor do espaço concedido)	Energia Elétrica (25% sobre o valor do espaço concedido)	Total
EM	110	R$ 124.100,90	R$ 12.410,09	R$ 1.034,17	R$ 155,13	R$ 258,54	R$ 1.447,84
DEGEO	31,51	R$ 35.549,27	R$ 3.554,93	R$ 296,24	R$ 44,44	R$ 74,06	R$ 414,74
ICHS	55,3	R$ 62.388,91	R$ 6.238,89	R$ 519,91	R$ 77,99	R$ 129,98	R$ 727,87
ICEA	45,98	R$ 51.874,18	R$ 5.187,42	R$ 432,28	R$ 64,84	R$ 108,07	R$ 605,20

6.1.21.5. Observação: a taxa referida no subitem 6.1.21.3, será de 25% até que seja instalados os medidores de energia nos espaços e, após essa instalação, o valor cobrado de energia, será proporcional à medição realizada por servidor da UFOP, a qual atestará o valor efetivamente consumido pela concessionária.

6.1.22. Toda manutenção/reparo no imóvel, no decorrer da concessão, será de responsabilidade da CONCESSIONÁRIA, devendo ser mantidos os mesmos padrões de materiais e acabamentos, sendo que tal manutenção abrange os seguintes itens:

6.1.22.1. Água/esgoto;

6.1.22.2. Energia (eletrodutos, e conexões, lâmpadas, disjuntores, reatores, interruptores);

6.1.22.3. GLP (válvulas, conexões, etc.);

6.1.22.4. Não será permitida qualquer alteração ou ampliação do espaço físico que implique em obras ou modificações do espaço físico, objeto do Contrato, sem prévia autorização da PROPLAD.

6.1.23. As manutenções mencionadas, se decorrentes de tempo de uso ou de fatores externos, alheios ao uso incorreto, deverão ser avaliados pela Prefeitura Universitária -

PRECAM e promovidos pela CONCESSIONÁRIA, podendo o gasto com as mesmas, nestes casos, ser abatido no valor do aluguel, mediante prévia autorização da PROPLAD e da PRECAM.

6.1.24. Ao término do contrato, a CONCESSIONÁRIA deverá ressarcir o imóvel à CONCEDENTE, nas mesmas condições em que o recebeu no início do contrato.

6.1.25. A CONCESSIONÁRIA deverá manter um programa periódico de desinsetização e desratização, com frequência de acordo com a necessidade local.

6.1.26. As empresas responsáveis pelo serviço de desinsetização e desratização deverão: apresentar alvará de funcionamento expedido pelo centro de Vigilância Sanitária e comprovar o registro em um dos Conselhos Regionais (CREA, CRB, CRMV, CRF, CRQ, etc.).

6.1.27. As atividades de desinsetização e desratização deverão ser notificadas previamente e somente serão autorizadas em dias e horários permitidos pela Diretoria da Unidade, de modo a não interferir no desenvolvimento das atividades administrativas e acadêmicas ou colocar em risco os usuários da unidade acadêmica.

6.1.28. As empresas deverão apresentar informações seguras sobre o uso de inseticidas utilizados, especialmente quando à toxicidade e ao tempo de ausência do local. Os responsáveis pela aplicação destes inseticidas deverão usar uniformes e outros equipamentos de acordo com a legislação em vigor.

6.1.29. A CONCESSIONÁRIA ficará responsável pela preparação do local a ser desinsetizado e desratizado, providenciando retirada de alimentos e utensílios.

6.1.30. A CONCESSIONÁRIA será avaliada continuamente sobre a aceitação e qualidade dos produtos ofertados, por meio de pesquisa de satisfação realizada pela CONCEDENTE, através dos fiscais técnicos (responsável pelo acompanhamento da prestação dos serviços na Unidade Acadêmica - indicado pelo Diretor da Unidade) e do público usuário para medir o grau de satisfação e definir alterações no cardápio ou forma de prestação de serviços.

6.1.31. A CONCEDENTE recomenda que a CONCESSIONÁRIA tenha suporte de uma consultoria nutricional voltada para o acompanhamento da qualidade dos produtos, para uma alimentação saudável e para aplicação da legislação vigente.

6.1.32. Em períodos de férias escolares superiores a 15 dias, o valor mensal da concessão sofrerá redução de 50% (cinquenta por cento) e, em períodos de paralisações das atividades acadêmicas administrativas da concedente acima de 15 dias, poderá haver redução de até 90% (noventa por cento) do valor da concessão, mediante atesto da fiscalização do contrato do pleno funcionamento do estabelecimento durante o período de paralisações (a majoração do valor de desconto visa incentivar a manutenção da prestação de serviços e atendimento ao público durante os períodos de paralisação).

6.1.33. O pagamento do aluguel será mensal e efetuado através de GRU - Guia de Recolhimento da União, disponível em www.dof.ufop.br. Caberá à CONCESSIONÁRIA

a geração da GRU e envio do comprovante de pagamento a Coordenadoria de Materiais e Patrimônio - CMAP, através do e-mail coordenador.cmap@ufop.edu.br.

6.2. Duração inicial do contrato: 12 meses;

6.3. Além dos pontos acima, o adjudicatário deverá apresentar declaração de que tem pleno conhecimento das condições necessárias para a prestação do serviço como requisito para celebração do contrato.

6.4. As obrigações da Contratante e Contratada estão previstas neste TR no item 10 e 11, respectivamente.

7. CRITÉRIOS DE SUSTENTABILIDADE

7.1. Conforme Estudo Técnico Preliminar, os resíduos podem gerar impactos ambientais imensuráveis, por isso devem ser gerenciados, controlados e monitorados. É uma necessidade adotar medidas e planos de gerenciamento que visem minimizar a geração dos resíduos produzidos orientando seu correto acondicionamento, coleta, armazenamento, transporte e disposição final. Especial atenção deve ser dada ao resíduo líquido do tipo óleo de cozinha.

7.2. A futura contratada deverá realizar o recolhimento de todos os resíduos recicláveis descartados, de forma seletiva, em observância ao decreto no 5.940/2006. Cabendo a contratada o fornecimento e a manutenção de lixeiras de coleta seletiva no local.

7.2.1. A destinação dos materiais recicláveis devem ser encaminhadas à pontos de coletas seletiva ou associações de catadores do município.

7.3. É vedado a utilização de embalagens descartáveis plásticas , incluindo mexedores de adoçantes e açúcar, e isopores na comercialização de produtos. Copos e canudos descartáveis, se ofertados, devem ter origem de papelões, mexedores devem ser apenas de madeira, obrigatoriamente de madeira reflorestada. Onde couber, devem ser observados os requisitos ambientais com a utilização de produtos sustentáveis ou de menor impacto ambiental em relação aos seus similares. Para isso deve-se apresentar a composição dos produtos a serem utilizados em comparação com seus similares, destacando-se as qualidades que lhes conferem ser sustentáveis ou que acarretem menor impacto ambiental;

8. VISTORIA PARA A LICITAÇÃO

8.1. Para o correto dimensionamento e elaboração de sua proposta, o licitante **poderá** realizar vistoria realizar vistoria no(s) local(is) de concessão de seu interesse, acompanhado por servidor designado para esse fim, de segunda à sexta-feira, das 08:30 às 11:00 e 13:00 às 16:00 horas.

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

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

8.3. É recomendável que as empresas interessadas em participar da licitação façam uma rigorosa vistoria nos espaços descritos neste termo, examinando-os em sua totalidade, tomando ciência de suas características para a perfeita execução dos serviços, visto que não serão aceitas alegações posteriores quanto ao desconhecimento da situação existente ou do estado do local.

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

8.5. A licitante deverá declarar que tomou conhecimento de todas as informações e das condições locais para o cumprimento das obrigações objeto da licitação.

9. MODELO DE EXECUÇÃO DO OBJETO

9.1. A execução do objeto seguirá a seguinte dinâmica:

9.1.1. A execução dos serviços será iniciada no prazo máximo de 20 (vinte) dias corridos após a assinatura do Termo de Contrato;

9.1.2. A empresa vencedora da licitação receberá as instalações mediante Termo da Concessão de Uso para exercício da atividade de apoio, após serem as mesmas vistoriadas pelas partes interessadas;

9.1.3. Serão designados pela Administração o Fiscal Técnico e o Gestor de Contrato, os quais serão responsáveis pelo acompanhamento, gestão e fiscalização da execução do contrato e prestarão toda e qualquer informação referente ao serviço e prazos;

9.1.4. Os horários de atendimento da lanchonete são aqueles definidos no presente Termo de Referência. Eventuais exceções serão definidas pelo gestor do contrato ou Pró-Reitoria de Planejamento e Administração, conforme o caso.

9.1.5. O documento de cobrança (GRU) consignará valores em reais e discriminará:

9.1.5.1. Objeto da prestação de serviço, mês a que se refere e o número do processo que deu origem à contratação;

9.1.6. Caso o pagamento não seja efetuado de acordo com o prazo estabelecido no parágrafo segundo desta cláusula, serão devidos à CONCEDENTE, juros de mora de 0,03% (três centésimos por cento) ao dia, referente ao período compreendido entre a data do vencimento do prazo para pagamento até a data de sua efetivação.

9.1.7. Durante a execução do contrato, a CONCESSIONÁRIA estará vinculada a praticar os preços de venda ofertados em sua proposta de preços, no que se refere aos itens constantes do cardápio mínimo.

10. MATERIAIS A SEREM DISPONIBILIZADOS

10.1. Para a perfeita execução dos serviços, a Contratada deverá disponibilizar equipe técnica, materiais, equipamentos, ferramentas, softwares e utensílios, em quantidade e qualidade adequadas à prestação de serviços de lanchonete.

10.2. A CONCESSIONÁRIA deverá disponibilizar a toda comunidade da UFOP o mesmo cardápio.

10.3. O cardápio apresentado conforme item 2.1 deverá ser ofertado diariamente, respeitando a composição e preços vencedor da disputa.

10.4. Fica proibida a comercialização de bebidas alcoólicas; cigarros; medicamentos ou produtos farmacêuticos.

10.5. No final da vigência do contrato a CONCESSIONÁRIA deverá devolver o imóvel no estado em que este lhe foi cedido.

11. OBRIGAÇÕES DA CONCEDENTE

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

11.2. Solicitar modificações na relação de produtos a serem comercializados, sempre que necessário ao interesse público.

11.3. Conferir, por meio da Coordenadoria de Assuntos Patrimoniais da PROF ao iniciar a prestação de serviços, a existência de bens patrimoniais que possam vir a ser disponibilizados na concessão, conferindo, também as suas condições de uso e de funcionamento.

11.4. Assinar, finda a concessão de uso, termo declarando que recebeu o imóvel limpo, desimpedido, isentando, assim, a CONCESSIONÁRIA de quaisquer débitos ou obrigações.

11.5. 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 Diretoria da Unidade Acadêmica e a autoridade competente para as providências cabíveis;

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

11.7. Permitir o livre acesso dos empregados da CONCESSIONÁRIA na área objeto da concessão;

11.8. Disponibilizar à CONCESSIONÁRIA o espaço destinado à instalação da lanchonete;

11.9. Não praticar atos de ingerência na administração da CONCESSIONÁRIA, tais como:

11.9.1. Exercer o poder de mando sobre os empregados da CONCESSIONÁRIA, devendo reportar-se somente aos prepostos ou responsáveis por ela indicados, exceto quando o

objeto da contratação previr o atendimento direto, tais como nos serviços de recepção e apoio ao usuário;

11.9.2. Direcionar a contratação de pessoas para trabalhar na empresa CONCESSIONÁRIA;

11.9.3. Considerar os trabalhadores da CONCESSIONÁRIA como colaboradores eventuais do próprio órgão ou entidade responsável pela contratação, especialmente para efeito de concessão de diárias e passagens.

12. OBRIGAÇÕES DA CONCESSIONÁRIA

12.1. Executar os serviços conforme especificações deste Termo de Referência e de sua proposta, com a alocação dos empregados necessários ao perfeito cumprimento das cláusulas contratuais, além de fornecer os materiais e equipamentos, ferramentas e utensílios necessários, na qualidade e quantidade especificadas neste Termo de Referência e em sua proposta;

12.2. A CONCESSIONÁRIA deverá seguir as normas sindicais, federais, estaduais e municipais, higiênico-sanitárias e os procedimentos técnicos adequados à aquisição, estocagem, pré-preparo, acondicionamento a fim de garantir a qualidade higiênico-sanitária, nutritiva e sensorial das refeições;

12.3. O pessoal necessário à execução do serviço objeto da presente concessão será de exclusiva responsabilidade da CONCESSIONÁRIA, observando a legislação trabalhista e as normas de Segurança e Higiene do Trabalho;

12.4. Não é permitido à CONCESSIONÁRIA empregar, sob qualquer regime ou alegação, pessoa que mantenha vínculo empregatício com a Universidade Federal de Ouro Preto;

12.5. **Requisitos para habilitação técnica da CONCESSIONÁRIA**:

a) Provar de que possui, através de carteira de trabalho ou contrato de trabalho, um profissional técnico responsável pelos serviços de alimentação e nutrição, de acordo com a legislação vigente – ou termo de compromisso de contratação futura do referido profissional, caso declarada vencedora da licitação;

b) Atestado de capacidade técnica comprovando possuir experiência no ramo de atividade objeto deste Termo de Referência, a saber, prestação de serviços de lanchonete ou similar que inclua produção e/ou comercialização de produtos alimentícios, por período mínimo de 12 meses.

12.6. Fornecer os lanches, refeições e demais gêneros de acordo com o estabelecido no Edital do Pregão Eletrônico e com as exigências da fiscalização da CONCEDENTE, seguindo rigorosamente as normas de higiene;

12.7. Manter limpo e conservado o espaço físico relacionado à concessão de uso;

12.8. Responsabilizar-se pelas adequações necessárias ao bom e regular funcionamento das atividades do espaço comercial e demais meios indispensáveis e necessários às atividades fins, sendo para tanto FACULTATIVA a visita técnica anterior à apresentação de propostas;

12.9. Todos os produtos comercializados na lanchonete deverão conter registro visível de data de fabricação e validade, conforme legislação vigente;

12.10. Não será permitida qualquer alteração ou ampliação do espaço físico que implique em obras ou modificações do espaço físico, objeto do Contrato, sem previa autorização da PROPLAD;

12.11. Reparar, corrigir, remover ou substituir, às suas expensas, no total ou em parte, no prazo fixado pelo FISCAL TÉCNICO do contrato, os serviços efetuados em que se verificarem vícios, defeitos ou incorreções resultantes da execução ou dos materiais empregados;

12.12. Manter o funcionamento da lanchonete nos horários predeterminados neste Termo de Referência;

12.13. Responsabilizar-se pelos vícios e danos decorrentes da execução do objeto, de acordo com os artigos 14 e 17 a 27, do Código de Defesa do Consumidor (Lei no 8.078, de 1990), ficando a CONCEDENTE autorizada requerer o valor correspondente aos danos sofridos;

12.14. Utilizar empregados habilitados e com conhecimentos básicos dos serviços a serem executados, em conformidade com as normas e determinações em vigor;

12.15. Vedar a utilização, na execução dos serviços, de empregado que seja familiar de agente público ocupante de cargo em comissão ou função de confiança no órgão CONCEDENTE, nos termos do artigo 7° do Decreto n° 7.203, de 2010;

12.16. Os empregados devem estar devidamente uniformizados e identificados;

12.17. Instruir seus empregados quanto à necessidade de acatar as Normas Internas da Administração;

12.18. Deter instalações, aparelhamento e pessoal técnico adequado e disponível para a realização do objeto da licitação.

12.19. Relatar à CONCEDENTE toda e qualquer irregularidade verificada no decorrer da prestação dos serviços;

12.20. Não permitir a utilização de qualquer trabalho do menor de dezesseis anos, exceto na condição de aprendiz para os maiores de quatorze anos; nem permitir a utilização do trabalho do menor de dezoito anos em trabalho noturno, perigoso ou insalubre;

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

12.22. Guardar sigilo sobre todas as informações obtidas em decorrência do cumprimento do contrato;

12.23. Arcar com o ônus decorrente de eventual equívoco no dimensionamento dos quantitativos de sua proposta, inclusive quanto aos custos variáveis decorrentes de fatores futuros e incertos;

12.24. A CONTRATADA obriga-se a cumprir todas as exigências das leis e normas de segurança e higiene do trabalho, fornecendo aos responsáveis pela execução dos serviços,

os equipamentos de proteção individual adequados, além de uniformes padronizados e identificação (crachá) que deverá ser usado diuturnamente e apresentado para acesso a Instituição;

12.25. A CONCESSIONÁRIA deverá aceitar as formas de pagamento em dinheiro, cartão de crédito e débito e PIX.

12.26. A emissão de documento fiscal é obrigatória para realizar as atividades dentro da UFOP;

12.27. A CONCESSIONÁRIA deverá manter na área livre da lanchonete uma quantidade de cadeiras e mesas que garanta do conforto dos usuários;

12.28. A CONCESSIONÁRIA deverá observar sempre práticas de sustentabilidade para economizar energia elétrica e água.

13. DA SUBCONTRATAÇÃO

13.1.1. Não será admitida a subcontratação do objeto licitatório.

14. ALTERAÇÃO SUBJETIVA

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

15. CONTROLE E FISCALIZAÇÃO DA EXECUÇÃO

15.1. O acompanhamento e a fiscalização da execução do contrato consistem na verificação da conformidade da prestação dos serviços e da alocação dos recursos necessários, de forma a assegurar o perfeito cumprimento do ajuste, devendo ser exercidos por um ou mais representantes da CONCEDENTE, especialmente designados, na forma dos arts. 67 e 73 da Lei nº 8.666, de 1993, e do art. 6º do Decreto nº 2.271, de 1997.

15.2. A GESTÃO deste Contrato será exercida por servidor indicado pela Diretoria da respectiva unidade acadêmica e nomeado em portaria específica.

15.3. A FISCALIZAÇÃO TÉCNICA deste Contrato será exercida por servidor indicado pela Diretoria da Unidade onde funciona a cantina e nomeado em portaria específica.

15.4. A FISCALIZAÇÃO DO PÚBLICO USUÁRIO será de responsabilidade do FISCAL TÉCNICO, a quem caberá definir os procedimentos de avaliação do serviço pelo público usuário.

15.5. Caberá à Coordenadoria de Materiais e Patrimônio – CMAP o acompanhamento e conferência quanto aos pagamentos relativos ao aluguel e taxas por parte da CONCESSIONÁRIA.

15.6. A Fiscalização, em seus diferentes graus, atuará desde o início dos trabalhos até o final do Contrato e será exercida, no interesse exclusivo da UFOP, não excluindo nem reduzindo a responsabilidade da CONTRATADA, inclusive perante terceiros, por qualquer irregularidade.

15.7. As decisões e providências que ultrapassem a competência dos Fiscais e Gestor de Contrato deverão ser solicitadas à Pró-Reitoria Finanças da Universidade, em tempo hábil, para a adoção das medidas convenientes.

15.8. A Fiscalização dos serviços, objeto desta licitação será de competência e responsabilidade exclusiva da UFOP, através dos FISCAIS TÉCNICO E O GESTOR DO CONTRATO, aos quais caberá verificar se estão sendo cumpridos os termos do EDITAL e anexos, assim como praticar todos os atos que se fizerem necessários para a fiel execução dos serviços contratados.

15.8.1. O Público usuário poderá encaminhar "RECLAMAÇÕES / SUGESTÕES", independentemente da pesquisa de satisfação e a qualquer tempo para o FISCAL TÉCNICO, em documento escrito de próprio punho que contenha, no mínimo, as seguintes informações:

a) Nome, Unidade Acadêmica, Curso, Contato (e-mail e telefone), Local da Lanchonete e o Motivo da Sugestão/ Reclamação.

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

15.10. A execução dos contratos deverá ser acompanhada e fiscalizada por meio de instrumentos de controle, que compreendam a mensuração dos aspectos mencionados na Instrução Normativa SLTI/MPOG nº 05, de 2017.

15.11. A conformidade do material a ser utilizado na execução dos serviços deverá ser verificada juntamente com o documento da CONCESSIONÁRIA que contenha a relação detalhada dos mesmos, de acordo com o estabelecido neste Termo de Referência e na proposta, informando as respectivas quantidades e especificações técnicas, tais como: a marca, a qualidade e a forma de uso.

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

15.13. O descumprimento total ou parcial das demais obrigações e responsabilidades assumidas pela CONCESSIONÁRIA, incluindo o descumprimento das obrigações trabalhistas ou a não manutenção das condições de habilitação, ensejará a aplicação de sanções administrativas, previstas no instrumento convocatório e na legislação vigente, podendo culminar em rescisão contratual, conforme disposto nos artigos 77 e 80 da Lei nº 8.666, de 1993.

15.14. A fiscalização de que trata esta cláusula não exclui nem reduz a responsabilidade da CONCESSIONÁRIA, inclusive perante terceiros, por qualquer irregularidade, ainda que

resultante de imperfeições técnicas, vícios redibitórios, ou emprego de material inadequado ou de qualidade inferior e, na ocorrência desta, não implica em corresponsabilidade da CONCEDENTE ou de seus agentes e prepostos, de conformidade com o art. 70 da Lei nº 8.666, de 1993.

15.15. A Avaliação dos Serviços prestados pela CONCESSIONÁRIA será realizada pela comunidade universitária, continuamente, através de formulários de Pesquisa de Satisfação da Lanchonete, disponíveis no local e/ou on-line nas páginas de cada Unidade Acadêmica onde a Lanchonete estiver localizada.

15.16. Os dados da Pesquisa Continuada de Satisfação da Lanchonete serão compilados a cada seis meses (por semestre) e ficarão à disposição da Comunidade universitária, na página das Unidades Acadêmicas e na área das lanchonetes.

15.17. Também poderá ser realizada pesquisa sobre a preferência de produtos a serem ofertados pelas lanchonetes, com periodicidade semestral, através de formulário on-line (a ser disponibilizado) nas páginas das Unidades Acadêmicas com lanchonete.

15.18. O resultado negativo do desempenho das Lanchonetes será levando em consideração para a renovação do contrato com a UFOP.

16. DO RECEBIMENTO E ACEITAÇÃO DO OBJETO

16.1. Os serviços poderão ser rejeitados, no todo ou em parte, quando em desacordo com as especificações constantes neste Termo de Referência e na proposta, devendo ser corrigidos/refeitos/substituídos no prazo fixado pelo FISCAL TÉCNICO do contrato, à custa da CONCESSIONÁRIA, sem prejuízo da aplicação de penalidades.

16.2. O recebimento provisório ou definitivo do objeto não exclui a responsabilidade da CONCESSIONÁRIA pelos prejuízos resultantes da incorreta execução do contrato.

17. DAS SANÇÕES ADMINISTRATIVAS

17.1. Comete infração administrativa nos termos da Lei nº 8.666, de 1993 e da Lei nº 10.520, de 2002, a CONCESSIONÁRIA que:

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

17.1.2. Ensejar o retardamento da execução do objeto;

17.1.3. Falhar ou fraudar na execução do contrato;

17.1.4. Comportar-se de modo inidôneo;

17.1.5. Cometer fraude fiscal;

17.1.6. **Não mantiver a proposta**.

17.2. A CONCESSIONÁRIA que cometer qualquer das infrações discriminadas nos subitens acima ficará sujeita, sem prejuízo da responsabilidade civil e criminal, às seguintes sanções:

17.2.1. Advertência por faltas leves, assim entendidas aquelas que não acarretem prejuízos significativos para a CONCEDENTE;

17.2.2. Multa moratória de 0,1% (um décimo por cento) por dia de atraso injustificado sobre o valor da parcela inadimplida, até o limite de 90 (noventa) dias;

17.2.2.1. Em se tratando de inobservância do prazo fixado para apresentação da garantia (seja para reforço ou por ocasião de prorrogação), aplicar-se-á multa de 0,07% (sete centésimos por cento) do valor do contrato por dia de atraso, observado o máximo de 2% (dois por cento), de modo que o atraso superior a 25 (vinte e cinco) dias autorizará a Administração CONCEDENTE a promover a rescisão do contrato;

17.2.2.2. As penalidades de multa decorrentes de fatos diversos serão consideradas independentes entre si.

17.2.3. Multa compensatória de 5% (cinco por cento) sobre o valor total do contrato, no caso de inexecução total do objeto;

17.2.3.1. Em caso de inexecução parcial, a multa compensatória, no mesmo percentual do subitem acima, será aplicada de forma proporcional à obrigação inadimplida;

17.2.4. Suspensão de licitar e impedimento de contratar com o órgão, entidade ou unidade administrativa pela qual a Administração Pública opera e atua concretamente, pelo prazo de até dois anos;

17.2.5. **Impedimento de licitar e contratar com a União com o consequente descredenciamento no SICAF pelo prazo de até cinco anos**;

17.2.6. Declaração de inidoneidade para licitar ou contratar com a Administração Pública, enquanto perdurarem os motivos determinantes da punição ou até que seja promovida a reabilitação perante a própria autoridade que aplicou a penalidade, que será concedida sempre que a CONCESSIONÁRIA ressarcir a CONCEDENTE pelos prejuízos causados;

17.3. Também fica sujeita às penalidades do art. 87, III e IV da Lei nº 8.666, de 1993, a CONCESSIONÁRIA que:

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

17.3.2. Tenha praticado atos ilícitos visando a frustrar os objetivos da licitação;

17.3.3. Demonstre não possuir idoneidade para contratar com a Administração em virtude de atos ilícitos praticados.

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

17.5. 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.

17.6. As penalidades serão obrigatoriamente registradas no SICAF.

18. REAJUSTE

18.1. Os preços inicialmente contratados são fixos e irreajustáveis no prazo de um ano contado da data limite para a apresentação das propostas.

18.2. Após o interregno de um ano, e independentemente de pedido da CONTRATADA, os preços iniciais serão reajustados conforme o seguinte:

18.2.1. **O valor do aluguel e taxas de energia e de manutenção predial serão reajustados pela CONTRATANTE mediante a aplicação do IGP-M/FGV**, ou outro que vier a substituí-lo, calculado para período de 12 (doze) meses, contados da data limite para apresentação de propostas;

18.2.2. Será permitido reajuste dos valores cobrados pelos serviços (leia-se: preços de venda ao público usuário, os quais constam da proposta de preços) **anualmente de acordo com IPCA**, mediante solicitação da CONCESSIONÁRIA, sendo o reajuste calculado para período de 12 (doze) meses, contados da data limite para apresentação de propostas;

18.3. O reajuste será realizado por apostilamento.

Município de Ouro Preto, 23 de janeiro de 2023.

MAXIMO ELEOTERIO MARTINS:05049619696

Assinado de forma digital por MAXIMO ELEOTERIO MARTINS:05049619696
Dados: 2023.01.23 12:02:47 -03'00'

Máximo Eleotério Martins

Pro Reitor Adjunto de Planejamento e Administração