

EDITAL DE PREGÃO ELETRÔNICO

PROCESSO LICITATÓRIO Nº 4240.2025.AC-39.PE.90272.SAD.BOMBEIROS

PREGÃO ELETRÔNICO Nº 90272/2025

PROCESSO SEI Nº 3900000174.000291/2025-09

PREÂMBULO:

O Estado de Pernambuco, por intermédio da Secretaria de Administração, através do Pregoeiro Hugo Souza de Medeiros, designado(a) por meio da Portaria publicada no Diário Oficial do Estado de Pernambuco, torna público, para conhecimento dos interessados, em atendimento ao **Ofício nº 1101/2025-SEGI/SDS - Secretaria Executiva de Gestão Integrada (Doc SEI nº 67338495)**, e com a respectiva autorização do **Comandante Geral do CBMPE (Doc SEI nº 67014404)**, a abertura da licitação na modalidade **PREGÃO ELETRÔNICO DO TIPO MENOR PREÇO/GLOBAL POR LOTE**, a ser realizado por meio da utilização de recursos de tecnologia da informação – *Internet*, de acordo com a Lei Federal nº 14.133/21, a Lei Complementar nº 123/06 e os Decretos Estaduais nº 54.142/2022 e nº 54.700/2023, e respectivas alterações, aplicando-se subsidiariamente as demais normas regulamentares aplicáveis à espécie.

1. DO OBJETO

- 1.1.** A presente licitação tem como objeto a contratação de permissão onerosa de uso do espaço físico para funcionamento de restaurante, visando atender as necessidades do Corpo de Bombeiros Militar de Pernambuco conforme especificações e quantitativos previstos no Termo de Referência (Anexo I).
- 1.2.** O objeto desta licitação está agrupado em lote único, com itens aglutinados, conforme tabela constante do Termo de Referência (Anexo I).

2. DA DESPESA E DOS RECURSOS ORÇAMENTÁRIOS

- 2.1.** O valor estimado global da contratação é de R\$ 4.446.000,00 quatro milhões, quatrocentos e quarenta e seis mil aproximadamente, distribuídos em lote único.
- 2.2.** O valor cobrado a título de permissão de uso de espaço público, pela exploração dos serviços de restaurante e lanchonete, será o valor mensal de R\$ 1.000,00 (hum mil reais), referente à contrapartida pecuniária pelo uso do espaço, na forma indicada no Termo de Referência.

2.3. A presente contratação não envolverá recursos públicos, visto que gerará receita. Dessa forma, não necessita de previsão orçamentária para a permissão onerosa.

2.4. A licitação será processada na modalidade PREGÃO ELETRÔNICO, tendo como critério de julgamento o MENOR PREÇO POR LOTE, para comercialização da refeição, de acordo com as respectivas unidades de fornecimento.

3. DA PARTICIPAÇÃO NA LICITAÇÃO

3.1. Poderão participar deste Pregão os interessados que estiverem previamente credenciados no Sistema de Cadastramento Unificado de Fornecedores - SICAF e no Sistema de Compras do Governo Federal (www.gov.br/compras).

3.1.1. Os interessados deverão atender às condições exigidas no cadastramento no Sicafe até o terceiro dia útil anterior à data prevista para recebimento das propostas.

3.1.2. 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, excluindo 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.

3.2. É obrigação do cadastrado conferir a exatidão dos seus dados cadastrais nos Sistemas relacionados no item anterior 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. A não observância dessa obrigação poderá ensejar desclassificação no momento da habilitação.

3.3 A participação no processo licitatório implica na aceitação, pelo licitante, do seu cadastro também no sistema PE-INTEGRADO, para fins de integração do compras.gov.br com os sistemas utilizados pelo Poder Executivo Estadual.

3.3. Não poderão participar desta licitação:

3.3.1. Pessoa física ou jurídica impedida de licitar e contratar com a Administração Direta e Indireta do Estado de Pernambuco, nos termos do art. 156, III e § 4º, da Lei nº 14.133/2021, e do art. 7º da Lei Federal nº 10.520, de 17 de julho de 2022, durante o prazo da sanção aplicada ou até que seja promovida sua reabilitação;

3.3.2. Pessoa física ou jurídica suspensa temporariamente de participar em licitação e impedimento de contratar com a Administração, nos termos do art. 87, III, da Lei federal nº 8.666, de 1993;

3.3.3. Pessoa física ou jurídica declarada inidônea para licitar ou contratar com toda a Administração Pública, nos termos do art. 156, IV e §5º, da Lei 14.133/2021, e do art. 87, IV, da Lei Federal nº 8.666, de 1993, durante o prazo da sanção aplicada ou até que seja promovida sua reabilitação;

3.3.4. Pessoa física ou jurídica que tenha sido proibida de contratar com o Poder Público em razão de condenação por ato de improbidade administrativa, nos termos do artigo 12 da Lei Federal nº 8.429/1992;

3.3.5. Licitante que atue em substituição a outra pessoa, física ou jurídica, com o intuito de burlar a efetividade da sanção a ela aplicada, inclusive a sua controladora, controlada ou coligada, desde que devidamente comprovado o ilícito ou a utilização fraudulenta da personalidade jurídica do licitante;

3.3.6. Pessoa física ou jurídica enquadrada nas vedações previstas no art. 14 da Lei nº 14.133/21;

3.3.7. Pessoa jurídica cujo ramo de atividade previsto em estatuto ou contrato social não seja pertinente e compatível com o objeto desta licitação;

3.3.8. Agente público do órgão ou entidade licitante, devendo ser observadas as situações que possam configurar conflito de interesses no exercício ou após o exercício do cargo ou emprego, nos termos da legislação que disciplina a matéria, conforme § 1º do art. 9º da Lei n.º 14.133, de 2021;

3.3.9. Empresas reunidas em consórcio

3.3.10. Agricultor familiar/Produtor rural na Licitação.

4. DO CONSÓRCIO

4.1. Não será permitida a participação de empresas reunidas em consórcio.

5. DA REFERÊNCIA DE TEMPO

5.1. Todas as referências de tempo previstas neste Edital, no Aviso e durante a sessão pública observarão obrigatoriamente o horário de Brasília – DF.

5.2. As sessões serão iniciadas em dias úteis.

5.2.1. Serão considerados como dias não úteis os sábados, domingos, feriados nacionais, estaduais e demais feriados e pontos facultativos publicados em Diário Oficial que influam no horário de funcionamento do órgão licitante.

5.2.2. Sessões já iniciadas poderão ser suspensas, cabendo ao pregoeiro informar, através do Sistema, a data e horário para retomada do pregão.

5.2.3. Os prazos para encaminhamento da proposta e dos documentos de habilitação digitalizados serão computados em horas corridas.

5.2.4. Em caso de suspensão, quando da retomada da sessão, os prazos concedidos serão restituídos por tempo igual ao que faltava para sua complementação.

5.3. Havendo calamidade pública, fato relevante devidamente justificado ou necessidade de adequação de horário por motivos de administração interna, os horários previstos no item 5.2 poderão ser alterados, cabendo ao pregoeiro informar previamente às licitantes a alteração e a nova data e horário para retomada do pregão, através do Sistema.

6. DOS ESCLARECIMENTOS E DA IMPUGNAÇÃO AO EDITAL

6.1. Qualquer pessoa é parte legítima para apresentar pedido de esclarecimento ou impugnar este Edital, devendo protocolar o pedido, por meio do e-mail indicado na folha de rosto anexa a este Edital, em até 3 (três) dias úteis antes da data fixada para a abertura da sessão pública.

6.2. As respostas aos pedidos de esclarecimento ou às impugnações vincularão os participantes e a Administração e serão divulgadas no Sistema pelo pregoeiro no prazo de até 05 (cinco) dias úteis, limitado ao último dia útil anterior à data de abertura do certame.

6.3. A impugnação não possui efeito suspensivo, exceto em situações excepcionais devidamente motivadas pelo pregoeiro.

6.4. Acolhida a impugnação, será republicado o Edital com as mesmas formalidades de sua publicação original e, conforme o caso, será definida nova data para realização do certame.

6.5. Não serão conhecidas impugnações apresentadas intempestivamente ou em desacordo com as regras estabelecidas neste Edital.

7. DA APRESENTAÇÃO DA PROPOSTA INICIAL

7.1. Os licitantes encaminharão, exclusivamente por meio do sistema eletrônico, a proposta com o preço ou o percentual de desconto, conforme o critério de julgamento adotado neste Edital, até a data e o horário estabelecidos para abertura da sessão pública.

7.2. No cadastramento da proposta inicial, o licitante declarará, em campo próprio do sistema, que:

7.2.1. está ciente e concorda com as condições contidas no edital e seus anexos, bem como de que a proposta apresentada compreende a integralidade dos custos para atendimento dos direitos trabalhistas assegurados na Constituição Federal, nas leis trabalhistas, nas normas infralegais, nas convenções coletivas de trabalho e nos termos de ajustamento de conduta vigentes na data de sua entrega em definitivo e que cumpre plenamente os requisitos de habilitação definidos no instrumento convocatório;

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

7.2.3. não possui 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;

7.2.4. cumpre as exigências de reserva de cargos para pessoa com deficiência e para reabilitado da Previdência Social, previstas em lei e em outras normas específicas.

7.3. O licitante organizado em cooperativa deverá declarar, ainda, em campo próprio do sistema eletrônico, que cumpre os requisitos estabelecidos no artigo 16 da Lei nº 14.133, de 2021.

7.4. A licitante enquadrada Microempresa – ME, Empresa de Pequeno Porte - EPP Microempreendedor Individual (MEI) deverá declarar, ainda, em campo próprio do sistema eletrônico, que cumpre os requisitos estabelecidos nos artigos 3º e 18 -A da Lei Complementar nº 123, de 2006, e os requisitos de habilitação deste edital, mesmo que tenha restrição na documentação comprobatória da regularidade fiscal e trabalhista estando apto a usufruir do tratamento favorecido estabelecido em seus arts. 42 a 49, observado o disposto nos §§ 1º ao 3º do art. 4º, da Lei n.º 14.133, de 2021.

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

7.4.2. 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 Lei Complementar nº 123, de 2006, mesmo que microempresa, empresa de pequeno porte ou sociedade cooperativa.

7.5. A falsidade da declaração de que trata os itens 7.2 ou 7.4 sujeitará o licitante às sanções previstas na Lei nº 14.133, de 2021, e neste Edital.

7.6. Os licitantes poderão retirar ou substituir a proposta anteriormente inseridos no sistema, até a abertura da sessão pública.

7.7. Não haverá ordem de classificação na etapa de apresentação da proposta e dos documentos de habilitação pelo licitante, o que ocorrerá somente após os procedimentos de abertura da sessão pública e da fase de envio de lances.

7.8. Serão disponibilizados para acesso público os documentos que compõem a proposta dos licitantes convocados para apresentação de propostas, após a fase de envio de lances.

7.9. Desde que disponibilizada a funcionalidade no sistema, o licitante poderá parametrizar o seu valor final mínimo ou o seu percentual de desconto máximo quando do cadastramento da proposta e obedecerá às seguintes regras:

7.9.1. a aplicação do intervalo mínimo de diferença de valores ou de percentuais entre os lances, que incidirá tanto em relação aos lances intermediários quanto em relação ao lance que cobrir a melhor oferta; e

7.9.2. os lances serão de envio automático pelo sistema, respeitado o valor final mínimo, caso estabelecido, e o intervalo de que trata o subitem acima.

7.10. O valor final mínimo ou o percentual de desconto final máximo parametrizado no sistema poderá ser alterado pelo fornecedor durante a fase de disputa, sendo vedado:

7.10.1. valor superior a lance já registrado pelo fornecedor no sistema, quando adotado o critério de julgamento por menor preço; e

7.10.2. percentual de desconto inferior a lance já registrado pelo fornecedor no sistema, quando adotado o critério de julgamento por maior desconto.

7.11. O valor final mínimo ou o percentual de desconto final máximo parametrizado na forma do item 7.10 possuirá caráter sigiloso para os demais fornecedores e para o órgão ou entidade promotora da licitação, podendo ser disponibilizado estrita e permanentemente aos órgãos de controle externo e interno.

7.12. Caberá ao licitante interessado em participar da licitação acompanhar as operações no sistema eletrônico durante o processo licitatório e se responsabilizar pelo ônus decorrente da perda de negócios diante da inobservância de mensagens emitidas pela Administração ou de sua desconexão.

7.13. O licitante deverá comunicar imediatamente ao provedor do sistema qualquer acontecimento que possa comprometer o sigilo ou a segurança, para imediato bloqueio de acesso.

8. DA ABERTURA E DO PROCESSAMENTO DA LICITAÇÃO

8.1. A licitação será realizada em sessão pública, por meio da Internet, mediante condições de segurança, criptografia e autenticação, em todas as suas fases.

8.2. Durante a sessão pública, a comunicação entre o pregoeiro e as licitantes ocorrerá exclusivamente mediante troca de mensagens, em campo próprio do sistema eletrônico.

8.3. Cabe à licitante acompanhar as operações no sistema eletrônico durante a sessão pública da licitação, ficando responsável por eventuais ônus decorrentes da perda de negócios causada pela inobservância de qualquer mensagem emitida pelo sistema ou por motivo de desconexão.

8.4. A abertura da sessão pública ocorrerá na data e horário indicados na folha de rosto anexa a este Edital, com a divulgação das propostas de preços recebidas, na forma prevista neste instrumento convocatório.

8.5. O pregoeiro verificará as propostas apresentadas e desclassificará, motivadamente, aquelas que não estejam em conformidade com os requisitos estabelecidos neste Edital.

8.5.1. O pregoeiro poderá suspender a sessão pública para a análise dos documentos relativos às garantias de proposta apresentadas pelas licitantes.

8.6. Será desclassificada a proposta que contenha elementos que permitam a sua identificação.

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

8.8. Somente as licitantes com propostas classificadas participarão da fase de lances.

9. DA FASE DE LANCES

9.1. Aberta a etapa competitiva, os representantes das licitantes classificadas deverão estar conectados ao sistema eletrônico e poderão encaminhar lances sucessivos, exclusivamente por meio do sistema eletrônico.

9.1.1. O lance deverá ser ofertado pelo valor unitário do item.

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

9.1.3. O intervalo mínimo de diferença de valores ou percentuais entre os lances, que incidirá tanto em relação aos lances intermediários quanto em relação à proposta que cobrir a melhor oferta deverá ser de 1% (hum por cento).

9.1.4 O licitante poderá, uma única vez, excluir seu último lance ofertado, no intervalo de quinze segundos após o registro no sistema, na hipótese de lance inconsistente ou inexequível.

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

9.3. O sistema eletrônico não identificará o autor dos lances aos demais participantes.

9.4. A licitante somente poderá oferecer lance de valor inferior ao último por ela ofertado e registrado no sistema.

9.5. Durante o transcurso da sessão, as licitantes serão informadas, em tempo real, do valor do menor lance registrado.

9.6. Não serão aceitos, durante a fase da disputa aberta, dois ou mais lances iguais provenientes de licitantes distintas, prevalecendo aquele que for recebido e registrado primeiro.

9.7. Salvo se houver evidente erro material, não poderá haver desistência dos lances ofertados, sujeitando-se a licitante desistente às penalidades estabelecidas neste Edital.

9.8. Durante a fase de lances, o pregoeiro poderá, justificadamente e mediante comunicação via sistema, excluir lance oriundo de evidente erro material alegado pela respectiva licitante ou lance que possa comprometer, restringir ou frustrar o caráter competitivo do certame, implicando, nesta última hipótese, exclusão da licitante da disputa.

9.9. Se ocorrer a desconexão do pregoeiro no decorrer da etapa de lances, e o sistema eletrônico permanecer acessível às licitantes, os lances continuarão sendo recebidos, sem prejuízo dos atos realizados.

9.10. No caso de a desconexão do pregoeiro persistir por tempo superior a 10 (dez) minutos, a sessão do Pregão será suspensa e terá reinício somente após comunicação expressa aos participantes no endereço www.gov.br/compras, salvo na situação prevista no item 9.9.

9.10.1. Na situação acima, o reinício deve acontecer no turno seguinte ao da sessão suspensa, salvo em caso de impossibilidade, hipótese na qual a comunicação aos participantes deve ocorrer com antecedência mínima de 24 (vinte e quatro) horas.

9.11. O procedimento da etapa de lances seguirá de acordo com o modo de disputa aberto, conforme Termo de Referência.

9.12. A etapa de lances públicos e sucessivos terá duração de 15 (quinze) minutos e, após esse prazo, será prorrogada automaticamente pelo sistema se houver oferta de lance nos últimos 02 (dois) minutos do período de duração.

9.12.1. A prorrogação automática de que trata o item 9.12 será de 02 (dois) minutos e ocorrerá sucessivamente sempre que houver lances enviados nesse período de prorrogação, inclusive quando se tratar de lances intermediários.

9.13. Na hipótese de não haver novos lances na forma prevista nos itens 9.12.1, a sessão pública será encerrada automaticamente e o sistema ordenará e divulgará os lances em ordem crescente de classificação.

9.14. Definido o melhor lance, se a diferença em relação ao lance classificado em segundo lugar for de pelo menos 5%, o pregoeiro poderá admitir, por uma única vez, o reinício da disputa aberta, para a definição das demais colocações.

9.15. Após o reinício previsto no item acima, as licitantes serão convocadas para apresentar lances intermediários, podendo optar por manter o seu último lance, ou por ofertar lance de valor inferior.

9.16. Encerrada a etapa de que trata o item 9.15, o sistema ordenará e divulgará os lances em ordem crescente de vantajosidade, que se dará, conforme o critério de julgamento de **MENOR PREÇO/GLOBAL POR LOTE.**

10. DOS CRITÉRIOS DE DESEMPATE

10.1. Em relação a itens não exclusivos para participação de microempresas e empresas de pequeno porte, uma vez encerrada a etapa de lances, será efetivada a verificação automática, junto à Receita Federal, do porte da entidade empresarial. O sistema identificará em coluna própria as microempresas e empresas de pequeno porte participantes, se houver, procedendo à comparação com os valores da primeira colocada, se esta for empresa de maior porte, assim como das demais classificadas, para o fim de aplicar-se o disposto nos arts. 44 e 45 da Lei Complementar nº 123, de 2006, regulamentada pelo Decreto nº 8.538, de 2015.

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

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

10.1.3. Caso a microempresa ou a empresa de pequeno porte melhor classificada desista ou não se manifeste no prazo estabelecido, serão convocadas as demais licitantes microempresa e empresa de pequeno porte que se

encontrem naquele intervalo de 5% (cinco por cento), na ordem de classificação, para o exercício do mesmo direito, no prazo estabelecido no subitem anterior.

10.1.4. 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.

10.2. 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.

10.2.1. Havendo eventual empate entre propostas ou lances, o critério de desempate será aquele previsto no art. 60 da Lei nº 14.133, de 2021, nesta ordem:

10.2.1.1. disputa final, hipótese em que os licitantes empatados poderão apresentar nova proposta em ato contínuo à classificação;

10.2.1.2. avaliação do desempenho contratual prévio dos licitantes, para a qual deverão preferencialmente ser utilizados registros cadastrais para efeito de atesto de cumprimento de obrigações previstos nesta Lei, conforme regulamento;

10.2.1.3. desenvolvimento pelo licitante de ações de equidade entre homens e mulheres no ambiente de trabalho, conforme regulamento;

10.2.1.4. desenvolvimento pelo licitante de programa de integridade, conforme orientações dos órgãos de controle.

10.2.2. Persistindo o empate, será assegurada preferência, sucessivamente, aos bens e serviços produzidos ou prestados por:

10.2.2.1. empresas estabelecidas no território do Estado de Pernambuco;

10.2.2.2. empresas brasileiras;

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

10.2.2.4. empresas que comprovem a prática de mitigação, nos termos da Lei nº 12.187, de 29 de dezembro de 2009.

10.2.3. Persistindo o empate, caso as regras previstas nos itens acima não solucionem o desempate, será realizado sorteio em sessão pública.

11. DA NEGOCIAÇÃO

11.1. Após o encerramento da fase de disputa, o pregoeiro deverá negociar os preços apresentados pelas licitantes, podendo encaminhar contraproposta diretamente àquela que tenha apresentado o lance mais vantajoso, observado o critério de julgamento e o valor máximo estimado para a contratação.

11.2. A negociação será realizada por meio do sistema eletrônico, podendo ser acompanhada pelas demais licitantes.

11.2.1. O resultado da negociação será registrado na ata da sessão pública e divulgado a todos os licitantes.

11.3. Se, após a negociação, a licitante classificada provisoriamente em primeiro lugar não oferecer proposta compatível com o valor máximo do orçamento estimado, será desclassificada da licitação, sem prejuízo da aplicação da penalidade cabível.

11.4. Os preços finais, unitários e totais, propostos pelos licitantes não poderão ultrapassar o preço unitário e global estimado pela Administração, sob pena de desclassificação da proposta.

11.4.1. No critério de julgamento pelo maior desconto, o preço já decorrente da aplicação do desconto ofertado deverá respeitar o valor máximo do orçamento estimado.

11.5. No caso previsto no item 11.3, o pregoeiro buscará negociar com as licitantes subsequentes, na ordem de classificação, buscando obter proposta com valor, no mínimo, igual ao previsto no orçamento estimado.

11.6. O sistema eletrônico informará a proposta de menor preço ou maior desconto imediatamente após o encerramento da etapa de lances ou, quando for o caso, após negociação promovida pelo pregoeiro.

12. DA CONVOCAÇÃO DA LICITANTE CLASSIFICADA PROVISORIAMENTE EM PRIMEIRO LUGAR

12.1. Após a negociação e antes da convocação da licitante para apresentar a proposta adequada ao último lance, o pregoeiro verificará se ela se enquadra em uma das vedações previstas no item 3.3 deste Edital, especialmente quanto à existência de sanção que impeça a participação no certame, mediante consulta ao e-fisco, PE-Integrado, Compras.Gov.Br, Cadastro Nacional de Empresas Inidôneas e Suspensas (CEIS) e Cadastro Nacional de Empresas Punidas (CNEP).

12.1.1. A inscrição da licitante no Cadastro Nacional de Empresas Inidôneas e Suspensas - CEIS e no Cadastro Nacional de Empresas Punidas - CNEP será impeditiva apenas nos casos em que o efeito da sanção apontada no referido cadastro representar óbice à participação em licitações e contratações do Estado de Pernambuco.

12.1.2. A consulta aos cadastros será realizada em nome da empresa licitante e também de seu sócio majoritário, nos termos do art.12 da Lei nº 8.429, de 1992.

12.1.3. Caso reste configurada a ocorrência de alguma das vedações elencadas no item 3.3 deste edital, será declarado o impedimento de sua participação na presente licitação, devendo o pregoeiro repetir este procedimento, convocando as licitantes subsequentes, de acordo com a ordem de classificação.

12.2. A licitante classificada provisoriamente em primeiro lugar será convocada para apresentar a PROPOSTA DE PREÇO ADEQUADA AO ÚLTIMO LANCE, devidamente preenchida na forma do Modelo de Proposta de Preços (Anexo I do TR), bem como os DOCUMENTOS EXIGIDOS PARA A HABILITAÇÃO DIGITALIZADOS, para fins de exame de aceitabilidade do preço e de sua habilitação.

12.3. Os documentos deverão ser incluídos no Sistema no prazo de 02 (duas) horas corridas, contado a partir da convocação do pregoeiro.

12.4. O prazo de que trata o item 12.3 poderá ser prorrogado por igual período, antes do término do prazo originalmente previsto, mediante solicitação da licitante ou de ofício, a critério do pregoeiro.

12.5. Recomenda-se que as licitantes iniciem a sessão de abertura da licitação com todos os documentos necessários à classificação/habilitação previamente digitalizados.

12.6. A licitante responsabilizar-se-á pela documentação encaminhada, assumindo como verdadeiras suas propostas, declarações e atestados.

12.7. Os arquivos encaminhados deverão estar legíveis.

12.8. Caberá à licitante confirmar o recebimento pelo pregoeiro dos documentos encaminhados pelo sistema, responsabilizando-se pelo ônus decorrente da perda de negócios causada pela inobservância de quaisquer mensagens emitidas pelo pregoeiro no sistema.

12.9. A licitante que abandonar o certame, deixando de encaminhar a proposta e/ou documentos de habilitação DIGITALIZADOS, no todo ou em parte, no prazo previsto no item 12.3, será desclassificada ou inabilitada do certame, conforme o caso, e sujeitar-se-á às sanções previstas neste Edital.

12.10. A sessão será suspensa para aguardo da proposta de preços e dos documentos de habilitação, cabendo ao pregoeiro informar, através do sistema eletrônico, a data e o horário para retomada da licitação e divulgação da aceitabilidade da proposta e do resultado da habilitação.

13. DA ANÁLISE DA PROPOSTA

13.1. O pregoeiro examinará a proposta mais bem classificada quanto à compatibilidade do preço ofertado com o valor estimado e à compatibilidade do objeto com as especificações técnicas do edital.

13.1.1. O pregoeiro poderá solicitar parecer de técnicos pertencentes ao quadro de pessoal do Estado de Pernambuco ou de pessoas físicas ou jurídicas com a expertise necessária, contratados para este fim.

13.2. Eventuais falhas formais ou materiais da proposta, como erros no preenchimento da planilha ou outros que não impedem a caracterização do objeto e a prestação dos serviços nos termos desta licitação, não constituem motivo para a desclassificação da proposta e deverão ser corrigidos pela licitante.

13.2.1. Os ajustes da proposta não poderão implicar alteração de sua substância nem aumento do seu valor global.

13.2.2. Considera-se erro no preenchimento da planilha passível de correção a indicação de recolhimento de impostos e contribuições na forma do Simples Nacional, quando não cabível esse regime.

13.2.3. O pregoeiro poderá fixar prazo para o reenvio do anexo contendo a proposta ajustada quando o preço total ofertado for aceitável, mas os preços unitários que o compõem necessitem de ajustes para adequação aos valores estimados.

13.2.4. No caso de discrepância entre valores grafados em algarismos e por extenso, prevalecerá o valor por extenso.

13.2.5. No caso de erro de multiplicação do preço unitário pela quantidade correspondente, o produto será retificado, mantendo-se inalterados o preço unitário e a quantidade.

13.2.6. No caso de erro de somatório, a adição será retificada, mantendo-se inalteradas as parcelas.

13.2.7. No caso de erros de transcrição das quantidades previstas para os serviços, o produto será corrigido devidamente, mantendo-se o preço unitário e se corrigindo a quantidade e o preço total.

13.3. Na análise da proposta não se considerará qualquer oferta de vantagem não prevista neste Edital, inclusive financiamentos subsidiados ou a fundo perdido.

13.4. Serão desclassificadas as propostas que:

-
- a) não obedecerem às especificações técnicas previstas neste Edital;
 - b) permaneçam com valores unitários ou global superiores aos estimados, após a negociação de que trata o item 11;
 - c) contenham preços manifestamente inexequíveis ou não tenham sua exequibilidade demonstrada, quando exigido pela Administração;
 - d) apresentem vício ou desconformidade insanável com quaisquer outras exigências deste Edital;
 - e) contenham falhas, apontadas pelo pregoeiro, não corrigidas nem justificadas, mesmo após a oportunidade de saneamento de que trata o item 16 deste Edital;
 - f) apresentem valores simbólicos, irrisórios ou de valor zero, incompatíveis com os preços de mercado, exceto quando se referirem a materiais e instalações de propriedade da licitante, para os quais ela renuncie à parcela ou à totalidade de remuneração.

13.5. Considerar-se-á indício de inexequibilidade de proposta valores inferiores a 50% do valor estimado para contratação.

13.5.1. Se houver indícios de inexequibilidade da proposta de preço, ou em caso da necessidade de esclarecimentos complementares, o pregoeiro deverá, por meio de diligência, conferir à licitante a oportunidade de demonstrar a exequibilidade da sua proposta.

13.5.2. A inexequibilidade só ficará comprovada quando, cumulativamente, o custo da licitante ultrapassar o valor da proposta e inexistirem custos de oportunidade capazes de justificar o valor proposto.

13.5.3. A análise de exequibilidade da proposta não considerará materiais e instalações a serem fornecidos pela licitante em relação aos quais conste da proposta renúncia expressa à parcela ou à totalidade da remuneração.

13.6. Não se admitirá proposta que não observe a desoneração do ICMS quando se tratar de hipótese enquadrada na isenção prevista no Decreto Estadual nº 44.650/17 (Convênio ICMS 73/04).

13.7. Na proposta, não poderão ser incluídos pagamentos antecipados de quaisquer etapas ou serviços.

13.8. Se a proposta da licitante provisoriamente classificada em primeiro lugar não for aceita, o pregoeiro retomará a sessão pública para convocar as licitantes subsequentes, obedecida a ordem de classificação, a fim de apresentarem proposta de preços e documentos de habilitação, no mesmo prazo e condições do item 12.3, e realizarem a negociação de que trata o item 11, até a apuração de uma que atenda às condições editalícias.

13.9. Quando todas as licitantes forem desclassificadas, o pregoeiro poderá fixar o prazo de 8 (oito) dias úteis para a apresentação de novas propostas escoimadas das causas de desclassificação.

13.10. Classificada a proposta, o pregoeiro dará início à fase de habilitação da licitante classificada em primeiro lugar, mediante a verificação da documentação exigida neste Edital.

14. DOS DOCUMENTOS DE HABILITAÇÃO

14.1. A licitante classificada provisoriamente em primeiro lugar deverá apresentar os seguintes documentos, nos termos e prazo previstos neste Edital:

14.2. Habilitação Jurídica:

14.2.1. Pessoa física: cédula de identidade (RG) ou documento equivalente que, por força de lei, tenha validade para fins de identificação em todo o território nacional.

14.2.2. Empresário individual: inscrição no Registro Público de Empresas Mercantis, a cargo da Junta Comercial da respectiva sede.

14.2.3. Microempreendedor Individual - MEI: Certificado da Condição de Microempreendedor Individual - CCMEI, cuja aceitação ficará condicionada à verificação da autenticidade no sítio <https://www.gov.br/empresas-e-negocios/pt-br/empreendedor>.

14.2.4. Sociedade empresária, sociedade limitada unipessoal – SLU ou sociedade identificada como empresa individual de responsabilidade limitada - EIRELI: inscrição do ato constitutivo, estatuto ou contrato social no Registro Público de Empresas Mercantis, a cargo da Junta Comercial da respectiva sede, acompanhada de documento comprobatório de seus administradores.

14.2.5. Sociedade empresária estrangeira: portaria de autorização de funcionamento no Brasil, publicada no Diário Oficial da União e arquivada na Junta Comercial da unidade federativa onde se localizar a filial, agência, sucursal ou estabelecimento, a qual será considerada como sua sede, conforme Instrução Normativa DREI/ME n.º 77, de 18 de março de 2020.

14.2.5.1. Sociedades estrangeiras que não funcionem no País devem apresentar documentos de habilitação equivalentes, na forma de regulamento emitido pelo Poder Executivo Federal, inicialmente em tradução livre.

14.2.6. Sociedade simples: inscrição do ato constitutivo no Registro Civil de Pessoas Jurídicas do local de sua sede, acompanhada de documento comprobatório de seus administradores.

14.2.7. Filial, sucursal ou agência de sociedade simples ou empresária: inscrição do ato constitutivo da filial, sucursal ou agência da sociedade simples ou empresária, respectivamente, no Registro Civil das Pessoas Jurídicas ou no Registro Público de Empresas Mercantis onde opera, com averbação no Registro onde tem sede a matriz.

14.2.8. Sociedade cooperativa: ata de fundação e estatuto social, com a ata da assembleia que o aprovou, devidamente arquivado na Junta Comercial ou inscrito no Registro Civil das Pessoas Jurídicas da respectiva sede, além do registro de que trata o art. 107 da Lei nº 5.764, de 16 de dezembro 1971.

14.2.9. Apresentar Licença de funcionamento da empresa, com a devida comprovação de licença de funcionamento em vigor, expedido pelo órgão sanitário municipal ou estadual competente, de acordo com o inciso IV do art. 10 da Lei nº 6.437 de 20/08/77 e art. 431 do decreto nº 20.786, de 10/08/98;

14.2.10. Os documentos apresentados deverão estar acompanhados de todas as alterações ou da consolidação respectiva.

14.3. Regularidade Fiscal, Social e Trabalhista:

14.3.1. Prova de inscrição no Cadastro Nacional de Pessoas Jurídicas ou no Cadastro de Pessoas Físicas, conforme o caso;

14.3.2. Prova de regularidade fiscal perante a Fazenda Nacional, através da Certidão Negativa de Débitos relativos a Créditos Tributários Federais e à Dívida Ativa da União (CND), 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, ou Certidão Positiva com Efeitos de Negativa;

14.3.3. Prova de regularidade relativa ao Fundo de Garantia por Tempo de Serviço – FGTS, comprovada através de apresentação de certidão fornecida pela Caixa Econômica Federal;

14.3.4. Prova de inscrição no Cadastro de Contribuintes Municipal relativo ao domicílio da licitante;

14.3.5. O fornecedor enquadrado como microempreendedor individual que pretenda auferir os benefícios do tratamento diferenciado previstos na Lei Complementar n. 123, de 2006, estará dispensado da prova de inscrição nos cadastros de contribuintes estadual e municipal.

14.3.6. Prova de regularidade para com a Fazenda Estadual do Estado de Pernambuco, mediante apresentação de Certidão de Regularidade Fiscal (CRF) emitida pela Secretaria da Fazenda do Estado (SEFAZ/PE).

14.3.7. Prova de regularidade para com a Fazenda Municipal, mediante apresentação de Certidão de Regularidade Fiscal (CRF) emitida pela Secretaria da Fazenda relativa ao domicílio da licitante.

14.3.8. Prova de regularidade perante a Justiça do Trabalho, através de Certidão Negativa de Débitos Trabalhistas – CNDT ou Certidão Positiva com efeitos de Negativa, de acordo com a Lei nº 12.440/2011 e Resolução Administrativa nº 1.470/2011 do TST.

14.3.9. As microempresas, as empresas de pequeno porte e o Microempreendedor Individual (MEI) deverão apresentar toda a documentação exigida para fins de regularidade fiscal e trabalhista, mesmo que apresente alguma restrição, sendo a comprovação efetiva exigível somente para efeito de contratação, nos termos dos arts. 42 e 43 da LC 123, de 2006 e art. 4º do Decreto Federal 8.538, de 2015.

14.3.10. Havendo alguma restrição na comprovação da regularidade fiscal ou trabalhista da Microempresa, da Empresa de Pequeno Porte ou do Microempreendedor Individual, será assegurado o prazo de 05 (cinco) dias úteis, cujo termo inicial corresponderá ao momento em que a proponente for declarada vencedora do certame, prorrogável por igual período, a critério da administração, para regularização da documentação, para pagamento ou parcelamento do débito e para emissão de eventuais certidões negativas ou positivas com efeito de certidão negativa.

14.3.11. A não regularização da documentação, no prazo previsto no subitem anterior, implicará decadência do direito à contratação, sem prejuízo das sanções previstas neste Edital.

14.3.12. Caso a licitante esteja em recuperação judicial, estará dispensada da apresentação dos documentos de regularidade fiscal, social e trabalhista, com exceção da certidão de regularidade perante a Previdência Social, nos termos do artigo 52, inciso II, da Lei Federal nº 11.101/2005.

14.3.12.1. Para os fins do disposto no item acima, a licitante deverá apresentar decisão judicial em vigor que autorize o processamento do pedido de recuperação e dispense expressamente as certidões negativas, e comprovar que o respectivo plano de recuperação ainda não foi aprovado e homologado em Juízo.

14.3.12.2. Caso a licitante em recuperação judicial já tenha tido seu plano aprovado e homologado em juízo até a data de abertura da fase de habilitação do certame, a dispensa prevista acima não subsiste e a licitante deverá apresentar todas as certidões de regularidade requeridas neste Edital.

14.4. Qualificação Técnica:

14.4.1. Comprovação de aptidão para execução de serviço de complexidade tecnológica e operacional equivalente ou superior ao objeto desta contratação, ou ao item pertinente, por meio da apresentação de certidões ou atestados, em nome da licitante, expedidos por pessoa(s) de direito público ou privado ou regularmente emitido(s) pelo conselho profissional competente, quando for o caso.

14.4.1.1. Para fins de comprovação, os atestados/certidões devem dizer respeito a prestação de serviços de preparo e ou fornecimento de refeições.

14.4.1.2. Será considerado compatível com a quantidade os atestados ou certidões que apresentarem, no mínimo, 25% (vinte e cinco por cento) das quantidades estimadas na licitação para cada lote/item, exigindo-se a comprovação cumulativa quando da classificação provisória em primeiro lugar em mais de um lote/item;

14.4.1.3. Para fins de aferição do percentual mínimo de 25% (vinte e cinco por cento) relativo à qualificação técnica, em sendo obtido resultado cujo número possua casas decimais, deverá ser realizado arredondamento para o primeiro menor número inteiro.

14.4.1.4. Será admitido, para fins de comprovação do quantitativo mínimo, o somatório das quantidades descritas em um ou mais atestados apresentados.

14.4.1.5. Serão aceitos atestados ou outros documentos hábeis emitidos por entidades estrangeiras quando acompanhados de tradução para o português, salvo se comprovada a inidoneidade da entidade emissora.

14.4.1.6. Os atestados de capacidade técnica poderão ser apresentados em nome da matriz ou da filial da licitante.

14.4.1.7. Não serão aceitos atestados emitidos pela licitante, em seu próprio nome, nem qualquer outro em desacordo com as exigências do Edital.

14.4.1.8. A licitante disponibilizará todas as informações necessárias à comprovação da legitimidade dos atestados, apresentando, quando solicitado pela Administração, cópia do contrato que deu suporte à contratação, endereço atual da contratante e local em que foi executado o objeto contratado, dentre outros documentos.

14.4.2. Declaração emitida pela licitante atestando que tomou conhecimento de todas as informações e das condições locais para o cumprimento das obrigações objeto da licitação, conforme Anexo III, assegurado o direito de realização de vistoria prévia, por solicitação da licitante, mediante agendamento, na forma prevista no Termo de Referência.

14.4.2.1 Serão disponibilizados data e horário diferentes aos interessados em realizar a vistoria prévia.

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

14.4.2.3. Caso a licitante opte por não realizar a vistoria, deverá apresentar declaração formal assinada por seu responsável técnico acerca do conhecimento pleno das condições e peculiaridades da contratação, conforme Anexo IV.

14.5. Qualificação Econômico-Financeira:

14.5.1. Certidão negativa de insolvência civil expedida pelo distribuidor do domicílio ou sede do licitante, caso se trate de pessoa física ou de sociedade simples.

14.5.2. Certidão Negativa de Falência, expedida pelo distribuidor ou distribuidores (caso exista mais de um) da sede ou domicílio da licitante.

14.5.2.1. Certidão Negativa de Falência referente aos processos distribuídos pelo PJe (processos judiciais eletrônicos) da sede ou domicílio da licitante.

14.5.2.2. A certidão descrita no item 14.5.2.1 somente é exigível quando a certidão negativa de Falência da sede ou do domicílio da licitante contiver a ressalva expressa de que não abrange os processos judiciais eletrônicos.

14.5.2.3. No caso de Certidão Positiva de Falência, a licitante será inabilitada, salvo se restar comprovado que não houve decisão judicial válida e eficaz decretando a falência da empresa.

14.5.3. Comprovação do Capital Social ou Patrimônio Líquido Mínimo correspondente a 5% (cinco por cento) do valor estimado da licitação para o respectivo lote.

14.5.4. Para fins de comprovação de Patrimônio Líquido e dos índices contábeis, o licitante deverá apresentar Balanço Patrimonial e demonstrações contábeis dos últimos 2 (dois) exercícios sociais, exigíveis e apresentados na forma da lei (incluindo o termo de abertura e termo de encerramento), devendo cumprir a qualificação em ambos os exercícios, salvo quando a licitante tiver sido constituída há menos de 02 (dois) anos, hipótese na qual tais documentos limitar-se-ão ao último exercício financeiro.

14.5.5. Os balanços e demonstrações devem conter os registros ou autenticação no órgão competente e estar devidamente assinados pelo administrador da empresa e pelo profissional habilitado junto ao Conselho Regional de Contabilidade – CRC, e vir acompanhados dos termos de abertura e de encerramento.

14.5.6. As empresas criadas no exercício financeiro da licitação deverão atender a todas as exigências da habilitação e poderão substituir os demonstrativos contábeis pelo balanço de abertura, conforme art. 65, §1º, da Lei nº 14.133, de 2021.

14.6. Documentos complementares

14.6.1. Declaração de cumprimento do disposto no inciso XXXIII do art. 7º da Constituição Federal, de acordo com o modelo estabelecido no Anexo II deste Edital.

14.6.2. Declaração de cumprimento das exigências de reserva de cargos para pessoa com deficiência e para reabilitado da Previdência Social, previstas em lei e em outras normas específicas, de acordo com o modelo estabelecido no Anexo II deste Edital.

14.6.3. Declaração de que não possui em seu quadro societário ou de pessoal agente público do órgão ou entidade licitante ou contratante, nos termos do art. 9º, §1º da Lei 14.133/2021, de acordo com o modelo estabelecido no Anexo II deste Edital.

14.6.4. Declaração de que não incorre em qualquer uma das vedações impostas no art. 14 da Lei 14.133/2021 aplicáveis ao objeto da presente licitação, de acordo com o modelo estabelecido no Anexo II deste Edital.

14.6.5. Declaração de que atende às disposições da Lei Geral de Proteção de Dados (LGPD), conforme determinação da Lei Estadual nº 18.671/2024, de acordo com o modelo estabelecido no Anexo II deste Edital.

14.7. Das regras gerais relativas aos documentos de habilitação

14.7.1. A documentação exigida para fins de habilitação jurídica, fiscal, social e trabalhista e econômico-financeira, poderá ser substituída pelo registro cadastral no SICAF.

14.7.1.1. Será verificado se o licitante apresentou no sistema, sob pena de inabilitação, a declaração de que cumpre as exigências de reserva de cargos para pessoa com deficiência e para reabilitado da Previdência Social, previstas em lei e em outras normas específicas.

14.7.1.2. A habilitação será verificada por meio do Sicaf, nos documentos por ele abrangidos.

14.7.1.3. É de responsabilidade do licitante 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.

14.7.1.4. A não observância do disposto no item anterior poderá ensejar desclassificação no momento da habilitação.

14.7.1.5. A verificação no Sicaf ou a exigência dos documentos nele não contidos somente será feita em relação ao licitante vencedor.

14.7.1.6. Somente serão disponibilizados para acesso público os documentos de habilitação do licitante cuja proposta atenda ao edital de licitação, após concluídos os procedimentos de que trata o subitem anterior.

14.7.1.7. Os documentos exigidos para habilitação que não estejam contemplados no SICAF serão enviados por meio do sistema, em formato digital, no prazo de 02 (duas) horas, prorrogável por igual período, contado da solicitação do pregoeiro.

14.7.2. 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 ou quando a lei expressamente o exigir.

14.7.3. Quando da convocação da licitante para apresentação dos documentos de habilitação, a qualquer tempo, os documentos relativos à habilitação jurídica, à qualificação técnica e à qualificação econômico-financeira deverão remontar à data da sessão de abertura do certame, demonstrando-se que, à época da licitação, a licitante reunia as condições de habilitação.

14.7.3.1. Se os documentos indicados no item 14.7.3, na data da convocação, encontrarem-se com prazo de validade expirado, ou tenham sofrido alterações, devem ser também apresentados novos documentos que comprovem a manutenção das condições de habilitação;

14.7.4. Os documentos de regularidade fiscal, social e trabalhista, previstos no item 14.3, devem encontrar-se válidos na data da convocação.

14.7.5. Inexistindo preceito legal ou prazo de validade fixado no próprio instrumento, os documentos/certidões serão considerados válidos por um período de 90 (noventa) dias contados da sua emissão, exceto quando se tratar de Certidão Negativa de Falência, que terá validade de 180 (cento e oitenta) dias da sua expedição.

14.7.5.1. Caso haja previsão de prazo diverso em lei ou em norma infralegal municipal, de outros estados da federação ou internacional, a licitante ficará responsável por juntar a respectiva comprovação.

14.7.6. Não será aceito qualquer protocolo de entrega ou de solicitação de documentos em substituição aos documentos relacionados neste Edital.

14.7.7. A documentação exigida para fins de habilitação jurídica, fiscal, social e trabalhista e econômico-financeira poderá ser substituída pelo Certificado de Registro de Fornecedor emitido pelo CADFOR-PE, desde que os documentos contemplados estejam dentro do prazo de validade, ou pelo certificado de registro cadastral unificado disponível no Portal Nacional de Contratações Públicas - PNCP, nos termos do regulamento próprio.

14.7.8. Para fins de habilitação, a verificação dos documentos pelo pregoeiro nos sítios oficiais de órgãos e entidades emissores de certidões constitui meio legal de prova.

14.7.9. Caso a licitante não logre comprovar o atendimento cumulativo dos requisitos de qualificação técnica e econômico-financeira para todos os lotes/itens em que seja classificada provisoriamente em primeiro lugar, caberá a Administração especificar, considerando a maior economia obtida em valores absolutos de cada lote/item, os respectivos lotes/itens para os quais a licitante será habilitada.

14.7.10. Em caso de participação de licitantes estrangeiras que não funcionem no país, as exigências de habilitação serão atendidas mediante a apresentação de documentos equivalentes, inicialmente apresentados em tradução livre.

14.7.10.1. Caso seja vencedora a licitante estrangeira que não funcione no país, será exigido, como condição para assinatura do contrato, que os documentos apresentados sejam traduzidos por tradutor juramentado e consularizados pelos respectivos consulados ou embaixadas.

14.7.10.2. A autenticação consular ou em embaixada será dispensada quando se tratar de documento público e o respectivo país for signatário da Convenção de Haia, sendo, neste caso, necessário apenas o apostilamento do documento em cartório, nos termos do disposto no Decreto Federal nº 8.660/2016.

14.7.11. Será inabilitada a licitante que apresentar declaração ou documentação falsa, que deixar de apresentar quaisquer documentos exigidos ou apresentá-los em desacordo com as exigências deste Edital, ressalvadas as restrições relativas à regularidade fiscal e trabalhista das Microempresas, Empresas de Pequeno Porte, Microempreendedores Individuais ou equiparadas, nos termos da Lei Complementar nº 123/2006, e o disposto no subitem 14.7.7.

14.7.12. Habilitada a licitante, o pregoeiro encaminhará todos os documentos apresentados para fins de inscrição da licitante no CADFOR ou de atualização do respectivo registro cadastral, se já houver.

14.7.12.1. É obrigação da licitante conferir a exatidão dos seus dados cadastrais e manter atualizados os documentos em seu registro no CADFOR até a homologação do certame, sob pena de decair do direito à contratação.

14.7.13. Em caso de participação de cooperativas, as regras de habilitação serão as seguintes:

14.7.13.1. A relação dos cooperados que atendem aos requisitos técnicos exigidos para a contratação e que executarão o contrato, com as respectivas atas de inscrição e a comprovação de que estão domiciliados na localidade da sede da cooperativa, respeitado o disposto nos arts. 4º, inciso XI, 21, inciso I e 42, §§2º a 6º da Lei n. 5.764, de 1971;

14.7.13.2. A declaração de regularidade de situação do contribuinte individual – DRSCI, para cada um dos cooperados indicados;

14.7.13.3. A comprovação do capital social proporcional ao número de cooperados necessários à prestação do serviço;

14.7.13.4. O registro previsto na Lei n. 5.764, de 1971, art. 107;

14.7.13.5. A comprovação de integração das respectivas quotas-partes por parte dos cooperados que executarão o contrato; e

14.7.13.6. Os seguintes documentos para a comprovação da regularidade jurídica da cooperativa: a) ata de fundação; b) estatuto social com a ata da assembleia que o aprovou; c) regimento dos fundos instituídos pelos cooperados, com a ata da assembleia; d) editais de convocação das três últimas assembleias gerais extraordinárias; e) três registros de presença dos cooperados que executarão o contrato em assembleias gerais ou nas reuniões seccionais; e f) ata da sessão que os cooperados autorizaram a cooperativa a contratar o objeto da licitação;

14.7.13.7. A última auditoria contábil-financeira da cooperativa, conforme dispõe o art. 112 da Lei n. 5.764, de 1971, ou uma declaração, sob as penas da lei, de que tal auditoria não foi exigida pelo órgão fiscalizador.

15. DA DECLARAÇÃO DA LICITANTE VENCEDORA

15.1. Verificado o atendimento das exigências de habilitação fixadas neste Edital, a(s) licitante(s) será(ão) declarada(s) vencedora(s) em sessão pública.

15.2. Na hipótese de a licitante não atender às exigências de habilitação, o pregoeiro retornará o processo à fase de negociação para exame das ofertas subsequente assim sucessivamente, na ordem de classificação, até a apuração de uma proposta que atenda ao edital de licitação.

15.3. Após análise de todas as propostas, na hipótese de não haver licitante classificada que atenda às exigências de habilitação, o pregoeiro poderá conceder o prazo de 8 (oito) dias úteis para que as licitantes classificadas apresentem nova documentação escoimada das causas da inabilitação, observada a ordem de classificação.

16. DO SANEAMENTO DA PROPOSTA E DA HABILITAÇÃO

16.1. Durante as fases de julgamento e de habilitação, o pregoeiro, mediante decisão fundamentada, poderá realizar diligências para sanear erros ou falhas que não alterem a substância das propostas e a validade jurídica dos documentos de habilitação, devendo registrá-las em ata acessível aos licitantes.

16.2. Fica vedada a substituição ou a apresentação de novos documentos, salvo em sede de diligência, para:

- a) complementação de informações ou esclarecimentos adicionais acerca dos documentos já apresentados pelos licitantes;
- b) atualização de documentos cuja validade tenha expirado;
- c) comprovação de situação fática preexistente à época da abertura do certame.

16.2.1. Para os fins do disposto na alínea “c”, é lícita a juntada de certidão ou atestado não anexados à documentação originalmente apresentada, desde que tenham data anterior à abertura do certame ou se refiram inequivocamente a condição adquirida pelo licitante antes da abertura do certame.

16.2.2. Na falta de documentos de habilitação que consistam em mera declaração da licitante sobre fato preexistente ou em simples compromisso por ela firmado, poderá ser concedido prazo para saneamento da falha.

16.3. A realização de diligências não confere à licitante novo prazo ou oportunidade de obter condição ou requisito que antes não detinha, nem autoriza o pregoeiro a fazer exigências novas não previstas no edital.

16.4. Na hipótese de necessidade de envio de documentos complementares à proposta e à habilitação, os documentos deverão ser apresentados em formato digital, via sistema, no prazo de 01 (um) dia útil.

16.5. Sendo necessária a suspensão da sessão pública para a realização de diligências, o reinício se dará mediante aviso prévio no sistema COMPRAS.GOV, com, no mínimo, 24 (vinte e quatro) horas de antecedência, e a ocorrência será registrada em ata.

17. DOS RECURSOS ADMINISTRATIVOS

17.1. Após a declaração do(s) vencedor(es), qualquer licitante inconformada com o resultado poderá manifestar, ao final da sessão pública, a intenção de recorrer contra o julgamento das propostas ou a habilitação ou inabilitação de licitantes, através de campo próprio do sistema eletrônico, sendo-lhes então concedido o prazo de 03 (três) dias úteis para anexar no sistema eletrônico memoriais contendo as razões recursais.

17.1.1. A intenção de recorrer deverá ser registrada no sistema em **até 10 (dez) minutos** após a declaração do vencedor.

17.1.2. A falta de manifestação imediata da intenção recursal importará preclusão e a adjudicação do objeto à licitante vencedora.

17.2. Os demais interessados ficam, desde logo, intimados a apresentar contrarrazões no prazo de 03 (três) dias úteis, que começarão a correr após o término do prazo do recorrente, sendo-lhes assegurada vista imediata dos autos.

17.3. As razões do recurso e das contrarrazões deverão ser anexadas em campo próprio do sistema eletrônico.

17.4. O recurso terá efeito suspensivo até a decisão final da autoridade competente e o seu acolhimento importará a invalidação apenas dos atos insuscetíveis de aproveitamento.

17.5. As razões do recurso serão dirigidas ao pregoeiro, que, no prazo de 03 (três) dias úteis, poderá reconsiderar sua decisão ou, nesse mesmo prazo, encaminhar o recurso à autoridade superior, devidamente motivado, para decisão final no prazo máximo de 10 (dez) dias úteis.

17.6. A decisão dos recursos deverá ser divulgada no sistema Compras.gov.br.

17.7. Não serão conhecidos recursos apresentados em desacordo com as regras estabelecidas neste item ou fora do prazo e horário legal ou, ainda, subscritos por representante não habilitado legalmente ou não identificado no processo para responder pelo proponente.

17.8. Decididos os recursos, a autoridade competente fará a adjudicação do objeto da licitação à licitante vencedora.

17.9. Verificada a regularidade dos procedimentos, o pregoeiro encaminhará o processo à autoridade competente para a homologação.

18. DO CONTRATO

18.1. A contratação decorrente desta licitação será formalizada mediante a assinatura de termo de contrato, conforme modelo constante do Anexo V.

18.2. Após a homologação da licitação, a adjudicatária será convocada para assinatura do termo de contrato no prazo de 05 (cinco) dias úteis, contados a partir da convocação, sob pena de decair o direito à contratação.

18.2.1. O prazo para assinatura do termo de contrato poderá ser prorrogado uma única vez, por igual período, mediante solicitação da adjudicatária e desde que ocorra motivo justo, aceito pelo contratante, e que seja formulada antes do decurso do prazo assinalado.

18.2.2. Se o instrumento de contrato não for assinado pelo representante legal do contratado, deverá ser apresentada procuração, devidamente reconhecida em cartório, com poderes que habilitem o mandatário a assinar o instrumento.

18.3. Por ocasião da convocação para assinatura do contrato, a contratante deverá consultar a regularidade da adjudicatária no CADFOR, no Cadastro Nacional de Empresas Inidôneas e Suspensas (Ceis) e no Cadastro Nacional de Empresas Punidas (Cnep).

18.3.1. Se houver pendência documental no CADFOR e não for possível atualiza-lo por meio de consulta aos sítios eletrônicos oficiais, a adjudicatária será notificada para, no prazo de 02 (dois) dias úteis, comprovar a sua situação de regularidade mediante a apresentação das respectivas certidões vigentes, sob pena de decair o direito à contratação.

18.4. O não comparecimento injustificado da adjudicatária, a não apresentação dos documentos exigidos como requisito de contratação e a desatualização de seus documentos de habilitação no CADFOR importará na recusa à contratação, sujeita à aplicação das penalidades previstas neste Edital e à perda da garantia da proposta, quando houver, nos termos do item 21.1.2.

18.4.1 Na hipótese do item 20.4, a adjudicação poderá ser anulada e retomado o procedimento licitatório, a fim de que o pregoeiro retorne à fase de negociação para exame das ofertas subsequentes, na ordem de classificação, até a apuração de uma proposta que atenda ao edital de licitação e seja declarada uma nova adjudicatária.

18.5. Poderá ser acrescentada ao contrato vantagem apresentada pela licitante vencedora em sua proposta, desde que seja pertinente e compatível com os termos deste Edital, não represente quaisquer ônus para a Administração e a respectiva aceitação esteja devidamente fundamentada.

19. DAS INFRAÇÕES E SANÇÕES ADMINISTRATIVAS

19.1. Comete infração administrativa, nos termos do art. 155 da Lei nº 14.133, de 2021, a licitante ou a adjudicatária que:

19.1.1. convocada dentro do prazo de validade da proposta, não comparecer para assinar a Ata de Registro de Preços ou o instrumento contratual;

19.1.2. deixar de entregar documentação exigida durante a licitação ou para fins de assinatura da Ata ou do contrato, inclusive a garantia da proposta ou de execução contratual;

19.1.3. Salvo em decorrência de fato superveniente devidamente justificado, não mantiver a proposta, em especial quando:

19.1.3.1. não enviar a proposta adequada ao último lance ofertado ou após a negociação;

19.1.3.2. recusar-se a enviar o detalhamento da proposta quando exigível;

19.1.3.3. desistir dos lances ofertados, a menos que haja erro material reconhecido;

19.1.3.4. desistir da proposta após encerrada a etapa competitiva ou der causa à sua desclassificação ao não oferecer, mesmo após negociação, proposta compatível com o valor máximo do orçamento estimado;

19.1.3.5. apresentar proposta em desacordo com as especificações do edital.

19.1.4. apresentar declaração ou documentação falsa exigida para o certame ou prestar declaração falsa durante a licitação;

19.1.5. fraudar a licitação;

19.1.6. praticar atos ilícitos com vistas a frustrar os objetivos da licitação;

19.1.7. comportar-se de modo inidôneo ou cometer fraude de qualquer natureza, em especial quando:

19.1.7.1. agir em conluio ou em desconformidade com a lei;

19.1.7.2. induzir deliberadamente a erro no julgamento.

19.1.8. cometer fraude de qualquer natureza;

19.1.9. praticar ato lesivo previsto no art. 5º da Lei nº 12.846, de 1º de agosto de 2013;

19.2. As licitantes ou adjudicatárias que incorram em infrações sujeitam-se às seguintes sanções administrativas, sem prejuízo das responsabilidades civil e criminal:

19.2.1. Multa;

19.2.2. Impedimento de Licitar e Contratar com a Administração Direta e Indireta do Estado de Pernambuco, pelo prazo de até 03 (três) anos;

19.2.3. Declaração de inidoneidade para licitar ou contratar com a Administração Pública direta e indireta de todos os entes federativos, pelo prazo mínimo de 03 (três) e máximo de 06 (seis) anos.

19.3. As sanções previstas nos itens 19.2.2 e 19.2.3 poderão ser aplicadas cumulativamente com a multa.

19.4. A penalidade de multa será aplicada de acordo com as seguintes regras:

19.4.1. Multa de 1% (um por cento) a 5% (cinco por cento) sobre o valor estimado para o item/lote do qual participou, observado o valor mínimo de 10.000,00 (dez mil reais) e o máximo de R\$ 100.000,00 (cem mil reais), a ser aplicada a quem cometer a infração prevista no item 19.1.1 deste edital;

19.4.2. Multa de 0,5% (zero vírgula cinco por cento) até 1% (um por cento) sobre o valor total do item/lote do qual participou, observado o valor mínimo de R\$ 2.000,00 (dois mil reais) e máximo de R\$ 50.000,00 (cinquenta mil reais), a ser aplicada a quem cometer a infração prevista nos itens 19.1.2 e 19.1.3. deste edital;

19.4.3. Multa de 10% (dez por cento) até 30% (trinta por cento) sobre o valor estimado para o item/lote do qual participou nos casos das infrações previstas nos itens 19.1.4, 19.1.5., 19.1.6., 19.1.7, 19.1.8 e 19.1.9 deste edital.

19.5. Além da multa, aplicada conforme os itens precedentes, será aplicável a penalidade de Impedimento de Licitar e Contratar com a Administração Direta e Indireta do Estado de Pernambuco, nos seguintes casos e condições:

19.5.1. No cometimento da infração prevista no item 19.1.1: de 6 a 12 meses;

19.5.2. No cometimento das infrações previstas nos itens 19.1.2 e 19.1.3: até 6 meses;

19.6. Além da multa, aplicada conforme os itens precedentes, será aplicável a penalidade de declaração de inidoneidade para licitar e contratar com a Administração Pública direta e indireta de todos os entes federativo, no cometimento das infrações previstas nos itens 19.1.4, 19.1.5, 19.1.6, 19.1.7, 19.1.8 e 19.1.9: de 03 a 6 anos;

19.7. Na fixação das penalidades, dentro das faixas de multa estabelecidas neste Edital, bem como dos prazos previstos nos itens 19.5 e 19.6. deverão ser observadas:

19.7.1. A natureza e a gravidade da infração cometida;

19.7.2. As peculiaridades do caso concreto;

19.7.3. Circunstâncias gerais agravantes ou atenuantes da infração

19.7.4. Os danos para a Administração Pública resultantes da infração;

19.7.5. A vantagem auferida em virtude da infração;

19.7.6. A implantação ou o aperfeiçoamento de programa de integridade, conforme normas e orientações dos órgãos de controle;

19.8. Em caso de reincidência na prática de infração sancionada com a mesma penalidade objeto de condenação definitiva anterior, ocorrida no prazo igual ou inferior a 12 (dozes) meses, contados da data de publicação da decisão definitiva da condenação anterior, as faixas de multa e os prazos previstos neste Edital poderão ser majorados em até 50% (cinquenta por cento), observados os limites máximos previstos em lei.

19.9. As penalidades deverão ser registradas no sistema e-fisco, no PE-integrado, no Compras.gov.br, no Cadastro Nacional de Empresas Inidôneas e Suspensas (Ceis) e no Cadastro Nacional de Empresas Punidas (Cnep), no prazo máximo de 15 (quinze) dias úteis, contados da data da decisão definitiva de aplicação da sanção.

19.10. Nenhuma penalidade será aplicada sem o devido Processo Administrativo de Aplicação de Penalidade - PAAP, disciplinado em Decreto Estadual.

19.11. Havendo indícios de cometimento das condutas previstas na Lei Federal nº 12.846/2013 (Lei Anticorrupção), a documentação pertinente será encaminhada às autoridades competentes para apuração da conduta típica em questão.

20. DAS DISPOSIÇÕES FINAIS

22.1. A indicação do lance vencedor, a classificação dos lances apresentados e demais informações relativas à sessão pública do pregão constarão de ata, sem prejuízo das demais formas de publicidade.

22.2. As decisões referentes a este processo licitatório poderão ser comunicadas às licitantes por qualquer meio de comunicação que comprove o seu recebimento ou, ainda, mediante publicação no Sistema ou no Diário Oficial do Estado de Pernambuco.

22.3. A presente licitação poderá ser revogada, por motivo de conveniência e oportunidade, em decorrência de fato superveniente devidamente comprovado, pertinente e suficiente para justificar tal conduta, ou será anulada, por ilegalidade insanável, de ofício ou por provocação de terceiros, mediante ato escrito e devidamente fundamentado, nos termos do art. 71 da Lei nº 14.133/2021.

22.4. Constatado vício insanável na licitação, a decisão sobre a suspensão da execução ou sobre a declaração de nulidade do contrato somente será adotada na hipótese em que se revelar medida de interesse público, nos termos do art. 147 da Lei nº 14.133/2021.

22.5. Após a adjudicação do objeto, a revogação ou a anulação da licitação somente será efetivada depois de concedido à adjudicatária do prazo de 3 (três) dias úteis para exercício do direito ao contraditório e à ampla defesa.

22.5.1. Da decisão da autoridade de anular ou revogar o certame caberá recurso, no prazo de 03 (três) dias úteis para a autoridade máxima do órgão ou entidade responsável.

22.6. As licitantes não terão direito à indenização em decorrência da revogação, cabendo, em caso de anulação, o dever de indenizar o contratado pelo que houver executado até a data em que for declarada ou tornada eficaz, bem como por outros prejuízos regularmente comprovados, desde que não lhe seja imputável.

22.7. A participação das licitantes nesta licitação implica a aceitação de todos os termos deste Edital.

22.8. Em caso de divergência entre o Termo de Referência e o Edital de Licitação, prevalece o Edital.

22.9. Em caso de discordância existente entre as especificações do objeto a ser licitado descritas no Compras.gov.br e as especificações constantes deste Edital, prevalecerão as últimas.

22.10. Constituem anexos deste instrumento convocatório, dele fazendo parte integrante:

- a) Anexo I - Termo de Referência (com seus respectivos anexos, inclusive Modelo de Proposta);
- b) Anexo II – Declarações complementares;
- c) Anexo III - Declaração de conhecimento das condições locais para cumprimento das obrigações;
- d) Anexo IV – Declaração de conhecimento pleno das condições e peculiaridades da contratação;
- f) Anexo V – Minuta do Contrato (com seus respectivos anexos).
- g) Anexo VI - Modelo de Folha de Rosto

22.11. Os casos omissos neste Edital serão decididos com base na Lei nº 14.133, de 2021, e demais normas que regem a matéria.

22.12. A data de abertura da sessão pública poderá ser adiada por conveniência do órgão licitante, sem prejuízo do disposto no art. 55, II, “a” e “b”, da Lei n.º 14.133, de 2021.

Recife, 03 de julho de 2025.

HUGO SOUZA DE MEDEIROS – Agente de contratação/Pregoeiro SDS-PE

**PROCESSO Nº 4240.2025.AC-39.PE.90272.SAD.BOMBEIROS
PREGÃO ELETRÔNICO Nº 90272/2025
ANEXO I
TERMO DE REFERÊNCIA E SEUS ANEXOS**

TERMO DE REFERÊNCIA

Processo Nº 3900000174.000291/2025-09

1. DO OBJETO DA LICITAÇÃO

1.1. Contratação de permissão onerosa de uso do espaço físico para funcionamento de restaurante visando atender as necessidades do(a) Corpo de Bombeiros Militar de Pernambuco, conforme as condições, especificações, quantidades e exigências contidas neste Termo de Referência.

1.2. O objeto desta contratação não se enquadra como sendo bem de luxo, conforme definição do art. 8º do Decreto nº 51.652/ 2021.

1.3. As especificações e os quantitativos do objeto desta licitação estão divididos por lote único e descritos conforme quadro(s) constante(s) no anexo G.

1.4. Em caso de discordância existente entre as especificações do objeto descritas no E-fisco/Termo de Referência e no CATMAT, prevalecerá a descrição do E-fisco/Termo de Referência.

2. DAS JUSTIFICATIVAS

2.1. JUSTIFICATIVA DA NECESSIDADE DA CONTRATAÇÃO

2.1.1. A presente contratação se dará em função da necessidade dos serviços de permissão onerosa de uso do espaço físico para funcionamento de restaurante, os quais são essenciais para o desempenho das atribuições funcionais da Academia de Bombeiro Militar dos Guararapes – ABMG, do Corpo de Bombeiros Militar de Pernambuco, tendo em vista que a academia forma bombeiros militares e que o quartel não fornece refeição para os seus servidores. A contratação de uma empresa para o fornecimento de refeições é essencial para garantir a saúde, o bem-estar e o desempenho dos alunos durante o curso de formação do Corpo de Bombeiros Militar. A alimentação adequada é um pilar fundamental para o sucesso do treinamento e a preparação dos futuros bombeiros.

2.1.2. Este Processo será de **MENOR PREÇO POR LOTE** (valor de comercialização da refeição), onde a permissionária pagará ao permissor, pela exploração dos serviços de restaurante, o valor mensal referente a taxa de custeio e conservação predial (despesas de manutenção do espaço físico externo), não ensejando ônus ao órgão, nem perda patrimonial, ou seja não ocasionando prejuízo ao Erário.

2.1.3. Diante do exposto, justifica-se a permissão onerosa de espaço físico desta ABMG para atender a demanda dos servidores, colaboradores e público em geral que realizam as suas refeições diárias, a fim de proporcionar o aumento do grau de satisfação e, conseqüentemente, ganho de produtividade, tendo em vista que a ABMG não possui o condão de extrair retorno econômico do espaço físico, uma vez que não é objetivo primordial desta Academia, sendo considerado mais relevante a viabilização do restaurante com preços módicos, na medida que melhor coaduna com o interesse público por ora planejado de acordo com as especificações e quantidades constantes neste Termo de Referência.

2.2. JUSTIFICATIVA DO QUANTITATIVO ESTIMADO

2.2.1. Os quantitativos previstos no presente Termo de Referência foram definidos no quadro de pessoal, fundamentado em aproximadamente 383 (trezentos e oitenta e três) pessoas, conforme quadro abaixo:

LOTAÇÃO	QUANTIDADES
EFETIVO DA ABMG	53
QUANTIDADE DE ALUNOS	330
Total Geral	383

2.2.2. Salientando ainda que haverá uma nova turma de alunos, em média no mesmo quantitativo, que irá sobrepor a turma que já está na ABMG, tornando a quantidade de pessoas ainda maior do que a que frequenta a ABMG.

2.2.3. Tendo em vista que os cursos acontecem em horário integral, de segunda a sexta feira, e ainda em alguns finais de semana. Mesmo assim não podemos fazer uma estimativa de consumo da cantina no período de dias não úteis, porém estimasse que ao menos 50% desse quantitativo possa utilizar os serviços da cantina de alguma forma. Lembrando que não constitui qualquer compromisso presente ou futuro por parte da ABMG, que a responsabilize por variações na quantidade de refeições a serem servidos pela empresa.

2.3. JUSTIFICATIVA DA ESCOLHA DA SOLUÇÃO

2.3.1. Para atender à necessidade de um serviço de restaurante e lanchonete nas instalações da Academia de Bombeiros Militar dos Guararapes (ABMG), diversas alternativas foram consideradas, cada uma com suas particularidades, vantagens e desvantagens em relação ao interesse público:

2.3.2. Gestão Direta pela ABMG:

2.3.2.1. **Descrição:** A própria ABMG seria responsável por toda a operação do restaurante e lanchonete, incluindo contratação de pessoal (cozinheiros, atendentes, gerentes), aquisição de insumos, gestão de estoque, manutenção de equipamentos e administração financeira.

2.3.2.2. **Prós:** Controle total sobre a qualidade do serviço, preços e horários de funcionamento. Potencial de retenção de todo o lucro gerado, caso a operação seja eficiente.

2.3.2.3. **Contras:** Esta alternativa desviaria a ABMG de suas atividades-fim, que são a formação e capacitação de bombeiros militares. Exigiria a criação de uma nova estrutura administrativa e operacional, com custos elevados de pessoal, treinamento, aquisição e manutenção de equipamentos, além de demandar expertise em gestão de negócios de alimentação, que não é a especialidade da instituição. A assunção de riscos operacionais e financeiros seria integralmente da ABMG, podendo gerar prejuízos em caso de má gestão ou baixa demanda. A burocracia inerente à administração pública poderia dificultar a agilidade necessária para a gestão de um negócio comercial.

2.3.3. Contratação de Empresa Terceirizada (Prestação de Serviços):

2.3.3.1. **Descrição:** A ABMG contrataria uma empresa especializada em serviços de alimentação para operar o restaurante e lanchonete, mediante um contrato de prestação de serviços. A empresa seria remunerada pela ABMG por seus serviços.

2.3.3.2. **Prós:** A ABMG não precisaria gerenciar diretamente a operação, transferindo a responsabilidade para uma empresa com expertise no setor. Redução da carga administrativa e operacional interna.

2.3.3.3. **Contras:** Embora a gestão operacional fosse terceirizada, a ABMG ainda arcaria com os custos diretos da contratação, que seriam pagos com recursos públicos. A fiscalização do contrato exigiria recursos humanos e tempo da ABMG. A empresa contratada visaria seu lucro, o que poderia impactar a qualidade do serviço ou os preços praticados, exigindo constante monitoramento. A ABMG não obteria receita direta da exploração comercial do espaço, apenas pagaria pelo serviço.

2.3.4. Permissão Onerosa de Uso de Bem Público:

2.3.4.1. **Descrição:** A ABMG concederia a um particular (pessoa física ou jurídica) o direito de uso de um espaço físico dentro de suas instalações para a exploração comercial de um restaurante e lanchonete, mediante o pagamento de um valor (ônus) à ABMG. O particular seria responsável por todo o investimento, gestão e riscos da operação.

2.3.4.2. **Prós:** Esta é a solução que melhor se alinha ao interesse público, pois permite que a ABMG se concentre em suas atividades-fim, sem desviar recursos humanos e financeiros para uma atividade comercial que não lhe é própria. A exploração comercial é realizada por um particular especializado, que assume todos os custos e riscos do negócio, garantindo a eficiência e a qualidade do serviço. A ABMG, além de não ter custos, ainda recebe uma receita pela permissão de uso do espaço, que pode ser revertida em melhorias para a instituição. O serviço de alimentação é disponibilizado à comunidade da ABMG (militares, alunos, visitantes) de forma conveniente e profissional, sem onerar o orçamento público. A concorrência entre os interessados na permissão onerosa, via processo licitatório, garante a escolha da proposta mais vantajosa para a Administração Pública.

2.3.4.3. **Contras:** Menor controle direto sobre a operação diária em comparação com a gestão direta, embora os termos da permissão possam estabelecer diretrizes e padrões de qualidade. A receita gerada pode ser menor do que a de uma gestão direta extremamente bem-sucedida, mas em contrapartida, os riscos e custos são nulos para a ABMG.

2.3.5. Justificativa para a Escolha da Permissão Onerosa de Uso

2.3.5.1. A escolha da permissão onerosa de uso de bem público para a instalação e operação de um restaurante e lanchonete nas dependências da Academia de Bombeiros Militar dos Guararapes (ABMG) representa a solução mais vantajosa e alinhada ao interesse público, quando comparada às demais alternativas de gestão direta ou contratação de serviços. Esta modalidade de parceria público-privada, devidamente regulamentada pela legislação brasileira, permite que a Administração Pública atinja seus objetivos de forma eficiente, econômica e sem desviar-se de suas finalidades institucionais primárias.

2.3.5.2. Economicidade e Eficiência na Gestão Pública

A principal vantagem da permissão onerosa reside na sua intrínseca economicidade para a Administração Pública. Ao optar por esta modalidade, a ABMG se exime de uma 3. º º º série de custos e responsabilidades que seriam inerentes à gestão direta ou à contratação de serviços terceirizados. Estes incluem:]

2.3.5.3. Custos de Investimento Inicial:

A instalação de um restaurante e lanchonete exige um investimento significativo em infraestrutura (reformas, adequações), equipamentos de cozinha, mobiliário, utensílios, entre outros. Na permissão onerosa, todo esse investimento é de responsabilidade do particular permissionário, que arca com os custos de implantação e manutenção do negócio. Isso libera recursos orçamentários da ABMG para serem aplicados em suas atividades-fim, como a aquisição de equipamentos de treinamento, melhoria de instalações operacionais ou investimento em programas de capacitação.

2.3.5.4. Custos Operacionais e de Pessoal:

A gestão direta de um serviço de alimentação implicaria na contratação de pessoal especializado (cozinheiros, nutricionistas, atendentes, gerentes), pagamento de salários, encargos sociais, benefícios, além dos custos com a aquisição contínua de insumos (alimentos, bebidas, materiais de limpeza). A permissão onerosa transfere integralmente esses custos e a responsabilidade pela gestão de pessoal para o particular, eliminando a necessidade de a ABMG expandir sua folha de pagamento ou gerenciar uma operação complexa fora de sua expertise.

2.3.5.5. Redução de Riscos:

A exploração de um negócio comercial, como um restaurante, envolve riscos inerentes, como flutuações de demanda, perdas de estoque, obsolescência de equipamentos e desafios de gestão. Na permissão onerosa, esses riscos são assumidos integralmente pelo particular, que, por sua natureza empresarial, está mais apto a gerenciar e mitigar tais eventualidades. A ABMG, por sua vez, não se expõe a prejuízos financeiros decorrentes da operação do serviço de alimentação.

2.3.5.6. Além da economicidade, a permissão onerosa promove a eficiência na gestão pública. Ao delegar a exploração comercial a um particular, a ABMG pode focar seus esforços e recursos em suas atribuições essenciais, que são a formação, o treinamento e o aperfeiçoamento de bombeiros militares. A tentativa de gerenciar um negócio de alimentação, que exige uma dinâmica de mercado e expertise específica, desviaria a atenção e os recursos da instituição de sua missão principal, comprometendo sua eficiência global.

2.3.6. Especialização e Qualidade do Serviço

2.3.6.1. Outro ponto crucial que justifica a escolha da permissão onerosa é a garantia de um serviço de maior qualidade e especialização. Empresas e profissionais do setor de alimentação possuem o know-how, a experiência e a estrutura necessários para oferecer um serviço de excelência. Diferentemente da Administração Pública, que não tem como foco a gestão de negócios comerciais, o particular permissionário tem como objetivo principal a rentabilidade de sua operação, o que o impulsiona a buscar constantemente a otimização dos processos, a qualidade dos produtos e a satisfação dos clientes.

2.3.6.2. **Variedade e Qualidade dos Produtos:** Um operador privado, em busca de competitividade e lucratividade, tende a oferecer um cardápio mais variado, com produtos frescos e de qualidade, adaptando-se às preferências dos consumidores. A ABMG, ao contrário, teria dificuldades em manter essa diversidade e padrão de qualidade, devido às restrições orçamentárias e burocráticas.

2.3.6.3. Eficiência Operacional: A gestão privada é, por natureza, mais ágil e flexível na tomada de decisões e na adaptação às demandas do mercado. Isso garante um serviço mais rápido, eficiente e com menor tempo de espera para os usuários.

2.3.6.4. Inovação e Melhoria Contínua: O particular tem incentivos para inovar, investir em novas tecnologias e buscar a melhoria contínua de seus serviços, visando atrair e fidelizar clientes. Essa dinâmica é fundamental para a manutenção de um serviço de alimentação moderno e atrativo.

2.3.7. Atendimento ao Interesse Público sem Desvio de Finalidade

2.3.7.1. O interesse público, no contexto da ABMG, é primordialmente a formação de bombeiros militares qualificados. A disponibilização de um restaurante e lanchonete nas suas instalações é uma necessidade acessória, que visa proporcionar conforto e bem-estar à comunidade acadêmica (alunos, instrutores, servidores) e visitantes, contribuindo para o bom funcionamento da instituição. No entanto, a exploração comercial desse serviço não é uma função típica da Administração Pública, e menos ainda da ABMG.

2.3.7.2. Permitir que um particular explore comercialmente o espaço, mediante a permissão onerosa, é a forma mais eficaz de atender a essa necessidade pública sem desviar a ABMG de sua finalidade institucional. A Administração Pública cumpre seu papel de prover um serviço essencial à sua comunidade, ao mesmo tempo em que se beneficia da expertise e do investimento privado, e ainda gera receita para o erário. Isso demonstra uma gestão pública moderna, que busca soluções inovadoras e eficientes para otimizar o uso dos recursos e focar em suas competências essenciais.

2.3.8. Transparência e Legalidade do Processo

2.3.8.1. A permissão onerosa de uso de bem público é um instituto jurídico previsto na legislação brasileira, notadamente na Lei nº 14.133/21. A sua concessão, via de regra, deve ser precedida de processo licitatório, o que garante a transparência, a isonomia e a seleção da proposta mais vantajosa para a Administração Pública. Este processo competitivo assegura que o particular escolhido possua a capacidade técnica e financeira para operar o serviço com qualidade e que o valor pago pela permissão seja justo e condizente com o mercado.

2.3.8.2. Em suma, a permissão onerosa de uso de bem público para a exploração de restaurante e lanchonete na ABMG se apresenta como a alternativa mais adequada por promover a economicidade, a eficiência, a especialização e a qualidade do serviço, ao mesmo tempo em que permite à Administração Pública focar em suas atividades-fim, sem desviar recursos ou assumir riscos desnecessários. Trata-se de uma solução que otimiza o uso do patrimônio público em benefício da coletividade, alinhando os interesses públicos e privados de forma harmônica e legal.

2.4. JUSTIFICATIVA PARA O PARCELAMENTO OU NÃO DA CONTRATAÇÃO

2.4.1. Trata-se de justificativa quanto à essencialidade do agrupamento dos itens por lote do presente processo licitatório, o qual tem como objeto a permissão onerosa de uso do espaço físico para funcionamento de restaurante, medindo 107,66m², localizado na ABMG, visando a exploração comercial de restaurante, para fornecimento de refeições por prato feito, por empresa especializada no ramo, visando atender aos servidores,

prestadores de serviço, alunos, convidados e visitantes que frequentam as dependências do prédio da ABMG, localizada na BR 232 KM 15 – Curado, Jaboatão dos Guararapes, de acordo com os argumentos exposto a seguir:

2.4.2. É cabível, inicialmente, ressaltar a Súmula nº 247 do TCU, a qual estabelece que:

“É obrigatória a admissão da adjudicação por item e não por preço global, nos editais das licitações para a contratação de obras, serviços, compras e alienações, cujo objeto seja divisível, desde que não haja prejuízo para o conjunto ou complexo ou perda de economia de escala tendo em vista o objetivo de propiciar a ampla participação de licitantes que, embora não dispondo de capacidade para a execução, fornecimento ou aquisição da totalidade do objeto, possam fazê-lo com relação a itens ou unidades autônomas, devendo as exigências de habilitação adequar-se a essa divisibilidade”.

2.4.3. Importa salientar que, conforme os dispositivos supramencionados, percebe-se que a regra para os processos licitatórios é que a aquisição seja por item, entretanto, faz-se necessário que as contratações não ensejem prejuízo quanto à viabilidade técnica e econômica.

2.4.4. É importante frisar que o TCU já se pronunciou no sentido de que a questão da viabilidade do fracionamento deve ser decidida com base em cada caso, devendo o gestor decidir analisando qual a solução mais adequada no caso concreto. (Acórdão nº 732/2008 – Plenário).

2.4.5. Neste sentido, esclarecemos que nossa análise aponta para o **NÃO PARCELAMENTO** do objeto. Uma vez que não caberia divisão da cozinha inviabilizando o conjunto de serviços especificados. Cabe ressaltar que a cozinha possui apenas capacidade que comporte os equipamentos de apenas uma empresa para confecção dos alimentos. Por exemplo não é viável uma empresa vir e fazer os preparos e outra em seguida iniciar a continuidade dos serviços, devendo uma única empresa estar sob a mesma responsabilidade de execução como etapas interligadas e não isoladas mantendo a continuidade dos serviços sem atrasos. Uma vez que a empresa comprove maiores expertise e desempenho da execução do objeto, está-se respeitando a boa regra no sentido de buscar que a empresa tenha adequado nível de especialização para execução do serviço em preparo dos alimentos, manutenção do espaço, limpeza e etc., sendo assim não se comprova no caso em tela, pelas medidas adotadas pela administração que técnica e economicamente viável a vantajosidade de parcelamento.

2.4.6. Conclui-se, portanto, que o modelo definido para esta contratação é o mais adequado tanto técnica quanto economicamente, sem restringir ou prejudicar a competitividade do certame e, consequentemente, o mais adequado para promover a maior vantajosidade para o Estado.

2.5. DA PREVISÃO DA VEDAÇÃO DE EMPRESAS SOB A FORMA DE CONSÓRCIO

2.5.1. De acordo com o art. 15 da Lei nº 14.133/2021, a participação de empresas reunidas em consórcio poderá ser vedada, segundo discricionariedade da Administração, com base em justificativa técnica que leve em consideração as peculiaridades do caso concreto.

2.5.2. Assim, não poderá participar desta licitação consórcio de empresa, qualquer que seja sua forma de constituição, visto que não se faz necessária a conjugação de esforços para a prestação do(s) presente(s) fornecimento(s).

2.5.3. Por todo o exposto, conclui-se que a vedação da participação de empresas sob a forma de consórcio é a medida que melhor atende o interesse público, por prestigiar os princípios da competitividade, economicidade e moralidade.

2.6. DA PARTICIPAÇÃO DE PROFISSIONAIS ORGANIZADOS EM COOPERATIVA NA LICITAÇÃO

2.6.1. É permitida a participação de profissionais organizados em cooperativas, na forma do disposto no art. 16, da Lei nº 14.133/2021, na presente licitação.

2.7. DA PARTICIPAÇÃO DE PESSOAS FÍSICAS NA LICITAÇÃO

2.7.1. É permitida a participação de pessoas físicas na presente licitação.

2.8. DA VEDAÇÃO DE AGRICULTOR FAMILIAR / PRODUTOR RURAL NA LICITAÇÃO

2.8.1. É vedada a participação de agricultor familiar E/OU produtor rural na presente licitação, uma vez que os objetos a serem adquiridos não fazem parte dos itens que compõe a agricultura e produção, exigindo fornecedores com capacitação técnica específica para esses tipos de itens.

3. DAS ESPECIFICAÇÕES DO OBJETO

3.1. DESCRIÇÃO DOS SERVIÇOS / DETALHAMENTO DO OBJETO

3.1.1. Além da descrição apresentada na(s) tabela(s) do quadro resumo deste Termo de Referência (Anexo H), para a aquisição do objeto deve-se observar as seguintes características:

3.1.1.1. O número provável de refeições servidos diariamente foi estimado pela administração levando-se em consideração um percentual em relação à quantidade de colaboradores que exercem suas atividades laborais no prédio da ABMG, conforme descrito no item 2.2.3, deste Termo de Referência;

3.1.1.2. A comercialização de refeições no restaurante, ficará sob a responsabilidade da permissionária, e os valores resultantes desta venda, serão integralmente incorporados ao caixa da empresa, não havendo qualquer tipo de repasse à ABMG, exceto os valores informados no item 4, subitem 4.1.1 deste TR.

3.1.1.3. A disputa de preços, no pregão, será realizada conforme discrimina a tabela do item 1.4. No entanto, esses valores serão cobrados aos clientes do serviço e incorporados diretamente ao caixa da empresa. Por outro lado, a permissionária repassará os valores fixados no item 4 do subitem 4.1.1 - Contrapartida pecuniária.

3.1.1.4. A quantidade de refeições comercializadas será diretamente proporcional ao valor cobrado e à qualidade do serviço, devendo a permissionária utilizar todos os meios disponíveis para divulgação do serviço e garantir a

qualidade da refeição e serviço prestados, não cabendo à ABMG definir a quantidade mínima de pratos comercializados.

3.1.1.5. A disputa será de acordo com a tabela do anexo H, ou seja, o menor valor que o licitante ofertar. Será declarada vencedora a proposta que apresentar menor preço do lote, que será o somatório do menor preço do prato executivo para as refeições dos itens 1, 2 e 3. Tendo sido utilizado como parâmetros para elaboração deste termo de referência editais de outros órgãos, conforme consta em processo SEI de nº **3900000174.000291/2025-09**.

3.1.1.6. A indicação dos quantitativos acima não constitui qualquer compromisso por parte da permissor, a qual não poderá ser responsabilizada por variações na quantidade de refeições a serem servidos durante a vigência do contrato a ser firmado;

3.2. DA EXECUÇÃO DO SERVIÇOS

3.2.1. Os serviços serão prestados nos seguintes locais e horários: nas dependências da ABMG no seguinte local: BR 232, Km 15, Curado, Jaboatão dos Guararapes-PE, o atendimento aos usuários deverá ser realizado de segunda a sexta-feira, das 05:30h às 19h, ressalvados os dias em que não houver expediente e cursos de formação;

3.2.2. O início da execução contratual deve se dar no prazo máximo de 20 (vinte) dias úteis contado a partir da assinatura do contrato. O espaço está apto para uso e sem nenhum tipo de intercorrência.

3.2.3. A PERMISSONÁRIA deverá, nesse prazo, ter todo o pessoal treinado para iniciar a operação do restaurante;

3.2.4. A PERMISSONÁRIA deverá planejar semanalmente os cardápios e submetê-los, até a terça-feira da semana que antecede a implementação do cardápio, para aprovação da PERMISSOR (fiscalização), a qual deve ser realizada até a quinta-feira da mesma semana;

3.2.5. O preparo das refeições será de inteira responsabilidade da PERMISSONÁRIA, que deverá assinar o cardápio aprovado, e colocar exposto em local visível, na entrada do restaurante;

3.2.6. Manter nutricionista, devidamente registrado (a) no CRN, como responsável técnico, que deverá estar à disposição sempre que convocado pela fiscalização;

3.2.7. A PERMISSONÁRIA deverá designar representante, que estará presente diariamente, no horário de funcionamento do restaurante;

3.2.8. A PERMISSONÁRIA deverá manter o restaurante em funcionamento de segunda à sexta-feira, das 05:30h às 19h, devendo servir o café da manhã das 05:30h às 08h e o almoço no horário das 11:00 às 13:30h e o jantar das 17:30 às 19h. Os horários informados acima poderão sofrer alterações de acordo com a necessidade estabelecida pela PERMISSONÁRIA, desde que previamente informada a PERMISSOR;

3.2.9. A permissionária deverá oferecer as refeições do café da manhã, almoço e jantar do tipo prato executivo por preços unitário;

3.2.10. Condições gerais e específicas para a prestação do serviço:

3.2.10.1 Os preços fixados na licitação deverão ser praticados durante a vigência do contrato, admitido o reajuste após 12 (doze) meses de apresentação da proposta, com base na variação do IPCA, observados os limites mercadológicos.

3.2.10.2. Excepcionalmente, poderá haver reequilíbrio econômico-financeiro caso haja comprovação de que os produtos utilizados nas refeições tenham sido reajustados acima dos índices de inflação oficial.

3.2.10.3. Tal comprovação se dará, por exemplo, mediante apresentação de notas fiscais de aquisição de produtos que comprovem tal aumento;

3.2.11. O preço cobrado para cada um dos itens do cardápio deverá ser expresso em moeda corrente nacional (R\$) e será considerado completo, abrangendo todos os tributos, encargos e ônus de qualquer natureza incidentes sobre o objeto licitado;

3.2.12. A Permissionária deverá aceitar como forma de pagamento os tickets, vales refeições, vale alimentação ou cupons que venham a ser utilizados pelos servidores e colaboradores da ABMG além dos cartões de débito, de crédito, pagamento em espécie ou por pix . Não sendo aceitas as cobranças adicionais de valores devido a forma de pagamento.

3.2.13. Não será permitida a inclusão de taxas tais como comissões e gorjetas, nos preços da tabela, nem a sua cobrança à parte;

3.2.14. A Permissionária deverá afixar em local visível a tabela geral de preços, sendo vedada a inclusão de taxas nos preços da tabela;

3.2.15. O Permissor não se responsabilizará por qualquer débito assumido pelos usuários.

3.2.16. Não será permitida a venda ou exposição de bebidas alcoólicas, no restaurante, sob pena de rescisão contratual.

3.2.17. Os alimentos deverão ser servidos imediatamente após o seu preparo, observado o CARDÁPIO constante do Anexo A do Termo de Referência para o café da manhã, almoço e jantar do tipo prato executivo.

3.2.18. A indicação das quantidades registradas no subitem 3.1.5 e no Anexo A do Termo de Referência, não constitui qualquer compromisso presente ou futuro por parte da PERMISSOR, que não poderá ser responsabilizada por variações, que possam ocorrer durante a execução do contrato, na quantidade de refeições a serem servidos.

3.2.19. Deverá executar os serviços de cocção dos alimentos no próprio local, não sendo permitido, sob hipótese alguma, o reaproveitamento de qualquer componente da refeição, preparada e não servida, para elaboração dos produtos a serem comercializados no restaurante, tão pouco em pratos futuros;

3.2.20. As refeições deverão ser produzidas com critérios rígidos de controle microbiológico dos processos de trabalho, armazenamento e preparação dos alimentos, assepsia das instalações, inclusive infraestrutura de esgoto

e água potável. Todos os colaboradores dos processos de produção e distribuição deverão estar devidamente uniformizados, utilizando acessórios especiais inerentes à manipulação de alimentos tais como: luvas, aventais, botas, máscaras, protetores de cabelos etc., de acordo com as normas estabelecidas pela Resolução ANVISA RDC Nº 216, de 15/09/2004 e Código da Vigilância Sanitária em vigor no município do Jaboatão dos Guararapes, devendo ser realizada vistoria para fins de início de funcionamento.

3.2.21. Todos os alimentos expostos no balcão de distribuição deverão ser mantidos em temperaturas adequadas ao consumo imediato até o término do horário previsto para as refeições e identificados por meio de placas, etiquetas ou similares.

3.2.22. As refeições serão servidas sempre em pratos de louça, talheres de aço inoxidável e copos de vidro, às expensas da PERMISSONÁRIA.

3.2.23. É terminantemente proibido o uso de descartáveis, exceto quando solicitado pelo cliente, ou para servir água, refrescos e café;

3.2.24. A PERMISSONÁRIA deverá fornecer, diariamente, no mínimo, os itens constantes do Anexo A do Termo de Referência, podendo suspender o fornecimento daqueles que não tenham aceitação junto aos consumidores ou que se encontrem comprovadamente em falta no mercado, após autorizado pelo Gestor do Contrato, devendo ser providenciado um produto substituto.

3.2.25. Será de responsabilidade da permissionária a limpeza diária do espaço físico do restaurante e cozinha, incluindo os exaustores, equipamentos e utensílios utilizados, assim como as manutenções preventivas e corretivas da estrutura ocupada, vedada qualquer alteração física sem prévia autorização da contratante.

3.2.26. A PERMISSONÁRIA será responsável pela desinfecção e pelo controle de pragas do local.

3.2.27. A PERMISSONÁRIA deverá comprovar que possui registro ou inscrição no Conselho Regional de Nutrição-CRN de sua sede no momento da assinatura do contrato.

3.2.28. A PERMISSONÁRIA deverá comprovar que possui, em seus quadros, nutricionista devidamente registrada no CRN - Conselho Regional de Nutrição, conforme Legislação vigente, que será responsável pela qualidade da alimentação fornecida, no momento da assinatura do contrato.

3.3. DO PROFISSIONAL

3.3.1. O cardápio deverá ser elaborado pelo (a) nutricionista da PERMISSONÁRIA, considerando as sugestões contidas no Anexo A do Termo de Referência, devendo ser encaminhado semanalmente, em e-mails a serem fornecidos pelo fiscal do contrato, bem como, à nutricionista da PERMISSOR, conforme regras estabelecidas no parágrafo terceiro.

3.4. DOS PROCEDIMENTOS BÁSICOS

3.4.1. *Para o funcionamento do Restaurante, a PERMISSONÁRIA deverá seguir os procedimentos mínimos e básicos de higiene constantes no Anexo B do Termo de Referência.*

3.5. OS UNIFORMES

3.5.1. A PERMISSONÁRIA deverá:

3.5.2. Fornecer crachás com foto e 02 conjuntos completos de uniforme a cada empregado no início da execução do contrato, com as seguintes características:

- a. camisa ou blusa na cor branca;
- b. calças compridas, na cor branca;
- c. avental longo na cor branca, em tecido tipo brim de puro algodão;
- d. proteção para o cabelo (gorro ou touca);
- e. luvas descartáveis;
- f. máscaras;
- g. botas/calçados fechados com saltos baixos e com solado antiderrapante;
- h. outros itens determinados em legislação específica.

3.5.3. Manter seu pessoal devidamente uniformizado, com uniforme limpo e bem passado em total condição de higiene, quer no aspecto pessoal, quer no vestuário e calçado, mantendo necessariamente, o rosto barbeado, unhas curtas, cabelos presos, proteção para cabelos, não utilizando anéis, pulseiras, relógios e bijuterias.

3.5.4. Enviar ao fiscal do contrato uma lista atualizada com todos os colaboradores que prestam serviço no restaurante, e atualizar imediatamente sempre que houver alteração no quadro de funcionários.

3.5.5. A partir da data prevista para início da comercialização, independente da data de entrega dos mesmos, deverá ser substituído 01 (um) conjunto completo de uniforme a cada 06 (seis) meses, ou a qualquer tempo, no prazo de 48 (quarenta e oito) horas, após comunicação escrita do PERMISSOR sempre que não atendidas as condições mínimas de apresentação.

3.5.6. A PERMISSONÁRIA fornecerá, ainda, uniformes apropriados às empregadas gestantes, substituindo-os sempre que houver necessidade.

3.5.7. Os empregados responsáveis pela limpeza e conservação deverão receber além do uniforme específico, 01 (um) par de botas de borracha, cano médio.

3.5.8. O uso de luvas descartáveis, máscaras e aventais são obrigatórios para as etapas de trabalho relativas ao manuseio de alimentos, de material descartável, de talheres e copos, durante a montagem da rampa e o posicionamento de refeições. A troca de máscara deve ser efetuada de acordo com a orientação do fabricante.

4. DO VALOR ESTIMADO DA CONTRATAÇÃO, CLASSIFICAÇÃO ORÇAMENTÁRIA DA DESPESA E DO BENEFÍCIO PREVISTO NA LEI COMPLEMENTAR Nº 123/2006

4.1. VALOR DA CONTRATAÇÃO PARA PERMISSÃO PARA A UTILIZAÇÃO DO ESPAÇO

4.1.1 O valor da contraprestação mensal é de R\$ 1.000,00 (um mil reais), referente a PERMISSÃO para utilização do espaço, conforme justificativa anexa ao processo (doc. SEI 55378097).

4.1.1.1. O valor mensal a ser pago pela Permissionária ao permissor, objeto da permissão, deverá ser efetuado até o dia 05 (cinco) do mês subsequente ao mês vencido, passando para o próximo dia útil seguinte quando este não o for, em forma de crédito na conta: Caixa Econômica Federal – Agência nº 1294; Operação 006, Conta Garantida 390601-0 – CNPJ nº 00.358.773/0001-44.

4.1.1.2. O valor da Celpe (energia) e da Compesa (água e esgoto) referente ao uso da área concedida foram contemplados na contrapartida pecuniária para a utilização do espaço, por não haver **medidores individuais** instalados no local.

4.1.1.3. Após as instalações, os valores serão de responsabilidade da Permissionária e serão pagos diretamente às Concessionárias dos serviços públicos, abatendo-se do valor da contraprestação mensal o montante estimado com tais despesas.

4.1.1.4. A presente contratação não envolverá recursos públicos, visto que gerará receita. Dessa forma, não necessita de previsão orçamentária para a permissão onerosa.

4.1.1.5. O atraso no pagamento da contraprestação mensal por 2 (dois) meses consecutivos ou por 5 (cinco) meses alternados, ao longo de 12 (doze) meses, enseja a aplicação de multa de até 20% (vinte) por cento do valor da contraprestação mensal multiplicado pelo número de meses da vigência restante contratual, sem prejuízo da abertura de processo para rescisão contratual.

4.1.1.6. No preço total do objeto deverão estar inclusos todos os tributos (impostos, taxas e contribuições), sejam federais, estaduais e municipais, bem como frete, comissões, pessoal, embalagem, seguros, encargos sociais e trabalhistas, assim como demais insumos inerentes que incidam ou venham a incidir sobre o objeto, sejam de que naturezas forem.

4.1.1.7. Os preços finais unitários e totais propostos pelos licitantes não poderão ultrapassar o preço unitário e total estimado pela Administração, sob pena de desclassificação da proposta.

4.2. CLASSIFICAÇÃO ORÇAMENTÁRIA DA DESPESA

4.2.1. Importante ressaltar que, a presente contratação da permissão onerosa não envolverá recursos públicos, visto que gerará receita. Dessa forma, não necessita de previsão orçamentária para tanto.

4.3. JUSTIFICATIVA PARA APLICAÇÃO OU NÃO DO BENEFÍCIO PREVISTO NA LEI COMPLEMENTAR Nº 123/2006

4.3.1. Em regra, contratação de serviços com itens ou lotes de valores estimados iguais ou inferiores a R\$ 80.000,00 (oitenta) mil reais devem ser objeto de licitações exclusivas para ME, EPP e MEI (cota exclusiva), nos termos do art. 48, inciso I, da LC nº 123/2006.

4.3.2. Considerando que não há lote de valor igual ou inferior a R\$ 80.000,00 (oitenta mil reais), a presente licitação não possui lote exclusivo à participação de microempresa, empresa de pequeno porte ou microempreendedor individual.

5. DA LICITAÇÃO

5.1. MODALIDADE DE LICITAÇÃO, CRITÉRIO DE JULGAMENTO, REGIME DE EXECUÇÃO E MODOS DE DISPUTA.

5.1.1. A licitação será processada na modalidade PREGÃO ELETRÔNICO, tendo como critério de julgamento o **MENOR PREÇO POR LOTE**, para comercialização da refeição, de acordo com as respectivas unidades de fornecimento.

5.1.2. O objeto será executado por meio do regime de EMPREITADA POR PREÇO GLOBAL.

5.1.3. O modo de disputa a ser utilizado no certame é o aberto.

5.1.4. A combinação dos parâmetros modalidade de licitação, critério de julgamento e modo de disputa descritos neste Termo de Referência se mostram adequadas e eficientes para seleção da proposta apta a gerar o resultado de contratação mais vantajoso para a Administração Pública, uma vez que a presente contratação não envolverá recursos públicos, visto que gerará receita. Dessa forma, não necessita de previsão orçamentária para a permissão onerosa.

5.2. PROPOSTA

5.2.1. PRAZO DE VALIDADE DA PROPOSTA

5.2.1.1. As propostas deverão ter validade de, no mínimo, 120 (cento e vinte) dias, contados da data de abertura da sessão pública, independente de declaração da licitante.

5.2.1.2. A proposta da licitante deverá indicar os VALORES UNITÁRIOS, conforme Item 1.4.

5.3. REQUISITOS ESPECÍFICOS DE HABILITAÇÃO

5.3.1. . HABILITAÇÃO JURÍDICA

5.3.1.1. Apresentar Licença de funcionamento da empresa, com a devida comprovação de licença de funcionamento em vigor, expedido pelo órgão sanitário municipal ou estadual competente, de acordo com o inciso IV do art. 10 da Lei nº 6.437 de 20/08/77 e art. 431 do decreto nº 20.786, de 10/08/98;

5.3.2. REQUISITOS DE QUALIFICAÇÃO TÉCNICA

5.3.2.1. Comprovação de experiência prévia no fornecimento de bens similares ou compatíveis, com características, quantitativos, complexidade tecnológicas e operacionais e equivalentes ou superiores ao objeto desta licitação, ou com o item pertinente, mediante atestado(s) fornecido(s) por pessoa(s) de direito público ou privado ou regularmente emitido(s) pelo conselho profissional competente, quando for o caso.

5.3.2.2. Será considerado compatível em características o preparo e ou fornecimento de refeições;

5.3.2.3. Em caso de licitante que exerça as atividades através de restaurante em funcionamento, os atestados previstos poderão ser substituídos por declaração emitida pela própria licitante, informando que presta serviços de forma autônoma, atendendo ao número de refeições exigidas neste Edital, com os respectivos documentos comprobatórios.

5.3.2.4. Será considerado compatível com a quantidade os atestados ou certidões que apresentarem, no mínimo, 25% (vinte e cinco por cento) das quantidades estimadas na licitação para cada lote, exigindo-se a comprovação quando da classificação provisória em primeiro lugar em mais de um lote;

5.3.2.4.1. Para fins de aferição do percentual mínimo de 25% (vinte e cinco por cento) relativo à qualificação técnica, em sendo obtido resultado cujo número possua casas decimais, deverá ser realizado arredondamento para o primeiro menor número inteiro.

5.3.2.4.2. Justifica-se o percentual fixado para fins de qualificação técnica, no que se refere à comprovação das quantidades a serem indicadas em atestados, por adequação à capacidade do licitante de comprovar experiência técnica suficiente para atender ao objeto da licitação, considerando a complexidade e os requisitos técnicos à realização dos serviços de preparo e fornecimento de refeições., garantindo que o fornecedor tenha a experiência necessária para entregar bens de qualidade compatíveis com a demanda.

5.3.3. DE VISTORIA PRÉVIA

5.3.3.1. A avaliação prévia do local de execução dos serviços é imprescindível para o conhecimento pleno das condições e peculiaridades do objeto a ser contratado, pois os aspectos pertinentes aos serviços a serem executados, considerando o vulto e a importância do objeto, recomenda-se que as empresas LICITANTES realizem a vistoria no local das instalações da CONTRATANTE. Sendo assegurado ao interessado o direito de realização de vistoria prévia, acompanhado por servidor designado para esse fim.

5.3.3.2. A vistoria-deverá ocorrer até o dia anterior da data da abertura do certame, no horário das 08:00 às 16:00, de segunda a sexta-feira, por representante legal da empresa participante, por meio de agendamento prévio, a ser realizado em dias úteis, no horário de 08:00 às 16:00, com a Divisão administrativa da ABMG, pelos telefones (81) 31829355/ 31829354.

5.3.3.3. 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 o contratado assumir os ônus dos serviços decorrentes.

5.3.3.4. Durante a vistoria, a LICITANTE deverá observar, entre outros aspectos, o grau de dificuldade para execução dos serviços, diagnóstico dos requisitos necessários para prestação desses, não se admitindo, posteriormente, qualquer alegação de desconhecimento dos mesmos.

5.3.3.5. Realizada a visita, será emitida pela ABMG, a “Declaração de Vistoria Técnica”, conforme Anexo do edital, devidamente assinada por um oficial da ABMG, de que a empresa participante, através de seu representante legal, tomou conhecimento de todas as informações e condições locais para o cumprimento das obrigações objeto

deste Termo de Referência, conforme anexo D. A referida declaração de visita técnica será emitida para o respectivo estabelecimento que foi visitado pelo interessado.

5.3.3.6. Caso a licitante opte por não realizar a vistoria, deverá apresentar declaração formal assinada por seu responsável técnico acerca do conhecimento pleno das condições e peculiaridades da contratação, conforme modelo de declaração constante no edital.

5.4. REQUISITOS DE QUALIFICAÇÃO ECONÔMICO-FINANCEIRA

5.4.1. Comprovação do Capital Social ou Patrimônio Líquido Mínimo correspondente a 5% (cinco por cento) do valor estimado da licitação para o respectivo lote.

6. DO CONTRATO

6.1. PRAZO DE VIGÊNCIA CONTRATUAL E PRORROGAÇÃO

6.1.1. O prazo de vigência do contrato será de até 5 (cinco) anos, contados a partir da data de sua assinatura, prorrogável até 10 (dez) anos, na forma dos arts. 106 e 107 da Lei nº 14.133, de 2021.

6.1.2. O serviço é enquadrado como continuado tendo em vista que há necessidade de possibilitar o acesso a alimentação, no mesmo local onde se realiza os cursos, futuros alunos dos cursos de formação (CFO e CFP) que serão iniciados em 2025, sem prejuízo dos horários e da rotina acadêmica, bem como preservando pela segurança alimentar e física dos futuros discentes, docentes e efetivo desta ABMG.

6.1.3. A contratação com vigência plurianual torna-se mais vantajosa no caso em tela considerando que, conforme o artigo 106, inciso I, da Lei nº 14.133/21, essa modalidade possibilita a estabilização dos custos operacionais e a garantia de um retorno financeiro mais previsível.

6.2. PRAZO PARA ASSINATURA DO CONTRATO

6.2.1. Após a homologação da licitação, a adjudicatária será convocada para assinatura do termo de contrato no prazo de 5 (cinco) dias úteis, contados a partir da convocação, sob pena de decair o direito à contratação.

6.2.2. O prazo de convocação poderá ser prorrogado 1 (uma) vez, por igual período, mediante solicitação da parte durante seu transcurso, devidamente justificada, e desde que o motivo apresentado seja aceito pela Administração.

7. OBRIGAÇÕES E RESPONSABILIDADES DA PERMISSOR

7.1. As obrigações do Permissor serão detalhadas na minuta do contrato anexa ao Edital da presente licitação.

8. OBRIGAÇÕES E RESPONSABILIDADES DA PERMISSIONÁRIA

8.1. Além das obrigações que serão dispostas na minuta do contrato anexa ao Edital da presente licitação, são requeridas as seguintes obrigações específicas na presente contratação:

8.1.1. A empresa PERMISSIONÁRIA deverá iniciar as atividades no prazo estipulado no contrato conforme subitem 3.2.2;

8.1.2. Declarar o estado das instalações do local em que comercializará as refeições, na data da assinatura do contrato, constando o laudo de vistoria firmado pelas partes como anexo do contrato;

8.1.3 Prestar as informações e os esclarecimentos solicitados pelo PERMISSOR no prazo máximo de 24 horas.

8.1.4. Manter o padrão de qualidade das refeições e de atendimento pessoal, desde o primeiro até o último dia de vigência do contrato;

8.1.5. Manter o cardápio indicado nos anexos A deste Termo de Referência;

8.1.6. Será de responsabilidade da PERMISSIONÁRIA a aquisição de todos os utensílios e equipamentos que se façam necessários para o desenvolvimento das atividades de comercialização das refeições;

8.1.7. Comunicar imediatamente ao PERMISSOR sobre quaisquer irregularidades apresentadas na aquisição dos equipamentos;

8.1.8. Aceitar que, por conveniência administrativa, a PERMISSIONÁRIA possa alterar a qualquer época a localização das instalações, aumentar ou diminuir a área ocupada, desde que, comunicando ao PERMISSOR, com antecedência mínima de 30 (trinta) dias;

8.1.9. Credenciar, por escrito, junto à PERMISSOR, um funcionário, com experiência no ramo e com poderes para representar a permissionária em tudo que se relacione à execução dos serviços, inclusive sua supervisão;

8.1.10. Proceder com a correção de deficiências apontadas pelo contratante no prazo máximo de 03 (três) dias úteis.

8.1.11. Assumir inteira responsabilidade pela execução do contrato;

8.1.12. Manter, durante a vigência do Contrato, em compatibilidade com as obrigações assumidas, todas as condições de habilitação e qualificação exigidas;

8.1.13. Realizar o controle de qualidade e de produção da alimentação pela contratada, com no mínimo os seguintes:

a) Executar o controle de gêneros e de produtos alimentícios utilizados, quanto à qualidade, estado de conservação, acondicionamento, condições de higiene e ainda observadas às exigências vigentes: registro nos órgãos competentes e prazo de validade;

- b) Estocar gêneros e materiais necessários à execução dos serviços em recintos próprios;
- c) Manter a área de guarda de gêneros e produtos alimentícios (despensa e refrigeradores) em condições adequadas, com base nas normas técnicas sanitárias vigentes;
- d) Coletar diariamente amostras da alimentação preparada, que deverão ser devidamente rotuladas e acondicionadas em recipientes esterilizados e lacrados, mantendo-as sob temperatura adequada pelo prazo de 72 horas para eventuais análises laboratoriais, sendo de responsabilidade do ganhador do processo, todos os custos pela coleta e análise laboratorial quando solicitado;
- e) Manter os alimentos não consumidos imediatamente após o preparo a uma temperatura superior a 65°C ou inferior a 7°, no caso das saladas e sobremesas, até o momento final;
- f) Responsabilizar-se pela qualidade dos alimentos fornecidos, inclusive perante as autoridades sanitárias competentes. Sempre que houver suspeita de deterioração ou contaminação dos alimentos in natura ou preparados, os mesmos deverão ser suspensos do consumo;
- g) Realizar o controle higiênico-sanitário dos alimentos em todas as suas etapas;
- h) Prevenir a ocorrência de contaminação cruzada entre os diversos alimentos durante o pré-preparo e preparo final;
- i) Realizar, semestralmente, análise química e microbiológica da água utilizada pelo restaurante;
- 8.1.14. Cumprir todas as normas regulamentares sobre higiene, medicina e segurança do trabalho, responsabilizando-se por quaisquer acidentes que venham a ser vítimas seus empregados quando em serviço, por tudo quanto as leis trabalhistas e previdenciárias lhes assegurem, e pela observância das demais exigências legais para o exercício da atividade;
- 8.1.15. Manter os parâmetros de qualidade e higiene fixados pelos órgãos de fiscalização sanitária competentes, com especial atenção aos termos da Resolução ANVISA RDC Nº 216, de 15/09/2004, disponibilizando materiais, equipamentos e utensílios em quantidade, qualidade e tecnologia adequadas;
- 8.1.16. Os equipamentos necessários para preparação dos alimentos, higienização e acondicionamento- são de responsabilidade da PERMISSONÁRIA;
- 8.1.17. O prato executivo será de, no mínimo, 400 gramas;
- 8.1.18. Deverão ser fornecidos no mínimo, bebidas não alcoólicas, refrigerantes em garrafas ou latas, sucos naturais em polpa de fruta e chás gelados;
- 8.1.19. Deverá ser apresentado no Restaurante aos consumidores e às expensas da PERMISSONÁRIA durante o horário de atendimento os seguintes itens:

8.1.19.1. Refresqueira: sucos em polpa de fruta concentrados na diluição adequada (conforme orientação do fabricante), sabores diversos, a serem servidos em copos descartáveis (dimensões 300ml);

8.1.19.2. Café e Chá: em garrafas térmicas, devidamente identificadas, contendo café coado em filtro de papel e chás variados, açúcar, adoçante e pazinha de uso individual e descartável;

8.1.20. Sobremesa simples: frutas (sem repetição no intervalo de 05 dias), gelatina e doces simples (leite, mamão verde, banana, abóbora com coco) em porção de 50g;

8.1.21. Prover-se de suficiente retaguarda de troco para atender prontamente aos consumidores;

8.1.22. Fornecer documentação contendo as características do produto e site do fabricante para obtenção de maiores informações;

8.1.23. Fornecer todos os utensílios necessários ao perfeito funcionamento do restaurante;

8.1.24. Dispor de atendentes uniformizados e em número suficiente para atendimento nos horários de maior procura da restaurante, devendo sempre dispensar atendimento cordial, rápido e eficiente;

8.1.25. Fornecer uniformes aos seus empregados quando em serviço, seja nas áreas de pré-preparo, preparo da cozinha ou outras, que utilizarão uniformes devidamente limpos, portando crachá de identificação, em totais condições de higiene quer no aspecto pessoal, quer no aspecto vestuário e calçado, mantendo necessariamente, unhas curtas e cabelos presos para proteção, não utilizando anéis, pulseiras etc. de acordo com o item 4.6.6 da Resolução nº 216, de 15 de setembro de 2004, da ANVISA.

8.1.26. Manter quantidades suficientes de gêneros alimentícios para o atendimento dos cardápios pré-estabelecidos, de forma que, durante o horário de funcionamento, não falte nenhum dos itens das tabelas divulgadas, zelando sempre pela boa qualidade dos produtos adquiridos e comercializados, utilizando matérias-primas adequadas, observando o padrão de qualidade quanto aos critérios organolépticos, higiênico-sanitários e nutricionais;

8.1.27. Manter, durante a vigência do contrato, todas as condições de higiene, qualidade e validade dos alimentos, exigidas na licitação, apresentando, sempre que solicitado pela PERMISSOR, documentos que comprovem a procedência dos alimentos e utensílios utilizados;

8.1.28. Manter para a execução dos serviços, empregados devidamente registrados e de comprovada idoneidade moral e capacidade profissional, mantendo as carteiras de saúde dos seus empregados devidamente atualizadas, devendo apresentar, quando do início do contrato, Carteira de Saúde dos empregados envolvidos na prestação dos serviços, cuja validade será de 6 (seis) meses, devendo ser renovada a cada período;

8.1.29. Responsabilizar-se integralmente pelas obrigações trabalhistas e previdenciárias de seus empregados, bem como as de natureza tributária, não respondendo, mesmo solidariamente, por qualquer encargo dessa natureza.

8.1.30. Providenciar para que todos os funcionários tenham comprovadamente participado de treinamento específico na sua área de atuação e que tenham treinamento periódico anual segundo a RDC 216/04;

8.1.31. Respeitar as normas e procedimentos do PERMISSOR, quanto à segurança interna (entrada e saída de pessoal e material), além de respeito às normas de segurança do trabalho, ficando o acesso dos empregados da PERMISSOR, restrito às dependências dos restaurantes, responsabilizando-se pelas consequências que advierem de qualquer transgressão das normas em vigor;

8.1.32. A PERMISSOR deverá realizar a entrada de mercadorias sempre pela manhã, em horário devidamente autorizado pela ABMG, e fica obrigada a recolher os detritos e transportá-los diariamente, em horário a ser estabelecido pelo PERMISSOR;

8.1.33. Arcar com as despesas de consumo de gás, ficando o seu abastecimento, controle e estoque sob sua inteira e exclusiva responsabilidade.

8.1.34. Sujeitar-se à mais ampla e irrestrita fiscalização por parte da autoridade encarregada de acompanhar a execução dos serviços e pelo (a) nutricionista do PERMISSOR, prestando todos os esclarecimentos solicitados e atendendo às reclamações formuladas;

8.1.35. Facilitar a fiscalização de órgãos de vigilância sanitária, no cumprimento de normas, cientificando o PERMISSOR do resultado das inspeções;

8.1.36. A PERMISSOR deverá manter em local visível o comprovante de inspeção da Vigilância Sanitária, dentro do respectivo prazo de validade;

8.1.37. Providenciar, junto aos órgãos competentes, a obtenção de licenças, autorização de funcionamento e alvará, para o exercício de suas atividades comerciais, os quais deverão se manter vigentes durante toda a execução;

8.1.38. Manter as câmaras frigoríficas permanentemente em condições adequadas de funcionamento, higiene e arrumação, armazenando os alimentos em caixas monoblocos de plásticos e conservar adequadamente, por sua conta e risco, os estoques de gêneros alimentícios e materiais;

8.1.39. Realizar dedetização e desratização a cada 6 meses, ou períodos inferiores, por solicitação do PERMISSOR, caso as instalações apresentem-se infestadas com insetos e/ou pragas. A dedetização deverá ser feita no final do expediente de sexta-feira, devendo sofrer faxina geral, no fim de semana, para retirada dos insetos mortos e asseio das instalações. A faxina deverá ser acompanhada por servidores especialmente designado pelo PERMISSOR, assim como dedetização, que deverá também ser realizada por empresa autorizada, apresentando cronograma de serviço, registro e controles;

8.1.40. Fornecer cupom fiscal a todos os consumidores dos seus produtos, ou emitir Nota Fiscal ou documentos equivalentes, quando solicitado;

8.1.41. Não veicular publicidade acerca do Contrato, sem a anuência do PERMISSOR;

8.1.42. Realizar, semestralmente, limpeza geral nas caixas de gordura localizadas nas áreas de serviços, ou quando necessário for;

8.1.43. Realizar as benfeitorias que julgar necessárias, somente mediante autorização do PERMISSOR, ficando incorporadas ao imóvel, sem que assista à PERMISSIONÁRIA o direito de retenção ou indenização sob qualquer título;

8.1.44. Manter, durante toda vigência do contrato, todas as condições de habilitação e qualificação exigidas assegurando que os empregados cumpram as regras de higiene e identificação, substituindo aquele cuja conduta, a juízo do PERMISSOR, se evidencie inconveniente ou inadequada à perfeita execução dos serviços;

8.1.45. Responsabilizar-se pelos danos causados direta ou indiretamente à Administração e a terceiros, decorrentes da sua culpa ou dolo ou pela ação de seus empregados, não excluindo ou reduzindo essa responsabilidade à fiscalização e o acompanhamento do PERMISSOR;

8.1.46. Refazer ou substituir, no todo ou em parte, os alimentos constantes do cardápio do dia, considerados pelo fiscal do Contrato sem condições de serem consumidos;

8.1.47. Disponibilizar, em rampa própria, todos os alimentos constantes do cardápio diário, sejam eles refeições quentes, saladas frias variadas e sobremesas geladas ou não, de forma que o consumidor possa se servir conforme sua preferência e, ainda, mantê-los em temperaturas adequadas ao consumo imediato até o último minuto do horário previsto para as refeições;

8.1.48. Caso haja algum imprevisto, e seja necessária alteração no cardápio, deverá ser a Administração avisada com antecedência de no mínimo 3 (três) horas antes da abertura do restaurante. Deverá também ser afixado em local visível, informação quanto à alteração do cardápio;

8.1.49. Disponibilizar, manual de boas práticas para manipuladores de alimentos, os procedimentos operacionais padronizados (RDC 275/02 e RDC216/04-Anvisa) e as instruções operacionais.

8.1.50. Não utilizar do espaço público para fim diverso ao objeto desta licitação e, nem adotar o endereço da ABMG como o da sede da Empresa, podendo no caso de descumprimento da presente cláusula, ser penalizada.

8.1.51. Para a perfeita execução dos serviços, a Contratada deverá disponibilizar os materiais, equipamentos, ferramentas e utensílios necessários, de acordo com o Anexo C, promovendo sua substituição quando necessário.

8.2. PREVISÃO E CONDIÇÕES DE PRESTAÇÃO DA GARANTIA CONTRATUAL

8.2.1. A CONTRATADA prestará garantia de execução contratual, no percentual de 5% (cinco por cento) do valor anual do CONTRATO, nos termos dos artigos 96 a 98 da Lei nº 14.133, de 2021.

8.3. JUSTIFICATIVA PARA VEDAÇÃO DA SUBCONTRATAÇÃO DO OBJETO

8.3.1. Não será permitida a subcontratação de qualquer parcela do objeto da presente licitação, uma vez que, em pesquisa ao mercado, foi constatado que o serviço pretendido pode ser prestado na sua integralidade por qualquer empresa do ramo, sem que se demande especialização, concentração de mercado ou racionalização de

atividades que inviabilizem tal execução. Ademais, neste caso, a subcontratação não se mostra vantajosa técnica e economicamente para a Administração Pública.

8.4. MODELO DE GESTÃO DO CONTRATO

8.4.1. As obrigações dos agentes responsáveis pela gestão e fiscalização da presente contratação estão detalhadas no Decreto Estadual nº 51.651/2021, bem como, serão dispostas na minuta do contrato, anexo ao Edital deste certame.

8.4.2. A comunicação entre a Contratante e a Contratada ficará a cargo da Divisão Administrativa da ABMG, fone 3182-9355, sem prejuízo de outros meios disponíveis.

8.4.3. A contratada deverá apresentar a Nota Fiscal ou fatura para atesto da Administração no seguinte endereço: BR 232, Km 15, Curado, Jaboatão dos Guararapes-, na Divisão Administrativa.

8.4.4. A Fiscalização da presente contratação ficará a cargo da Seção de Tesouraria da ABMG, localizada na BR 232 km 15 – Curado, Jaboatão dos Guararapes.

8.4.5. A Gestão da presente contratação ficará a cargo da Divisão Administrativa da ABMG, localizada na BR 232 km 15 – Curado, Jaboatão dos Guararapes.

9. DOS CRITÉRIOS E PRAZOS PARA PAGAMENTO

9.1. As disposições sobre o tema serão detalhadas na minuta do contrato, anexo do Edital do presente certame.

9.2. DO REAJUSTE DA TAXA DE UTILIZAÇÃO DO ESPAÇO

9.2.1. O PERMISSOR reajustará o valor da taxa mensal de utilização do espaço a cada 12 meses de acordo com a variação do Índice Nacional de Preços ao Consumidor Amplo (IPCA), fornecido pelo Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística - IBGE, ou outro que venha a substituí-lo, a contar da data da assinatura do contrato, conforme lei estadual 17555/2021, art. 3º §2º, nos termos do artigo 1º, inciso III do decreto nº 52.153, de 17 de janeiro de 2022, e alterações posteriores.

9.3. DO REAJUSTE DO VALOR DAS REFEIÇÕES

9.3.1. O preço das refeições será reajustado, mediante requisição formal do contratado, em periodicidade anual contada a partir da data de assinatura do contrato, utilizando-se, para tanto, o Índice Nacional de Preços ao Consumidor Amplo - IPCA, fornecido pelo IBGE, nos termos do artigo 1º, inciso III do decreto nº 52.153, de 17 de janeiro de 2022, e alterações posteriores.

9.3.2. Será assegurado o restabelecimento do equilíbrio econômico-financeiro inicial, na hipótese de sobrevirem fatos imprevisíveis, ou previsíveis, porém de consequências incalculáveis, retardadores ou impeditivos da

execução do ajustado, ou, ainda, em caso de força maior, caso fortuito ou fato do príncipe, configurando álea econômica extraordinária e extra contratual, conforme art. 17, §2, da Lei nº 14.133/2021

9.4. DAS SANÇÕES GERAIS E ESPECÍFICAS

9.4.1. SANÇÕES A SEREM APLICADAS NA FASE DE LICITAÇÃO

9.4.1.1. As disposições sobre sanções administrativas aplicáveis durante a licitação e aquelas praticadas no período situado entre a adjudicação e a assinatura do instrumento contratual serão previstas no Edital do presente certame.

9.5. SANÇÕES A SEREM APLICADAS DURANTE A CONTRATAÇÃO

9.5.1. Além das sanções que serão dispostas na minuta do contrato, são requeridas as seguintes sanções específicas na presente contratação:

9.5.1.1. Nos casos de eventuais atrasos de pagamento, verificados por culpa única e exclusiva da PERMISSIONÁRIA, fica convencionada a multa moratória diária de até 0,3% (zero vírgula três por cento), calculada sobre o valor da contraprestação mensal, até o 30º (trigésimo) dia de atraso na execução do objeto contratual, após o qual se aplicará multa de 20% (vinte por cento) do valor da contraprestação mensal.

10. Anexos do Termo de Referência:

Anexo A – Discriminação do Cardápio

Anexo B – Procedimento Mínimos e Básicos de Higiene dos Alimentos

Anexo C – Relação dos Utensílios a Serem Disponibilizados a permissionária para o Restaurante

Anexo D- Declaração de Vistoria Técnica

Anexo E- Modelo de Ordem de Fornecimento

Anexo F - MODELO DE PROPOSTA

Anexo G - QUADRO RESUMO

Recife, 01 de julho de 2025.

Carlos HENRIQUE de Barros Monteiro Júnior - CB BM

Auxiliar da DCS

LUCAS Araújo Medeiros - CAP QOA BM

Respondendo pela Chefia da DCS

Gilson de Farias BELTRÃO Junior - MAJ QOC BM

Chefe da DPL

Observação: Este termo de referência foi elaborado de acordo com os instrumentos padronizados da PGE: Edital de Fornecimento (Atualizado em 06/01/2025), Minuta do Contrato de Fornecimento (Atualizada em 21/01/2025) e Minuta da Ata de Registro de Preços (Atualizada em 04/06/2024).

DATA DE VERSÃO DO TR	12/02/2025
SAD	

ANEXO A

DISCRIMINAÇÃO DO CARDÁPIO

“PRATO EXECUTIVO”

Após a escolha de um dos tipos de serviço contidos neste termo de referência, a PERMISSONÁRIA deverá montar seu cardápio considerando as quantidades permitidas

para cada tipo de serviço e tipo de gênero alimentício, observando, para tanto, o cardápio abaixo especificado:

RELAÇÃO DE CLASSIFICAÇÃO DE ALIMENTOS PARA ORIENTAÇÃO:

CAFÉ DA MANHÃ E JANTA

❖ **COMIDAS:**

- ✓ Macaxeira
- ✓ Inhame
- ✓ Batata doce
- ✓ Banana comprida
- ✓ Cuscuz ensopado
- ✓ Cuscuz
- ✓ Charque ao molho
- ✓ Charque Acebolado
- ✓ Charque a pernambucana
- ✓ Carne de sol acebolada
- ✓ Isca de carne
- ✓ Galinha guisada
- ✓ Calabresa
- ✓ Frango grelhado
- ✓ Guisado
- ✓ Ovos cozidos
- ✓ Ovos mexidos
- ✓ Canja
- ✓ Sopa de carne
- ✓ Sopa de feijão
- ✓ Mungunzá
- ✓ Canjica
- ✓ Pamonha
- ✓ Pães

- **Três opções deverão ser servidos diariamente.**

❖ **SUCOS:**

- ✓ Goiaba
- ✓ Manga
- ✓ Abacaxi
- ✓ Acerola

- ✓ Umbu cajá
- ✓ Morango
- ✓ Uva
- ✓ Cajá
- ✓ Maracujá
- ✓ Caju
- ✓ Graviola
- ✓ Laranja
- ✓ Tangerina
- ✓ Pinha.

- **Três opções deverão ser servidos diariamente.**

❖ **BEBIDAS:**

- ✓ Café
- ✓ Chá
- ✓ Refrigerante – Diversos sabores – Lata 300ml
- ✓ Achocolatado
- ✓ Danone
- ✓ Leite
- ✓ Água 300ml

❖ **O Prato Executivo do Almoço deve ser composto de no mínimo:**

- ✓ **CARNES:** 1 tipo, sendo uma de carne branca e/ou de carne vermelha, alternando entre as opções de prato.
- ✓ **ACOMPANHAMENTOS:** TODAS as opções deverão ser servidas DIARIAMENTE: 1 Tipo de arroz, 1 tipo de feijão, 1 tipo de macarrão, uma porção de legumes ou salada de folhas
- ✓ **SUCO GRÁTIS:** 1 tipo – polpa e/ou natural (copo de 300ml), sendo entre as opções de sugestão: Goiaba, Manga, Abacaxi, Acerola, Umbu cajá, Morango, Uva, Cajá, Maracujá, Caju, Graviola, Laranja, Tangerina e Pinha.

SOBREMESAS PAGAS

❖ **SOBREMESAS PAGAS: (porção de 120 a 150g per capita a preços de mercado - mínimo 4 opções, sendo pelo menos 1 opção sem adição de açúcar)**

- ✓ - Doces elaborados (pavê, pudim, mousses etc.).
- ✓ - Saladas de frutas (compostas por mamão, banana, maçã e laranja).
- ✓ - Tortas (Morango, chocolate e crocante).

ANEXO B
PROCEDIMENTOS MÍNIMOS E BÁSICOS DE HIGIENE DOS ALIMENTOS

De acordo com as normas estabelecidas pela Resolução 216/2004 da Agência Nacional de Vigilância Sanitária (ANVISA) e Código da Vigilância Sanitária em vigor no município do Recife, todos os colaboradores que trabalham na área de alimentação deverão dispensar cuidados ao manusear os alimentos a fim de evitar contaminação deles, tais como:

1. Lavar constantemente as mãos utilizando sabão e água em abundância.
2. Não segurar os alimentos cozidos com as mãos;
3. Não tocar nos alimentos se estiver com algum ferimento nas mãos;
4. Lavar muito bem em água corrente as verduras, legumes e frutas, utilizando escovação manual, se for necessário, de forma a retirar todas as impurezas, colocando-as de molho em solução clorada para desinfecção;
5. Manter os alimentos sempre cobertos;
6. Cozinhar bem os alimentos;
7. Não falar, tossir, ou espirrar sobre os alimentos;
8. Não utilizar sob-hipótese alguma, alimentos com prazo de validade vencido.
9. Manter a temperatura quente e fria dos alimentos do início ao término da distribuição, e registrar o controle da temperatura dos alimentos da distribuição diariamente.

DOS UTENSÍLIOS E EQUIPAMENTOS

Para evitar a contaminação dos utensílios e equipamentos, deverão ser diariamente observados os aspectos de higiene de todo o material utilizado durante o dia, sendo rigorosamente proibida a reutilização de utensílios anteriormente utilizados e não lavados.

A higienização das louças e demais utensílios devem ser com água corrente, potável.

- a) lavar os utensílios que caírem no chão;
- b) Deixar os utensílios limpos sempre cobertos;
- c) Utilizar espátula ou esponja para retirar restos de alimentos dos pratos sujos evitando o contato das mãos nos utensílios, onde os alimentos são colocados;
- d) Retirar de uso os pratos, travessas, copos, bandejas e demais itens, que estiverem lascados, trincados ou manchados;
- e) Os pratos, talheres, bandejas, devem ser higienizados com álcool a 70%, após a lavagem;
- f) Servir as refeições em pratos de louça branca, sobre bandejas perfeitamente estáveis e de boa qualidade, forradas com papel descartável contendo a logomarca da permissionária. Os talheres deverão se encontrar ensacados (individualmente);
- g) Diariamente proceder à limpeza geral dos móveis e equipamentos (mesas, cadeiras, carrinhos, balcões térmicos, fogões, cubas, mesas de inox e os 34 utensílios/eletrodomésticos da cozinha, inclusive talheres, pratos e bandejas) com produtos adequados.

Os panos utilizados para higiene de piso devem ser lavados em local apropriado, preferencialmente em tanques próprios, equipados com torneiras de água corrente e ralos encanados aos esgotos, com detergentes adequados, após o que devem ficar de

molho em soluções cloradas por no mínimo uma hora; semanalmente deverá ser efetuada limpeza, de acordo com os seguintes critérios:

- a) limpeza dos filtros dos terminais do sistema de exaustão e coifas até a completa remoção da gordura ali acumulada;
- b) lavagem e limpeza completa das paredes azulejadas, vidros e esquadrias, grades, etc, considerando os lados interno e externo;
- c) limpeza das paredes pintadas, portas, rodapés e móveis com flanela úmida e detergente neutro.
- d) Para limpeza de piso – Não usar em hipótese alguma pano para limpeza de piso.
- e) Utilizar para secagem de limpeza de piso, rodo com secagem natural

DO AMBIENTE

Para evitar a contaminação do ambiente deverão ser diariamente observados os aspectos de higiene das áreas que compõem a cozinha, o restaurante e áreas adjacentes, câmaras frias e despensas, escritório da permissionária, conservando-as no mais rigoroso padrão de higiene, arrumação e segurança;

Em qualquer momento, antes, durante e depois do horário das refeições, deverá ser efetuada a limpeza do local, por empregado especializado e específico e que não exerça outras atividades;

Após o término do horário de almoço, proceder diariamente à limpeza de pias, sifões, torneiras, registros, trincos das portas e demais metais, utilizando produtos específicos para cada tipo de material;

Lavagem geral e completa dos pisos internos, cuidando do fechamento dos ralos quando da remoção de lixo. Não varrer. Desinfecção, higienização do ambiente, superfícies, bancadas etc.

Obs.: No salão manter adequado as pias para higiene das mãos.

ANEXO C

RELAÇÃO DOS UTENSÍLIOS A SEREM DISPONIBILIZADOS PELA PERMISSIONÁRIA PARA O RESTAURANTE

1. Restaurante:

- Talheres

- Pratos
- Copos de vidros diversos
- Copos descartáveis
- Bandejas, travessas, toalhas de mesa
- Material descartável (toalhas e guardanapos)
- Máquina de café/cappuccino expresso.
- Purificador de água eletrônico com água natural e gelada

2. Cozinha:

- Jarras de água
- Panelas
- Sopeiras
- Balcão frigorífico
- Freezer
- Refresqueira
- Liquidificador industrial
- Fritadeiras
- Extrator de sucos
- Picadores de legumes

A relação acima não exclui a responsabilidade da PERMISSONÁRIA em disponibilizar quaisquer outros equipamentos que se fizerem necessários ao pleno cumprimento das obrigações assumidas, observadas sempre as disposições legais quanto à segurança e à higiene.

ANEXO D

DECLARAÇÃO DE VISTORIA TÉCNICA

Declaro para os devidos fins, que compareci à Academia Bombeiro Militar dos Guararapes do Corpo de Bombeiros Militar de Pernambuco, (ABMG), tendo visitado o local da Cantina em de

2025, e obtido o conhecimento de todas as peculiaridades e condições do local, com vistas a atender o Pregão eletrônico nº ____/2025.

Recife-PE, em ____ de ____ de 2025.

Nome/Cargo/Matrícula do responsável do órgão/entidade

Representante legal da empresa

ANEXO E

MODELO DE ORDEM DE FORNECIMENTO

Referente à NOTA DE EMPENHO nº _____

OBJETO:

Item	Material	CÓDIGO DO E-FISCO	Quantidade (Unidade de Fornecimento)
01			
02			
03			
(...)			

VALOR:

PRAZO DE ENTREGA:

LOCAL E HORÁRIO DE ENTREGA:

SERVIDOR DESIGNADO PARA RECEBIMENTO:

Os bens deverão ser entregues em conformidade com as especificações técnicas e demais condições exigidas no Termo de Referência.

Integram este instrumento o Edital de Pregão Eletrônico n.º XXXXX e seus Anexos, bem como a Proposta apresentada na licitação, independentemente de transcrição.

OBSERVAÇÃO: No caso de fornecimento com entrega imediata em que o instrumento de contrato for dispensado, as infrações e sanções gerais e específicas encontram-se no Termo de Referência.

Local, data.

Assinatura do servidor responsável

ANEXO F

MODELO DE PROPOSTA

(em papel timbrado do licitante)

Itens/ Lotes	Código E-Fisco	Descrição	Unid.	Valor unitário máximo	Qtde	Valor Total
--------------	----------------	-----------	-------	-----------------------	------	-------------

1				R\$		R\$
2				R\$		R\$
3				R\$		R\$
4				R\$		R\$
VALOR TOTAL DO LOTE X:						

A validade da proposta será de, no mínimo, ____ (_____) dias, contados a partir da data da sua apresentação, independente de declaração do licitante.

Observação: A licitante beneficiária da isenção de ICMS de que trata o art. 9º da Lei nº 15.730/2016 c/c o art. 63 do Anexo 7 do Decreto Estadual nº 44.650/17 (Convênio ICMS 73/04) deverá apresentar sua proposta desonerada do tributo, discriminando, expressa e obrigatoriamente, o percentual de dedução da isenção fiscal.

Data/Nome e assinatura do responsável

ANEXO G

QUADRO RESUMO

Atenção: se o contrato for plurianual (vigência inicial superior a 12 meses), a coluna referente ao **valor total** da(s) tabela(s) abaixo deve(m) ser multiplicada(s) pelo respectivo prazo mencionado. Ex: vigência de 18 meses, 24 meses, 36 meses.

LICITAÇÃO POR LOTE

Item	CATMAT (Grupo/Serviço)	Código E- Fisco	Descrição	Unid	Quant	Preço Unitário	Total em 5 Anos
1	632/15210	600332-0	SERVICOS DE BUFFET - DO TIPO CAFE DA MANHA , PRATO FEITO, COMPOSTO DE 03 TIPOS DE CARBOIDRATOS (CUSCUZ, INHAME E MACAXEIRA) E 03 TIPOS DE CARNES, E COM 01 TIPO DE BEBIDA NAO ALCOLICA	Und	114000	R\$ 12,0000	R\$ 1.368.000,0000
2	632/12807	600329-0	SERVICOS DE BUFFET - DO TIPO ALMOCO , PRATO FEITO, COMPOSTO DE 03 TIPOS DE FEIJAO, 04 TIPOS DE PROTEINAS, ARROZ, MACARRAO, SALADA E FAROFA, COM 01 TIPO DE BEBIDA NÃO ALCOLICA.	Und	114000	R\$ 15,0000	R\$ 1.710.000,0000
3	632/3697	600335-4	SERVICOS DE BUFFET - DO TIPO JANTAR , PRATO FEITO, COMPOSTO DE 03 TIPOS DE CARBOIDRATOS (CUSCUZ, INHAME E MACAXEIRA) E 03 TIPOS DE CARNES, E COM 01 TIPO DE BEBIDA NAO ALCOLICA	Und	114000	R\$ 12,0000	R\$ 1.368.000,0000
VALOR GLOBAL							R\$ 4.446.000,0000

Obs.: Essa quantidade de 114.000, é o cálculo de cerca de 95 refeições por dia multiplicado por 240 dias (média de dias uteis em 1 ano) em um período de 5 anos.

**PROCESSO Nº 4240.2025.AC-39.PE.90272.SAD.BOMBEIROS
PREGÃO ELETRÔNICO Nº 90272/2025
ANEXO II
DECLARAÇÕES COMPLEMENTARES**

**GOVERNO DO ESTADO DE PERNAMBUCO**

SECRETARIA DE ADMINISTRAÇÃO

Secretaria Executiva de Contratações Públicas

Gerência Geral da Central de Licitações do Estado

Gerência de Licitação de Defesa Social

Pregoeiro 39 - AC 39

A empresa _____, inscrita no CNPJ sob o nº _____, sediada _____, por intermédio do seu representante legal o(a) Sr(a) _____, portador(a) da Carteira de Identidade nº _____ SSP/_____ e CPF nº _____, sob as penas da lei e para os fins dispostos neste Edital:

DECLARA que cumpre o disposto no inciso XXXIII do art. 7º da Constituição Federal;

DECLARA que cumpre as exigências de reserva de cargos para pessoa com deficiência e para reabilitado da Previdência Social, previstas em lei e em outras normas específicas;

DECLARA que não possui em seu quadro societário ou de pessoal agente público do órgão ou entidade licitante ou contratante, nos termos do art. 9º, §1º da Lei 14.133/2021;

DECLARA que não incorre em qualquer uma das vedações impostas no art. 14 da Lei 14.133/2021 aplicáveis ao objeto da presente licitação.

DECLARA que atende às disposições da Lei Geral de Proteção de Dados (LGPD).

Recife, XX de XXXX de XXXX

REPRESENTANTE DA EMPRESA

CNPJ XXX

PROCESSO Nº 4240.2025.AC-39.PE.90272.SAD.BOMBEIROS

PREGÃO ELETRÔNICO Nº 90272/2025

ANEXO III

DECLARAÇÃO DE CONHECIMENTO DAS CONDIÇÕES LOCAIS PARA O
CUMPRIMENTO DAS OBRIGAÇÕES

A empresa _____, inscrita no CNPJ sob o nº _____, sediada _____, por intermédio do seu representante legal o(a) Sr(a) _____, portador(a) da Carteira de Identidade nº _____ SSP/_____ e CPF nº _____, sob as penas da lei e para os fins dispostos neste Edital, **DECLARA** que está ciente e concorda com as condições contidas no Edital de Pregão Eletrônico nº XX e seus anexos, bem como **atesta** que tomou conhecimento de todas as informações e das condições locais para o cumprimento das obrigações objeto da licitação.

Recife, XX de XXXX de XXXX

REPRESENTANTE DA EMPRESA

CNPJ XXX

PROCESSO Nº 4240.2025.AC-39.PE.90272.SAD.BOMBEIROS

PREGÃO ELETRÔNICO Nº 90272/2025

ANEXO IV

**DECLARAÇÃO DE CONHECIMENTO PLENO DAS CONDIÇÕES E
PECULIARIDADES DA CONTRATAÇÃO**

Eu, Sr(a) _____, portador(a) da Carteira de Identidade nº _____ SSP/_____ e CPF nº _____, na qualidade de responsável técnico da empresa _____, inscrita no CNPJ sob o nº _____, sediada _____, **DECLARO**, sob as penas da lei e para os fins dispostos neste Edital, possuir conhecimento pleno das condições e peculiaridades da contratação referentes ao Edital de Pregão Eletrônico nº XX e seus anexos.

Recife, XX de XXXX de XXX.

RESPONSÁVEL TÉCNICO DA LICITANTE

PROCESSO Nº 4240.2025.AC-39.PE.90272.SAD.BOMBEIROS

PREGÃO ELETRÔNICO Nº 90272/2025

ANEXO V

MINUTA DO CONTRATO

FORNECIMENTO DE BENS COMUNS OU ESPECIAIS

CONTRATO QUE ENTRE SI CELEBRAM O ESTADO DE PERNAMBUCO, ATRAVÉS DO CORPO DE BOMBEIROS MILITAR DE PERNAMBUCO E A EMPRESA XXX, EM DECORRÊNCIA DO PREGÃO ELETRÔNICO Nº 90272/2025, PROCESSO Nº 4240.2025.AC-39.PE.90272.SAD.BOMBEIROS

O ESTADO DE PERNAMBUCO, através da Corpo de Bombeiros Militar de Pernambuco, inscrita no CNPJ/MF sob o nº _____, com sede na _____, nesta cidade, doravante designada **CONTRATANTE**, neste ato representada pelo(a) _____(nome e cargo), portador da matrícula funcional nº _____, no uso da competência conferida pelo _____, e a empresa _____, inscrita no CNPJ(MF) sob o nº _____, sediada em _____, representada neste ato por _____(nome e função que exerce na contratada), conforme atos constitutivos da empresa OU procuração apresentada nos autos, doravante designada **CONTRATADA**, têm entre si justo e acordado, e celebram o presente **CONTRATO**, mediante as seguintes cláusulas e condições, que mutuamente outorgam e estabelecem, sujeitando-se às disposições previstas na Lei Federal nº 14.133, de 1º de abril de 2021, nos Decretos Estaduais nº 53.384/2022, nº 54.142/2022 e nº 54.700/2023, e demais normas aplicáveis.

CLÁUSULA PRIMEIRA - DO OBJETO

Constitui objeto do presente **CONTRATO** a prestação de serviços de permissão onerosa de uso do espaço físico para funcionamento de restaurante visando atender as necessidades do(a) Corpo de Bombeiros Militar de Pernambuco, nas condições estabelecidas no Termo de Referência, na proposta da **CONTRATADA** e nos demais documentos constantes do processo administrativo em epígrafe.

CLÁUSULA SEGUNDA - DA DOCUMENTAÇÃO

São partes integrantes deste **CONTRATO** para todos os fins de direito, o processo relativo ao **PREGÃO ELETRÔNICO Nº 9272/2025**, **PROCESSO Nº 4240.2025.AC-39.PE.90272.SAD.BOMBEIROS**: e todos os seus anexos, assim como a proposta apresentada pela **CONTRATADA**.

CLÁUSULA TERCEIRA - DO PRAZO DE VIGÊNCIA E PRORROGAÇÃO

PARÁGRAFO PRIMEIRO: O prazo de vigência do **CONTRATO** é de 05 anos , contados da data de sua assinatura, podendo ser prorrogado sucessivamente, obedecida a vigência máxima de 10 anos, na forma dos artigos 106 e 107 da Lei nº 14.133, de 2021.

PARÁGRAFO SEGUNDO: A prorrogação fica condicionada ao ateste, pela autoridade competente, de que há interesse na manutenção dos serviços e de que as condições e os preços permanecem vantajosos para a Administração, permitida a negociação com a **CONTRATADA**.

PARÁGRAFO TERCEIRO: A pesquisa para aferição da vantajosidade econômica da prorrogação contratual será realizada mediante utilização dos parâmetros estabelecidos no art. 12 da Portaria SAD nº 2.679, de 29.09.2021, ou em eventual norma que a altere ou substitua.

PARÁGRAFO QUARTO: O **CONTRATO** não poderá ser prorrogado quando a **CONTRATADA** tiver sido penalizada com as sanções de declaração de inidoneidade ou impedimento de licitar e contratar, observadas as abrangências e os limites temporais de aplicação, sendo excepcionalmente admitida a prorrogação, pelo período mínimo necessário à conclusão de um novo certame, de modo a evitar a descontinuidade do serviço ou o custo de uma contratação emergencial.

PARÁGRAFO QUINTO: Nas eventuais prorrogações contratuais, os custos não renováveis já pagos ou amortizados ao longo do primeiro período de vigência da contratação deverão ser reduzidos ou eliminados como condição para a prorrogação.

CLÁUSULA QUARTA - DO PREÇO

PARÁGRAFO PRIMEIRO: Pelo fornecimento das refeições e lanches a PERMISSONÁRIA praticará os preços máximos constantes da sua proposta no certame, parte integrante do presente termo.

PARÁGRAFO SEGUNDO: Os valores das respectivas unidades de fornecimento/refeições contratados compreendem os custos diretos e indiretos decorrentes do fornecimento do objeto, incluindo tributos, encargos trabalhistas e comerciais, seguros, despesas de administração, lucro, custos com transporte, frete e demais despesas correlatas.

PARÁGRAFO TERCEIRO: Será cobrado a título de permissão de uso de espaço público, pela exploração dos serviços de restaurante e lanchonete, o valor mensal de R\$ 1.000,00 (um mil reais), que deverá ser efetuado até o dia 05 (cinco) do mês subsequente ao mês vencido, passando para o próximo dia útil seguinte quando este não o for, em forma de crédito na conta: Caixa Econômica Federal – Agência nº 1294; Operação 006, Conta Garantida 390601-0 – CNPJ nº 00.358.773/0001-44.

PARÁGRAFO QUARTO: O valor da Celpe (energia) e da Compesa (água e esgoto) referente ao uso da área concedida foram contemplados na contrapartida pecuniária para a utilização do espaço, enquanto não forem instalados os respectivos medidores individuais. Após as instalações, os valores serão de responsabilidade da Permissionária e serão pagos diretamente aos Concessionários dos serviços públicos, abatendo-se do valor da contraprestação mensal o montante estimado com tais despesas.

PARÁGRAFO QUINTO: A presente contratação não envolverá recursos públicos, visto que gerará receita. Dessa forma, não necessita de previsão orçamentária para tanto

PARÁGRAFO SEXTO: O atraso no pagamento da contraprestação mensal por 2 (dois) meses consecutivos ou por 5 (cinco) meses alternados, ao longo de 12 (doze) meses, enseja a aplicação de multa de até 20% (vinte) por cento do valor da contraprestação mensal multiplicado pelo número de meses da vigência restante contratual, sem prejuízo da abertura de processo para rescisão contratual.

CLÁUSULA QUINTA - DA DOTAÇÃO ORÇAMENTÁRIA

PARÁGRAFO PRIMEIRO: A presente contratação não envolverá recursos públicos, visto que gerará receita. Dessa forma, não necessita de previsão orçamentária para a permissão onerosa.

CLÁUSULA SEXTA - DO REAJUSTE E DA REVISÃO

PARÁGRAFO PRIMEIRO: O PERMISSOR reajustará o valor da taxa mensal de utilização do espaço a cada 12 meses de acordo com a variação do Índice Nacional de Preços ao Consumidor Amplo (IPCA), fornecido pelo Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística - IBGE, ou outro que venha a substituí-lo, a contar da data da assinatura do contrato, conforme lei

estadual 17555/2021, art. 3º §2º, nos termos do artigo 1º, inciso III do decreto nº 52.153, de 17 de janeiro de 2022, e alterações posteriores.

PARÁGRAFO SEGUNDO O reajustamento será formalizado mediante apostilamento, exceto se a sua concessão coincidir com a prorrogação contratual, quando poderá ser formalizado por termo aditivo.

PARÁGRAFO TERCEIRO: O direito ao reajustamento poderá ser objeto de renúncia expressa, parcial ou integral, bem como de negociação entre as partes, com vistas a garantir a vantajosidade da manutenção do ajuste para o interesse público, nos termos do art. 6º da Lei Estadual nº 17.555, de 2021.

PARÁGRAFO QUARTO: Nos reajustes subsequentes ao primeiro, a anualidade será contada a partir da data do fato gerador que deu ensejo ao último reajuste concedido ou objeto de renúncia.

PARÁGRAFO QUINTO: O preço das refeições será reajustado, mediante requisição formal do contratado, em periodicidade anual contada a partir da data de assinatura do contrato, utilizando-se, para tanto, o Índice Nacional de Preços ao Consumidor Amplo - IPCA, fornecido pelo IBGE, nos termos do artigo 1º, inciso III do decreto nº 52.153, de 17 de janeiro de 2022, e alterações posteriores.

PARÁGRAFO SEXTO: Será assegurado o restabelecimento do equilíbrio econômico-financeiro inicial, na hipótese de sobrevirem fatos imprevisíveis, ou previsíveis, porém de consequências incalculáveis, retardadores ou impeditivos da execução do ajustado, ou, ainda, em caso de força maior, caso fortuito ou fato do príncipe, configurando álea econômica extraordinária e extra contratual, conforme art. 17, §2, da Lei nº 14.133/2021.

PARÁGRAFO SÉTIMO: O pedido de restabelecimento do equilíbrio econômico-financeiro deverá ser formulado durante a vigência do CONTRATO e antes de eventual prorrogação, sob pena de preclusão.

PARÁGRAFO OITAVO: Os pedidos de restabelecimento do equilíbrio econômico-financeiro do CONTRATO deverão ser analisados e respondidos pela Administração no prazo máximo de até 90 (noventa) dias, contados a partir da instrução completa do requerimento pela CONTRATADA.

PARÁGRAFO NONO: A extinção do CONTRATO não configura óbice para o reconhecimento do direito ao reajuste ou ao restabelecimento do equilíbrio econômico-financeiro CONTRATO, desde que requeridos tempestivamente, hipóteses em que serão concedidos a título de indenização por meio de Termo de Quitação.

CLÁUSULA SÉTIMA – DAS OBRIGAÇÕES DA PERMITENTE

PARÁGRAFO PRIMEIRO: É dever da PERMITENTE exigir o cumprimento de todas as obrigações assumidas pela CONTRATADA, em especial:

- I. Prestar à **PERMISSIONÁRIA** as informações e esclarecimentos que esta vier a solicitar para o desenvolvimento dos trabalhos;
- II. Expedir ordem de serviço para o início da execução do **CONTRATO**, com a antecedência prevista no Termo de Referência ou, em sua ausência, observando prazo razoável para adoção das medidas iniciais a cargo da **PERMISSIONÁRIA**;
- III. Comunicar, por escrito, à **PERMISSIONÁRIA** toda e qualquer ocorrência relacionada com a execução do serviço, inclusive vícios e incorreções, para que sejam corrigidos, no todo ou em parte, às suas expensas;
- IV. Acompanhar e fiscalizar a execução do **CONTRATO**, através de fiscal especialmente designado para este fim;
- V. Indicar, formalmente, o gestor do **CONTRATO** para acompanhamento da execução contratual, utilizando-se dos procedimentos de acompanhamento da execução dos serviços, conforme previsto no Termo de Referência e neste instrumento;
- VI. Encaminhar à **PERMISSIONÁRIA** os relatórios de acompanhamento da execução dos serviços, devidamente elaborados e assinados pelo fiscal do **CONTRATO**, com os registros de eventuais falhas verificadas e das medidas corretivas necessárias;
- VII. Analisar e atestar as Faturas e Notas Fiscais emitidas e efetuar os respectivos pagamentos nas condições e nos prazos estabelecidos.
- VIII. Liberar o pagamento da parcela incontroversa da execução do objeto contratado, quando houver controvérsia sobre a dimensão, qualidade e quantidade do objeto executado.
- IX. Aplicar as sanções previstas na lei e neste **CONTRATO**;
- X. Notificar os emitentes das garantias quanto ao início de processo administrativo para apuração de descumprimento de cláusulas contratuais;

XI. Proferir, no prazo de 30 (trinta) dias a contar da data do protocolo do requerimento, admitida a prorrogação motivada desse prazo por igual período, decisão explícita sobre todas as solicitações e reclamações relacionadas à execução do presente **CONTRATO**, ressalvados os requerimentos manifestamente impertinentes, meramente protelatórios ou de nenhum interesse para a boa execução do ajuste.

XII. Responder a eventuais pedidos de reajustamento no prazo máximo de 60 (sessenta) dias e aos pedidos de restabelecimento do equilíbrio econômico-financeiro no prazo máximo de 90 (noventa) dias, contados a partir da instrução completa do requerimento.

XIII. Cumprir a Lei nº 13.709, de 14 de agosto de 2018 (LGPD), quanto a todos os dados pessoais a que tenha acesso em razão do certame ou do contrato administrativo, independentemente de declaração ou de aceitação expressa.

CLÁUSULA OITAVA – DAS OBRIGAÇÕES DA PERMISSIONÁRIA

PARÁGRAFO PRIMEIRO: Deve a **PERMISSIONÁRIA** cumprir todas as obrigações estipuladas neste **CONTRATO** e respectivos anexos, assumindo como exclusivamente seus os riscos e as despesas decorrentes da boa e perfeita execução do objeto, em especial:

I. Prestar os serviços dentro dos parâmetros e rotinas estabelecidos, fornecendo todos os materiais, equipamentos, ferramentas e utensílios, na quantidade, qualidade e tecnologia demandadas, de acordo com as especificações indicadas no Termo de Referência;

II. Cumprir o cronograma de execução do **CONTRATO**;

III. Reparar, corrigir, complementar ou substituir, às suas expensas, no todo ou em parte, conforme o caso, no prazo de até 05 (cinco) dias úteis contado da respectiva notificação, ou no prazo fixado pelo fiscal do **CONTRATO**, os serviços nos quais se verificarem vícios, defeitos ou incorreções resultantes da execução ou dos materiais empregados;

IV. Submeter, por escrito, para análise e aprovação prévia da **PERMITENTE**, quaisquer mudanças nos métodos executivos que fujam às especificações do TR, do memorial descritivo ou instrumento congênere;

V. Designar preposto que tenha poder para resolução de possíveis ocorrências durante a execução contratual, o qual deverá disponibilizar endereço de e-mail válido e número de telefone móvel que permita contato imediato com o fiscal do **CONTRATO** de forma permanente;

VI. Substituir o preposto designado se houver recusa motivada da **PERMITENTE** quanto à anterior indicação;

- VII. Atender às determinações regulares do fiscal do **CONTRATO** ou autoridade superior, prestando todos os esclarecimentos solicitados e atendendo prontamente às solicitações e reclamações formuladas;
- VIII. Relatar ao fiscal do **CONTRATO**, por escrito, toda e qualquer ocorrência anormal afeta à prestação dos serviços;
- IX. Comunicar à **PERMITENTE**, no prazo máximo de 05 (cinco) dias úteis, qualquer alteração no Contrato Social ou no endereço comercial;
- X. Promover a guarda, manutenção e vigilância de materiais, ferramentas, e tudo o que for necessário à execução do objeto, durante a vigência do **CONTRATO**;
- XI. Comprovar, conforme o caso, no início da execução contratual e sempre que solicitado pelo fiscal, a reserva de cargos prevista em lei para pessoa com deficiência, para reabilitado da Previdência Social ou para aprendiz, durante toda a vigência do **CONTRATO**, com a indicação dos empregados que preencheram as referidas vagas;
- XII. Alocar os empregados necessários ao perfeito cumprimento do objeto deste **CONTRATO**, com habilitação e conhecimento adequados;
- XIII. Não permitir a utilização de qualquer trabalho do menor de dezesseis anos, exceto na condição de aprendiz para os maiores de quatorze anos, nem permitir a utilização do trabalho do menor de dezoito anos em trabalho noturno, perigoso ou insalubre;
- XIV. Não contratar, durante a vigência do **CONTRATO**, cônjuge, companheiro ou parente em linha reta, colateral ou por afinidade, até o terceiro grau, de dirigente da **PERMITENTE** ou de agente público que tenha desempenhado função na licitação ou que atue na fiscalização ou gestão do **CONTRATO**, nos termos do artigo 48, parágrafo único, da Lei nº 14.133, de 2021;
- XV. Responsabilizar-se pelos vícios e danos decorrentes da execução do objeto, de acordo com o Código de Defesa do Consumidor (Lei nº 8.078, de 1990), bem como por todo e qualquer dano causado à Administração ou terceiros, não reduzindo essa responsabilidade a fiscalização ou o acompanhamento da execução contratual pela **PERMITENTE**, que ficará autorizado a descontar dos pagamentos devidos ou da garantia, caso exigida, o valor correspondente aos danos sofridos;
- XVI. Responsabilizar-se pelos encargos trabalhistas, previdenciários, fiscais e comerciais resultantes da execução do objeto, cuja inadimplência não transfere a responsabilidade à **PERMITENTE** e não poderá onerar o objeto do **CONTRATO**, sendo que eventual pessoal alocado ao **CONTRATO** não terá qualquer vínculo empregatício com a **PERMITENTE**;

- XVII.** Guardar sigilo sobre todas as informações obtidas em decorrência da execução do **CONTRATO** e cumprir a Lei nº 13.709, de 14 de agosto de 2018 (LGPD), quanto a todos os dados pessoais a que tenha acesso em razão do certame ou do contrato administrativo, independentemente de declaração ou de aceitação expressa;
- XVIII.** Manter, durante o prazo de vigência do **CONTRATO**, todas as condições de habilitação exigidas na licitação, inclusive sua inscrição no CADFOR-PE;
- XIX.** Realizar, conforme previsto no Termo de Referência, a transição contratual com transferência de conhecimento, tecnologia e técnicas empregadas, sem perda de informações, podendo exigir, inclusive, a capacitação dos técnicos da **PERMITENTE**;
- XX.** Não transferir a outrem, no todo ou em parte, o objeto do **CONTRATO**, ressalvadas as hipóteses de subcontratação autorizada no Termo de Referência e neste **CONTRATO**;
- XXI.** Apresentar, suplementar ou estender a garantia de execução contratual, se exigível, no prazo assinalado no **CONTRATO**.
- XXII.** A empresa PERMISSONÁRIA deverá iniciar as atividades no prazo estipulado no contrato conforme subitem 3.2.2;
- XXIII.** Declarar o estado das instalações do local em que comercializará as refeições, na data da assinatura do contrato, constando o laudo de vistoria firmado pelas partes como anexo do contrato;
- XXIV.** Prestar as informações e os esclarecimentos solicitados pelo PERMISSOR no prazo máximo de 24 horas;
- XXV.** Manter o padrão de qualidade das refeições e de atendimento pessoal, desde o primeiro até o último dia de vigência do contrato;
- XXVI.** Manter o cardápio indicado nos anexos I deste Termo de Referência;
- XXVII.** Será de responsabilidade da PERMISSONÁRIA a aquisição de todos os utensílios e equipamentos que se façam necessários para o desenvolvimento das atividades de comercialização das refeições;
- XXVIII.** Comunicar imediatamente ao PERMISSOR sobre quaisquer irregularidades apresentadas na aquisição dos equipamentos;
- XXIX.** Aceitar que, por conveniência administrativa, a PERMISSONÁRIA possa alterar a qualquer época a localização das instalações, aumentar ou diminuir a área ocupada, desde que, comunicando ao PERMISSOR, com antecedência mínima de 30 (trinta) dias;
- XXX.** Credenciar, por escrito, junto à PERMISSOR, um funcionário, com experiência no ramo e com poderes para representar a permissionária em tudo que se relacione à execução dos serviços, inclusive sua supervisão;
- XXXI.** Proceder com a correção de deficiências apontadas pelo contratante no prazo máximo de 03 (três) dias úteis.
- XXXII.** Assumir inteira responsabilidade pela execução do contrato;

XXXIII. Manter, durante a vigência do Contrato, em compatibilidade com as obrigações assumidas, todas as condições de habilitação e qualificação exigidas;

XXXIV. Realizar o controle de qualidade e de produção da alimentação pela contratada, com no mínimo os seguintes:

- a) Executar o controle de gêneros e de produtos alimentícios utilizados, quanto à qualidade, estado de conservação, acondicionamento, condições de higiene e ainda observadas às exigências vigentes: registro nos órgãos competentes e prazo de validade;
- b) Estocar gêneros e materiais necessários à execução dos serviços em recintos próprios;
- c) Manter a área de guarda de gêneros e produtos alimentícios (despensa e refrigeradores) em condições adequadas, com base nas normas técnicas sanitárias vigentes;
- d) Coletar diariamente amostras da alimentação preparada, que deverão ser devidamente rotuladas e acondicionadas em recipientes esterilizados e lacrados, mantendo-as sob temperatura adequada pelo prazo de 72 horas para eventuais análises laboratoriais, sendo de responsabilidade do ganhador do processo, todos os custos pela coleta e análise laboratorial quando solicitado;
- e) Manter os alimentos não consumidos imediatamente após o preparo a uma temperatura superior a 65°C ou inferior a 7°, no caso das saladas e sobremesas, até o momento final;
- f) Responsabilizar-se pela qualidade dos alimentos fornecidos, inclusive perante as autoridades sanitárias competentes. Sempre que houver suspeita de deterioração ou contaminação dos alimentos in natura ou preparados, os mesmos deverão ser suspensos do consumo;
- g) Realizar o controle higiênico-sanitário dos alimentos em todas as suas etapas;
- h) Prevenir a ocorrência de contaminação cruzada entre os diversos alimentos durante o pré-preparo e preparo final;
- i) Realizar, semestralmente, análise química e microbiológica da água utilizada pelo restaurante;

XXXV. Cumprir todas as normas regulamentares sobre higiene, medicina e segurança do trabalho, responsabilizando-se por quaisquer acidentes que venham a ser vítimas seus empregados quando em serviço, por tudo quanto as leis trabalhistas e previdenciárias lhes assegurem, e pela observância das demais exigências legais para o exercício da atividade;

XXXVI. Manter os parâmetros de qualidade e higiene fixados pelos órgãos de fiscalização sanitária competentes, com especial atenção aos termos da Resolução ANVISA RDC Nº 216, de 15/09/2004, disponibilizando materiais, equipamentos e utensílios em quantidade, qualidade e tecnologia adequadas;

XXXVII. Os equipamentos necessários para preparação dos alimentos, higienização e acondicionamento- são de responsabilidade da PERMISSÃOÁRIA;

XXXVIII. O prato executivo será de, no mínimo, 400 gramas;

XXXIX. Deverão ser fornecidos no mínimo, bebidas não alcoólicas, refrigerantes em garrafas ou latas, sucos naturais em polpa de fruta e chás gelados;

XL. Deverá ser apresentado no Restaurante aos consumidores e às expensas da PERMISSONÁRIA durante o horário de atendimento os seguintes itens:

a) Refresqueira: sucos em polpa de fruta concentrados na diluição adequada (conforme orientação do fabricante), sabores diversos, a serem servidos em copos descartáveis (dimensões 300ml);

b) Café e Chá: em garrafas térmicas, devidamente identificadas, contendo café coado em filtro de papel e chás variados, açúcar, adoçante e pazinha de uso individual e descartável;

c) Sobremesa simples: frutas (sem repetição no intervalo de 05 dias), gelatina e doces simples (leite, mamão verde, banana, abóbora com coco) em porção de 50g;

XLI. Manter balanças eletrônicas suficientes para o atendimento rápido da pesagem das refeições, sendo obrigatória a utilização de, no mínimo, 02 (duas) para o self-service e 01 (uma) balança específica para a sobremesa;

XLII. Prover-se de suficiente retaguarda de troco para atender prontamente aos consumidores;

XLIII. Fornecer documentação contendo as características do produto e site do fabricante para obtenção de maiores informações;

XLIV. Fornecer todos os utensílios necessários ao perfeito funcionamento do restaurante e lanchonete;

XLV. Dispor de atendentes uniformizados e em número suficiente para atendimento nos horários de maior procura da restaurante e/ou lanchonete, devendo sempre dispensar atendimento cordial, rápido e eficiente;

XLVI. Fornecer uniformes aos seus empregados quando em serviço, seja nas áreas de pré-preparo, preparo da cozinha e lanchonete ou outras, que utilizarão uniformes devidamente limpos, portando crachá de identificação, em totais condições de higiene quer no aspecto pessoal, quer no aspecto vestuário e calçado, mantendo necessariamente, unhas curtas e cabelos presos para proteção, não utilizando anéis, pulseiras etc. de acordo com o item 4.6.6 da Resolução nº 216, de 15 de setembro de 2004, da ANVISA.

XLVII. Manter quantidades suficientes de gêneros alimentícios para o atendimento dos cardápios pré-estabelecidos, de forma que, durante o horário de funcionamento, não falte nenhum dos itens das tabelas divulgadas, zelando sempre pela boa qualidade dos produtos adquiridos e comercializados, utilizando matérias-primas adequadas, observando o padrão de qualidade quanto aos critérios organolépticos, higiênico-sanitários e nutricionais;

XLVIII. Manter, durante a vigência do contrato, todas as condições de higiene, qualidade e validade dos alimentos, exigidas na licitação, apresentando, sempre que solicitado pela PERMISSOR, documentos que comprovem a procedência dos alimentos e utensílios utilizados;

XLIX. Manter para a execução dos serviços, empregados devidamente registrados e de comprovada idoneidade moral e capacidade profissional, mantendo as carteiras de saúde dos seus empregados devidamente atualizadas, devendo apresentar, quando do início do contrato, Carteira de Saúde dos empregados envolvidos na prestação dos serviços, cuja validade será de 6 (seis) meses, devendo ser renovada a cada período;

L. Responsabilizar-se integralmente pelas obrigações trabalhistas e previdenciárias de seus empregados, bem como as de natureza tributária, não respondendo, mesmo solidariamente, por qualquer encargo dessa natureza.

LI. Providenciar para que todos os funcionários tenham comprovadamente participado de treinamento específico na sua área de atuação e que tenham treinamento periódico anual segundo a RDC 216/04;

LII. Respeitar as normas e procedimentos do PERMISSOR, quanto à segurança interna (entrada e saída de pessoal e material), além de respeito às normas de segurança do trabalho, ficando o acesso dos empregados da PERMISSIONÁRIA, restrito às dependências dos restaurantes e lanchonetes, responsabilizando-se pelas consequências que advierem de qualquer transgressão das normas em vigor;

LIII. A PERMISSIONÁRIA deverá realizar a entrada de mercadorias sempre pela manhã, em horário devidamente autorizado pela ABMG, e fica obrigada a recolher os detritos e transportá-los diariamente, em horário a ser estabelecido pelo PERMISSOR;

LIV. Arcar com as despesas de consumo de gás, ficando o seu abastecimento, controle e estoque sob sua inteira e exclusiva responsabilidade.

LV. Sujeitar-se à mais ampla e irrestrita fiscalização por parte da autoridade encarregada de acompanhar a execução dos serviços e pelo (a) nutricionista do PERMISSOR, prestando todos os esclarecimentos solicitados e atendendo às reclamações formuladas;

LVI. Facilitar a fiscalização de órgãos de vigilância sanitária, no cumprimento de normas, cientificando o PERMISSOR do resultado das inspeções;

LVII. A PERMISSIONÁRIA deverá manter em local visível o comprovante de inspeção da Vigilância Sanitária, dentro do respectivo prazo de validade;

LVIII. Providenciar, junto aos órgãos competentes, a obtenção de licenças, autorização de funcionamento e alvará, para o exercício de suas atividades comerciais, os quais deverão se manter vigentes durante toda a execução;

LIX. Manter as câmaras frigoríficas permanentemente em condições adequadas de funcionamento, higiene e arrumação, armazenando os alimentos em caixas monoblocos de plásticos e conservar adequadamente, por sua conta e risco, os estoques de gêneros alimentícios e materiais;

LX. Realizar dedetização e desratização a cada 6 meses, ou períodos inferiores, por solicitação do PERMISSOR, caso as instalações apresentem-se infestadas com insetos e/ou pragas. A dedetização deverá ser feita no final do expediente de

sexta-feira, devendo sofrer faxina geral, no fim de semana, para retirada dos insetos mortos e asseio das instalações. A faxina deverá ser acompanhada por servidores especialmente designado pelo PERMISSOR, assim como dedetização, que deverá também ser realizada por empresa autorizada, apresentando cronograma de serviço, registro e controles;

LXI. Fornecer cupom fiscal a todos os consumidores dos seus produtos, ou emitir Nota Fiscal ou documentos equivalentes, quando solicitado;

LXII. Não veicular publicidade acerca do Contrato, sem a anuência do PERMISSOR;

LXIII. Realizar, semestralmente, limpeza geral nas caixas de gordura localizadas nas áreas de serviços, ou quando necessário for;

LXIV. Realizar as benfeitorias que julgar necessárias, somente mediante autorização do PERMISSOR, ficando incorporadas ao imóvel, sem que assista à PERMISSOR o direito de retenção ou indenização sob qualquer título;

LXV. Manter, durante toda vigência do contrato, todas as condições de habilitação e qualificação exigidas assegurando que os empregados cumpram as regras de higiene e identificação, substituindo aquele cuja conduta, a juízo do PERMISSOR, se evidencie inconveniente ou inadequada à perfeita execução dos serviços;

LXVI. Responsabilizar-se pelos danos causados direta ou indiretamente à Administração e a terceiros, decorrentes da sua culpa ou dolo ou pela ação de seus empregados, não excluindo ou reduzindo essa responsabilidade à fiscalização e o acompanhamento do PERMISSOR;

LXVII. Refazer ou substituir, no todo ou em parte, os alimentos constantes do cardápio do dia, considerados pelo fiscal do Contrato sem condições de serem consumidos;

LXVIII. Disponibilizar, em rampa própria, todos os alimentos constantes do cardápio diário, sejam eles refeições quentes, saladas frias variadas e sobremesas geladas ou não, de forma que o consumidor possa se servir conforme sua preferência e, ainda, mantê-los em temperaturas adequadas ao consumo imediato até o último minuto do horário previsto para as refeições;

LXIX. Caso haja algum imprevisto, e seja necessária alteração no cardápio, deverá ser a Administração avisada com antecedência de no mínimo 3 (três) horas antes da abertura do restaurante. Deverá também ser afixado em local visível, informação quanto à alteração do cardápio;

LXX. Disponibilizar, manual de boas práticas para manipuladores de alimentos, os procedimentos operacionais padronizados (RDC 275/02 e RDC216/04-Anvisa) e as instruções operacionais.

LXXI. Não utilizar do espaço público para fim diverso ao objeto desta licitação e, nem adotar o endereço da ABMG como o da sede da Empresa, podendo no caso de descumprimento da presente cláusula, ser penalizada.

LXXII. Para a perfeita execução dos serviços, a Contratada deverá disponibilizar os materiais, equipamentos, ferramentas e utensílios necessários, de acordo com o Anexo C do TR, promovendo sua substituição quando necessário.

CLÁUSULA NONA – DAS OBRIGAÇÕES PERTINENTES À LGPD

PARÁGRAFO PRIMEIRO: São obrigações da CONTRATADA, na qualidade de OPERADORA:

- I.** Realizar o tratamento dos dados pessoais em estrita conformidade às instruções repassadas pela **CONTROLADORA/CONTRATANTE**;
- II.** Adotar medidas técnicas e administrativas de segurança aptas a proteger os dados pessoais de acessos não autorizados e de situações acidentais ou ilícitas de destruição, perda, alteração, comunicação ou qualquer forma de tratamento inadequado ou ilícito, segundo os padrões técnicos mínimos exigidos pela **CONTROLADORA/CONTRATANTE**;
- III.** Utilizar recursos de segurança da informação e de tecnologia da informação de qualidade, eficiência e eficácia reconhecidas e em versões comprovadamente seguras e atualizadas, de forma a reduzir o nível de risco ao qual o objeto do **CONTRATO** ou a **CONTRATANTE** está exposta;
- IV.** Manter os registros de tratamento de dados pessoais que realizar, assim como aqueles compartilhados, com condições de rastreabilidade e de prova eletrônica a qualquer tempo;
- V.** Facultar acesso a dados pessoais somente para o pessoal autorizado que tenha estrita necessidade e que tenha assumido compromisso formal de preservar a confidencialidade e segurança de tais dados, ou ao próprio Titular dos dados, devendo tal compromisso estar disponível em caráter permanente para exibição à **CONTROLADORA/CONTRATANTE**, mediante solicitação;
- VI.** Permitir a realização de auditorias da **CONTROLADORA/CONTRATANTE** e disponibilizar toda a informação necessária para demonstrar o cumprimento das obrigações relacionadas à sistemática de proteção de dados;
- VII.** Informar e obter a anuência prévia da **CONTROLADORA/CONTRATANTE** sobre a utilização de serviços de terceiros para sustentar ou viabilizar o funcionamento da Solução de Tecnologia da Informação e Comunicação – TIC para o desenvolvimento das atividades objeto do **CONTRATO**;
- VIII.** Apresentar à **CONTROLADORA/CONTRATANTE**, sempre que solicitado, toda e qualquer informação e documentação que comprovem a implementação dos requisitos de segurança especificados na contratação, de forma a assegurar a auditabilidade do objeto contratado, bem como os demais dispositivos legais aplicáveis;
- IX.** Auxiliar, em toda providência que estiver ao seu alcance, no atendimento pela **CONTROLADORA/CONTRATANTE** e de obrigações perante Titulares de dados pessoais, autoridades competentes ou quaisquer outros legítimos interessados;

X. Comunicar formalmente e de imediato à **CONTROLADORA/CONTRATANTE** a ocorrência de qualquer risco, ameaça ou incidente de segurança que possa acarretar comprometimento ou dano potencial ou efetivo a Titular de dados pessoais, evitando atrasos por conta de verificações ou inspeções;

XI. Promover a revogação de todos os privilégios de acesso aos sistemas, informações e recursos da **CONTROLADORA/CONTRATANTE**, em caso de desligamento de funcionário das atividades inerentes à execução do presente **CONTRATO**;

XII. Obter, quando necessário, o consentimento dos titulares dos dados sob tratamento, nos termos do art. 8º da Lei nº 13.709/2018;

XIII. Abster-se da utilização dos dados pessoais tratados para finalidade diversa da execução dos serviços objeto deste **CONTRATO**;

XIV. Adotar planos de resposta a incidentes de segurança eventualmente ocorridos durante o tratamento dos dados coletados para a execução das finalidades deste **CONTRATO**, bem como dispor de mecanismos que possibilitem a sua remediação, de modo a evitar ou minimizar eventuais danos aos titulares dos dados;

XV. Responsabilizar-se por prejuízos causados à **CONTROLADORA/CONTRATANTE** em razão de coleta e tratamento inadequados dos dados pessoais compartilhados para as finalidades pretendidas no presente **CONTRATO**;

XVI. Responsabilizar-se pelos danos patrimoniais, morais, individuais ou coletivos que venham a ser causados em razão do descumprimento de suas obrigações legais no processo de tratamento dos dados compartilhados pela **CONTROLADORA/CONTRATANTE**;

XVII. Definir e executar procedimento de descarte seguro dos dados pessoais, que estejam em sua posse, ao encerrar a execução do **CONTRATO** ou após a satisfação da finalidade pretendida;

XVIII. Orientar e treinar seus empregados sobre os deveres, requisitos e responsabilidades decorrentes da LGPD;

XIX. Exigir de suboperadores e subcontratados o cumprimento dos deveres da presente cláusula, permanecendo integralmente responsável por garantir sua observância;

XX. Manter bancos de dados formados a partir deste **CONTRATO** administrativo em formato interoperável, a fim de garantir a reutilização desses dados pela Administração nas hipóteses previstas na LGPD, e em ambiente virtual controlado, com registro individual rastreável de tratamentos realizados, com cada acesso, data, horário e registro da finalidade, para efeito de responsabilização, em caso de eventuais omissões, desvios ou abusos.

PARÁGRAFO SEGUNDO: São obrigações da **CONTRATANTE**, na qualidade de **CONTROLADORA**:

- I. Fornecer, observadas as diretrizes de sua Política Local de Proteção de Dados Pessoais e Política de Privacidade, as instruções e condições necessárias ao tratamento dos dados pela **OPERADORA/CONTRATADA**;
- II. Adotar medidas de segurança, técnicas e administrativas aptas a proteger os dados pessoais de acessos não autorizados e de situações acidentais ou ilícitas de destruição, perda, alteração, comunicação ou qualquer forma de tratamento inadequado ou ilícito;
- III. Adotar mecanismos transparentes, de fácil compreensão e acesso, que permitam a ciência inequívoca dos titulares dos dados a respeito de sua Política de Privacidade, que deve conter, minimamente, as medidas acima indicadas;
- IV. Compartilhar com a **OPERADORA/CONTRATADA** as informações pessoais fornecidas pelos usuários dos serviços públicos por ela prestados, estritamente necessárias à execução do objeto contrato e nos exatos termos definidos em sua Política de Privacidade, após a aceitação dos termos de uso pelo usuário ou seu representante legal, quando for o caso;
- V. Definir quais serão os dados pessoais tratados, bem como as finalidades e as formas de tratamento para cada dado coletado;
- VI. Comunicar à autoridade nacional de proteção de dados e ao titular dos dados a ocorrência de incidente de segurança que possa acarretar risco ou dano relevante aos titulares, após o recebimento da comunicação formal feita pela **OPERADORA/CONTRATADA**;
- VII. Providenciar a eliminação segura dos dados obtidos para a prestação do serviço e compartilhados com a **OPERADORA/CONTRATADA**, após o término do tratamento, exceto quando necessários ao atendimento das finalidades previstas no art. 16 da Lei Federal nº 13.709/2018, quando estará autorizada a sua conservação;
- VIII. Responsabilizar-se pelos danos patrimoniais, morais, individuais ou coletivos que venham a ser causados em razão do descumprimento de suas obrigações legais e das medidas de segurança estabelecidas em sua Política de Privacidade, no processo de compartilhamento dos dados, a menos que reste comprovado que o dano é decorrente de culpa exclusiva do titular dos dados ou de terceiro.

CLÁUSULA DÉCIMA – DA FISCALIZAÇÃO E DA GESTÃO DO CONTRATO

PARÁGRAFO PRIMEIRO: A execução do presente **CONTRATO** deverá ser fiscalizada pela **CONTRATANTE**, sem que essa competência exclua ou reduza a integral responsabilidade da **CONTRATADA**, mesmo perante terceiros, por quaisquer irregularidades constatadas na execução do objeto contratado.

PARÁGRAFO SEGUNDO: A **CONTRATANTE** designa **XXXXXX (nome, matrícula e cargo)** como servidor responsável pela fiscalização do **CONTRATO**.

PARÁGRAFO TERCEIRO: O fiscal deverá ter pleno conhecimento do **CONTRATO** e das demais condições constantes do Edital e seus anexos, tendo, entre outras, as seguintes atribuições:

- a) Fiscalizar a regularidade e adequação dos serviços prestados, de acordo com as especificações previstas no Termo de Referência, e elaborar relatórios de acompanhamento, com os registros de eventuais falhas verificadas e das medidas corretivas necessárias;
- b) Disponibilizar toda a infraestrutura necessária para execução dos serviços na forma e nos prazos definidos no **CONTRATO** e demais anexos do Edital;
- c) Reunir-se com o preposto da **CONTRATADA**, visando a estabelecer as estratégias da execução do objeto, bem como traçar metas de controle, fiscalização e acompanhamento do **CONTRATO**;
- d) Exigir da **CONTRATADA** o fiel cumprimento de todas as condições contratuais assumidas, na forma prevista neste **CONTRATO**;
- e) Comunicar ao gestor do **CONTRATO** a necessidade de alterações do quantitativo do objeto ou modificação da forma de sua execução, em razão de fato superveniente;
- f) Recusar serviço prestado de forma irregular, não aceitando execução diversa daquela que se encontra especificada no Termo de Referência e demais anexos, salvo quando for prestado com qualidade superior e devidamente aceito pela autoridade competente;
- g) Solicitar à **CONTRATADA** justificativa para eventuais serviços não realizados ou realizados inadequadamente, podendo assinalar prazo para correções de eventuais falhas verificadas, conforme avaliação da execução dos serviços;
- h) Atestar as Notas Fiscais/Faturas mensais apresentadas pela **CONTRATADA**, encaminhando-as ao gestor do **CONTRATO** para pagamento;
- i) Verificar a manutenção das condições de habilitação da **CONTRATADA**, acompanhar o empenho, o pagamento, as garantias, as glosas e a formalização de apostilamento e termos aditivos, solicitando quaisquer documentos comprobatórios pertinentes, caso necessário.
- j) Comunicar ao gestor do **CONTRATO**, em tempo hábil, a iminência do término do **CONTRATO** sob sua responsabilidade, com vistas à renovação tempestiva ou à prorrogação contratual.

k) Comunicar por escrito ao gestor do **CONTRATO** as faltas cometidas pela **CONTRATADA** que sejam passíveis de aplicação de penalidade.

PARÁGRAFO QUARTO: A **CONTRATANTE** designa **XXXXXX (nome, matrícula e cargo)** como servidor responsável pela gestão do **CONTRATO**, que, entre outras, terá seguintes atribuições:

- a) Acompanhar e observar o cumprimento das cláusulas contratuais;
- b) Analisar relatórios e documentos enviados pelos fiscais do **CONTRATO**;
- c) Consolidar as avaliações recebidas e encaminhar as consolidações e os relatórios à

CONTRATADA;

d) Solicitar abertura de processo administrativo visando à aplicação da penalidade cabível, garantindo a defesa prévia à **CONTRATADA**;

e) Propor aplicação de sanções administrativas pelo descumprimento das cláusulas contratuais apontadas pelos fiscais dos contratos;

f) Providenciar o pagamento das notas fiscais/faturas emitidas pela **CONTRATADA**, e atestadas pelo fiscal do **CONTRATO**, mediante a observância das exigências contratuais e legais;

g) Apurar o percentual de desconto ou glosas da fatura correspondente, em virtude de serviços total ou parcialmente não executados no período de faturamento considerado, por motivos imputáveis à **CONTRATADA**;

h) Manter controle atualizado dos pagamentos efetuados.

PARÁGRAFO QUINTO: A ciência da designação deverá ser assinada pelos servidores indicados para atuar como fiscal e gestor do **CONTRATO**, conforme termo em anexo.

PARÁGRAFO SEXTO: A substituição do fiscal e do gestor designados, por razões de conveniência ou interesse público, será realizada mediante simples apostilamento ao presente **CONTRATO**, devendo o substituto assinar novo termo de ciência.

CLÁUSULA DÉCIMA PRIMEIRO – DO PAGAMENTO

PARÁGRAFO PRIMEIRO: O valor da contraprestação mensal é de R\$ 1.000,00 (um mil reais), referente a PERMISSÃO para utilização do espaço, conforme justificativa anexa ao processo (doc. SEI 55378097).

PARÁGRAFO SEGUNDO: O valor mensal a ser pago pela Permissionária ao permissor, objeto da permissão, deverá ser efetuado até o dia 05 (cinco) do mês subsequente ao mês vencido, passando para o próximo dia útil seguinte quando este

não o for, em forma de crédito na conta: Caixa Econômica Federal – Agência nº 1294; Operação 006, Conta Garantida 390601-0 – CNPJ nº 00.358.773/0001-44.

PARÁGRAFO TERCEIRO: O valor da Celpe (energia) e da Compesa (água e esgoto) referente ao uso da área concedida foram contemplados na contrapartida pecuniária para a utilização do espaço, por não haver **medidores individuais** instalados no local.

PARÁGRAFO QUARTO: Após as instalações, os valores serão de responsabilidade da Permissionária e serão pagos diretamente às Concessionárias dos serviços públicos, abatendo-se do valor da contraprestação mensal o montante estimado com tais despesas.

PARÁGRAFO QUINTO: A presente contratação não envolverá recursos públicos, visto que gerará receita. Dessa forma, não necessita de previsão orçamentária para a permissão onerosa.

PARÁGRAFO SEXTO: O atraso no pagamento da contraprestação mensal por 2 (dois) meses consecutivos ou por 5 (cinco) meses alternados, ao longo de 12 (doze) meses, enseja a aplicação de multa de até 20% (vinte) por cento do valor da contraprestação mensal multiplicado pelo número de meses da vigência restante contratual, sem prejuízo da abertura de processo para rescisão contratual.

CLÁUSULA DÉCIMA SEGUNDO - DA ALTERAÇÃO CONTRATUAL

PARÁGRAFO PRIMEIRO: A **PERMISSIONÁRIA** fica obrigada a aceitar, nas mesmas condições contratadas, os acréscimos ou supressões que se fizerem necessários no objeto, a critério exclusivo da **PERMITENTE**, até o limite de 25% (vinte e cinco por cento) do valor inicial atualizado do **CONTRATO**.

PARÁGRAFO SEGUNDO: Na hipótese de haver acordo entre as partes, as supressões poderão exceder o limite de 25% (vinte e cinco por cento).

PARÁGRAFO TERCEIRO: As alterações contratuais serão obrigatoriamente formalizadas mediante celebração de prévio termo aditivo ao presente instrumento, salvo nos casos de justificada necessidade de antecipação de seus efeitos, hipótese em que a formalização do aditivo deverá ocorrer no prazo máximo de 1 (um) mês, conforme art. 132 da Lei nº 14.133, de 2021).

PARÁGRAFO QUARTO: Registros que não caracterizam alteração do **CONTRATO** podem ser realizados por simples apostila, dispensada a celebração de termo aditivo, na forma do art. 136 da Lei nº 14.133, de 2021.

CLÁUSULA DÉCIMA TERCEIRA - DA SUBCONTRATAÇÃO

PARÁGRAFO PRIMEIRO: Não será admitida a subcontratação do objeto do **CONTRATO**.

CLÁUSULA DÉCIMA QUARTA - DA GARANTIA DE EXECUÇÃO CONTRATUAL

PARÁGRAFO PRIMEIRO: A **PERMISSIONÁRIA** prestará garantia de execução contratual, no percentual de 5% (cinco por cento) do valor anual do **CONTRATO**, nos termos dos artigos 96 a 98 da Lei nº 14.133, de 2021.

PARÁGRAFO SEGUNDO: Caso a **PERMISSIONÁRIA** opte pelo seguro-garantia, a apólice deverá ser apresentada antes da assinatura do **CONTRATO**, ficando-lhe assegurado prazo mínimo de 1 (um) mês entre a homologação da licitação e a assinatura deste instrumento.

PARÁGRAFO TERCEIRO: Caso a **PERMISSIONÁRIA** opte por uma das demais modalidades de garantia previstas no art. 96, § 1º, da Lei nº 14.1333, a garantia será prestada no prazo de até 10 (dez) dias úteis, após a assinatura do presente **CONTRATO**, prorrogáveis por igual período, mediante justificativa aceita pela PERMITENTE.

PARÁGRAFO QUARTO: A inobservância do prazo fixado para apresentação da garantia acarretará a aplicação das sanções administrativas previstas neste instrumento e poderá ensejar a extinção do **CONTRATO**.

PARÁGRAFO QUINTO: A garantia assegurará, qualquer que seja a modalidade escolhida, o pagamento de:

- a) prejuízos advindos do não cumprimento do objeto do **CONTRATO** e do não adimplemento das demais obrigações nele previstas; e
- b) multas moratórias e compensatórias aplicadas pela Administração à **PERMISSIONÁRIA**.

PARÁGRAFO SEXTO: A garantia deverá ter validade durante toda a execução do **CONTRATO** e após 90 (noventa) dias do término do prazo de vigência contratual.

PARÁGRAFO SÉTIMO: Nos casos de prorrogação do prazo de vigência do **CONTRATO** ou de alteração do seu valor, por acréscimos, reajuste ou revisão de preços, a garantia deverá ser renovada ou complementada, seguindo os mesmos parâmetros utilizados quando da contratação.

PARÁGRAFO OITAVO: Se o valor da garantia for utilizado total ou parcialmente em pagamento de qualquer obrigação ou de multas e indenizações, a **PERMISSIONÁRIA** obriga-se a fazer a respectiva reposição/complementação no prazo de 10 (dez) dias úteis, contados da data em que for notificada pela **PERMITENTE**, sendo possível a prorrogação por igual período mediante justificativa aceita pela PERMITENTE.

PARÁGRAFO NONO: Na hipótese de suspensão do **CONTRATO** por ordem ou inadimplemento da Administração, a **CONTRATADA** ficará desobrigada de renovar a garantia ou de endossar a apólice de seguro até a ordem de reinício da execução ou o adimplemento pela Administração.

PARÁGRAFO DÉCIMO: Caso utilizada a modalidade de seguro-garantia:

- a) A apólice permanecerá em vigor mesmo que a **PERMISSIONÁRIA** não pague o prêmio nas datas convencionadas;
- b) A apólice deverá acompanhar as modificações referentes à vigência do **CONTRATO** principal mediante a emissão do respectivo endosso pela seguradora;
- c) Será permitida a substituição da apólice na data de renovação ou de aniversário, desde que mantidas as condições e coberturas da apólice vigente e nenhum período fique descoberto, ressalvado o disposto no **PARÁGRAFO NONO**;
- d) Ocorrido o sinistro durante a vigência da apólice, sua caracterização e comunicação poderão ocorrer fora desta vigência, não caracterizando fato que justifique a negativa do sinistro, desde que respeitados os prazos prescricionais aplicados ao contrato de seguro, nos termos do art. 20 da Circular Susep nº 662, de 11 de abril de 2022.

PARÁGRAFO DÉCIMO PRIMEIRO: A garantia em dinheiro deverá ser efetuada em favor da **PERMITENTE**, em conta específica XXXXX, com correção monetária.

PARÁGRAFO DÉCIMO SEGUNDO: Caso a opção seja por utilizar títulos da dívida pública, estes devem ter sido emitidos sob a forma escritural, mediante registro em sistema centralizado de liquidação e de custódia autorizado pelo Banco Central do Brasil, e avaliados pelos seus valores econômicos, conforme definido pelo Ministério da Fazenda.

PARÁGRAFO DÉCIMO TERCEIRO: Na modalidade de fiança bancária, a garantia deverá ser emitida por banco ou instituição financeira devidamente autorizada a operar no País pelo Banco Central do Brasil, e deverá constar expressa renúncia do fiador aos benefícios do artigo 827 do Código Civil.

PARÁGRAFO DÉCIMO QUARTO: A **PERMISSIONÁRIA** autoriza a **PERMITENTE** a reter e executar, a qualquer tempo, a garantia, na forma prevista no Edital e neste **CONTRATO**.

PARÁGRAFO DÉCIMO QUINTO: A garantia somente será liberada ou restituída após a fiel execução do **CONTRATO**, mediante termo circunstanciado de que a **PERMISSIONÁRIA** cumpriu todas as cláusulas do **CONTRATO**, ou após a sua extinção por culpa exclusiva da Administração.

PARÁGRAFO DÉCIMO SEXTO: O emitente da garantia ofertada pela **PERMISSIONÁRIA** deverá ser notificado pela **CONTRATANTE** quanto à instauração de processo administrativo para apuração de responsabilidade e aplicação de penalidades, mas o garantidor não é parte legítima para figurar no respectivo processo.

CLÁUSULA DÉCIMA QUINTA - DA EXTINÇÃO DO CONTRATO

PARÁGRAFO PRIMEIRO: O **CONTRATO** se extingue quando vencido o prazo nele estipulado, independentemente de terem sido cumpridas ou não as obrigações de ambas as partes contratantes.

PARÁGRAFO SEGUNDO: O **CONTRATO** pode ser extinto antes do prazo nele fixado, sem ônus para a **PERMITENTE**, quando esta não dispuser de créditos orçamentários para sua continuidade ou quando entender que o **CONTRATO** não mais lhe oferece vantagem.

PARÁGRAFO TERCEIRO: A extinção antecipada ocorrerá na próxima data de aniversário do **CONTRATO**, desde que a notificação da **PERMISSIONÁRIA** sobre a não-continuidade seja feita pelo **PERMITENTE** com pelo menos 2 (dois) meses de antecedência desse dia. Caso a notificação ocorra com menos de 2 (dois) meses da data de aniversário do **CONTRATO**, a extinção se dará após 2 (dois) meses da data da comunicação.

PARÁGRAFO QUARTO: Constituem motivos para extinção do **CONTRATO**, independentemente do prazo ou das obrigações nele estipuladas, as situações descritas no art. 137 da Lei nº 14.133, de 2021.

PARÁGRAFO QUINTO: A extinção consensual e a extinção unilateral serão precedidas de autorização escrita e fundamentada da autoridade competente e reduzidas a termo, assegurados o contraditório e a ampla defesa.

PARÁGRAFO SEXTO: Aplica-se à extinção do **CONTRATO** a disciplina dos arts. 138 e 139 da Lei nº 14.133/2021.

PARÁGRAFO SÉTIMO: O termo de extinção, sempre que possível, será instruído com os seguintes documentos:

- a) Balanço dos eventos contratuais já cumpridos ou parcialmente cumpridos;
- b) Relação dos pagamentos já efetuados e ainda devidos;
- c) Indenizações e multas.

CLÁUSULA DÉCIMA SEXTA - DAS INFRAÇÕES E SANÇÕES ADMINISTRATIVAS

PARÁGRAFO PRIMEIRO: Comete infração administrativa, nos termos da Lei nº 14.133, de 2021, a **CONTRATADA** que:

-
- a) der causa à inexecução parcial do **CONTRATO**, deixando de cumprir as obrigações assumidas no presente instrumento;
- b) der causa à inexecução parcial do **CONTRATO** que cause grave dano à Administração ou ao funcionamento dos serviços públicos ou ao interesse coletivo;
- c) der causa à inexecução total do **CONTRATO**;
- d) ensejar o retardamento da execução contratual sem motivo justificado;
- e) apresentar documentação falsa ou prestar declaração falsa durante a execução do **CONTRATO**;
- f) praticar ato fraudulento na execução do **CONTRATO**;
- g) comportar-se de modo inidôneo ou cometer fraude de qualquer natureza;
- h) praticar ato lesivo previsto no art. 5º da Lei nº 12.846, de 1º de agosto de 2013.

PARÁGRAFO SEGUNDO: Será aplicável a sanção de advertência quando a **CONTRATADA** descumprir deveres instrumentais ou der causa à inexecução parcial do **CONTRATO** que não acarrete dano à Administração e que não justifique a imposição de penalidade mais grave, em especial pelo descumprimento das obrigações previstas nos itens V a X da **CLÁUSULA OITAVA** deste **CONTRATO** (“Das Obrigações da **PERMISSIONÁRIA**”).

PARÁGRAFO TERCEIRO: Será aplicada multa moratória em razão do atraso no cumprimento das obrigações previstas neste **CONTRATO**, em especial as elencadas nos incisos II e III da **CLÁUSULA OITAVA**, no percentual de até 0,5% (cinco décimos por cento) ao dia, a ser calculada sobre o valor da parcela inadimplida, a partir do dia subsequente ao prazo estipulado para adimplemento da obrigação, independentemente de notificação do contratado para constituição em mora.

PARÁGRAFO QUARTO: Após o 30º (trigésimo) dia de atraso injustificado, configura-se o descumprimento total da obrigação e a multa moratória se converterá em multa compensatória, a ser calculada no percentual de 15% (quinze por cento) a 30% (trinta por cento) sobre o valor da parcela inadimplida, podendo dar ensejo à extinção do contrato e aplicação da penalidade de impedimento, se configurado grave dano à Administração.

PARÁGRAFO QUINTO: A penalidade de multa compensatória será aplicada nos casos de descumprimento das obrigações contratuais pela **PERMISSIONÁRIA**, sempre que deles decorrer inexecução parcial do **CONTRATO** que cause grave dano à Administração, ao funcionamento dos serviços públicos ou ao interesse coletivo, bem como retardamento injustificado à execução ou entrega do objeto contratado, nos termos das alíneas “b” e “d”, respectivamente, do **PARÁGRAFO PRIMEIRO**, de acordo com as seguintes regras:

I. 1% (um por cento) a 5% (cinco por cento) sobre o valor anual do **CONTRATO**, observado o valor mínimo de R\$ 10.000,00 (dez mil reais) e o máximo de R\$ 100.000,00 (cem mil reais), a ser aplicada a quem sofreu a penalidade de advertência e reincidiu pelo(s) mesmo(s) motivo(s);

II. 10% (dez por cento) a 20% (vinte por cento), sobre o valor da garantia, no caso de descumprimento da obrigação prevista no inciso XXI da **CLÁUSULA OITAVA**.

III. 5% (cinco por cento) a 10% (dez por cento), calculada sobre o valor da parcela/etapa inadimplida ou do **CONTRATO** ou sobre o valor mensal do **CONTRATO**, a ser aplicada quando a **CONTRATADA** descumprir a obrigação prevista no inciso I da **CLÁUSULA OITAVA**, se a situação não se enquadrar em obrigação contratual específica;

IV. 1% (um por cento) a 5% (cinco por cento), calculada sobre o valor mensal do **CONTRATO**, a ser aplicada quando a **CONTRATADA** descumprir as obrigações previstas nos incisos IV, XI e XVII da **CLÁUSULA OITAVA**;

V. 10% (dez por cento) a 20% (vinte por cento), calculada sobre o valor mensal do **CONTRATO**, a ser aplicada quando a **CONTRATADA** descumprir as obrigações previstas no inciso XIX da **CLÁUSULA OITAVA**;

VI. 0,5% (cinco décimos por cento) a 2% (dois por cento), calculada sobre o valor do **CONTRATO**, a ser aplicada quando a **CONTRATADA** descumprir a obrigação prevista no inciso XVIII da **CLÁUSULA OITAVA** e não sanar a pendência no prazo estipulado;

VII. 5% (cinco por cento) a 10% (dez por cento), calculada sobre o valor mensal do **CONTRATO**, quando a **CONTRATADA** deixar de cumprir a obrigação prevista no inciso XV da **CLÁUSULA OITAVA**;

VIII. 5% (cinco por cento) a 10% (dez por cento), calculada sobre o valor da parcela transferida, a ser aplicada quando a **CONTRATADA** descumprir a obrigação prevista no inciso XX da **CLÁUSULA OITAVA**;

PARÁGRAFO SEXTO: As sanções de multa previstas no **PARÁGRAFO QUINTO** poderão ser aplicadas cumulativamente com a penalidade de impedimento de licitar e contratar com a Administração Direta e Indireta do Estado de Pernambuco, pelo prazo de 06 (seis) a 18 (dezoito) meses.

PARÁGRAFO SÉTIMO: Na hipótese de inexecução total do **CONTRATO**, prevista na alínea “c” do **PARÁGRAFO PRIMEIRO**, será aplicável a sanção de impedimento de licitar e contratar com a Administração Direta e Indireta do Estado de Pernambuco pelo prazo 18 (dezoito) a 36 (trinta e seis) meses, além de multa compensatória no percentual de 10% (dez por cento) a 20% (vinte por cento) sobre o valor do contrato.

PARÁGRAFO OITAVO: Quando do cometimento das infrações previstas nas alíneas “e”, “f”, “g” e “h” do **PARÁGRAFO PRIMEIRO**, ou quando praticadas as infrações descritas nas alíneas “b”, “c” e “d” que justifiquem a imposição de

penalidade mais grave, será aplicável a sanção de declaração de inidoneidade para licitar e contratar com a Administração Pública, pelo período de 03 (três) a 06 (seis) anos, além da multa compensatória de 20% (vinte por cento) a 30% (trinta por cento) sobre o valor do contrato.

PARÁGRAFO NONO: A aplicação das sanções previstas neste **CONTRATO** não exclui, em hipótese alguma, a obrigação de reparação integral do dano causado à **CONTRATANTE**.

PARÁGRAFO DÉCIMO: Todas as sanções previstas neste **CONTRATO** poderão ser aplicadas cumulativamente com a multa.

PARÁGRAFO DÉCIMO PRIMEIRO: O valor da multa aplicada e das indenizações cabíveis será objeto de compensação com os pagamentos eventualmente devidos pelo **CONTRATANTE** à **CONTRATADA**, decorrentes do mesmo **CONTRATO** ou de outros contratos administrativos que a **CONTRATADA** possua com a **CONTRATANTE**.

PARÁGRAFO DÉCIMO SEGUNDO: Se o valor da multa for superior ao dos pagamentos devidos pelo **CONTRATANTE**, a diferença será descontada da garantia contratual prestada, se houver, ou será cobrada administrativamente na forma prevista na Lei Estadual nº 13.178, de 2006.

PARÁGRAFO DÉCIMO TERCEIRO: Não havendo o pagamento integral da multa em sede administrativa, o processo será encaminhado à Procuradoria Geral do Estado para inscrição em Dívida Ativa e cobrança.

PARÁGRAFO DÉCIMO QUARTO: A aplicação das sanções realizar-se-á em processo administrativo que assegure o contraditório e a ampla defesa à **CONTRATADA**, observando-se o procedimento previsto no Decreto Estadual.

PARÁGRAFO DÉCIMO QUINTO: Na fixação das penalidades, dentro das faixas de multa estabelecidas neste Edital, bem como dos prazos previstos para as demais sanções deverão ser observadas:

- a) a natureza e a gravidade da infração cometida;
- b) as peculiaridades do caso concreto;
- c) as circunstâncias agravantes ou atenuantes;
- d) os danos que o cometimento da infração ocasionar ao **CONTRATANTE**, ao funcionamento dos serviços públicos, aos seus usuários ou ao interesse coletivo;
- e) a vantagem auferida em virtude da infração;
- f) a implantação ou o aperfeiçoamento de programa de integridade, conforme normas e orientações dos órgãos de controle interno.

PARÁGRAFO DÉCIMO SEXTO: Em caso de prática da mesma infração ocorrida no prazo igual ou inferior a 12 (dozes) meses, contados da data de publicação da decisão definitiva da condenação anterior, as faixas de multa e os prazos previstos neste **CONTRATO** poderão ser majorados em até 50% (cinquenta por cento), observados os limites máximos previstos em lei.

PARÁGRAFO DÉCIMO SÉTIMO: Os atos previstos como infrações administrativas na Lei nº 14.133, de 2021, ou em outras leis de licitações e contratos da Administração Pública que também sejam tipificados como atos lesivos na Lei Federal nº 12.846, de 2013, serão apurados e julgados conjuntamente, nos mesmos autos, observados o rito procedimental e a autoridade competente definidos na Lei Estadual nº 16.309, de 2018.

PARÁGRAFO DÉCIMO OITAVO: A personalidade jurídica da **CONTRATADA** poderá ser desconsiderada sempre que utilizada com abuso do direito para facilitar, encobrir ou dissimular a prática dos atos ilícitos previstos neste **CONTRATO** ou para provocar confusão patrimonial, e, nesse caso, todos os efeitos das sanções aplicadas à pessoa jurídica serão estendidos aos seus administradores e sócios com poderes de administração, à pessoa jurídica sucessora ou à empresa do mesmo ramo com relação de coligação ou controle, de fato ou de direito, com a **CONTRATADA**, observados, em todos os casos, o contraditório, a ampla defesa e a obrigatoriedade de análise jurídica prévia.

PARÁGRAFO DÉCIMO NONO: A **CONTRATANTE** deverá comunicar as sanções aplicadas à Secretaria de Administração, para fins de inclusão da **CONTRATADA** nos sistemas E-fisco e PE-Integrado, no Cadastro Nacional de Empresas Inidôneas e Suspensas (Ceis) e no Cadastro Nacional de Empresas Punidas (Cnep), instituídos no âmbito do Poder Executivo Federal, observado o prazo máximo de 15 (quinze) dias úteis, contado da data da decisão definitiva de aplicação da sanção.

CLÁUSULA DÉCIMA SÉTIMA - CLÁUSULA ANTICORRUPÇÃO

PARÁGRAFO PRIMEIRO: A **CONTRATADA** se compromete a observar os preceitos legais instituídos pelo ordenamento jurídico brasileiro no que tange ao combate à corrupção, em especial a Lei Federal nº 12.846, de 1º de agosto de 2013, a Lei Federal nº 9.613/98 e a Lei Estadual nº 16.309/2018.

PARÁGRAFO SEGUNDO: A **CONTRATADA** (i) declara, por si e por seus administradores, funcionários, representantes e outras pessoas que agem em seu nome, direta ou indiretamente, estar ciente dos dispositivos contidos na Lei Federal nº 12.846/2013 e Lei Estadual nº 16.309/2018; (ii) se obriga a tomar todas as providências para fazer com que seus administradores, funcionários e representantes tomem ciência quanto ao teor da mencionada Lei Federal nº 12.846/2013 e Lei Estadual nº 16.309/2018.

PARÁGRAFO TERCEIRO: A **CONTRATADA**, no desempenho das atividades objeto deste **CONTRATO**, compromete-se perante a **CONTRATANTE** a abster-se de praticar ato(s) que possa(m) constituir violação à legislação aplicável ao presente instrumento pactual, incluindo aqueles descritos na Lei nº 12.846/2013, em especial no seu artigo 5º.

PARÁGRAFO QUARTO: Qualquer descumprimento das regras da Lei Anticorrupção e de suas regulamentações, por parte da **CONTRATADA**, em qualquer um dos seus aspectos, poderá ensejar:

I - Instauração do Processo Administrativo de Responsabilização – PAR, nos termos da Lei Estadual nº 16.309/2018 e do Decreto Estadual nº 46.967/2018, com aplicação das sanções administrativas porventura cabíveis;

II – Ajuizamento de ação com vistas à responsabilização na esfera judicial, nos termos dos artigos 18 e 19 da Lei nº 12.846/2013 e do artigo 39 da Lei Estadual nº 16.309/2018.

PARÁGRAFO QUINTO: Sem prejuízo da obrigação de cumprimento das disposições de seus respectivos código de ética e conduta, a **CONTRATADA** se obriga a, no exercício dos direitos e obrigações previstos neste contrato e no cumprimento de qualquer uma de suas disposições: (I) não dar, oferecer ou prometer qualquer bem de valor ou vantagem de qualquer natureza a agentes públicos ou a pessoas a eles relacionadas ou ainda quaisquer outras pessoas, empresas e/ou entidades privadas, com o objetivo de obter vantagem indevida, influenciar ato ou decisão ou direcionar negócios ilicitamente e (II) adotar as melhores práticas de monitoramento e verificação do cumprimento das leis anticorrupção, com o objetivo de prevenir atos de corrupção, fraude, práticas ilícitas ou lavagem de dinheiro por seus sócios, administradores, colaboradores e/ou terceiros por elas contratados.

PARÁGRAFO SEXTO: A **CONTRATADA** se obriga a notificar a **CONTRATANTE**, imediatamente, por escrito, a respeito de qualquer suspeita ou violação das legislações anticorrupção vigentes, bem como nos casos em que obtiver ciência de qualquer prática de suborno ou corrupção.

PARÁGRAFO SÉTIMO: A comprovada violação de qualquer das obrigações previstas nesta cláusula é causa para a extinção deste **CONTRATO**, sem prejuízo da cobrança das perdas e danos causados à parte inocente.

CLÁUSULA DÉCIMA OITAVA – DOS CASOS OMISSOS

Os casos omissos serão decididos pelo **CONTRATANTE**, segundo as disposições contidas na Lei nº 14.133, de 2021, e demais normas estaduais aplicáveis, e, subsidiariamente, segundo as disposições contidas na Lei nº 8.078, de 1990 (Código de Defesa do Consumidor) e nas normas e princípios gerais dos contratos.

CLÁUSULA DÉCIMA NONA – DA PUBLICAÇÃO

Nos termos do art. 94 da Lei nº 14.133, de 2021, o presente instrumento contratual será publicado no Portal Nacional de Contratações Pública (PNCP) em até 20 (vinte) dias úteis contados da data de sua assinatura, bem como no Sistema PE Integrado como condição de sua eficácia.

CLÁUSULA VIGÉSIMA – DA RESOLUÇÃO DE CONTROVÉRSIAS E DO FORO

PARÁGRAFO PRIMEIRO: As controvérsias administrativas e litígios decorrentes deste **CONTRATO** deverão ser preferencialmente submetidos à composição da Câmara de Negociação, Conciliação e Mediação da Administração Pública Estadual, conforme art. 11 da Lei Complementar nº 417, de 09.12.2019.

PARÁGRAFO SEGUNDO: Fica eleito o Foro da Comarca do Recife para dirimir os litígios decorrentes deste **CONTRATO** que não puderem ser compostos pela conciliação, obedecidos os termos do art. 92, §1º, da Lei 14.133, de 2021.

E, para firmeza e como prova de assim haverem entre si ajustado e contratado, foi lavrado o presente instrumento contratual, o qual depois de lido e achado conforme, foi assinado pelas partes contratantes.

Recife, XX de XXXXXXXXXXXX de XXXX.

CNPJ XXX

CONTRATANTE

CNPJ XXX

CONTRATADA

ANEXO I

TERMO DE CIÊNCIA DO GESTOR E DO FISCAL DO CONTRATO

INTRODUÇÃO

< O Termo de Ciência visa a obter o comprometimento formal e a ciência do encargo por parte daqueles indivíduos designados para atuar como fiscal ou gestor do contrato >

Referência: Art. 17, III, do Decreto Estadual nº 51.651/2021.

1. IDENTIFICAÇÃO

CONTRATO Nº: XXXX/AAAA

OBJETO: <objeto do contrato>

CONTRATADA: <nome da contratada>

CNPJ: xxxxxxxxxxxx

GESTOR DO CONTRATO OU FISCAL DO CONTRATO: <Nome do gestor do Contrato OU fiscal do Contrato>

MATRÍCULA: xxxxxxxxxxxx

2. CIÊNCIA

EU, _____, matrícula _____, ocupante do cargo _____, pelo presente termo, DECLARO QUE:

estou ciente da minha designação para atuar como gestor/fiscal (indicar conforme o caso) do Contrato nº XXX;

comprometo-me a cumprir as atribuições declinadas na Cláusula XXX do Contrato nº XXX;

estou ciente de que minha substituição poderá ser realizada pela autoridade competente, por razões de conveniência ou interesse público, mediante apostilamento ao contrato.

Recife, XX de XXXXXXXXXX de XXXX.

ASSINATURA DO FISCAL/GESTOR

PROCESSO Nº 4240.2025.AC-39.PE.90272.SAD.BOMBEIROS
PREGÃO ELETRÔNICO Nº 90272/2025

ANEXO VI
MODELO DE FOLHA DE ROSTO

PREGÃO ELETRÔNICO Nº 90272/2025

FOLHA DE ROSTO

O Estado de Pernambuco, por intermédio da XXXXXXXXXXXXX, torna público, para conhecimento dos interessados, a abertura da licitação, a ser realizada por meio da utilização de recursos de tecnologia da informação – *Internet*, no local e horário a seguir:

INFORMAÇÕES GERAIS

ABERTURA DAS PROPOSTAS ATÉ: XX minutos antes do horário previsto para o início da sessão de disputa de preços

SISTEMA ELETRÔNICO UTILIZADO: **COMPRAS.GOV.BR**

ENDEREÇO ELETRÔNICO: www.gov.br/compras

DADOS PARA CONTATO

pregoeiro:

FONE:

E-MAIL:

E-MAIL ALTERNATIVO:

ENDEREÇO:

Os períodos para recebimento de propostas e para início da sessão de disputa de preços estarão indicados no aviso de abertura do certame.

OBSERVAÇÃO 1: Para todas as referências de tempo será obrigatoriamente adotado o horário de Brasília – DF.

OBSERVAÇÃO 2: Na hipótese de não haver expediente na data fixada, ficará a sessão adiada para o primeiro dia útil subsequente, no mesmo site e hora, salvo as disposições em contrário.



Documento assinado eletronicamente por **HUGO SOUZA DE MEDEIROS**, 4593898.120101 e matrícula **4593898**, em 03/07/2025, às 14:07.



A autenticidade deste documento pode ser conferida no site <http://www.peintegrado.pe.gov.br/Validacao.aspx>, informando o código de validação **4033f065-65ca-4b18-b154-8a62f8abd1b1**
