



**MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
UNIVERSIDADE FEDERAL RURAL DO SEMI-ÁRIDO
PRÓ-REITORIA DE ADMINISTRAÇÃO
DIVISÃO DE AQUISIÇÃO DE MATERIAIS E SERVIÇOS
SETOR DE PLANEJAMENTO DA CONTRATAÇÃO**

**PREGÃO ELETRÔNICO N.º 17/2022
Processo Administrativo N.º 23091.006581/2022-07**

A Universidade Federal Rural do Semi-Árido - Ufersa, por meio do Setor de Licitações, sediada na Avenida Francisco Mota, 572, bairro Presidente Costa e Silva, Mossoró/RN, CEP: 59.625-900, realizará licitação na modalidade PREGÃO, na forma ELETRÔNICA, com critério de julgamento **menor preço por item**, nos termos da Lei n.º 10.520, de 17 de julho de 2002, do Decreto n.º 10.024, de 20 de setembro de 2019, do Decreto n.º 9.507, de 21 de setembro de 2018, do Decreto n.º 7.746, de 05 de junho de 2012, das Instruções Normativas (IN) SEGES/MP n.º 05, de 26 de maio de 2017, n.º 03, de 26 de abril de 2018 e da IN SLTI/MP n.º 01, de 19 de janeiro de 2010, da Lei Complementar (LC) n.º 123, de 14 de dezembro de 2006, do Decreto n.º 8.538, de 06 de outubro de 2015, aplicando-se, subsidiariamente, a Lei n.º 8.666, de 21 de junho de 1993 e as exigências estabelecidas neste Edital.

Data da sessão: **28/07/2022 (quinta-feira)**

Horário: **09:00 horas (Horário Oficial de Brasília/DF)**

Local: **Portal de Compras do Governo Federal – www.gov.br/compras**

Critério de Julgamento: **menor preço por item**

1. DO OBJETO

1.1. O objeto da presente licitação é a escolha da proposta mais vantajosa para a **concessão onerosa de uso de área física do Campus da Ufersa em Angicos/RN**, para fins de prestação de serviços de lanchonete em favor da comunidade acadêmica com a finalidade de exploração exclusiva de preparo e venda de lanches, conforme condições, quantidades e exigências estabelecidas neste Edital e seus anexos.

1.2. A licitação será realizada em único item..

1.3. O critério de julgamento adotado será o menor preço, observadas as exigências contidas neste Edital e seus Anexos quanto às especificações do objeto.

2. DOS RECURSOS ORÇAMENTÁRIOS

- 2.1.** Esta contratação não comprometerá recursos orçamentários da Administração contratante, pois não implicará em despesas ou investimentos a serem custeados pela UFERSA;
- 2.2.** A contratação se dará por meio da Cessão de Uso, a título precário e oneroso, de área da UFERSA – Campus Angicos;
- 2.3.** As despesas e investimentos referentes à implementação da infraestrutura, composição de estoque e de capital de giro e como relativas à contratação de pessoal para a prestação dos serviços na Cantina/Lancheonete serão providas pela contratada; e
- 2.4.** Os serviços prestados e produtos comercializados na Cantina/Lancheonete serão pagos pelos consumidores diretamente à contratada.

3. DA CONCESSÃO DO ESPAÇO FÍSICO

- 3.1.** A disputa pela concessão do espaço físico será realizada **pelo preço total da cesta de produtos, que representa o grupo de produtos mínimos a serem oferecidos pelo licitante**. Os itens da cesta de produtos e seus respectivos valores de referência são aqueles constantes na tabela do item 3.1 do Termo de Referência, anexo II deste Edital.
- 3.1.1** Não serão aceitos valores unitários superiores aos da tabela do item 3.1 do Termo de Referência.
- 3.2.** O valor mensal da concessão, que não será objeto de proposta por parte dos licitantes é de:
- 3.2.1 CAMPUS ANGICOS – R\$ 1.432,02 (um mil, quatrocentos e trinta e dois reais e dois centavos);**
- 3.2.2** No valor acima mencionado estão inclusas as despesas com o aluguel, energia elétrica, consumo de água e vigilância desarmada.

4. DO CREDENCIAMENTO

- 4.1.** O Credenciamento é o nível básico do registro cadastral no SICAF, que permite a participação dos interessados na modalidade licitatória Pregão, em sua forma eletrônica.
- 4.2.** O cadastro no SICAF deverá ser feito no Portal de Compras do Governo Federal, no sítio www.comprasgovernamentais.gov.br, por meio de certificado digital conferido pela Infraestrutura de Chaves Públicas Brasileira – ICP - Brasil.
- 4.3.** O credenciamento junto ao provedor do sistema implica a responsabilidade do licitante ou de seu representante legal e a presunção de sua capacidade técnica para realização das transações inerentes a este Pregão.
- 4.4.** O licitante responsabiliza-se exclusiva e formalmente pelas transações efetuadas em seu nome, assume como firmes e verdadeiras suas propostas e seus lances, inclusive os atos praticados diretamente ou por seu representante, excluída a responsabilidade do provedor do sistema ou do órgão ou entidade promotora da licitação por eventuais danos decorrentes de uso indevido das credenciais de acesso, ainda que por terceiros.

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

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

5. DA PARTICIPAÇÃO NO PREGÃO

5.1. A participação neste Pregão é exclusiva a microempresas e empresas de pequeno porte, cujo ramo de atividade seja compatível com o objeto desta licitação, e que estejam com Credenciamento regular no Sistema de Cadastramento Unificado de Fornecedores – SICAF, conforme disposto no art. 9º da IN SEGES/MP n.º 03/2018.

5.1.1 Os licitantes deverão utilizar o certificado digital para acesso ao Sistema

5.2. Não poderão participar desta licitação os interessados:

5.2.1. proibidos de participar de licitações e celebrar contratos administrativos, na forma da legislação vigente;

5.2.2. que não atendam às condições deste Edital e seu(s) anexo(s);

5.2.3. estrangeiros que não tenham representação legal no Brasil com poderes expressos para receber citação e responder administrativa ou judicialmente;

5.2.4. que se enquadrem nas vedações previstas no artigo 9º da Lei n.º 8.666/1993;

5.2.5. que estejam sob falência, concurso de credores ou insolvência, em processo de dissolução ou liquidação;

5.2.6. entidades empresariais que estejam reunidas em consórcio;

5.2.7. Organizações da Sociedade Civil de Interesse Público - OSCIP, atuando nessa condição (Acórdão n.º 746/2014-TCU-Plenário);

5.3. Nos termos do art. 5º do Decreto n.º 9.507/2018, é vedada a contratação de pessoa jurídica na qual haja administrador ou sócio com poder de direção, familiar de:

a) detentor de cargo em comissão ou função de confiança que atue na área responsável pela demanda ou contratação; ou

b) de autoridade hierarquicamente superior no âmbito do órgão contratante.

5.3.1. Para os fins do disposto neste item, considera-se familiar o cônjuge, o companheiro ou o parente em linha reta ou colateral, por consanguinidade ou afinidade, até o terceiro grau (Súmula Vinculante/STF n.º 13, art. 5º, inciso V, da Lei n.º 12.813, de 16 de maio de 2013 e art. 2º, inciso III, do Decreto n.º 7.203, de 04 de junho de 2010);

5.4. Nos termos do art. 7º do Decreto n.º 7.203, de 2010, é vedada, ainda, a utilização, na execução dos serviços contratados, de empregado da futura Contratada que seja familiar de agente público ocupante de cargo em comissão ou função de confiança neste órgão contratante.

5.5. Como condição para participação no Pregão, o licitante assinalará “sim” ou “não” em campo próprio do sistema eletrônico, relativo às seguintes declarações:

5.5.1. que cumpre os requisitos estabelecidos no artigo 3º da LC n.º 123/2006, estando apto a usufruir do tratamento favorecido estabelecido em seus arts. 42 a 49.

5.5.1.1. nos itens exclusivos para participação de microempresas e empresas de pequeno porte, a assinalação do campo “não” impedirá o prosseguimento no certame;

5.5.1.2. nos itens em que a participação não for exclusiva para microempresas e empresas de pequeno porte, a assinalação do campo “não” apenas produzirá o efeito de o licitante não ter direito ao tratamento favorecido previsto na LC n.º 123/2006, mesmo que microempresa, empresa de pequeno porte ou sociedade cooperativa.

5.5.2. que está ciente e concorda com as condições contidas no Edital e seus anexos;

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

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

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

5.5.6. que a proposta foi elaborada de forma independente, nos termos da IN SLTI/MP n.º 02, de 16 de setembro de 2009.

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

5.5.8. que os serviços são prestados por empresas que comprovem cumprimento de reserva de cargos prevista em lei para pessoa com deficiência ou para reabilitado da Previdência Social e que atendam às regras de acessibilidade previstas na legislação, conforme disposto no art. 93 da Lei n.º 8.213, de 24 de julho de 1991.

5.6. A declaração falsa relativa ao cumprimento de qualquer condição sujeitará o licitante às sanções previstas em lei e neste Edital.

6. DA APRESENTAÇÃO DA PROPOSTA E DOS DOCUMENTOS DE HABILITAÇÃO

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

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

- 6.3.** Os licitantes poderão deixar de apresentar os documentos de habilitação que constem do SICAF, assegurado aos demais licitantes o direito de acesso aos dados constantes dos sistemas.
- 6.4.** As Microempresas e Empresas de Pequeno Porte deverão encaminhar a documentação de habilitação, ainda que haja alguma restrição de regularidade fiscal e trabalhista, nos termos do art. 43, § 1º da LC n.º 123/2006.
- 6.5.** Incumbirá ao licitante acompanhar as operações no sistema eletrônico durante a sessão pública do Pregão, ficando responsável pelo ônus decorrente da perda de negócios, diante da inobservância de quaisquer mensagens emitidas pelo sistema ou de sua desconexão.
- 6.6.** Até a abertura da sessão pública, os licitantes poderão retirar ou substituir a proposta e os documentos de habilitação anteriormente inseridos no sistema;
- 6.7.** Não será estabelecida, nessa etapa do certame, ordem de classificação entre as propostas apresentadas, o que somente ocorrerá após a realização dos procedimentos de negociação e julgamento da proposta.
- 6.8.** Os documentos que compõem a proposta e a habilitação do licitante melhor classificado somente serão disponibilizados para avaliação do pregoeiro e para acesso público após o encerramento do envio de lances.

7. DO PREENCHIMENTO DA PROPOSTA

- 7.1.** O licitante deverá enviar sua proposta mediante o preenchimento, no sistema eletrônico, dos seguintes campos:
- 7.1.1 Valor unitário do item;**
- 7.1.2** Descrição do objeto, contendo as informações similares à especificação do Termo de Referência
- 7.2.** Todas as especificações do objeto contidas na proposta vinculam a Contratada.
- 7.3.** Nos valores propostos estarão inclusos todos os custos operacionais, encargos previdenciários, trabalhistas, tributários, comerciais e quaisquer outros que incidam direta ou indiretamente na prestação dos serviços;
- 7.4.** Os preços ofertados, tanto na proposta inicial, quanto na etapa de lances, serão de exclusiva responsabilidade do licitante, não lhe assistindo o direito de pleitear qualquer alteração, sob alegação de erro, omissão ou qualquer outro pretexto.
- 7.5.** O prazo de validade da proposta não será inferior a 60 (sessenta) dias, a contar da data de sua apresentação.
- 7.6.** Os licitantes devem respeitar os preços máximos estabelecidos nas normas de regência de contratações públicas federais, quando participarem de licitações públicas;
- 7.6.1** O descumprimento das regras supramencionadas pela Administração por parte dos contratados pode ensejar a responsabilização pelo Tribunal de Contas da União e, após o devido processo legal, gerar as seguintes consequências: assinatura de prazo para a adoção das medidas necessárias ao exato cumprimento da lei, nos termos do art. 71, inciso IX, da Constituição; ou

condenação dos agentes públicos responsáveis e da empresa contratada ao pagamento dos prejuízos ao erário, caso verificada a ocorrência de superfaturamento por sobrepreço na execução do contrato.

8. DA ABERTURA DA SESSÃO, CLASSIFICAÇÃO DAS PROPOSTAS E FORMULAÇÃO DE LANCES

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

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

8.2.1 Também será desclassificada a proposta que **identifique o licitante**.

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

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

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

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

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

8.5.1 O lance deverá ser ofertado pelo valor unitário do grupo que compõe a cesta de produtos.

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

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

8.8 **O intervalo mínimo de diferença de valores entre os lances, que incidirá tanto em relação aos lances intermediários quanto em relação à proposta que cobrir a melhor oferta, deverá ser de 0,3% (zero vírgula três por cento).**

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

8.10 A etapa de lances da sessão pública terá duração inicial de 15 (quinze) minutos. Após esse prazo, o sistema encaminhará aviso de fechamento iminente dos lances, após o que transcorrerá o período de tempo de até 10 (dez) minutos, aleatoriamente determinado, findo o qual será automaticamente encerrada a recepção de lances.

8.11 Encerrado o prazo previsto no item anterior, o sistema abrirá oportunidade para que o autor da oferta de valor mais baixo e os das ofertas com preços até 10% (dez por cento) superiores àquela possam ofertar 01 (um) lance final e fechado em até 05 (cinco) minutos, o qual será sigiloso até o encerramento deste prazo.

8.11.1 Não havendo pelo menos 03 (três) ofertas nas condições definidas neste item, poderão os autores dos melhores lances subsequentes, na ordem de classificação, até o máximo de 03 (três), oferecer 01 (um) lance final e fechado em até 05 (cinco) minutos, o qual será sigiloso até o encerramento deste prazo.

8.12 Após o término dos prazos estabelecidos nos itens anteriores, o sistema ordenará os lances segundo a ordem crescente de valores.

8.12.1 Não havendo lance final e fechado classificado na forma estabelecida nos itens anteriores, haverá o reinício da etapa fechada, para que os demais licitantes, até o máximo de 03 (três), na ordem de classificação, possam ofertar 01 (um) lance final e fechado em até 05 (cinco) minutos, o qual será sigiloso até o encerramento deste prazo.

8.13 Poderá o pregoeiro, auxiliado pela equipe de apoio, justificadamente, admitir o reinício da etapa fechada, caso nenhum licitante classificado na etapa de lance fechado atender às exigências de habilitação.

8.14 Não serão aceitos 02 (dois) ou mais lances de mesmo valor, prevalecendo aquele que for recebido e registrado em primeiro lugar.

8.15 Durante o transcurso da sessão pública, os licitantes serão informados, em tempo real, do valor do menor lance registrado, vedada a identificação do licitante.

8.16 No caso de desconexão com o Pregoeiro, no decorrer da etapa competitiva do Pregão, o sistema eletrônico poderá permanecer acessível aos licitantes para a recepção dos lances.

8.17 Quando a desconexão do sistema eletrônico para o pregoeiro persistir por tempo superior a 10 (dez) minutos, a sessão pública será suspensa e reiniciada somente após decorridas 24 (vinte e quatro) horas da comunicação do fato pelo Pregoeiro aos participantes, no sítio eletrônico utilizado para divulgação.

8.18 O critério de julgamento adotado será o menor preço, conforme definido neste Edital e seus anexos.

8.19 Caso o licitante não apresente lances, concorrerá com o valor de sua proposta.

8.20 Em relação a itens não exclusivos para participação de microempresas e empresas de pequeno porte, uma vez encerrada a etapa de lances, será efetivada a verificação automática, junto à Receita Federal, do porte da entidade empresarial. O sistema identificará em coluna própria às microempresas e empresas de pequeno porte participantes, procedendo à comparação com os valores da primeira colocada, se esta for empresa de maior porte, assim como das demais classificadas, para o fim de aplicar-se o disposto nos arts. 44 e 45 da LC n.º 123/2006, regulamentada pelo Decreto n.º 8.538/2015.

8.21 Nessas condições, as propostas de microempresas e empresas de pequeno porte que se encontrarem na faixa de até 05% (cinco por cento) acima da melhor proposta ou melhor lance serão consideradas empatadas com a primeira colocada.

8.22 A melhor classificada nos termos do item anterior terá o direito de encaminhar uma última oferta para desempate, obrigatoriamente em valor inferior ao da primeira colocada, no prazo de 05 (cinco) minutos controlados pelo sistema, contados após a comunicação automática para tanto.

8.23 Caso a microempresa ou a empresa de pequeno porte melhor classificada desista ou não se manifeste no prazo estabelecido, serão convocadas as demais licitantes microempresa e empresa de pequeno porte que se encontrem naquele intervalo de 05% (cinco por cento), na ordem de classificação, para o exercício do mesmo direito, no prazo estabelecido no subitem anterior.

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

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

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

8.25.1.1 prestados por empresas brasileiras;

8.25.1.2 prestados por empresas que invistam em pesquisa e no desenvolvimento de tecnologia no País;

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

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

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

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

8.27.2 O pregoeiro solicitará ao licitante melhor classificado que, no prazo mínimo de 02 (duas) horas, máximo de 01 (um) dia útil, envie a proposta adequada ao último lance ofertado após a negociação realizada, acompanhada, se for o caso, dos documentos complementares, quando necessários à confirmação daqueles exigidos neste Edital e já apresentados.

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

9. DA ACEITABILIDADE DA PROPOSTA VENCEDORA.

9.1 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 máximo estipulado para contratação neste Edital e em seus anexos, observado o disposto no parágrafo único do art. 7º e no § 9º do art. 26 do Decreto n.º 10.024/2019.

9.2 Será desclassificada a proposta ou o lance vencedor, nos termos do item 9.1 do Anexo VII-A da In SEGES/MP n.º 05/2017, que:

9.2.1 não estiver em conformidade com os requisitos estabelecidos neste edital;

9.2.2 contenha vício insanável ou ilegalidade;

9.2.3 não apresente as especificações técnicas exigidas pelo Termo de Referência;

9.2.4 apresentar preço final superior ao preço máximo fixado (Acórdão n.º 1455/2018- TCU- Plenário), percentual de desconto inferior ao mínimo exigido ou que apresentar preço manifestamente inexequível;

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

9.3.1 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, 24 (vinte e quatro) horas de antecedência, e a ocorrência será registrada em ata

9.3.2 O Pregoeiro poderá convocar o licitante para enviar documento digital complementar, por meio de funcionalidade disponível no sistema, no prazo mínimo de 02 (duas) horas, máximo de 01 (um) dia útil, sob pena de não aceitação da proposta.

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

9.3.4 Dentre os documentos passíveis de solicitação pelo Pregoeiro, destacam-se as planilhas de custo readequadas com o valor final ofertado.

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

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

9.6 Nos itens não exclusivos para a participação de microempresas e empresas de pequeno porte, sempre que a proposta não for aceita, e antes de o Pregoeiro passar à subsequente, haverá nova verificação, pelo sistema, da eventual ocorrência do empate ficto, previsto nos artigos 44 e 45 da LC n.º 123/2006, seguindo-se a disciplina antes estabelecida, se for o caso.

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

10. DA HABILITAÇÃO

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

a) SICAF;

b) Cadastro Nacional de Empresas Inidôneas e Suspensas - CEIS, mantido pela Controladoria-Geral da União (www.portaldatransparencia.gov.br/ceis);

c) Cadastro Nacional de Condenações Cíveis por Atos de Improbidade Administrativa, mantido pelo Conselho Nacional de Justiça (www.cnj.jus.br/improbidade_adm/consultar_requerido.php).

d) Lista de Inidôneos e o Cadastro Integrado de Condenações por Ilícitos Administrativos - CADICON, mantidos pelo Tribunal de Contas da União - TCU;

10.1.1 Para a consulta de licitantes pessoa jurídica poderá haver a substituição das consultas das alíneas “b”, “c” e “d” acima pela Consulta Consolidada de Pessoa Jurídica do TCU (<https://certidoesapf.apps.tcu.gov.br/>)

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

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

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

10.1.2.1.2 O licitante será convocado para manifestação previamente à sua desclassificação

10.1.3 Constatada a existência de sanção, o Pregoeiro reputará o licitante inabilitado, por falta de condição de participação.

10.1.4 No caso de inabilitação, haverá nova verificação, pelo sistema, da eventual ocorrência do empate ficto, previsto nos arts. 44 e 45 da LC n.º 123/2006, seguindo-se a disciplina antes estabelecida para aceitação da proposta subsequente.

10.2 Caso atendidas as condições de participação, a habilitação dos licitantes será verificada por meio do SICAF, nos documentos por ele abrangidos, em relação à habilitação jurídica, à regularidade fiscal, à qualificação econômica financeira e habilitação técnica, conforme o disposto na IN SEGES/MP n.º 03/2018.

10.2.1 O interessado, para efeitos de habilitação prevista na IN SEGES/MP n.º 03/2018 mediante utilização do sistema, deverá atender às condições exigidas no cadastramento no SICAF até o terceiro dia útil anterior à data prevista para recebimento das propostas;

10.2.2 É dever do licitante atualizar previamente as comprovações constantes do SICAF para que estejam vigentes na data da abertura da sessão pública, ou encaminhar, em conjunto com a apresentação da proposta, a respectiva documentação atualizada.

10.2.3 O descumprimento do subitem acima implicará a inabilitação do licitante, exceto se a consulta aos sítios eletrônicos oficiais emissores de certidões feita pelo Pregoeiro lograr êxito em encontrar a(s) certidão(ões) válida(s), conforme art. 43, §3º, do Decreto n.º 10.024/2019.

10.3 Havendo a necessidade de envio de documentos de habilitação complementares, necessários à confirmação daqueles exigidos neste Edital e já apresentados, o licitante será convocado a encaminhá-los, em formato digital, via sistema, no prazo mínimo de 02 (duas) horas, máximo de 01 (um) dia útil.

10.4 Somente haverá a necessidade de comprovação do preenchimento de requisitos mediante apresentação dos documentos originais não-digitais quando houver dúvida em relação à integridade do documento digital.

10.5 Não serão aceitos documentos de habilitação com indicação de CNPJ/CPF diferentes, salvo aqueles legalmente permitidos.

10.6 Se o licitante for a matriz, todos os documentos deverão estar em nome da matriz, e se o licitante for a filial, todos os documentos deverão estar em nome da filial, exceto aqueles documentos que, pela própria natureza, comprovadamente, forem emitidos somente em nome da matriz.

10.6.1 Serão aceitos registros de CNPJ de licitante matriz e filial com diferenças de números de documentos pertinentes ao CND e ao CRF/FGTS, quando for comprovada a centralização do recolhimento dessas contribuições.

10.7 Ressalvado o disposto no item 5.3, os licitantes deverão encaminhar, nos termos deste Edital, a documentação relacionada nos itens a seguir, para fins de habilitação:

10.8 **Habilitação jurídica:**

10.8.1 no caso de empresário individual, inscrição no Registro Público de Empresas Mercantis, a cargo da Junta Comercial da respectiva sede;

10.8.2 Em se tratando de Microempreendedor Individual – MEI: Certificado da Condição de Microempreendedor Individual - CCMEI, cuja aceitação ficará condicionada à verificação da autenticidade no sítio www.portaldoempreendedor.gov.br;

10.8.3 No caso de sociedade empresária ou empresa individual de responsabilidade limitada - EIRELI: ato constitutivo, estatuto ou contrato social em vigor, devidamente registrado na Junta Comercial da respectiva sede, acompanhado de documento comprobatório de seus administradores;

10.8.4 inscrição no Registro Público de Empresas Mercantis onde opera, com averbação no Registro onde tem sede a matriz, no caso de ser o participante sucursal, filial ou agência;

10.8.5 No caso de sociedade simples: inscrição do ato constitutivo no Registro Civil das Pessoas Jurídicas do local de sua sede, acompanhada de prova da indicação dos seus administradores;

10.8.6 decreto de autorização, em se tratando de sociedade empresária estrangeira em funcionamento no País;

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

10.9 Regularidade fiscal e trabalhista:

10.9.1 prova de inscrição no Cadastro Nacional de Pessoas Jurídicas ou no Cadastro de Pessoas Físicas, conforme o caso;

10.9.2 prova de regularidade fiscal perante a Fazenda Nacional, mediante apresentação de certidão expedida conjuntamente pela Secretaria da Receita Federal do Brasil (RFB) e pela Procuradoria-Geral da Fazenda Nacional (PGFN), referente a todos os créditos tributários federais e à Dívida Ativa da União (DAU) por elas administrados, inclusive aqueles relativos à Seguridade Social, nos termos da Portaria Conjunta n.º 1.751, de 02/10/2014, do Secretário da Receita Federal do Brasil e da Procuradora-Geral da Fazenda Nacional.

10.9.3 prova de regularidade com o Fundo de Garantia do Tempo de Serviço (FGTS);

10.9.4 prova de inexistência de débitos inadimplidos perante a Justiça do Trabalho, mediante a apresentação de certidão negativa ou positiva com efeito de negativa, nos termos do Título VII-A da Consolidação das Leis do Trabalho, aprovada pelo Decreto-Lei n.º 5.452, de 1º de maio de 1943;

10.9.5 prova de inscrição no cadastro de contribuintes municipal, relativo ao domicílio ou sede do licitante, pertinente ao seu ramo de atividade e compatível com o objeto contratual;

10.9.6 prova de regularidade com a Fazenda Municipal do domicílio ou sede do licitante, relativa à atividade em cujo exercício contrata ou concorre;

10.9.7 caso o licitante seja considerado isento dos tributos municipais relacionados ao objeto licitatório, deverá comprovar tal condição mediante a apresentação de declaração da Fazenda Municipal do seu domicílio ou sede, ou outra equivalente, na forma da lei;

10.10 Qualificação Econômico-Financeira:

10.10.1 certidão negativa de falência expedida pelo distribuidor da sede do licitante;

10.11 Qualificação Técnica:

10.11.1 Comprovação de aptidão para a prestação dos serviços em características, quantidades e prazos compatíveis com o objeto desta licitação, ou com o item pertinente, mediante a apresentação de atestado(s) fornecido(s) por pessoas jurídicas de direito público ou privado.

10.11.2 Os atestados deverão referir-se a serviços prestados no âmbito de sua atividade econômica principal ou secundária especificadas no contrato social vigente;

10.11.3 Somente serão aceitos atestados expedidos após a conclusão do contrato ou se decorrido, pelo menos, 01 (um) ano do início de sua execução, exceto se firmado para ser executado em prazo inferior, conforme item 10.8 do Anexo VII-A da IN SEGES/MPDG n.º 05/2017.

10.11.4 Poderá ser admitida, para fins de comprovação de quantitativo mínimo do serviço, a apresentação de diferentes atestados de serviços executados de forma concomitante, pois essa situação se equivale, para fins de comprovação de capacidade técnico-operacional, a uma única contratação, nos termos do item 10.9 do Anexo VII-A da IN SEGES/MPDG n.º 05/2017.

10.11.5 O licitante disponibilizará todas as informações necessárias à comprovação da legitimidade dos atestados apresentados, apresentando, dentre outros documentos, cópia do contrato que deu suporte à contratação, endereço atual da contratante e local em que foram prestados os serviços, consoante o disposto no item 10.10 do Anexo VII-A da IN SEGES/MPDG n.º 05/2017.

10.11.6 As empresas deverão apresentar atestado de vistoria assinado pelo servidor responsável, conforme modelo do Anexo IV deste Edital.

10.11.6.1 O atestado de vistoria poderá ser substituído por declaração emitida pelo licitante em que conste, alternativamente, ou que conhece as condições locais para execução do objeto; ou que tem pleno conhecimento das condições e peculiaridades inerentes à natureza do trabalho, assume total responsabilidade por este fato e não utilizará deste para quaisquer questionamentos futuros que ensejem desavenças técnicas ou financeiras com a contratante.

10.12 O licitante enquadrado como microempreendedor individual que pretenda auferir os benefícios do tratamento diferenciado previstos na LC n.º 123/2006, estará dispensado (a) da prova de inscrição nos cadastros de contribuintes estadual e municipal e (b) da apresentação do balanço patrimonial e das demonstrações contábeis do último exercício.

10.13 A existência de restrição relativamente à regularidade fiscal e trabalhista não impede que a licitante qualificada como microempresa ou empresa de pequeno porte seja declarada vencedora, uma vez que atenda a todas as demais exigências do edital.

10.13.1 A declaração do vencedor acontecerá no momento imediatamente posterior à fase de habilitação.

10.14 Caso a proposta mais vantajosa seja ofertada por microempresa, empresa de pequeno porte ou sociedade cooperativa equiparada, e uma vez constatada a existência de alguma restrição no que tange à regularidade fiscal e trabalhista, a mesma será convocada para, no prazo de 05 (cinco) dias úteis, após a declaração do vencedor, comprovar a regularização. O prazo poderá ser prorrogado por igual período, a critério da administração pública, quando requerida pelo licitante, mediante apresentação de justificativa.

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

10.16 Havendo necessidade de analisar minuciosamente os documentos exigidos, o Pregoeiro suspenderá a sessão, informando no “chat” a nova data e horário para a continuidade da mesma.

10.17 Será inabilitado o licitante que não comprovar sua habilitação, seja por não apresentar quaisquer dos documentos exigidos, ou apresentá-los em desacordo com o estabelecido neste Edital.

10.18 Nos itens não exclusivos a microempresas e empresas de pequeno porte, em havendo inabilitação, haverá nova verificação, pelo sistema, da eventual ocorrência do empate ficto, previsto

nos artigos 44 e 45 da LC n.º 123/2006, seguindo-se a disciplina antes estabelecida para aceitação da proposta subsequente.

10.19 Constatado o atendimento às exigências de habilitação fixadas no Edital, o licitante será declarado vencedor.

11. DO ENCAMINHAMENTO DA PROPOSTA VENCEDORA

11.1. A proposta final do licitante declarado vencedor deverá ser encaminhada no prazo mínimo de 02 (duas) horas, máximo de 01 (um) dia útil, a contar da solicitação do Pregoeiro no sistema eletrônico e deverá:

11.1.1 ser redigida em língua portuguesa, datilografada ou digitada, em uma via, sem emendas, rasuras, entrelinhas ou ressalvas, devendo a última folha ser assinada e as demais rubricadas pelo licitante ou seu representante legal.

11.1.2 apresentar a planilha de custos e formação de preços, devidamente ajustada ao lance vencedor,

11.1.3 conter a indicação do banco, número da conta e agência do licitante vencedor, para fins de pagamento.

11.2. A proposta final deverá ser documentada nos autos e será levada em consideração no decorrer da execução do contrato e aplicação de eventual sanção à Contratada, se for o caso.

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

11.3. Os preços deverão ser expressos em moeda corrente nacional, o valor unitário em algarismos e o valor global em algarismos e por extenso (art. 5º da Lei n.º 8.666/1993).

11.3.1 Ocorrendo divergência entre os preços unitários e o preço global, prevalecerão os primeiros; no caso de divergência entre os valores numéricos e os valores expressos por extenso, prevalecerão estes últimos.

11.4. A oferta deverá ser firme e precisa, limitada, rigorosamente, ao objeto deste Edital, sem conter alternativas de preço ou de qualquer outra condição que induza o julgamento a mais de 01 (um) resultado, sob pena de desclassificação.

11.5. A proposta deverá obedecer aos termos deste Edital e seus Anexos, não sendo considerada aquela que não corresponda às especificações ali contidas ou que estabeleça vínculo à proposta de outro licitante.

11.6. As propostas que contenham a descrição do objeto, o valor e os documentos complementares estarão disponíveis na internet, após a homologação.

12. DOS RECURSOS

12.1. O Pregoeiro declarará o vencedor e, depois de decorrida a fase de regularização fiscal e trabalhista de microempresa ou empresa de pequeno porte, se for o caso, concederá o prazo de no mínimo 30 (trinta) minutos, para que qualquer licitante manifeste a intenção de recorrer, de forma

motivada, isto é, indicando contra qual(is) decisão(ões) pretende recorrer e por quais motivos, em campo próprio do sistema.

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

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

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

12.2.3 Uma vez admitido o recurso, o recorrente terá, a partir de então, o prazo de 03 (três) dias para apresentar as razões, pelo sistema eletrônico, ficando os demais licitantes, desde logo, intimados para, querendo, apresentarem contrarrazões também pelo sistema eletrônico, em outros 03 (três) dias, que começarão a contar do término do prazo do recorrente, sendo-lhes assegurada vista imediata dos elementos indispensáveis à defesa de seus interesses.

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

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

13. DA REABERTURA DA SESSÃO PÚBLICA

13.1. A sessão pública poderá ser reaberta:

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

13.1.2 Quando houver erro na aceitação do preço melhor classificado ou quando o licitante declarado vencedor não assinar o contrato, não retirar o instrumento equivalente ou não comprovar a regularização fiscal e trabalhista, nos termos do art. 43, §1º da LC n.º 123/2006, serão adotados os procedimentos imediatamente posteriores ao encerramento da etapa de lances.

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

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

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

14. DA ADJUDICAÇÃO E HOMOLOGAÇÃO

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

14.2. Após a fase recursal, constatada a regularidade dos atos praticados, a autoridade competente homologará o procedimento licitatório.

15. DA GARANTIA DE EXECUÇÃO

15.1. Não haverá exigência de garantia contratual dos bens fornecidos na presente contratação.

16. DO TERMO DE CONTRATO OU INSTRUMENTO EQUIVALENTE

16.1. Após a homologação da licitação, em sendo realizada a contratação, será firmado Termo de Contrato ou emitido instrumento equivalente.

16.2. O adjudicatário terá o prazo de 05 (cinco) dias úteis, contados a partir da data de sua convocação, para assinar o Termo de Contrato ou aceitar instrumento equivalente, conforme o caso (Nota de Empenho/Carta Contrato/Autorização), sob pena de decair do direito à contratação, sem prejuízo das sanções previstas neste Edital.

16.2.1 Alternativamente à convocação para comparecer perante o órgão ou entidade para a assinatura do Termo de Contrato, a Administração poderá encaminhá-lo para assinatura, mediante correspondência postal com aviso de recebimento (AR) ou meio eletrônico, para que seja assinado e devolvido no prazo de 05 (cinco) dias úteis, a contar da data de seu recebimento.

16.2.2 O prazo previsto no subitem anterior poderá ser prorrogado, por igual período, por solicitação justificada do adjudicatário e aceita pela Administração.

16.3. O Aceite da Nota de Empenho ou do instrumento equivalente, emitida à empresa adjudicada, implica no reconhecimento de que:

16.3.1 referida Nota está substituindo o contrato, aplicando-se à relação de negócios ali estabelecida as disposições da Lei n.º 8.666/1993;

16.3.2 a contratada se vincula à sua proposta e às previsões contidas no edital e seus anexos;

16.3.3 a contratada reconhece que as hipóteses de rescisão são aquelas previstas nos artigos 77 e 78 da Lei n.º 8.666/1993 e reconhece os direitos da Administração previstos nos artigos 79 e 80 da mesma Lei.

16.4. O prazo de vigência da contratação é de 12 (doze) meses prorrogável conforme previsão no instrumento contratual ou no termo de referência.

16.5. Previamente à contratação a Administração realizará consulta ao SICAF para identificar possível suspensão temporária de participação em licitação, no âmbito do órgão ou entidade, proibição de contratar com o Poder Público, bem como ocorrências impeditivas indiretas, observado o disposto no art. 29, da IN n.º 03/2018, e nos termos do art. 6º, III, da Lei n.º 10.522, de 19 de julho de 2002, consulta prévia ao CADIN.

16.5.1 Nos casos em que houver necessidade de assinatura do instrumento de contrato, e o fornecedor não estiver inscrito no SICAF, este deverá proceder ao seu cadastramento, sem ônus, antes da contratação.

16.5.2 Na hipótese de irregularidade do registro no SICAF, o contratado deverá regularizar a sua situação perante o cadastro no prazo de até 05 (cinco) dias úteis, sob pena de aplicação das penalidades previstas no edital e anexos.

16.6. Na assinatura do contrato ou da ata de registro de preços, será exigida a comprovação das condições de habilitação consignadas no edital, que deverão ser mantidas pelo licitante durante a vigência do contrato ou da ata de registro de preços.

16.7. Na hipótese de o vencedor da licitação não comprovar as condições de habilitação consignadas no edital ou se recusar a assinar o contrato ou a ata de registro de preços, a Administração, sem prejuízo da aplicação das sanções das demais cominações legais cabíveis a esse licitante, poderá convocar outro licitante, respeitada a ordem de classificação, para, após a comprovação dos requisitos para habilitação, analisada a proposta e eventuais documentos complementares e, feita a negociação, assinar o contrato ou a ata de registro de preços.

17. DO REAJUSTE EM SENTIDO GERAL

17.1. As regras acerca do reajuste do valor contratual são as estabelecidas no Termo de Referência, anexo a este Edital.

18. DO RECEBIMENTO DO OBJETO E DA FISCALIZAÇÃO

18.1. Os critérios de aceitação do objeto e de fiscalização estão previstos no Termo de Referência.

19. DAS OBRIGAÇÕES DA CONTRATANTE E DA CONTRATADA

19.1. As obrigações da Contratante e da Contratada são as estabelecidas no Termo de Referência.

20. DO PAGAMENTO

20.1. As regras acerca do pagamento são as estabelecidas no Termo de Referência, anexo a este Edital.

21. DAS SANÇÕES ADMINISTRATIVAS

21.1. Comete infração administrativa, nos termos da Lei n.º 10.520/2002, o licitante/adjudicatário que:

21.1.1 não assinar o termo de contrato ou aceitar/retirar o instrumento equivalente, quando convocado dentro do prazo de validade da proposta;

21.1.2 não assinar a ata de registro de preços, quando cabível;

21.1.3 apresentar documentação falsa;

21.1.4 deixar de entregar os documentos exigidos no certame;

21.1.5 ensejar o retardamento da execução do objeto;

21.1.6 não mantiver a proposta;

21.1.7 cometer fraude fiscal;

21.1.8 comportar-se de modo inidôneo;

21.2. As sanções do item acima também se aplicam aos integrantes do cadastro de reserva, em pregão para registro de preços que, convocados, não honrarem o compromisso assumido injustificadamente.

21.3. 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.

21.4. O licitante/adjudicatário que cometer qualquer das infrações discriminadas nos subitens anteriores ficará sujeito, sem prejuízo da responsabilidade civil e criminal, às seguintes sanções:

21.4.1 Advertência por faltas leves, assim entendidas como aquelas que não acarretarem prejuízos significativos ao objeto da contratação;

21.4.2 Multa de 10% (dez por cento) sobre o valor estimado do(s) item(s) prejudicado(s) pela conduta do licitante;

21.4.3 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 02 (dois) anos;

21.4.4 Impedimento de licitar e de contratar com a União e descredenciamento no SICAF, pelo prazo de até 05 (cinco) anos;

21.4.5 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 Contratada ressarcir a Contratante pelos prejuízos causados;

21.5. A penalidade de multa pode ser aplicada cumulativamente com as demais sanções.

21.6. Se, durante o processo de aplicação de penalidade, houver indícios de prática de infração administrativa tipificada pela Lei n.º 12.846, de 1º de agosto de 2013, como ato lesivo à administração pública nacional ou estrangeira, cópias do processo administrativo necessárias à apuração da responsabilidade da empresa deverão ser remetidas à autoridade competente, com despacho fundamentado, para ciência e decisão sobre a eventual instauração de investigação preliminar ou Processo Administrativo de Responsabilização – PAR.

21.7. A apuração e o julgamento das demais infrações administrativas não consideradas como ato lesivo à Administração Pública nacional ou estrangeira nos termos da Lei n.º 12.846/2013, seguirão seu rito normal na unidade administrativa.

21.8. O processamento do PAR não interfere no seguimento regular dos processos administrativos específicos para apuração da ocorrência de danos e prejuízos à Administração Pública Federal resultantes de ato lesivo cometido por pessoa jurídica, com ou sem a participação de agente público.

21.9. Caso o valor da multa não seja suficiente para cobrir os prejuízos causados pela conduta do licitante, a União ou Entidade poderá cobrar o valor remanescente judicialmente, conforme artigo 419 do Código Civil.

21.10. A aplicação de qualquer das penalidades previstas realizar-se-á em processo administrativo que assegurará o contraditório e a ampla defesa ao licitante/adjudicatário, observando-se o procedimento previsto na Lei n.º 8.666/1993, e subsidiariamente na Lei n.º 9.784, de 1999.

21.11. 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.

21.12. As penalidades serão obrigatoriamente registradas no SICAF.

21.13. As sanções por atos praticados no decorrer da contratação estão previstas no Termo de Referência.

22. DA IMPUGNAÇÃO AO EDITAL E DO PEDIDO DE ESCLARECIMENTO

22.1. Até 03 (três) dias úteis antes da data designada para a abertura da sessão pública, qualquer pessoa poderá impugnar este Edital.

22.2. A impugnação poderá ser realizada por forma eletrônica, pelo e-mail pregao@ufersa.edu.br, através de envio de arquivo em PDF e Word (o arquivo em Word é necessário para que seja possível a disponibilização do requerido no sistema).

22.3. Caberá ao Pregoeiro, auxiliado pelos responsáveis pela elaboração deste Edital e seus anexos, decidir sobre a impugnação no prazo de até 02 (dois) dias úteis contados da data de recebimento da impugnação

22.4. Acolhida a impugnação, será definida e publicada nova data para a realização do certame.

22.5. Os pedidos de esclarecimentos referentes a este processo licitatório deverão ser enviados ao Pregoeiro, até 03 (três) dias úteis anteriores à data designada para abertura da sessão pública, exclusivamente por meio eletrônico via internet, no endereço indicado no Edital.

22.6. O pregoeiro responderá aos pedidos de esclarecimentos no prazo de 02 (dois) dias úteis, contado da data de recebimento do pedido, e poderá requisitar subsídios formais aos responsáveis pela elaboração do edital e dos anexos.

22.7. As impugnações e pedidos de esclarecimentos não suspendem os prazos previstos no certame.

22.7.1 A concessão de efeito suspensivo à impugnação é medida excepcional e deverá ser motivada pelo pregoeiro, nos autos do processo de licitação.

22.8. As respostas aos pedidos de esclarecimentos serão divulgadas pelo sistema e vincularão os participantes e a administração.

23. DAS DISPOSIÇÕES GERAIS

23.1. Da sessão pública do Pregão divulgar-se-á Ata no sistema eletrônico.

23.2. Não havendo expediente ou ocorrendo qualquer fato superveniente que impeça a realização do certame na data marcada, a sessão será automaticamente transferida para o primeiro dia útil subsequente, no mesmo horário anteriormente estabelecido, desde que não haja comunicação em contrário, pelo Pregoeiro.

23.3. Todas as referências de tempo no Edital, no aviso e durante a sessão pública observarão o horário de Brasília – DF.

23.4. No julgamento das propostas e da habilitação, o Pregoeiro poderá sanar erros ou falhas que não alterem a substância das propostas, dos documentos e sua validade jurídica, mediante despacho fundamentado, registrado em ata e acessível a todos, atribuindo-lhes validade e eficácia para fins de habilitação e classificação.

23.5. A homologação do resultado desta licitação não implicará direito à contratação.

23.6. As normas disciplinadoras da licitação serão sempre interpretadas em favor da ampliação da disputa entre os interessados, desde que não comprometam o interesse da Administração, o princípio da isonomia, a finalidade e a segurança da contratação.

23.7. Os licitantes assumem todos os custos de preparação e apresentação de suas propostas e a Administração não será, em nenhum caso, responsável por esses custos, independentemente da condução ou do resultado do processo licitatório.

23.8. Na contagem dos prazos estabelecidos neste Edital e seus Anexos, excluir-se-á o dia do início e incluir-se-á o do vencimento. Só se iniciam e vencem os prazos em dias de expediente na Administração.

23.9. O desatendimento de exigências formais não essenciais não importará o afastamento do licitante, desde que seja possível o aproveitamento do ato, observados os princípios da isonomia e do interesse público.

23.10. Em caso de divergência entre disposições deste Edital e de seus anexos ou demais peças que compõem o processo, prevalecerá as deste Edital.

23.11. O Edital está disponibilizado, na íntegra, no endereço eletrônico www.gov.br/compras e www.licitacao.ufersa.edu.br/noticias/.

23.12. Integram este Edital, para todos os fins e efeitos, os seguintes anexos:

23.12.1 ANEXO I – Estudos Preliminares;

23.12.2 ANEXO II – Termo de Referência;

23.12.3 ANEXO III – Minuta de Termo de Contrato;

23.12.4 ANEXO IV – Modelo de Termo de Vistoria;

23.12.5 ANEXO V – Modelo de declaração de desistência de vistoria;

23.12.6 ANEXO VI – Modelo de proposta;

23.12.7 ANEXO VII – Modelo de Pesquisa de satisfação;

23.12.8 ANEXO VIII – Plantas de situação das cantinas; e

23.12.9 ANEXO IX – Declaração de cumprimento da Lei Geral de Proteção de Dados - Lei n.º 13.709, de 14 de Agosto de 2018.

ANEXO I

ESTUDO TÉCNICO PRELIMINAR

(DISPONÍVEL EM ARQUIVO PDF)

ANEXO II



**MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
UNIVERSIDADE FEDERAL RURAL DO SEMI-ÁRIDO
PRÓ-REITORIA DE ADMINISTRAÇÃO
DIVISÃO DE AQUISIÇÃO DE MATERIAIS E SERVIÇOS
SETOR DE PLANEJAMENTO DA CONTRATAÇÃO**

TERMO DE REFERÊNCIA

1. DO OBJETO

1.1. O presente Termo de Referência tem por objetivo a concessão onerosa de uso de área física do Campus da UFERSA em Angicos, para fins de prestação de serviços de lanchonete em favor da comunidade acadêmica com a finalidade de exploração exclusiva de preparo e venda de lanches, conforme condições, quantidades e exigências estabelecidas neste instrumento:

ITEM	DESCRIÇÃO
1	Cessão de uso, a título oneroso, de área física localizada no CAMPUS ANGICOS.
2	Cesta de produtos

1.2. O valor do lance a ser informado pelo licitante no item 1 será de R\$ R\$ 1.432,02(valor fixo), conforme constante no item 5.1 deste termo de referência.

1.3. O valor do lance a ser informado pelo licitante no item 2 corresponderá ao custo da Cesta de Produtos, conforme item 3.1 deste termo de referência.

1.4. O prazo de vigência do contrato é de 12 (doze) meses, podendo ser prorrogado por interesse das partes até o limite de 60 (sessenta) meses, com base no artigo 57, II, da Lei n.º 8.666/1993.

2. JUSTIFICATIVA E OBJETIVO DA CONTRATAÇÃO

2.1. A realização da cessão onerosa de espaços físicos para a instalação de cantina no *campi* da UFERSA em Angicos, faz-se necessária para atender as demandas dos discentes, servidores, colaboradores e comunidade externa que frequentam diariamente as dependências desta instituição de ensino. A cessão de imóvel público para fins de instalação de lanchonetes está regulamentada pelo Decreto n.º 3.725/2001, Art. 12, inciso III.

3. DA CESTA DE PRODUTOS

3.1. O valor do lance a ser informado pelo licitante no item 2 corresponderá ao custo da Cesta de Produtos abaixo:

CESTA DE PRODUTOS				
ITEM	DESCRIÇÃO	UNIDADE	QUANTIDADE	PREÇO MÉDIO COTADO (R\$)
1	<p>FORNECIMENTO DE SALGADOS FRITOS – 90 G A 100 G:</p> <p>Características Gerais: Fornecimento de salgados fritos, tipo: rissoles, coxinhas, pizzas, entre outros. Os salgados deverão ser fornecidos em variados sabores, como carne, queijo, frango, etc. O fornecimento dos salgados também deverá respeitar a fabricação que deverá ser feita no mesmo dia de venda e consumo.</p>	UNIDADE (90 G A 100 G)	1	R\$ 2,77
2	<p>FORNECIMENTO DE SALGADOS ASSADOS – 90 G A 100 G:</p> <p>Características Gerais: Fornecimento de salgados assados, tipo: esfirras, americanos, enroladinhos, tortas, entre outros. Os salgados deverão ser fornecidos em variados sabores, como carne, queijo, frango, etc. O fornecimento dos salgados também deverá respeitar a fabricação que deverá ser feita no mesmo dia de venda e consumo.</p>	UNIDADE (90 G A 100 G)	1	R\$ 2,90
3	<p>FORNECIMENTO DE REFRIGERANTE EM LATA – 220 ML:</p> <p>Características Gerais: Fornecimento de refrigerantes em lata de 220 ml. Os refrigerantes deverão ser fornecidos em diversos sabores, como: coca, guaraná, uva, laranja, limão, uva etc. Podendo ser verificado a disponibilidade de fornecimento em produtos diet, light, zero açúcar e normal.</p>	LATA 220 ML	1	R\$ 2,81

4	<p>FORNECIMENTO DE REFRIGERANTE EM LATA – 350 ML:</p> <p>Características Gerais: Fornecimento de refrigerantes em lata de 350 ml. Os refrigerantes deverão ser fornecidos em diversos sabores, como: coca, guaraná, laranja, limão, uva etc. Podendo ser verificado a disponibilidade de fornecimento em produtos diet, light, zero açúcar e normal.</p>	LATA 350 ML	1	R\$ 3,79
5	<p>FORNECIMENTO DE ÁGUA MINERAL SEM GÁS – 500 ML:</p> <p>Características Gerais: Fornecimento de água mineral sem gás engarrafada em embalagens de 500 ml, com tampa rosqueável.</p>	GARRAFA 500 ML	1	R\$ 1,72
6	<p>FORNECIMENTO DE ÁGUA MINERAL COM GÁS – 500 ML:</p> <p>Características Gerais: Fornecimento de água mineral com gás engarrafada em embalagens de 500 ml, com tampa rosqueável.</p>	GARRAFA 500 ML	1	R\$ 2,23
7	<p>FORNECIMENTO DE SUCO DE FRUTA COM ÁGUA – SABORES DIVERSOS – 300 ML:</p> <p>Características Gerais: Fornecimento de suco de frutas naturais ou poupa de frutas preparado com água mineral em copo de 300 ml. A disponibilidade de sabores deverá ser diversificada com sabores como: abacaxi, acerola, cajá, caju, goiaba, graviola, maracujá, manga, morango, uva, entre outros sabores a disposição. O suco deverá ser feito no ato do pedido de compra ou se possível no período de vendas (matutino, vespertino ou</p>	COPO 300 ML	1	R\$ 3,47

	noturno) mantendo a sua consistência, naturalidade e sabor.			
8	<p>FORNECIMENTO DE VITAMINA DE FRUTA COM LEITE – SABORES DIVERSOS – 300 ML:</p> <p>Características Gerais: Fornecimento de vitamina de frutas naturais ou poupa de frutas preparado com leite integral em copo de 300 ml. A disponibilidade de sabores deverá ser diversificada com sabores como: abacate, abacaxi, acerola, cajá, caju, goiaba, graviola, maracujá, manga, morango, uva, entre outros sabores a disposição. A vitamina deverá ser feita no ato do pedido de compra mantendo a sua consistência, naturalidade e sabor.</p>	COPO 300 ML	1	R\$ 4,41
9	<p>FORNECIMENTO DE CAFÉ – 50 ML:</p> <p>Características Gerais: Fornecimento de xícara ou copo de café de 50 ml preparado com água mineral. O café deverá ser feito no ato do pedido de compra ou se possível no período de vendas (matutino, vespertino ou noturno) mantendo a sua consistência, naturalidade e sabor.</p>	XÍCARA OU COPO 50 ML	1	R\$ 0,75
10	<p>FORNECIMENTO DE CAFÉ – 200 ML:</p> <p>Características Gerais: Fornecimento de xícara ou copo de café de 200 ml preparado com água mineral. O café deverá ser feito no ato do pedido de compra ou se possível no período de vendas (matutino, vespertino ou noturno) mantendo a sua consistência, naturalidade e sabor.</p>	XÍCARA OU COPO 200 ML	1	R\$ 1,35
11	<p>FORNECIMENTO DE CAFÉ COM LEITE – 200 ML:</p>	XÍCARA OU COPO 200 ML	1	R\$ 2,19

	<p>Características Gerais: Fornecimento de xícara ou copo de café com leite de 200 ml, tendo o café sido preparado com água mineral e leite integral. O café com leite deverá ser feito no ato do pedido de compra ou se possível no período de vendas (matutino, vespertino ou noturno) quanto a fabricação do café e apenas adicionando o leite, mantendo a sua consistência, naturalidade e sabor.</p>			
12	<p>FORNECIMENTO DE SALADA DE FRUTAS – 250 ML:</p> <p>Características Gerais: Fornecimento de salada de frutas embaladas em embalagens plásticas de 250 ml com fechamento a vácuo para evitar que o produto se estrague mais rapidamente. A salada deverá ser composta por diversificadas frutas, como: suco de laranja ou acerola, pedaços de frutas como abacaxi, mamão, banana, uva, manga, entre outras a disposição. O fornecimento da salada de frutas também deverá respeitar a fabricação que deverá ser feita no mesmo dia de venda e consumo.</p>	<p>RECIPIENT E 250 ML</p>	1	R\$ 3,50
13	<p>FORNECIMENTO DE BOLO CASEIRO – FATIA – 200 G:</p> <p>Características Gerais: Fornecimento de fatias de bolo caseiro com peso em torno de 200 g. O fornecimento de bolos deverá disponibilizar diversificados tipos, tais como: bolo fofo (normal, mesclado, formigueiro, etc.), bolo liso (leite), bolo de chocolate, entre outros tipos. O fornecimento dos bolos também deverá respeitar o prazo para consumo informando sobre sua fabricação</p>	<p>FATIA 200 G</p>	1	R\$ 2,57

	até sua validade a qual deverá constar a vista do consumidor.			
14	FORNECIMENTO DE ÁGUA DE COCO – COPO – 290 ML: Características Gerais: Fornecimento de água de coco em copo (lacre) de 290 ml devidamente fechado para proteger e preservar o sabor e consistência do conteúdo.	COPO 290 ML	1	R\$ 3,43
15	FORNECIMENTO DE ÁGUA DE COCO – GARRAFA – 300 ML: Características Gerais: Fornecimento de água de coco em garrafa plástica (tampa rosqueável) de 300 ml devidamente fechada para proteger e preservar o sabor e consistência do conteúdo.	GARRAFA 300 ML	1	R\$ 3,18

3.2. Os valores apresentados pelos licitantes para os itens que compõem esta cesta de produtos serão os correspondentes ao preço de venda dos mesmos durante os 12 (doze) primeiros meses de contrato.

3.2.1 Os preços dos demais itens que serão comercializados deverão estar de acordo com os preços praticados no mercado local.

3.2.2 As preparações oferecidas pela cantina não poderão constar no cardápio do Restaurante Universitário, incluindo o oferecimento de refeições (almoço e jantar).

4. DA PROPOSTA

4.1. O critério para julgamento das propostas de preços será de “MENOR PREÇO POR ITEM: SOMATÓRIO DA CESTA DE PRODUTOS”.

4.2. A concorrência para a exploração da área destinada ao serviço de LANCHONETE previstos no objeto deste Termo de Referência se refere aos custos da cesta de produtos constante no item 3.1.

4.3. O LANCE será pela cesta de produtos (por item).

4.4. A validade da proposta deverá ser de no mínimo de 60 (sessenta) dias.

4.5. A empresa participante do certame deverá apresentar a sua proposta de valores dos produtos de acordo com preços de mercado.

4.6. Não serão aceitos valores acima dos estipulados no item 3.1.

4.7. O critério para julgamento das propostas de preços será pelo menor preço do somatório da cesta de produtos.

4.8. A empresa participante no certame deverá, obrigatoriamente, indicar VALOR FINAL DE CADA ITEM na "cesta de produtos", sendo que o somatório de todos os itens deverá ser o valor de lance final, conforme item 3.1.

4.9. Os valores apresentados serão de exclusiva e total responsabilidade do licitante, não lhe cabendo qualquer alteração, seja para mais ou para menos.

5. DAS TAXAS REFERENTE À CONCESSÃO DA ÁREA

5.1. Após análise de laudos de avaliação de espaço físico, decidiu-se pela taxa de ocupação estabelecida pela UFERSA, conforme demonstrativo abaixo:

ITEM	DESCRIÇÃO	TAXA DE ALUGUEL	TAXA DE CONSUMO DE ENERGIA ELÉTRICA	TAXA DE CONSUMO DE ÁGUA	TAXA DE VIGILÂNCIA DESARMADA	VALOR TOTAL DA TAXA DE OCUPAÇÃO (MENSAL)
1	Cessão de uso, a título oneroso, de área física localizada no CAMPUS ANGICOS.	R\$ 831,09	R\$ 381,55	R\$ 103,56	R\$ 115,82	R\$ 1.432,02

6. DO PAGAMENTO

6.1. A data inicial para contagem de prazo de pagamento será a da assinatura do contrato, sem possibilidade de alteração.

6.1.1 O pagamento da primeira taxa será proporcional aos dias entre a assinatura do contrato e a data de vencimento estipulada no Item 6.3.

6.2. As Guias para pagamento do objeto do contrato serão emitidas mensalmente pelo CONCEDENTE, em moeda corrente, por meio de Guia de Recolhimento da União – GRU.

6.3. O pagamento da Taxa deverá ser realizado até o 5º (quinto) dia útil de cada mês mediante pagamento de Guia de Recolhimento da União (GRU) emitida pela UFERSA.

6.4. O comprovante de pagamento deve ser apresentado em até 03 dias úteis após o pagamento a UFERSA.

6.5. Caso a CONCESSIONÁRIA não venha a efetuar o recolhimento dos valores correspondentes à mensalidade de CONCESSÃO dentro do prazo supracitado, incorrerá em:

6.6. Multa de 1%.

6.7. Mora de 01% (um por cento) ao mês.

6.8. Caso a CONCESSIONÁRIA venha acumular o atraso do recolhimento dos valores correspondentes a 03 (três) mensalidades de CONCESSÃO consecutivas ou alternadas poderá ensejar na rescisão da CONCESSÃO;

6.9. A rescisão de que trata a cláusula acima não elide a aplicação de multas e moras diárias inerentes ao período de atraso, bem como, as demais sanções previstas no tópico que trata DAS SANÇÕES deste Termo.

6.10. Será deferido, a Concessionária pela Concedente:.

6.10.1 Desde que essa esteja adimplente com todas as suas obrigações contratuais, desconto fixo de 50% (cinquenta por cento) sobre o valor da concessão/aluguel, de forma proporcional, contados por dias que se insiram em períodos de greves que reduzam significativa ou totalmente as atividades acadêmicas, recessos e férias estabelecidas conforme calendário acadêmico, ou qualquer outra circunstância que tenha como consequência lógica a diminuição ou suspensão da demanda normal pelos serviços, utilizando-se a seguinte metodologia de aplicação;

6.10.1.1. Na hipótese de greve, devidamente reconhecida pelo Conselho Universitário - CONSUNI, em ato próprio, e independentemente de suspensão do calendário acadêmico pelo Conselho de Ensino, Pesquisa e Extensão - CONSEPE, a concessão do desconto mencionado no subitem 6.10.1 somente ocorrerá contanto que ela seja por 01 (um) período igual ou superior a 15 (quinze) dias ininterruptos;

6.10.2 Desconto fixo de 100% (cem por cento) sobre o valor da concessão/aluguel, de forma proporcional em relação aos dias afetados, nos casos em que a Contratante determinar, por motivos de força maior, a suspensão temporária das atividades da Cantina.

6.10.3 A seguir seguem situações de forma a exemplificar tais descontos:

DESCONTO FIXO DE 50 % (CINQUENTA POR CENTO)					
QUANTIDADE DE DIAS (A)	VALOR DO ALUGUEL (B)	VALOR DO ALUGUEL (50%) (C = B/2)	FRAÇÃO DO MÊS (D = A/30)	VALOR DO DESCONTO (PROPORCIONAL) (E = C X D)	VALOR A PAGAR (F = B-E)
15	R\$ 1.000,00	R\$ 500,00	15/30	R\$ 250,00	R\$ 750,00
20	R\$ 1.000,00	R\$ 500,00	20/30	R\$ 333,33	R\$ 666,67

DESCONTO FIXO DE 100 % (CEM POR CENTO)				
QUANTIDADE DE DIAS (A)	VALOR DO ALUGUEL (B)	FRAÇÃO DO MÊS (C = A/30)	VALOR DO DESCONTO (PROPORCIONAL) (D = B X C)	VALOR A PAGAR (E = B-D)
15	R\$ 1.000,00	15/30	R\$ 500,00	R\$ 500,00
20	R\$ 1.000,00	20/30	R\$ 666,66	R\$ 333,34

7. DO REAJUSTE

7.1. A taxa de ocupação será fixa e irrevogável para os primeiros 12 (doze) meses de execução do contrato, e, caso a prorrogação seja vantajosa para a Administração, serão emitidos, pela SIN/UFERSA, novos laudos de avaliação dos espaços físicos para que seja atualizado o valor da taxa ser paga a título de ocupação do espaço.

7.2. Os valores tratados no Item 7.1 serão reajustados ordinariamente a cada 12 (doze) meses, na renovação de contrato (se houver), e, extraordinariamente, poderá haver revisão dos valores a pedido da CONCESSIONÁRIA, desde que haja motivação e justificativa.

7.3. O preço a ser praticado para os produtos da lanchonete deverá seguir a tabela de preços indicada pela empresa quando da licitação.

7.4. O valor dos produtos comercializados poderá ser reajustado a cada 12 (doze) meses ou a cada renovação de contrato, se houver, aplicando-se o Índice de Preços ao Consumidor Amplo (IPCA).

7.5. O reajuste será realizado por apostilamento.

8. DA EXECUÇÃO DO OBJETO

8.1. O espaço deverá destinar-se única e exclusivamente à prestação de serviços de lanchonete/cantina.

8.2. Alterações ou modificações no espaço físico oriundo desta concessão, tais como obras, instalações elétricas, iluminação, rede de internet, telefone, etc., são de inteira responsabilidade da empresa e devem ser acompanhadas por 01 (um) profissional e devidamente avaliada por departamento técnico da Concedente.

8.3. O início da execução do contrato deverá ocorrer em no máximo 10 (dez) dias úteis após assinatura, podendo ser prorrogado por igual período a critério da Administração.

8.4. A CONCESSIONÁRIA deverá comunicar formalmente a data de início das atividades.

8.5. A UFERSA não se responsabilizará pela execução do serviço de lanchonete da CONCESSIONÁRIA, ficando a mesma responsável pela prestação do serviço.

8.6. As cantinas (lanchonetes) serão frequentadas pela comunidade acadêmica da Instituição, servidores e público em geral, que venham desenvolver atividades nos campi da UFERSA;

8.7. A Cessionária deverá manter a pontualidade no cumprimento dos horários estipulados, podendo ainda os mesmos serem alterados em caso de necessidade da Administração, mediante prévia comunicação no prazo de 03 (três) dias úteis;

8.8. O funcionamento da cantina será:

8.8.1 Campus Angicos - (Funcionamento Ordinário) - segunda a sexta-feira das 07 h 00 min. às 21 h 30 min., e, aos sábados das 07 h 00 min. às 11 h 00 min.; e

8.8.1.1. (Funcionamento extraordinário) – segunda a sexta-feira das 08 h 00 min. às 10 h 00 min. e 14 h 00 min. às 16 h 00 min.

- 8.9.** Quando necessário o funcionamento nos sábados (fora dos horários previstos), domingos e feriados, a Cessionária deverá ser informada pela Cedente com antecedência mínima de 03 (três) dias úteis;
- 8.10.** Durante os períodos de recessos (férias, greve ou outro tipo de paralisação das atividades na Instituição), será obrigatório o funcionamento da lanchonete/cantina, pelo período mínimo de 02 (duas) horas, em cada expediente, no período de segunda a sexta nos horários das 08 h 00 min. às 10 h 00 min. e 14 h 00 min. às 16 h 00 min.;
- 8.11.** Qualquer alteração no horário de funcionamento, ampliação ou diversificação considerável no cardápio só deverá ser procedida com prévia autorização do Fiscal do Contrato;
- 8.12.** Qualquer alteração ou ampliação que implique em obras ou modificações do espaço físico, objeto da Cessão, só deverá ser executada com a aprovação da Cedente;
- 8.13.** A Cessionária deverá disponibilizar um número de funcionários suficiente, visando prestar um atendimento de boa qualidade aos seus usuários;
- 8.14.** A Cessionária deverá adotar as práticas de sustentabilidade ambiental de acordo com o Art. 6º da IN n.º 01 de 19 de janeiro de 2012 da Secretaria de Logística e Tecnologia da Informação do Ministério do Planejamento, orçamento e Gestão, conforme disposto no item 04 deste documento;
- 8.15.** A Cessionária deverá seguir as normas sindicais, federais, estaduais e municipais, higiênicas e sanitárias e os procedimentos técnicos adequados à aquisição, estocagem, pré-preparo, acondicionamento a fim de garantir as qualidades higiênicas e sanitárias, nutritiva e sensorial das refeições e lanches;
- 8.16.** Somente poderão ser comercializados alimentos e bebidas de valor nutricional comprovado através de profissional devidamente habilitado na área de nutrição.
- 8.17.** Os produtos devem ser preparados de acordo com a demanda do turno e/ou dia e cardápio disponibilizados pela empresa Cessionária;
- 8.18.** A Cessionária deverá disponibilizar mesas e cadeiras em quantidade suficiente para atender os consumidores da cantina;
- 8.19.** Toda a manipulação e a preparação dos produtos e alimentos deve atender o estabelecido na Resolução 216 de 15 de setembro de 2004 – ANVISA e deverão ser manipulados na área concedida. Dentre os pontos estabelecidos por esta norma, temos:
- 8.20.** Tipo de edificação e as instalações, que devem ser projetadas de forma a possibilitar um fluxo ordenado e sem cruzamentos em todas as etapas da preparação de alimentos e a facilitar as operações de manutenção, limpeza e, quando for o caso, desinfecção;
- 8.20.1 Higienização de instalações, equipamentos, móveis e utensílios;
- 8.20.2 Controle integrado de vetores e pragas urbanas;
- 8.20.3 Sistema de abastecimento de água, lembrando que deve ser utilizada somente água potável para manipulação de alimentos;

8.20.4 O estabelecimento deve dispor de recipientes identificados e íntegros para o manejo dos resíduos, de fácil higienização e transporte, em número e capacidade suficientes para conter os resíduos;

8.20.5 O controle da saúde dos manipuladores (funcionários) deve ser registrado e realizado de acordo com a legislação específica;

8.20.6 Os manipuladores devem ter asseio pessoal, apresentando-se com uniformes compatíveis à atividade, conservados e limpos. Os uniformes devem ser trocados, no mínimo, diariamente e usados exclusivamente nas dependências internas do estabelecimento. As roupas e os objetos pessoais devem ser guardados em local específico e reservado para esse fim;

8.20.7 Os manipuladores devem usar cabelos presos e protegidos por redes ou toucas, não sendo permitido o uso de barba. As unhas devem estar curtas e sem esmalte ou base. Durante a manipulação, devem ser retirados todos os objetos de adorno pessoal e a maquiagem;

8.20.8 Os manipuladores de alimentos devem ser supervisionados e capacitados periodicamente em higiene pessoal, em manipulação higiênica dos alimentos e em doenças transmitidas por alimentos. A capacitação deve ser comprovada mediante documentação;

8.20.9 Os serviços de alimentação devem especificar os critérios para avaliação e seleção dos fornecedores de matérias-primas, ingredientes e embalagens;

8.20.10 O transporte dos insumos deve ser realizado em condições adequadas de higiene e conservação;

8.20.11 As matérias-primas, os ingredientes e as embalagens utilizados para preparação do alimento devem estar em condições higiênicas e sanitárias adequadas;

8.20.12 . Os alimentos preparados, mantidos na área de armazenamento ou aguardando o transporte, devem estar identificados e protegidos contra contaminantes. Na identificação deve constar, no mínimo, a designação do produto, a data de preparo e o prazo de validade;

8.20.13 . As áreas de exposição do alimento preparado e de consumo ou refeitório devem ser mantidas organizadas e em adequadas condições higiênicas e sanitárias;

8.21. A cessionária deverá atender as orientações do “Plano de Biossegurança da UFERSA em Tempos de Pandemia” que estiver em vigência;

8.22. A Covid-19 criou novos desafios para o Brasil e para o mundo, principalmente no que toca a vigilância sanitária, higienização e logística dos serviços e da vida. O bem estar dos colaboradores é de extrema importância e a cantina deve implementar procedimentos específicos para a avaliação do seu estado de saúde e caso algum dos colaboradores apresentem sintomas compatíveis com os da contaminação do COVID-19, deve ser afastado de suas atividades e seguir as recomendações das autoridades de saúde;

8.23. É obrigatório o uso de máscara cobrindo a boca e o nariz para todos os manipuladores ou funcionários da cessionária;

- 8.24.** Deve também existir um espaçamento físico entre os colaboradores e, caso seja necessário, a Cessionária deve criar uma maior divisão dos turnos de trabalho para garantir uma separação mínima de 1 metro e meio entre colaboradores;
- 8.25.** A higienização regular das mãos segue sendo uma das estratégias mais eficazes para reduzir o risco de transmissão e de contaminação pelo COVID-19. Os colaboradores devem lavar as mãos com frequência ao longo do dia, nos locais específicos para este fim, com uso de sabonete líquido. A secagem das mãos deve ser feita por meio de papel, não sendo permitido o uso de toalhas de tecido, e a lixeira não deve ser de acionamento manual;
- 8.26.** A empresa cessionária deverá disponibilizar álcool 70% para todos os colaboradores e consumidores do estabelecimento;
- 8.27.** A empresa Cessionária deverá elaborar 01 (um) cardápio de doces, salgados, frutas e bebidas que comercializará em cada dia em que estiver prestando o serviço;
- 8.28.** O cardápio poderá ser alterado de acordo com o interesse da Cedente. Os produtos preparados no dia anterior não poderão ser comercializados no dia em curso;
- 8.29.** Produtos industrializados devem estar dentro do período de validade;
- 8.30.** Os produtos que estão sendo comercializados deverão ser acondicionados em condições ideais que garantam a qualidade do produto em todos os seus aspectos, de acordo com o que estabelece a Resolução nº 216 de 15 de setembro de 2004;
- 8.31.** Não será permitido a colocação de propagandas comerciais de forma ostensiva (camisetas, adesivos nas paredes e portas) por parte da Cessionária na área de consumo;
- 8.32.** A Cessionária deverá acondicionar o lixo em sacos plásticos próprios para tal fim, providenciando a sua retirada diária de modo a garantir a segurança contra riscos de contaminação durante a remoção e acondicionamento do lixo em local próprio e externo, de acordo com as determinações da Cedente, normas sanitárias vigentes e o Programa de Coleta Seletiva do Lixo;
- 8.33.** A limpeza do espaço físico destinado à cantina será de inteira responsabilidade da Cessionária. A limpeza de mesas, cadeiras, balcões ou outras mobílias, bem como a sua higienização serão de responsabilidade da Cessionária. Da mesma forma, a Cessionária deverá manter limpos e devidamente higienizados todos os equipamentos disponibilizados no local da cantina;
- 8.34.** Na utilização de algum espaço adicional (corredor), este será limpo de acordo com o cronograma de atividades por empresa especializada da Cedente para a realização do serviço de limpeza do *Campus*. Havendo necessidade de ser feita alguma limpeza além desta realizada, caberá, então, à empresa que explorará os serviços de cantina realizá-la, inclusive, quando solicitado pelo Fiscal do Contrato da cantina;
- 8.35.** A Cessionária deverá manter as mesas sempre limpas e higienizadas e cobertas com toalha de mesa, de preferência plástica;
- 8.36.** A Cessionária deverá, sempre que necessário, executar controle integrado de pragas, por pessoal treinado e qualificado, utilizando-se de produtos autorizados pelo Ministério da Saúde, para manter a higiene local do espaço;

- 8.37.** 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 01 (um) dos Conselhos Regionais: CREA, CRB, CRMV, CRF, CRQ, etc. em prazo previamente estabelecido;
- 8.38.** As empresas deverão apresentar informações seguras sobre o uso de inseticidas utilizados, especialmente, quanto 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;
- 8.39.** A Cessionária ficará responsável pela preparação do local a ser dedetizado e desratizado, providenciando a retirada de alimentos, utensílios, etc.;
- 8.40.** Para instalação e funcionamento da lanchonete/cantina na área objeto da cessão, a Cessionária vencedora deverá observar a legislação aplicável, bem como obter todas as licenças e alvarás necessários para a disponibilidade do serviço; mantendo em local visível o comprovante de inspeção da Vigilância Sanitária e Corpo de Bombeiros, dentro do prazo de validade;
- 8.41.** Os produtos de limpeza devem ser armazenados separadamente dos alimentos;
- 8.42.** Toda manutenção/reparo será de responsabilidade da Cessionária, devendo ser mantidos os mesmos padrões de materiais e acabamentos, sendo que a manutenção abrange os seguintes itens:
- a) água/ esgoto/ torneiras;
 - b) energia (eletrodutos e conexões, lâmpadas, disjuntores, reatores, interruptores).
 - c) GLP (válvulas, conexões, etc.);
 - d) Portas, janelas e pisos
- 8.43.** Não reutilizar as preparações prontas (sobras);
- 8.44.** Manter os alimentos não consumidos imediatamente após o preparo a uma temperatura superior a 65° C até o momento final da distribuição. Para as saladas e sobremesas, a temperatura deverá ser inferior a 5° C, de forma a garantir a segurança alimentar;
- 8.45.** Reparar ou substituir, às suas expensas, no total ou em parte, as refeições (lanches) fornecidas, em que se verificarem vícios, defeitos ou incorreções resultantes da execução dos serviços ou de gêneros/produtos alimentícios inadequados;
- 8.46.** Manter os utensílios, equipamentos e os locais de preparação dos alimentos devidamente identificados, rigorosamente higienizados antes e após sua utilização;
- 8.47.** A Cessionária não poderá onerar os preços dos alimentos quando estes forem solicitados quentes ou adoçados;
- 8.48.** A contratada deverá disponibilizar aos usuários no espaço da cantina e em quantidade adequada os materiais relacionados abaixo:
- 8.48.1 Sachês de sal;
 - 8.48.2 Sachês de açúcar;
 - 8.48.3 Sachês de adoçante;
 - 8.48.4 Sachês de ketchup;
 - 8.48.5 Sachês de mostarda;

- 8.48.6 Sachês de maionese;
- 8.48.7 Palitos em embalagens individuais;
- 8.48.8 Canudos biodegradáveis em embalagens individuais;
- 8.48.9 Guardanapos de papel em suportes;
- 8.48.10 Palheta plástica para café de no mínimo 11cm;
- 8.48.11 Copos descartáveis;
- 8.48.12 Embalagens para acondicionamento de lanches e transporte;
- 8.48.13 Embalagem com adoçante líquido (sucralose e/ou stévia);
- 8.49.** Os alimentos (lanches) fornecidos deverão conter ingredientes de primeira qualidade, devendo ser entregues aos usuários devidamente acondicionados em sacos de papel ou plásticos apropriados. Deverão apresentar etiqueta contendo data de fabricação e de validade;
- 8.50.** Preços e Forma de Pagamento pelos clientes:
- 8.51.** O pagamento pelos produtos será efetuado diretamente pelo usuário à Cessionária, no caixa, em moeda corrente, cartão de débito, PIX e cartão de crédito;
- 8.52.** Os preços dos alimentos devem estar devidamente afixados em local visível;
- 8.53.** Os preços praticados pela Cessionária, em relação ao fornecimento de lanches, não poderão fugir da média utilizada pelo mercado local;
- 8.54.** Se houver interesse da Cessionária, poderão ocorrer vendas a crédito, sob seu controle, eximindo-se a UFERSA de qualquer responsabilidade por inadimplência dos credores;
- 8.55.** Findo o prazo do Contrato, a Cessionária obriga-se a desocupar e entregar, no último dia de vigência contratual, o espaço físico que lhe havia sido destinado, o que fará independente de qualquer aviso, notificação, interpelação judicial ou extrajudicial;
- 8.56.** Na entrega/desocupação do espaço físico, a empresa deverá ter atendido ao seguinte, além de outras obrigações que poderão ser exigidas:
- a) O local deve estar limpo, em plenas condições de uso e higiene, com os reparos necessários em virtude do tempo em que foi utilizado;
- b) Comunicar, por escrito, 03 (três) dias úteis antes da previsão de entrega/desocupação do espaço físico, ao fiscal do contrato, para que o mesmo possa acompanhar e fiscalizar toda a desocupação do espaço;
- c) Apresentar ao fiscal de contrato o comprovante do pagamento da GRU relacionada ao último mês da utilização do espaço físico.

9. INFORMAÇÕES RELEVANTES PARA O DIMENSIONAMENTO DA PROPOSTA

- 9.1.** O público aproximado, incluindo alunos, servidores docentes, técnico-administrativos, terceirizados e público em geral que utilizam as dependências do campus, nos turnos matutino, vespertino e noturno é de:
- 9.1.1 Campus Angicos: **1.579 (um mil, quinhentos e setenta e nove) pessoas;** e

10. METODOLOGIA DE AVALIAÇÃO DA EXECUÇÃO DOS SERVIÇOS

10.1. A Cedente aplicará pesquisa de opinião junto aos usuários da Cessionária para avaliar o grau de satisfação quanto aos aspectos previstos no item 10.1.6, conforme modelo constante no anexo VII, do Edital;

10.1.1 A pesquisa de satisfação deverá ser realizada a cada quadrimestre;

10.1.2 Em cada aplicação da pesquisa serão escolhidos aleatoriamente, no mínimo, 50 usuários da cantina;

10.1.3 A pesquisa será coordenada pelo gestor do contrato;

10.1.4 Será enviado relatório dos resultados da pesquisa para a DICONT/PROAD, com cópia para a CONTRATADA;

10.1.5 A pesquisa de satisfação deverá entrevistar alunos e servidores da Cedente, os quais utilizem os serviços prestados.

10.1.6 Os participantes da pesquisa responderão a 01 (um) questionário no qual avaliarão os seguintes aspectos:

- a) Qualidade dos alimentos;
- b) Qualidade das bebidas;
- c) Variedade do cardápio;
- d) Qualidade do atendimento;
- e) Limpeza/higiene do ambiente;
- f) Valor cobrado pelos lanches.
- g) Nível geral de satisfação;

10.1.7 A Cessionária será avaliada sobre a qualidade de seus produtos e serviços pelos usuários, com notas de 01 (um) a 05 (cinco), sendo 01 (um) muito ruim, 02 (dois) ruim, 03 (três) regular, 04 (quatro) bom, 05 (cinco) ótimo; devendo manter um padrão médio mínimo de 03 (três), sendo que se em duas avaliações consecutivas obtiver índice médio inferior a 03 (três) implicará na não prorrogação contratual;

10.1.8 Sempre que o resultado por item de cada pesquisa de satisfação for insatisfatório (inferior a 03 (três)), a CEDENTE deverá:

10.1.9 Indicar à Cessionária os itens insatisfatórios;

10.1.10 Solicitar a imediata melhoria dos itens em questão.

11. REQUISITOS DA CONTRATAÇÃO

11.1. Incentivar o consumo de sucos e de alimentos naturais, comercializando-os de forma a disseminar hábitos saudáveis;

11.1.1 Não comercializar, em hipótese alguma, qualquer produto ou serviço estranho ao objeto desta licitação, bem como não destinar o espaço da cantina para utilização de finalidades alheias ao objeto desta concessão onerosa de espaço público;

11.2. Limpeza do local:

11.2.1 A limpeza das mesas e utensílios, os quais forem utilizados no serviço ficará a cargo da Cessionária, que deverá limpar diariamente sob rígidas condições de limpeza e higiene, cumprindo integralmente as disposições de Vigilância Sanitária em voga;

11.2.2 Dispor de lixeiras identificadas e íntegras, de fácil higienização e transporte, em número e capacidade suficientes para comportar os resíduos em questão, promovendo a limpeza do local concedido durante todo o período de execução contratual. As lixeiras devem situar-se em locais específicos, distantes da manipulação dos alimentos e facilitando o fluxo de saída do lixo. Os recipientes que porventura sejam utilizados nas áreas de preparação e armazenamento de alimentos devem ser dotados de tampas acionadas sem contato manual, devendo permanecer constantemente tampados e, ainda, frequentemente coletados, estocados em local fechado e isolado, de modo a evitar focos de contaminação e atração de vetores e pragas;

11.3. Da Sustentabilidade Ambiental:

11.3.1 Este projeto observará em todas as fases do procedimento licitatório as orientações e normas voltadas para a sustentabilidade ambiental, prevendo, inclusive, as recomendações quanto à responsabilidade do fornecedor pelo recolhimento e descarte de todo o material que utilizar no cumprimento do objeto do futuro contrato;

11.3.2 Dentre as recomendações de sustentabilidade ambiental, a Cessionária observará os seguintes critérios elencados no Art. 6º da Instrução Normativa n.º 01 de 19 de janeiro de 2010 da Secretaria de Logística e Tecnologia da Informação do então Ministério do Planejamento Orçamento e Gestão:

I – use produtos de limpeza e conservação de superfícies e objetos inanimados que obedeçam às classificações e especificações determinadas pela ANVISA;

II – adote medidas para evitar o desperdício de água tratada, conforme instituído no Decreto n.º 48.138, de 08 de outubro de 2003;

III – observe a Resolução do CONAMA n.º 20, de 07 de dezembro de 1994 quanto aos equipamentos de limpeza que gerem ruído no seu funcionamento;

IV – forneça aos empregados os equipamentos de segurança que se fizerem necessários para a execução de serviços;

V - realize 01 (um) programa interno de treinamento de seus empregados, nos 03 (três) primeiros meses de execução contratual, para redução de consumo de energia elétrica, de consumo de água e redução de produção de resíduos sólidos, observadas as normas ambientais vigentes;

VI - realize a separação dos resíduos recicláveis descartados pelos órgãos e entidades da Administração Pública Federal direta, autárquica e fundacional, na fonte geradora, e a sua destinação às associações e cooperativas dos catadores de materiais recicláveis, que será procedida pela coleta seletiva do papel para reciclagem, quando couber, nos termos da IN/MARE n.º 06, de 03 de novembro de 1995 e do Decreto n.º 5.940, de 25 de outubro de 2006;

VII – respeite as Normas Brasileiras – NBR publicadas pela Associação Brasileira de Normas Técnicas sobre resíduos sólidos; e

VIII – preveja a destinação ambiental adequada das pilhas e baterias usadas ou inservíveis, segundo disposto na Resolução do CONAMA n.º 257, de 30 de junho de 1999.

Parágrafo único. O disposto neste artigo não impede que os órgãos ou entidades cedentes estabeleçam, nos editais e contratos, a exigência de observância de outras práticas de sustentabilidade ambiental, desde que justificadamente.

12. DO CARDÁPIO MÍNIMO

12.1. Cabe à Cessionária ofertar doces, salgados, sobremesas, bebidas (não alcoólicas), alimentos industrializados, alimentos naturais, entre outros produtos a critério da Cessionária. O cardápio deve ser composto, no mínimo, por:

QUADRO 01: CARDÁPIO MÍNIMO QUE A CESSIONÁRIA NECESSITA DISPONIBILIZAR DIARIAMENTE:

CARDÁPIO MÍNIMO			
ITEM	ALIMENTOS E BEBIDAS	ITEM	ALIMENTOS E BEBIDAS
01	Água de coco	17	Milho verde, pamonha e canjica
02	Água mineral garrafa	18	Pão com manteiga ou torrada
03	Água mineral com gás	19	Pão com queijo ou torrada
04	Açaí na tigela com acompanhamentos de frutas e granola	20	Pão com ovo
05	Balas e chicletes comuns e diet e pastilhas diversas	21	Pastéis de forno
06	Barras de cereais com e sem açúcar	22	Picolés e sorvetes de frutas
07	Bolo sem cobertura (leite, ovos, cenoura, chocolate, mesclado, milho, macaxeira, batata, banana, goiaba, laranja, etc.), com opções sem glúten e sem lactose.	23	Pipoca (micro-ondas ou panela)
08	Café com leite com e sem açúcar	24	Pizza de diversos sabores
09	Café tradicional com e sem açúcar	25	Quibe de queijo, frango ou carne

10	Cappuccino	26	Sanduiche natural (pão de forma, tomate, alface, frango e mussarela, no mínimo).
11	Chás: de camomila, mate, preto, erva cidreira, hortelã, maçã etc.	27	Sanduiche com patê vegetal
12	Coxinha (massa tradicional e/ou de macaxeira e/ou batata, recheada com frango)	28	Sucos naturais: laranja, abacaxi, abacaxi com hortelã, beterraba, cenoura, maracujá, limão, acerola, manga etc. (com e sem açúcar, misto ou simples) feitos na hora de servir
13	Chocolates ao leite e com no mínimo de 55% de puro cacau, de acordo com a rotulagem	29	Tapioca simples e recheada (frango, queijo de coalho, mussarela ou carne)
14	Frutas in natura ou salada de frutas (banana, laranja, mamão, melão, etc.).	30	Torta salgada (recheio de vegetais, frango, carne ou peixe), com opções sem glúten e sem lactose.
15	Leite com chocolate ou achocolatado	31	Vitaminas de frutas in natura: mamão, banana, maçã, graviola, acerola, goiaba, uva etc. (preparadas no momento do consumo com leite integral, semidesnatado ou desnatado). Disponibilizar também de vitaminas preparadas com leite zero lactose.
16	Leite (frio e quente)	32	Sobremesas (pudim, torta, pavê, mousse, delícia de abacaxi, docinhos etc.)

12.2. A Cessionária deverá oferecer também opções de lanches sem glúten, sem lactose e vegetarianos, com o objetivo de atender os comensais que são alérgicos ou intolerantes e vegetarianos;

12.3. Se houver algum produto que o Cedente considere inapropriado ou inadequado, o mesmo deverá imediatamente ser retirado de comercialização pela Cessionária;

12.4. Eventuais inclusões de itens de lanchonete não contemplados no cardápio mínimo proposto só serão permitidas com a autorização prévia e expressa da nutricionista responsável da Cedente.

12.5. Eventuais inclusões de itens poderão ser realizadas a partir das sugestões da pesquisa de satisfação realizada a cada semestre letivo com a comunidade acadêmica;

12.6. É proibida a comercialização de bebidas alcoólicas, artigos de tabacaria, bilhetes de jogos de azar, caça niqueis ou qualquer item que a fiscalização do contrato considerar impróprio ou indevido conforme sua Missão e Finalidade Institucional.

13. VISTORIA PARA A LICITAÇÃO

13.1. Para o correto dimensionamento e elaboração de sua proposta, o licitante poderá realizar vistoria nas instalações dos locais de execução dos serviços, acompanhado por servidor designado para esse fim, de [segunda à sexta-feira], das 09 horas às 15 horas, devendo o agendamento ser efetuado previamente pelo telefone:

13.2. Campus Angicos: (84) 3317-8502.

13.3. 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;

13.3.1 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.

13.4. A não realização da vistoria 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.

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

14. DO INÍCIO DA EXECUÇÃO DOS SERVIÇOS

14.1. A execução dos serviços será iniciada em até 10 (dez) dias da assinatura do contrato e emissão de ordem de serviço, e condicionada ao retorno das atividades acadêmicas na modalidade presencial.

15. DAS OBRIGAÇÕES DA CONCEDENTE

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

1.2. 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;

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

1.4. Não permitir que os empregados da Cessionária realizem horas extras, exceto em caso de comprovada necessidade de serviço, formalmente justificada pela autoridade do órgão para o qual o trabalho seja prestado e desde que observado o limite da legislação trabalhista;

1.5. Não permitir a utilização do espaço no interior do *Campus* para a comercialização de lanches por outras empresas, instituições ou de interesse particular; ressalvadas as necessidades pedagógicas ou acadêmicas previamente notificadas à Cessionária pelo Fiscal do Contrato no mínimo 05 (cinco) dias úteis antes da atividade;

15.1. Cobrar na GRU subsequente, constatando-se o atraso no pagamento da contraprestação mensal, multa de 01% (um por cento) e juros de 01%/mês (um por cento ao mês), ambos incidentes sobre o valor da GRU atrasada.

16. DAS OBRIGAÇÕES DA CONCESSIONÁRIA

16.1. Responder pelos gastos com o consumo de energia elétrica e demais despesas que incidirem na utilização do espaço concedido e os decorrentes da atividade explorada, especialmente obrigações fiscais.

16.1.1 Responsabilizar-se por todos os impostos, taxas, encargos sociais e obrigações de ordem trabalhista, previdenciária e civil, decorrentes de suas atividades, bem como o pagamento de salários e benefícios a seus funcionários, conforme previsto na legislação trabalhista em vigor, visto que, seus funcionários não manterão nenhum vínculo empregatício com a Instituição concedente.

16.2. Realizar manutenção e limpeza da área de concessão de uso, garantindo plenas condições de higiene e conservação;

16.3. Fornecer lixeiras com tampa móvel e sacos de plástico no interior, para toda a área, de acordo com as normas de coleta seletiva, e/ou, conforme determinado pela Administração.

16.4. Manter em excelente estado de conservação e em perfeitas condições de arquitetura, acabamento, instalações elétricas, hidráulicas e sanitárias as áreas de concessão de direito de uso. Após término da vigência do contrato, caso não haja aditamento para prorrogação, o espaço deverá ser entregue de acordo com as condições recebidas ou conforme as alterações aprovadas pela Administração.

16.5. Disponibilizar mesas e cadeiras nas adjacências do espaço concedido, desde que não obstruam a passagem no local.

16.6. Comercializar seus produtos, exclusivamente no espaço ora concedido, mantendo os preços dos produtos e serviços comercializados compatíveis com os de mercado da região, sendo expressamente vedado:

16.7. Não praticar a venda de: cigarros (e quaisquer outros artigos de tabacaria) bebidas alcoólicas, medicamentos, bebidas do tipo energético, quaisquer substâncias que causem dependência física e/ou psíquica.

16.8. Permitir que a Administração fiscalize as condições de uso dos produtos, objeto de comercialização, acatando suas eventuais recomendações.

- 16.9.** Afixar tabela de preços dos produtos comercializados em local de fácil visão do consumidor, observando-a rigorosamente, nos termos do Código de Defesa do Consumidor, Lei n.º 8.078 de 11/09/1990.
- 16.10.** Não proceder qualquer alterações ou modificações no espaço físico oriundo desta concessão, tais como obras, instalações elétricas, iluminação, rede de internet, telefone, etc., sem acompanhamento de 01 (um) profissional devidamente habilitado e sem expresso consentimento da UFERSA.
- 16.11.** Executar Efetuar os pagamentos referentes à contraprestação mensal da cessão até a data de vencimento da respectiva GRU e enviar o comprovante do pagamento para a Fiscal de Contrato até o quinto dia útil após a data de vencimento estabelecida no documento;
- 16.12.** 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 quantidades especificadas neste Termo de Referência e em sua proposta;
- 16.13.** Reparar, corrigir, remover ou substituir, às suas expensas, no total ou em parte, no prazo fixado pelo fiscal do contrato, os serviços efetuados em que se verificarem vícios, defeitos ou incorreções resultantes da execução ou dos materiais empregados;
- 16.14.** 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 n.º 8.078, de 1990), ficando a Cedente autorizada a descontar da garantia, caso exigida no edital, ou dos pagamentos devidos à Cessionária, o valor correspondente aos danos sofridos;
- 16.15.** Utilizar empregados habilitados e com conhecimentos básicos dos serviços a serem executados, em conformidade com as normas e determinações em vigor;
- 16.16.** Apresentar os empregados devidamente uniformizados e identificados por meio de crachá, além de provê-los com os Equipamentos de Proteção Individual – EPI, quando for o caso;
- 16.17.** Apresentar à Cedente, quando for o caso, a relação nominal dos empregados que adentrarão ao órgão para a execução do serviço;
- 16.18.** Apresentar à Cedente, como condição obrigatória para a celebração do Contrato, pessoa cadastrada junto ao Centro de Vigilância Sanitária competente como responsável pelas atividades de manipulação dos alimentos;
- 16.19.** Responsabilizar-se por todas as obrigações trabalhistas, sociais, previdenciárias, tributárias e as demais previstas na legislação específica, cuja inadimplência não transfere responsabilidade à Cedente;
- 16.20.** Atender às solicitações da Cedente quanto à substituição dos empregados alocados, no prazo fixado pelo fiscal do contrato, nos casos em que ficar constatado descumprimento das obrigações relativas à execução do serviço, conforme descrito neste Termo de Referência;
- 16.21.** Instruir seus empregados quanto à necessidade de acatar as normas internas da Administração;

- 16.22.** Instruir seus empregados a respeito das atividades a serem desempenhadas, alertando-os a não executar atividades não abrangidas pelo contrato, devendo a Cessionária relatar à Cedente toda e qualquer ocorrência neste sentido, a fim de evitar desvio de função;
- 16.23.** Relatar à Cedente toda e qualquer irregularidade verificada no decorrer da prestação dos serviços;
- 16.24.** Não permitir a utilização de qualquer trabalho do menor de 16 (dezesesseis) anos, exceto na condição de aprendiz para os maiores de 14 (quatorze) anos; nem permitir a utilização do trabalho do menor de 18 (dezoito) anos em trabalho noturno, perigoso ou insalubre;
- 16.25.** Manter durante toda a vigência do contrato, em compatibilidade com as obrigações assumidas, todas as condições de habilitação e qualificação exigidas na licitação;
- 16.26.** Guardar sigilo sobre todas as informações obtidas em decorrência do cumprimento do contrato;
- 16.27.** Arcar com o ônus decorrente de eventual equívoco no dimensionamento dos quantitativos de sua proposta, devendo complementá-los, caso o previsto inicialmente em sua proposta não seja satisfatório para o atendimento ao objeto da licitação, exceto quando ocorrer algum dos eventos arrolados nos incisos do § 1º do art. 57 da Lei n.º 8.666/1993.
- 16.28.** Formalizar e manter preposto credenciado perante a Cedente, experiente e com poderes para representá-la na execução do Contrato;
- 16.29.** Orientar seus empregados quanto à ambientação e prática do Plano de Gestão de Logística Sustentável da Universidade Federal Rural do Semi-Árido – Ufersa (disponível em <https://reitoria.ufersa.edu.br/comissoes/pls/documentos-importantes/>) nas rotinas de execução das atividades realizadas pelos mesmos.

17. DA SUBCONTRATAÇÃO

- 17.1.** Não será admitida a subcontratação do objeto licitatório.

18. ALTERAÇÃO SUBJETIVA

- 18.1.** 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.

19. CONTROLE E FISCALIZAÇÃO DA EXECUÇÃO

- 19.1.** 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 01 (um) ou mais representantes da Cedente, especialmente designados, na forma dos arts. 67 e 73 da Lei n.º 8.666/1993, e do art. 6º do Decreto n.º 2.271, de 1997.

19.2. O representante da Cedente deverá ter a experiência necessária para o acompanhamento e controle da execução dos serviços e do contrato.

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

19.4. A execução dos contratos deverá ser acompanhada e fiscalizada por meio de instrumentos de controle, que compreendam a mensuração dos aspectos mencionados no art. 47 da IN SEGES/MP n.º 05/2017, quando for o caso.

19.5. O fiscal ou gestor do contrato, ao verificar que houve subdimensionamento da produtividade pactuada, sem perda da qualidade na execução do serviço, deverá comunicar à autoridade responsável para que esta promova a adequação contratual à produtividade efetivamente realizada, respeitando-se os limites de alteração dos valores contratuais previstos no § 1º do artigo 65 da Lei n.º 8.666/1993.

19.6. A conformidade do material a ser utilizado na execução dos serviços deverá ser verificada juntamente com o documento da Cessionária 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: marca, qualidade e forma de uso.

19.7. O representante da Cedente 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 n.º 8.666/1993.

19.8. O descumprimento total ou parcial das demais obrigações e responsabilidades assumidas pela Cessionária ensejará a aplicação de sanções administrativas, previstas neste Termo de Referência e na legislação vigente, podendo culminar em rescisão contratual, conforme disposto nos artigos 77 e 80 da Lei n.º 8.666/1993.

19.9. As disposições previstas nesta cláusula não excluem o disposto no Anexo VIII (da fiscalização técnica e administrativa) da IN SEGE/MP n.º 05/2017, aplicável no que for pertinente à contratação.

19.10. A fiscalização da execução dos serviços abrange, ainda, as seguintes rotinas:

19.10.1 Verificação do índice de satisfação da comunidade com os serviços prestados mediante questionários aplicados junto aos técnicos, docentes e discentes conforme o item 10 deste Termo de Referência;

19.10.2 Adequação dos atendimentos aos chamados do Campus, em especial, quanto aos prazos estipulados neste Termo de Referência e a eficiência e eficácia dos serviços executados.

19.11. A fiscalização de que trata esta cláusula não exclui nem reduz a responsabilidade da Cessionária, 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 Cedente ou de seus agentes e prepostos, de conformidade com o art. 70 da Lei n.º 8.666/1993.

20. DAS SANÇÕES ADMINISTRATIVAS

20.1. Comete infração administrativa nos termos da Lei n.º 10.520/2002, a CONTRATADA que:

- a) falhar na execução do contrato, pela inexecução, total ou parcial, de quaisquer das obrigações assumidas na contratação;
- b) ensejar o retardamento da execução do objeto;
- c) fraudar na execução do contrato;
- d) comportar-se de modo inidôneo; ou
- e) cometer fraude fiscal.

19.1. Pela inexecução total ou parcial do objeto deste contrato, a Administração pode aplicar à CONTRATADA as seguintes sanções:

i) **Advertência por escrito**, quando do não cumprimento de quaisquer das obrigações contratuais consideradas faltas leves, assim entendidas aquelas que não acarretam prejuízos significativos para o serviço contratado;

ii) **Multa de:**

(1) 0,1% (um décimo por cento) até 0,2% (dois décimos por cento) por dia sobre o valor adjudicado em caso de atraso na execução dos serviços, limitada a incidência a 15 (quinze) dias. Após o décimo quinto dia e a critério da Administração, no caso de execução com atraso, poderá ocorrer a não-aceitação do objeto, de forma a configurar, nessa hipótese, inexecução total da obrigação assumida, sem prejuízo da rescisão unilateral da avença;

(2) 0,1% (um décimo por cento) até 10% (dez por cento) sobre o valor adjudicado, em caso de atraso na execução do objeto, por período superior ao previsto no subitem acima, ou de inexecução parcial da obrigação assumida;

(3) 0,1% (um décimo por cento) até 15% (quinze por cento) sobre o valor adjudicado, em caso de inexecução total da obrigação assumida;

(4) 0,2% (dois décimo por cento) a 3,2% (três vírgula dois por cento) por dia sobre o valor mensal do contrato, conforme detalhamento constante das **tabelas 01 e 02**, abaixo; e

(5) 0,07% (sete centésimos por cento) do valor do contrato por dia de atraso na apresentação da garantia (seja para reforço ou por ocasião de prorrogação), observado o máximo de 02% (dois por cento). O atraso superior a 25 (vinte e cinco) dias autorizará a Administração CONTRATANTE a promover a rescisão do contrato;

(6) as penalidades de multa decorrentes de fatos diversos serão consideradas independentes entre si.

iii) 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 02 (dois) anos;

iv) Sanção de impedimento de licitar e contratar com órgãos e entidades da União, com o consequente descredenciamento no SICAF pelo prazo de até 05 (cinco) anos.

v) 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 Contratada ressarcir a Contratante pelos prejuízos causados;

20.2. A Sanção de impedimento de licitar e contratar prevista no subitem “iv” também é aplicável em quaisquer das hipóteses previstas como infração administrativa neste Termo de Referência.

20.3. As sanções previstas nos subitens “i”, “iii”, “iv” e “v” poderão ser aplicadas à CONTRATADA juntamente com as de multa, descontando-a dos pagamentos a serem efetuados.

20.4. Para efeito de aplicação de multas, às infrações são atribuídos graus, de acordo com as tabelas 1 e 2:

Tabela 01

GRAU	CORRESPONDÊNCIA
1	0,2% ao dia sobre o valor mensal do contrato
2	0,4% ao dia sobre o valor mensal do contrato
3	0,8% ao dia sobre o valor mensal do contrato
4	1,6% ao dia sobre o valor mensal do contrato
5	3,2% ao dia sobre o valor mensal do contrato

Tabela 02

INFRAÇÃO		
ITEM	DESCRIÇÃO	GRAU
1	Permitir situação que crie a possibilidade de causar dano físico, lesão corporal ou consequências letais, por ocorrência;	05
2	Suspender ou interromper, salvo motivo de força maior ou caso fortuito, os serviços contratuais por dia e por unidade de atendimento;	04
3	Manter funcionário sem qualificação para executar os serviços contratados, por empregado e por dia;	03
4	Recusar-se a executar serviço determinado pela fiscalização, por serviço e por dia;	02

5	Retirar funcionários ou encarregados do serviço durante o expediente, sem a anuência prévia do CONTRATANTE, por empregado e por dia;	03
Para os itens a seguir, deixar de:		
6	Registrar e controlar, diariamente, a assiduidade e a pontualidade de seu pessoal, por funcionário e por dia;	01
7	Cumprir determinação formal ou instrução complementar do órgão fiscalizador, por ocorrência;	02
8	Substituir empregado que se conduza de modo inconveniente ou não atenda às necessidades do serviço, por funcionário e por dia;	01
9	Cumprir quaisquer dos itens do Edital e seus Anexos não previstos nesta tabela de multas, após reincidência formalmente notificada pelo órgão fiscalizador, por item e por ocorrência;	03
10	Indicar e manter durante a execução do contrato os prepostos previstos no edital/contrato;	01
11	Providenciar treinamento para seus funcionários conforme previsto na relação de obrigações da CONTRATADA	01

20.5. Também ficam sujeitas às penalidades do art. 87, III e IV da Lei n.º 8.666/1993, as empresas ou profissionais que:

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

20.7. tenham praticado atos ilícitos visando a frustrar os objetivos da licitação;

20.8. demonstrem não possuir idoneidade para contratar com a Administração em virtude de atos ilícitos praticados.

20.9. A aplicação de qualquer das penalidades previstas realizar-se-á em processo administrativo que assegurará o contraditório e a ampla defesa à CONTRATADA, observando-se o procedimento previsto na Lei n.º 8.666/1993, e subsidiariamente a Lei n.º 9.784, de 1999.

20.10. As multas devidas e/ou prejuízos causados à Contratante serão deduzidos dos valores a serem pagos, ou recolhidos em favor da União, ou deduzidos da garantia, ou ainda, quando for o caso, serão inscritos na Dívida Ativa da União e cobrados judicialmente.

20.10.1 Caso a Contratante determine, a multa deverá ser recolhida no prazo máximo de 30 (trinta) dias, a contar da data do recebimento da comunicação enviada pela autoridade competente.

20.11. Caso o valor da multa não seja suficiente para cobrir os prejuízos causados pela conduta do licitante, a União ou Entidade poderá cobrar o valor remanescente judicialmente, conforme artigo 419 do Código Civil.

20.12. 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.

20.13. Se, durante o processo de aplicação de penalidade, se houver indícios de prática de infração administrativa tipificada pela Lei n.º 12.846, de 1º de agosto de 2013, como ato lesivo à administração pública nacional ou estrangeira, cópias do processo administrativo necessárias à apuração da responsabilidade da empresa deverão ser remetidas à autoridade competente, com despacho fundamentado, para ciência e decisão sobre a eventual instauração de investigação preliminar ou Processo Administrativo de Responsabilização - PAR.

20.14. A apuração e o julgamento das demais infrações administrativas não consideradas como ato lesivo à Administração Pública nacional ou estrangeira nos termos da Lei n.º 12.846/2013, seguirão seu rito normal na unidade administrativa.

20.15. O processamento do PAR não interfere no seguimento regular dos processos administrativos específicos para apuração da ocorrência de danos e prejuízos à Administração Pública Federal resultantes de ato lesivo cometido por pessoa jurídica, com ou sem a participação de agente público.

20.16. As penalidades serão obrigatoriamente registradas no SICAF.

ANEXO III



**MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
UNIVERSIDADE FEDERAL RURAL DO SEMI-ÁRIDO
PRÓ-REITORIA DE ADMINISTRAÇÃO
DIVISÃO DE AQUISIÇÃO DE MATERIAIS E SERVIÇOS
SETOR DE PLANEJAMENTO DA CONTRATAÇÃO**

MINUTA DE TERMO DE CONTRATO N.º ____/____

**TERMO DE CONTRATO DE CONCESSÃO DE
USO ONEROSA, DE ÁREA DE IMÓVEL, QUE
ENTRE SI CELEBRAM A
..... E A EMPRESA
.....**

A Universidade Federal Rural do Semi-Árido, com sede na Av. Francisco Mota, 572, Costa e Silva, CEP: 59.625-000, na cidade de Mossoró/RN, inscrito (a) no CNPJ sob o n.º 24.529.265/0001-40, neste ato representado (a) por seu **XXXX** (nome da função), o(a) Senhor(a) **XXXX**, nomeado nos termos da Portaria n.º **XXXX**, de **XXXX** (data), baixada pelo **XXXX** (função da autoridade emitente do ato), publicada em **XXXX** (data), no Diário Oficial da União, na Seção **XXXX**, à pág. **XXXX**, adiante denominada, simplesmente, **CEDENTE**, e a(o) **XXXX** (nome completo, em caixa alta e em negrito), inscrita(o) no CNPJ sob o n.º **XXXX**, com sede na **XXXX** (endereço completo, com CEP), neste ato representada pelo seu **XXXX** (nome da função detida), o(a) Senhor (a) **XXXX**, portador(a) da cédula de identidade n.º **XXXX** (número e órgão emissor) e inscrito(a) no Cadastro de Pessoas Físicas do Ministério da Fazenda-CPF/MF sob o n.º **XXXX**, adiante denominada, simplesmente, **CESSIONÁRIA**, tendo em vista o que consta no Processo n.º **XXXX** e em observância às disposições da Lei n.º 8.666, de 21 de junho de 1993, da Lei n.º 10.520, de 17 de julho de 2002, da Lei n.º 6.120, de 15 de outubro de 1974, do Decreto n.º 9.507, de 21 de setembro de 2018 e da Instrução Normativa (IN) SEGES/MP n.º 05, de 26 de maio de 2017 e suas alterações, resolvem celebrar o presente Termo de Contrato, decorrente do Pregão Eletrônico n.º/20....., mediante as cláusulas e as condições a seguir enunciadas.

1. CLÁUSULA PRIMEIRA - OBJETO

1.1. O objeto deste Termo de Contrato é a concessão de uso onerosa, de área física do Campus da UFERSA em _____/RN, para fins de prestação de serviços comuns de lanchonete em favor da comunidade acadêmica com a finalidade de exploração exclusiva de preparo e venda de lanches.

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

2. CLÁUSULA SEGUNDA - VIGÊNCIA

2.1. O prazo de vigência deste Termo de Contrato é aquele fixado no Edital, com início na data de/...../..... e encerramento em/...../....., podendo ser prorrogado por interesse das partes até o limite de 60 (sessenta) meses, desde que haja autorização formal da autoridade competente e observados os seguintes requisitos:

2.1.1. Os serviços tenham sido prestados regularmente;

2.1.2. Esteja formalmente demonstrado que a forma de prestação dos serviços tem natureza continuada;

2.1.3. Seja juntado relatório que discorra sobre a execução do contrato, com informações de que os serviços tenham sido prestados regularmente;

2.1.4. Seja juntada justificativa e motivo, por escrito, de que a Administração mantém interesse na realização do serviço;

2.1.5. Seja comprovado que o valor do contrato permanece economicamente vantajoso para a Administração;

2.1.6. Haja manifestação expressa da contratada informando o interesse na prorrogação; e

2.1.7. Seja comprovado que o contratado mantém as condições iniciais de habilitação.

2.1.8. A CONTRATADA não tem direito subjetivo à prorrogação contratual.

3. CLÁUSULA TERCEIRA - VALOR

3.1. O valor mensal da retribuição pelo uso da área objeto da concessão ora formalizada é de R\$ XXXX (XXXXXXXXXXXXXXXXXXXX), a corresponder, em termos de ano, ao total de R\$ XXXX (XXXXXXXXXXXXXXXXXXXX).

3.2. Será deferido, a Concessionária pela Concedente:

3.2.1. Desde que essa esteja adimplente com todas as suas obrigações contratuais, desconto fixo de 50% (cinquenta por cento) sobre o valor da concessão/aluguel, de forma proporcional, contados por dias que se insiram em períodos de greves que reduzam significativa ou totalmente as atividades acadêmicas, recessos e férias estabelecidas conforme calendário acadêmico, ou qualquer outra circunstância que tenha como consequência lógica a diminuição ou suspensão da demanda normal pelos serviços, utilizando-se a seguinte metodologia de aplicação;

3.2.1.1. Na hipótese de greve, devidamente reconhecida pelo Conselho Universitário - CONSUNI, em ato próprio, e independentemente de suspensão do calendário acadêmico pelo Conselho de Ensino,

Pesquisa e Extensão - CONSEPE, a concessão do desconto mencionado no subitem 7.2.1 somente ocorrerá contanto que ela seja por 01 (um) período igual ou superior a 15 (quinze) dias ininterruptos;

3.2.2. Desconto fixo de 100% (cem por cento) sobre o valor da concessão/aluguel, de forma proporcional em relação aos dias afetados, nos casos em que a Contratante determinar, por motivos de força maior, a suspensão temporária das atividades da Cantina.

4. CLÁUSULA QUARTA - PAGAMENTO

4.1. O prazo para pagamento à CONTRATADA e demais condições a ele referentes encontram-se definidos no Termo de Referência, anexo do Edital.

5. CLÁUSULA QUINTA - REAJUSTE

5.1. A taxa de ocupação será fixa e irrevogável para os primeiros (12) doze meses de execução do contrato, e, caso a prorrogação seja vantajosa para a Administração, serão emitidos, pela SIN/UFERSA, novos laudos de avaliação dos espaços físicos para que seja atualizado o valor da taxa ser paga a título de ocupação do espaço.

5.2. Os valores tratados no Item 5.1 serão reajustados ordinariamente a cada 12 (doze) meses, na renovação de contrato (se houver), e, extraordinariamente, poderá haver revisão dos valores a pedido da CONCESSIONÁRIA, desde que haja motivação e justificativa.

5.3. O preço a ser praticado para os produtos da lanchonete deverá seguir a tabela de preços indicada pela empresa quando da licitação.

5.4. O valor dos produtos comercializados poderá ser reajustado a cada 12 (doze) meses ou a cada renovação de contrato, se houver, aplicando-se o Índice de Preços ao Consumidor Amplo (IPCA).

5.5. O reajuste será realizado por apostilamento.

6. CLÁUSULA SEXTA - GARANTIA DE EXECUÇÃO

6.1. Não haverá exigência de garantia de execução para a presente contratação.

7. CLÁUSULA SÉTIMA - REGIME DE EXECUÇÃO DOS SERVIÇOS E FISCALIZAÇÃO

7.1. 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 01 (um) ou mais representantes da Cedente, especialmente designados, na forma dos arts. 67 e 73 da Lei n.º 8.666/1993, e do art. 6º do Decreto n.º 2.271, de 1997.

7.2. O representante da Cedente deverá ter a experiência necessária para o acompanhamento e controle da execução dos serviços e do contrato.

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

7.4. A execução dos contratos deverá ser acompanhada e fiscalizada por meio de instrumentos de controle, que compreendam a mensuração dos aspectos mencionados no art. 47 da IN SEGES/MP n.º 05/2017, quando for o caso.

7.5. O fiscal ou gestor do contrato, ao verificar que houve subdimensionamento da produtividade pactuada, sem perda da qualidade na execução do serviço, deverá comunicar à autoridade responsável para que esta promova a adequação contratual à produtividade efetivamente realizada, respeitando-se os limites de alteração dos valores contratuais previstos no § 1º do artigo 65 da Lei n.º 8.666/1993.

7.6. A conformidade do material a ser utilizado na execução dos serviços deverá ser verificada juntamente com o documento da Cessionária 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: marca, qualidade e forma de uso.

7.7. O representante da Cedente 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 n.º 8.666/1993.

7.8. O descumprimento total ou parcial das demais obrigações e responsabilidades assumidas pela Cessionária ensejará a aplicação de sanções administrativas, previstas neste Termo de Referência e na legislação vigente, podendo culminar em rescisão contratual, conforme disposto nos artigos 77 e 80 da Lei n.º 8.666/1993.

7.9. As disposições previstas nesta cláusula não excluem o disposto no Anexo VIII (da fiscalização técnica e administrativa) da IN SEGE/MP n.º 05/2017, aplicável no que for pertinente à contratação.

7.10. A fiscalização da execução dos serviços abrange, ainda, as seguintes rotinas:

7.10.1. Verificação do índice de satisfação da comunidade com os serviços prestados mediante questionários aplicados junto aos técnicos, docentes e discentes conforme o item 10 do Termo de Referência;

7.10.2. Adequação dos atendimentos aos chamados do Campus, em especial, quanto aos prazos estipulados neste Termo de Referência e a eficiência e eficácia dos serviços executados.

7.11. A fiscalização de que trata esta cláusula não exclui nem reduz a responsabilidade da Cessionária, 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 Cedente ou de seus agentes e prepostos, de conformidade com o art. 70 da Lei n.º 8.666/1993.

8. CLÁUSULA OITAVA - OBRIGAÇÕES DA CEDENTE E DA(O) CESSIONÁRIA(O)

8.1. As obrigações da CEDENTE e da(o) CESSIONÁRIA(O) são aquelas previstas no Termo de Referência, anexo do Edital.

9. CLÁUSULA NONA - SANÇÕES ADMINISTRATIVAS

9.1. As sanções relacionadas à execução do contrato são aquelas previstas no Termo de Referência, anexo do Edital.

10. CLÁUSULA DÉCIMA - RESCISÃO

10.1. O presente Termo de Contrato poderá ser rescindido:

10.1.1. por ato unilateral e escrito da Administração, nas situações previstas nos incisos I a XII e XVII do art. 78 da Lei n.º 8.666/1993, e com as consequências indicadas no art. 80 da mesma Lei, sem prejuízo da aplicação das sanções previstas no Termo de Referência, anexo ao Edital;

10.1.2. amigavelmente, nos termos do art. 79, inciso II, da Lei n.º 8.666/1993.

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

10.3. A CONTRATADA reconhece os direitos da CONTRATANTE em caso de rescisão administrativa prevista no art. 77 da Lei n.º 8.666/1993.

10.4. O termo de rescisão, sempre que possível, será precedido:

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

10.4.2. Relação dos pagamentos já efetuados e ainda devidos;

10.4.3. Indenizações e multas.

10.5. Considerar-se-á rescindido o presente Contrato, independentemente de ato especial, retornando a área do imóvel à CEDENTE, sem direito da(o) CESSIONÁRIA(O) a qualquer indenização, inclusive por benfeitorias realizadas, se:

10.5.1. vier a ser dado à área cedida utilização diversa da que a ela foi destinada nos termos deste Contrato;

10.5.2. houver inobservância do prazo previsto no ato autorizativo da concessão;

10.5.3. ocorrer renúncia à concessão ou se a(o) CESSIONÁRIA(A) deixar de exercer suas atividades específicas ou, ainda, na hipótese de sua extinção, liquidação ou falência;

10.5.4. houver, em qualquer época, necessidade de a CEDENTE dispor, para seu uso, da área vinculada a este Contrato; e

10.5.5. ocorrer inadimplemento de cláusula contratual.

11. CLÁUSULA DÉCIMA PRIMEIRA - VEDAÇÕES E PERMISSÕES

11.1. É vedado à CONTRATADA interromper a execução dos serviços sob alegação de inadimplemento por parte da CONTRATANTE, salvo nos casos previstos em lei.

11.2. É permitido à CONTRATADA caucionar ou utilizar este Termo de Contrato para qualquer operação financeira, nos termos e de acordo com os procedimentos previstos na IN SEGES/ME n.º 53, de 08 de Julho de 2020.

11.2.1. A cessão de crédito, a ser feita mediante celebração de termo aditivo, dependerá de comprovação da regularidade fiscal e trabalhista da cessionária, bem como da certificação de que a

cessionária não se encontra impedida de licitar e contratar com o Poder Público, conforme a legislação em vigor, nos termos do Parecer JL-01, de 18 de maio de 2020.

11.2.2. A crédito a ser pago à cessionária é exatamente aquele que seria destinado à cedente (contratada) pela execução do objeto contratual, com o desconto de eventuais multas, glosas e prejuízos causados à Administração, sem prejuízo da utilização de institutos tais como os da conta vinculada e do pagamento direto previstos na IN SEGES/ME n.º 05/2017, caso aplicáveis.

12. CLÁUSULA DÉCIMA SEGUNDA - CONDIÇÕES ESPECIAIS DA CONCESSÃO DE USO ONEROSA

12.1. A presente concessão de uso obedecerá às condições especiais adiante elencadas:

12.1.1. vedação de condutas e atividades consideradas lesivas ao meio ambiente;

12.1.2. cumprimento das normas relacionadas com o funcionamento da atividade vinculada ao objeto da concessão de uso e com a utilização do imóvel;

12.1.3. compatibilidade do horário de funcionamento da referida atividade conforme previsto no termo de referência;

12.1.4. exercício da citada atividade sem prejudicar a atividade-fim ou o funcionamento do nominado Órgão;

12.1.5. aprovação prévia da CEDENTE, através do nominado Órgão, para a realização de qualquer obra de adequação ao espaço físico a ser utilizado pela(o) CESSIONÁRIA(O);

12.1.6. precariedade da concessão, que poderá ser revogada a qualquer tempo, havendo interesse do serviço público, independentemente de indenização;

12.1.7. O valor/preço da concessão de uso se destinará ao custeio das despesas decorrentes do uso e da manutenção do espaço, bem como os custos relativos ao consumo de energia e serviço de vigilância.

12.1.8. fiscalização periódica por parte da CEDENTE;

12.1.9. vedação de ocorrência de concessão, locação ou utilização do imóvel para fim diverso do previsto na Cláusula Terceira deste Contrato;

12.1.10. reversão da área constituinte da presente concessão de uso, ao término da vigência deste Contrato, independentemente de ato especial;

12.1.11. restituição da ora cedida área do imóvel, em perfeito estado de conservação.

13. CLAÚSULA DÉCIMA TERCEIRA - MEDIDAS ACAUTELATÓRIAS

13.1. Em caso de risco iminente, a Administração Pública poderá motivadamente adotar providências acauteladoras sem a prévia manifestação do interessado.

14. CLAÚSULA DÉCIMA QUARTA - DOS CASOS OMISSOS

14.1. Os casos omissos serão decididos pela CONTRATANTE, segundo as disposições contidas na Lei n.º 8.666/1993, na Lei n.º 10.520/2002 e demais normas federais aplicáveis e, subsidiariamente, normas e princípios gerais dos contratos.

15. CLAÚSULA DÉCIMA QUINTA - PUBLICAÇÃO

15.1. Incumbirá à CEDENTE providenciar a publicação deste instrumento, por extrato, no Diário Oficial da União, no prazo previsto na Lei n.º 8.666/1993.

16. CLAÚSULA DÉCIMA SEXTA - DO FORO

16.1. As questões decorrentes da execução deste Instrumento, que não possam ser dirimidas administrativamente, serão processadas e julgadas na Justiça Federal, no Foro da cidade de Mossoró/RN, Seção Judiciária do Rio Grande do Norte, com exclusão de qualquer outro, por mais privilegiado que seja, nos termos do artigo 109, inciso I, da Constituição.

Para firmeza e validade do pactuado, o presente Termo de Contrato foi lavrado em duas (duas) vias de igual teor, que, depois de lido e achado em ordem, vai assinado pelos contraentes e por duas testemunhas.

_____/RN, xx de xxxxx de 2022.

Representante da CEDENTE

Representante da(o) CESSIONÁRIA(O)

- TESTEMUNHAS -

ANEXO IV



**MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
UNIVERSIDADE FEDERAL RURAL DO SEMI-ÁRIDO
PRÓ-REITORIA DE ADMINISTRAÇÃO
DIVISÃO DE AQUISIÇÃO DE MATERIAIS E SERVIÇOS
SETOR DE PLANEJAMENTO DA CONTRATAÇÃO**

MODELO DE TERMO DE VISTORIA

PREGÃO ELETRÔNICO N.º XX/2022

OBJETO:

Atestamos, para fins de participação no Pregão Eletrônico nº ____/____, que a empresa _____, inscrita no CNPJ nº _____, localizada na cidade de _____/____, representada pelo Sr. (a) _____, que na presença de servidor designado pela Universidade Federal Rural do Semi-Árido – UFERSA, o profissional acima qualificado vistoriou as instalações do local de execução dos serviços do presente pregão, inteirando-se por completo das condições estipuladas no Edital de licitação e seus anexos.

_____/RN, ____ de _____ de 2022.

(assinatura do representante da UFERSA)
Nome do representante da UFERSA
Matrícula SIAPE

Representante da Licitante

ANEXO V



**MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
UNIVERSIDADE FEDERAL RURAL DO SEMI-ÁRIDO
PRÓ-REITORIA DE ADMINISTRAÇÃO
DIVISÃO DE AQUISIÇÃO DE MATERIAIS E SERVIÇOS
SETOR DE PLANEJAMENTO DA CONTRATAÇÃO**

MODELO DE DECLARAÇÃO DE DESISTÊNCIA DE VISTORIA

PREGÃO ELETRÔNICO N.º XX/2022

A empresa _____, inscrita no CNPJ nº _____, por intermédio de seu representante legal, o (a) Sr(a) _____, DECLARA abrir mão da vistoria nas instalações do local de execução do serviço, conforme dispõe o edital da licitação em referência.

Declaramos, ainda, sob as penalidades da lei, de que temos pleno conhecimento das condições e peculiaridades inerentes à natureza do trabalho, assumindo total responsabilidade por este fato e não utilizaremos desta para quaisquer questionamentos futuros que ensejem desavenças técnicas ou financeiras com a contratante, isentando a UNIVERSIDADE FEDERAL RURAL DO SEMI-ÁRIDO – UFERSA de qualquer reclamação e/ou reivindicação de nossa parte.

_____/____, ____ de _____ de 2022.

Representante da Licitante

CPF n.º

ANEXO VI



**MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
UNIVERSIDADE FEDERAL RURAL DO SEMI-ÁRIDO
PRÓ-REITORIA DE ADMINISTRAÇÃO
DIVISÃO DE AQUISIÇÃO DE MATERIAIS E SERVIÇOS
SETOR DE PLANEJAMENTO DA CONTRATAÇÃO**

MODELO DE PROPOSTA

OBJETO: Concessão de uso onerosa, de área física do Campus da UFERSA em _____/RN, para fins de prestação de serviços comuns de lanchonete em favor da comunidade acadêmica com a finalidade de exploração exclusiva de preparo e venda de lanches

A empresa: _____ (razão social), devidamente inscrita no Ministério da Fazenda sob o CNPJ n.º _____ com sede na _____ (endereço completo), por intermédio de seu representante legal, infra-assinado, após analisar minuciosamente o Edital do Pregão Eletrônico n.º ____/2022 e seus Anexos, apresenta a seguinte proposta:

ITEM	DESCRIÇÃO	UNIDADE	QUANTIDADE	VALOR UNITÁRIO	VALOR TOTAL
01	FORNECIMENTO DE SALGADOS FRITOS – 90 G A 100 G: Características Gerais: Fornecimento de salgados fritos, tipo: rissoles, coxinhas, pizzas, entre outros. Os salgados deverão ser fornecidos em variados sabores, como carne, queijo, frango, etc. O fornecimento dos salgados também deverá respeitar a fabricação que deverá ser feita no mesmo dia de venda e consumo.	UNIDADE (90 G A 100 G)	01		

02	<p>FORNECIMENTO DE SALGADOS ASSADOS – 90 G A 100 G:</p> <p>Características Gerais: Fornecimento de salgados assados, tipo: esfirras, americanos, enroladinhos, tortas, entre outros. Os salgados deverão ser fornecidos em variados sabores, como carne, queijo, frango, etc. O fornecimento dos salgados também deverá respeitar a fabricação que deverá ser feita no mesmo dia de venda e consumo.</p>	UNIDADE (90 G A 100 G)	01		
03	<p>FORNECIMENTO DE REFRIGERANTE EM LATA – 220 ML:</p> <p>Características Gerais: Fornecimento de refrigerantes em lata de 220 ml. Os refrigerantes deverão ser fornecidos em diversos sabores, como: coca, guaraná, uva, laranja, limão, uva etc. Podendo ser verificado a disponibilidade de fornecimento em produtos diet, light, zero açúcar e normal.</p>	LATA 220 ML	01		
04	<p>FORNECIMENTO DE REFRIGERANTE EM LATA – 350 ML:</p> <p>Características Gerais: Fornecimento de refrigerantes em lata de 350 ml. Os refrigerantes deverão ser fornecidos em diversos sabores, como: coca, guaraná, laranja, limão, uva etc. Podendo ser verificado a disponibilidade de fornecimento em produtos diet, light, zero açúcar e normal.</p>	LATA 350 ML	01		
05	<p>FORNECIMENTO DE ÁGUA MINERAL SEM GÁS – 500 ML:</p>	GARRAFA 500 ML	01		

	Características Gerais: Fornecimento de água mineral sem gás engarrafada em embalagens de 500 ml, com tampa rosqueável.				
06	FORNECIMENTO DE ÁGUA MINERAL COM GÁS – 500 ML: Características Gerais: Fornecimento de água mineral com gás engarrafada em embalagens de 500 ml, com tampa rosqueável.	GARRAFA 500 ML	01		
07	FORNECIMENTO DE SUCO DE FRUTA COM ÁGUA – SABORES DIVERSOS – 300 ML: Características Gerais: Fornecimento de suco de frutas naturais ou poupa de frutas preparado com água mineral em copo de 300 ml. A disponibilidade de sabores deverá ser diversificada com sabores como: abacaxi, acerola, cajá, caju, goiaba, graviola, maracujá, manga, morango, uva, entre outros sabores a disposição. O suco deverá ser feito no ato do pedido de compra ou se possível no período de vendas (matutino, vespertino ou noturno) mantendo a sua consistência, naturalidade e sabor.	COPO 300 ML	01		
08	FORNECIMENTO DE VITAMINA DE FRUTA COM LEITE – SABORES DIVERSOS – 300 ML: Características Gerais: Fornecimento de vitamina de frutas naturais ou poupa de frutas preparado com leite integral em copo de 300 ml. A disponibilidade de sabores deverá ser diversificada com	COPO 300 ML	01		

	sabores como: abacate, abacaxi, acerola, cajá, caju, goiaba, graviola, maracujá, manga, morango, uva, entre outros sabores a disposição. A vitamina deverá ser feita no ato do pedido de compra mantendo a sua consistência, naturalidade e sabor.				
09	FORNECIMENTO DE CAFÉ – 50 ML: Características Gerais: Fornecimento de xícara ou copo de café de 50 ml preparado com água mineral. O café deverá ser feito no ato do pedido de compra ou se possível no período de vendas (matutino, vespertino ou noturno) mantendo a sua consistência, naturalidade e sabor.	XÍCARA OU COPO 50 ML	01		
10	FORNECIMENTO DE CAFÉ – 200 ML: Características Gerais: Fornecimento de xícara ou copo de café de 200 ml preparado com água mineral. O café deverá ser feito no ato do pedido de compra ou se possível no período de vendas (matutino, vespertino ou noturno) mantendo a sua consistência, naturalidade e sabor.	XÍCARA OU COPO 200 ML	01		
11	FORNECIMENTO DE CAFÉ COM LEITE – 200 ML: Características Gerais: Fornecimento de xícara ou copo de café com leite de 200 ml, tendo o café sido preparado com água mineral e leite integral. O café com leite deverá ser feito no ato do pedido de compra ou se possível no período de vendas (matutino, vespertino ou noturno) quanto a fabricação do café e apenas	XÍCARA OU COPO 200 ML	01		

	adicionando o leite, mantendo a sua consistência, naturalidade e sabor.				
12	<p>FORNECIMENTO DE SALADA DE FRUTAS – 250 ML:</p> <p>Características Gerais: Fornecimento de salada de frutas embaladas em embalagens plásticas de 250 ml com fechamento a vácuo para evitar que o produto se estrague mais rapidamente. A salada deverá ser composta por diversificadas frutas, como: suco de laranja ou acerola, pedaços de frutas como abacaxi, mamão, banana, uva, manga, entre outras a disposição. O fornecimento da salada de frutas também deverá respeitar a fabricação que deverá ser feita no mesmo dia de venda e consumo.</p>	RECIPIENTE 250 ML	01		
13	<p>FORNECIMENTO DE BOLO CASEIRO – FATIA – 200 G:</p> <p>Características Gerais: Fornecimento de fatias de bolo caseiro com peso em torno de 200 g. O fornecimento de bolos deverá disponibilizar diversificados tipos, tais como: bolo fofo (normal, mesclado, formigueiro, etc.), bolo liso (leite), bolo de chocolate, entre outros tipos. O fornecimento dos bolos também deverá respeitar o prazo para consumo informando sobre sua fabricação até sua validade a qual deverá constar a vista do consumidor.</p>	FATIA 200 G	01		
14	<p>FORNECIMENTO DE ÁGUA DE COCO – COPO – 290 ML:</p>	COPO 290 ML	01		

	Características Gerais: Fornecimento de água de coco em copo (lacre) de 290 ml devidamente fechado para proteger e preservar o sabor e consistência do conteúdo.				
15	FORNECIMENTO DE ÁGUA DE COCO – GARRAFA – 300 ML: Características Gerais: Fornecimento de água de coco em garrafa plástica (tampa rosqueável) de 300 ml devidamente fechada para proteger e preservar o sabor e consistência do conteúdo.	GARRAFA 300 ML	01		
VALOR TOTAL					

Dados para assinatura do contrato:

Data:

Local:

Assinatura do responsável legal da Empresa

ANEXO VII



**MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
UNIVERSIDADE FEDERAL RURAL DO SEMI-ÁRIDO
PRÓ-REITORIA DE ADMINISTRAÇÃO
DIVISÃO DE AQUISIÇÃO DE MATERIAIS E SERVIÇOS
SETOR DE PLANEJAMENTO DA CONTRATAÇÃO**

MODELO DE PESQUISA DE SATISFAÇÃO

Caro usuário,

Por favor, avalie o serviço prestado pela cessionária da cantina _____
_____ assinalando com 01 (um) "X" o número correspondente ao seu grau de satisfação:

- 1 – muito ruim
- 2 – ruim
- 3 – regular
- 4 – bom
- 5 – ótimo

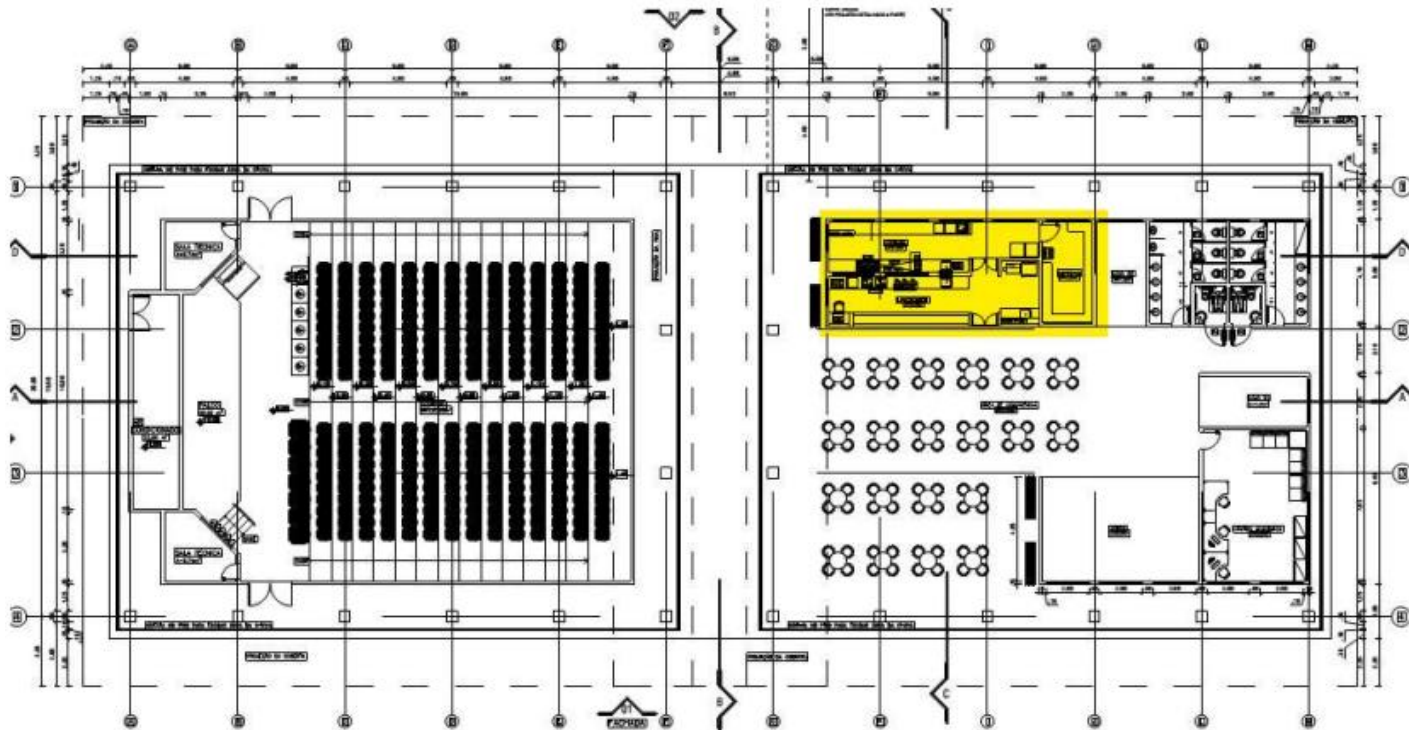
ITENS DE AVALIAÇÃO	1	2	3	4	5
Qualidade dos alimentos					
Qualidade das bebidas					
Variedade do cardápio					
Qualidade do atendimento					
Limpeza/higiene do ambiente					
Valor cobrado pelos lanches					
Nível geral de satisfação					

Sugestões/Críticas/Elogios:

ANEXO VIII

PLANTAS DE SITUAÇÃO DA CANTINA

Cantina Campus Angicos



Fonte: Acervo SIN/ UFERSA

ANEXO IX



**MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
UNIVERSIDADE FEDERAL RURAL DO SEMI-ÁRIDO
PRÓ-REITORIA DE ADMINISTRAÇÃO
DIVISÃO DE AQUISIÇÃO DE MATERIAIS E SERVIÇOS
SETOR DE PLANEJAMENTO DA CONTRATAÇÃO**

**DECLARAÇÃO DE CUMPRIMENTO DA LEI GERAL DE PROTEÇÃO DE DADOS -
LEI N.º 13.709, DE 14 DE AGOSTO DE 2018**

1. É vedado às partes a utilização de todo e qualquer dado pessoal repassado em decorrência da execução contratual para finalidade distinta daquela do objeto da contratação, sob pena de responsabilização administrativa, civil e criminal.
2. As partes se comprometem a manter sigilo e confidencialidade de todas as informações – em especial os dados pessoais e os dados pessoais sensíveis – repassados em decorrência da execução contratual, em consonância com o disposto na Lei n.º 13.709/2018, sendo vedado o repasse das informações a outras empresas ou pessoas, salvo aquelas decorrentes de obrigações legais ou para viabilizar o cumprimento do edital/instrumento contratual.
3. As partes responderão administrativa e judicialmente, em caso de causarem danos patrimoniais, morais, individual ou coletivo, aos titulares de dados pessoais, repassados em decorrência da execução contratual, por inobservância à LGPD.
4. Em atendimento ao disposto na Lei n.º 13.709/2018 - Lei Geral de Proteção de Dados Pessoais (LGPD), a UFERSA, para a execução do serviço objeto deste edital, terá acesso aos dados pessoais dos representantes da LICITANTE/CONTRATADA, tais como: número do CPF e do RG, endereço eletrônico, cópia do documento de identificação, entre outros que possam ser exigidos para a execução contratual.
5. A LICITANTE/CONTRATADA, declara que tem ciência da existência da Lei Geral de Proteção de Dados (LGPD) e, se compromete a adequar todos os procedimentos internos ao disposto na legislação, com intuito de proteção dos dados pessoais repassados pela UFERSA.

6. A LICITANTE/CONTRATADA, fica obrigada a comunicar a UFERSA, em até 24 (vinte e quatro) horas, qualquer incidente de acessos não autorizados aos dados pessoais, situações acidentais ou ilícitas de destruição, perda, alteração, comunicação ou qualquer forma de tratamento inadequado ou ilícito, bem como adotar as providências dispostas no art. 48 da LGPD.

Mossoró/RN, ___ de _____ de 2022.

ASSINATURA E NOME LEGÍVEL DA PESSOA FÍSICA/JURÍDICA
(SÓCIO RESPONSÁVEL PELA EMPRESA)