



EDITAL DE LICITAÇÃO
PREGÃO ELETRÔNICO Nº: PE 027/2019
PROCESSO DE REFERÊNCIA Nº: 2727/2018

O SERVIÇO NACIONAL DE APRENDIZAGEM COMERCIAL – SENAC EM MINAS, inscrito no CNPJ sob o nº 03.447.242/0001-16 – IE: 062.896.871.00-65, através da Pregoeira e da Comissão Permanente de Licitação, designados pela Portaria nº 009/2019, torna público que promoverá a licitação na modalidade **PREGÃO ELETRÔNICO**, tipo **MENOR PREÇO**, regida pela Resolução nº 958/2012 – Regulamento de Licitações e Contratos do **SENAC**, segundo as regras e condições abaixo:

1. OBJETO

1.1. Constitui objeto deste instrumento a cessão gratuita de uso de espaço da cantina da Unidade Educacional de Sete Lagoas para exploração comercial, conforme especificações constantes neste Edital e seus Anexos.

1.2. A presente licitação será formalizada por intermédio de Contrato.

1.3. Especificações técnicas e demais informações, encontram-se dispostas no Termo de Referência (Anexo I) deste Edital.

1.4. Fazem parte integrante do presente Edital de licitação, os seguintes ANEXOS:

ANEXO I: Termo de Referência e anexos (Anexo I – Termo de vistoria técnica);

ANEXO II: Planilha de Preços Estimados;

ANEXO III: Modelo de Proposta Comercial;

ANEXO IV: Minuta do Instrumento Contratual.

1.5. Esclarecemos que apesar das disposições constantes no sistema do Comprasnet, a presente licitação será regida pelo Regulamento de Licitações e Contratos do SENAC, aprovada pela Resolução nº 958/2012 – Regulamento de Licitações e Contratos do SENAC.

2. DISPOSIÇÕES INICIAIS

2.1. As instruções estabelecidas neste Edital determinam os procedimentos que orientarão o presente processo licitatório até a assinatura do Instrumento Contratual.

2.2. Alegações de desconhecimento dos termos e condições deste Edital, bem como das disposições legais acima especificadas, não serão aceitas como razões válidas para justificar quaisquer erros ou divergências encontradas em seus documentos de HABILITAÇÃO e/ou PROPOSTA COMERCIAL.

2.3. Este Edital ficará disponível, gratuitamente, nos seguintes endereços eletrônicos:

a) Local da sessão – Portal de compras do Governo Federal, www.comprasgovernamentais.gov.br;

b) Portal do Serviço Nacional de Aprendizagem Comercial – Administração Regional em Minas Gerais – www.mg.senac.br.

c) Código UASG: 389511

2.4. NÃO SE APLICA À PRESENTE LICITAÇÃO AS DISPOSIÇÕES CONTIDAS NA LEI COMPLEMENTAR 123/2006.

2.5. SERVIÇO NACIONAL DE APRENDIZAGEM COMERCIAL - SENAC EM MINAS, sediado na Rua dos Tupinambás, nº 1.086, Centro, Belo Horizonte, Minas Gerais - CEP: 30.120-070.

2.6. HORÁRIO DE FUNCIONAMENTO DA COMISSÃO PERMANENTE DE LICITAÇÃO: de segunda a sexta-feira, exceto feriados, das 08h00min às 17h30min.

3. ABERTURA

3.1 A abertura da presente licitação dar-se-á em Sessão Pública, dirigida pela Pregoeira, a ser realizada de acordo com a Resolução SENAC nº 958/2012.

3.1.1. Recebimento das Propostas: a partir da data de publicação, até às **09h00** do dia **27/05/2019 (vinte e sete de maio de dois mil e dezenove)**.

3.1.2. Abertura das Propostas: às **09h00** do dia **27/05/2019 (vinte e sete de maio de dois mil e dezenove)**.

3.1.3. Início da Sessão Pública de Disputa de Preços: às **09h00** do dia **27/05/2019 (vinte e sete de maio de dois mil e dezenove)**.

a) Local da disputa: Portal de compras do Governo Federal,

3.2. Todas as referências de tempo no Edital, no aviso e durante a Sessão Pública observarão obrigatoriamente o horário de Brasília–DF.

4. CONDIÇÕES GERAIS PARA PARTICIPAÇÃO

4.1. Respeitadas as demais condições legais e as constantes deste Edital, somente poderão participar do certame as empresas que atuem em ramo de atividade pertinente ao objeto licitado e em condições de atender a todas as exigências deste Edital e de seus Anexos.

4.1.1. Não poderão participar da presente licitação as empresas que estejam cumprindo pena de suspensão do direito de licitar ou contratar com o Senac, bem como aquelas que estiverem sob o regime de falência, liquidação, dissolução ou recuperação judicial/extrajudicial.

4.1.2. Também serão impedidas de participar, direta ou indiretamente, dirigente ou empregado do Senac, bem como, licitante que mantenha sociedade ou participação com estes. Considera-se participação indireta a existência de qualquer vínculo de natureza técnica, comercial, econômica, financeira ou trabalhista.

4.2. Na presente licitação somente poderá se manifestar em nome da licitante o sócio ou dirigente, com poderes conferidos pelo Estatuto ou Contrato Social para representá-la ativa e passivamente em juízo ou fora dele, ou ainda, procurador devidamente constituído.

5. VISTORIA

5.1. As empresas interessadas em participar da licitação **poderão** proceder à vistoria no local da cessão do espaço, ocasião na qual será firmada a declaração, conforme modelo disponível no ANEXO I do Termo de Referência (Termo de vistoria técnica), examinando as áreas e tomando ciência das características e peculiaridades do local, posto que, não serão aceitas alegações posteriores quanto ao desconhecimento de situações existentes.

5.2. A vistoria/visita técnica deverá ser marcada e realizada em dias úteis, das segundas às sextas-feiras, devendo ser agendada com o Diretor da Unidade Educacional do Senac em Minas, por meio do telefone constante no subitem 5.4. do Termo de Referência, e ser efetivada até 01 (um) dia útil antes da data fixada para a abertura da licitação.

5.3. A realização da vistoria não se consubstancia em condição para a participação na licitação, ficando, contudo, a licitante ciente de que após apresentação proposta não será admitida, em hipótese alguma, alegações posteriores no sentido da inviabilidade de cumprir com as obrigações, face ao desconhecimento do local cedido.

5.4. Todos os custos associados com a visita ao local cedido serão arcados integralmente pela licitante.

6. PEDIDOS DE IMPUGNAÇÕES OU ESCLARECIMENTOS

6.1. O pedido de impugnação para apontamento de eventuais irregularidades e vícios, bem como o pedido de esclarecimento a respeito dos termos e condições deste Edital, deverão ser encaminhados à Pregoeira e Equipe de Apoio do Senac em Minas devidamente identificado e assinado (nome empresarial, CNPJ, telefone, e-mail), exclusivamente para o endereço eletrônico licitacao@mg.senac.br até **21/05/2019 (vinte e um de maio de dois mil e dezenove)**, no horário de funcionamento da Comissão Permanente de Licitação, sob pena de não acolhimento.

6.2. Decairá do direito de impugnar os termos do Edital, a licitante que não se manifestar no prazo estipulado. A impugnação e/ou o pedido de esclarecimento apresentados à Pregoeira e Comissão Permanente de Licitação, após o prazo estipulado, será recebida como mera informação.

6.3. As respostas às impugnações e aos esclarecimentos serão divulgadas no portal do Senac em Minas – www.mg.senac.br e no Portal de compras do Governo Federal, www.comprasgovernamentais.gov.br, em até 24 horas de antecedência da sessão licitatória, devendo as licitantes interessadas acompanhar as possíveis alterações advindas das mesmas.

6.4. As respostas das impugnações e dos esclarecimentos não constituirão motivos para alterar a data e hora da Sessão Pública de Disputa de Preços da Licitação, salvo se as referidas respostas afetarem na formulação das propostas.

7. CADASTRAMENTO

7.1. O Credenciamento é o nível básico do registro cadastral no Sistema de Cadastro Unificado de Fornecedores – SICAF, que permite a participação dos interessados na modalidade licitatória pregão eletrônico.

7.2. Somente poderão participar deste PREGÃO ELETRÔNICO as licitantes previamente

credenciadas no Sistema de Cadastramento Unificado de Fornecedores – Sicaf e perante o sistema eletrônico provido pela SLTI – (Secretaria de Logística e Tecnologia da Informação do Ministério do Planejamento, Orçamento e Gestão do Governo Federal), por meio do site: www.comprasgovernamentais.gov.br.

7.3. O cadastramento dar-se-á pela atribuição de chaves de identificação e de senhas individuais fornecidas pela SLTI – (Secretaria de Logística e Tecnologia da Informação do Ministério do Planejamento, Orçamento e Gestão do Governo Federal), cabendo à licitante a responsabilidade de informar-se a respeito do funcionamento do SICAF, para a correta utilização.

7.4. O uso da senha de acesso pela licitante é de sua responsabilidade exclusiva, incluindo qualquer transação efetuada diretamente ou por seu representante, não cabendo ao Senac em Minas responsabilidade por eventuais danos decorrentes de uso indevido de senha, ainda que por terceiros.

7.5. A perda da senha ou a quebra de sigilo deverão ser comunicadas imediatamente ao provedor do sistema para imediato bloqueio de acesso.

7.6. O Senac em Minas não é unidade cadastradora. As licitantes interessadas em participar da licitação deverão verificar no site do Portal de compras do Governo Federal as unidades cadastradoras do sistema para a entrega da documentação pertinente.

7.7. O credenciamento implica a responsabilidade legal da licitante e a presunção de sua capacidade técnica para realização das transações inerentes ao pregão na forma eletrônica.

8. CONEXÃO COM O SISTEMA

8.1. A participação neste pregão eletrônico dar-se-á por meio da conexão da licitante ao sistema eletrônico acima citado, mediante digitação de sua senha privativa (**emitida nos termos do item 7 deste Edital**) e subsequente encaminhamento da proposta comercial inicial, exclusivamente por meio do referido sistema eletrônico, observadas datas e horários limites estabelecidos neste Edital.

8.2. A licitante será responsável por todas as transações que forem efetuadas em seu nome no sistema eletrônico, assumindo como firmes e verdadeiros sua proposta e seus lances.

8.3. Incumbirá, ainda, à licitante, acompanhar as operações no sistema eletrônico durante a sessão pública do pregão eletrônico, ficando responsável pelo ônus decorrente da perda de negócios diante da inobservância de quaisquer mensagens emitidas pelo sistema ou de sua desconexão.

8.4. O Senac em Minas não se responsabilizará por quaisquer manifestações não recebidas em tempo hábil, em qualquer etapa do presente processo, em função de problemas oriundos do sistema operacional.

9. PROPOSTA DE PREÇOS NO SISTEMA ELETRÔNICO

9.1. A Proposta de Preços deverá ser elaborada e enviada, exclusivamente, por meio do sistema eletrônico, até a data e horário marcado para recebimento das propostas, quando então encerrar-se-á automaticamente a fase de recebimento de propostas.

9.2. Nos preços apresentados deverão estar computadas e inclusas todas e quaisquer despesas, diretas e indiretas, decorrentes da cessão de espaço, impostos e taxas incluindo transporte, encargos trabalho e previdenciários, assim como qualquer custo, despesa ou encargo decorrente da cessão de espaço desta licitação.

9.3. A proposta deverá atender fielmente a este Edital e Anexos, considerando os prazos, condições de execução e demais condições exigidas.

9.4. Cada empresa deverá apresentar apenas uma proposta para o cardápio mínimo obrigatório, conforme disposto no item 5.3.1.1. do Termo de Referência, Anexo I do Edital.

9.5. A proposta deverá limitar-se ao objeto desta licitação, sendo desconsideradas quaisquer alternativas de preços ou qualquer outra condição não prevista neste Edital.

9.6. Até o horário previsto para recebimento das propostas constante no item 3.1.1, deste Edital, os interessados poderão retirar ou substituir suas propostas iniciais no sistema.

9.7. A elaboração da proposta é de inteira responsabilidade da licitante não lhe cabendo a desistência.

9.8. A Pregoeira e a equipe de apoio poderão analisar as propostas de preços encaminhadas, desclassificando aquelas que não estiverem em consonância com o estabelecido no presente Edital e anexos, cabendo a Pregoeira registrar e disponibilizar a decisão no sistema eletrônico para acompanhamento em tempo real pelas licitantes.

9.9. A apresentação da proposta implicará na plena aceitação e concordância, por parte da licitante, de todas as exigências, termos e condições estabelecidas no edital e seus anexos, em especial à descrição do item constante no Anexo I - Termo de Referência.

10. ABERTURA DAS PROPOSTAS COMERCIAIS, FORMULAÇÃO DE LANCES E NEGOCIAÇÃO

- 10.1.** Findo o período de recebimento das propostas comerciais, a Pregoeira do Senac em Minas dará início a etapa competitiva, de acordo com o horário previsto no sistema.
- 10.2.** O sistema ordenará, automaticamente, as propostas comerciais em ordem crescente.
- 10.2.1.** Na hipótese de haver propostas comerciais com preços iguais, prevalecerá como de menor preço, a que tiver sido primeiramente registrada.
- 10.2.2.** Todos os preços das propostas comerciais serão considerados como lances na etapa competitiva.
- 10.2.3. Será considerada como primeiro lance a proposta de MENOR PREÇO MÉDIO DO CARDÁPIO MÍNIMO OBRIGATÓRIO.**
- 10.3.** Na etapa competitiva os representantes das licitantes deverão estar conectados ao sistema para participar da sessão de lances, isto é, somente serão aceitos novos lances enviados, exclusivamente, por meio do sistema eletrônico.
- 10.4.** A licitante somente poderá oferecer lance inferior ao último por ela ofertado e registrado pelo sistema eletrônico.
- 10.5.** Na hipótese de haver lances iguais, prevalecerá como de menor preço, o lance que tiver sido primeiramente registrado.
- 10.6.** Os lances ofertados serão no **MENOR PREÇO MÉDIO DO CARDÁPIO MÍNIMO OBRIGATÓRIO**, sendo consideradas somente **02 (duas) casas decimais após a vírgula**.
- 10.6.1.** É vedada a desistência dos lances já ofertados, salvo, se a justificativa apresentada durante a etapa de formulação dos lances for aceita pela Pregoeira e Equipe de Apoio.
- 10.7.** Durante o transcurso da etapa competitiva, o sistema disponibilizará em tempo real, o preço do menor lance registrado. O sistema não identificará o autor dos lances às demais licitantes.
- 10.8.** O tempo normal da etapa competitiva será encerrado por decisão da Pregoeira, que informará do término, com o mínimo de 02 (dois) minutos de antecedência, através de mensagem aos participantes.
- 10.9.** Encerrado o tempo normal, o sistema enviará um aviso na tela e um letreiro intermitente que alertará sobre o encerramento da disputa, iniciando-se o tempo aleatório, no qual as licitantes conectadas ao sistema poderão novamente enviar lances de acordo com o disposto nos itens **10.4., 10.5., 10.6. e 10.7.** do Edital.
- 10.9.1.** O tempo aleatório é gerado pelo sistema de forma aleatória, podendo variar de **01 (um) segundo a 30 (trinta) minutos**.
- 10.9.2.** O tempo aleatório é desconhecido tanto pelas licitantes quanto pela Pregoeira.
- 10.10.** Se alguma licitante ofertar lance manifestamente inexequível, este lance poderá ser cancelado pela Pregoeira através do sistema. Na tela será emitido um aviso e na sequência a Pregoeira justificará o motivo da exclusão através de mensagem aos participantes.
- 10.11.** O sistema informará a proposta de **MENOR PREÇO MÉDIO DO CARDÁPIO MÍNIMO OBRIGATÓRIO** imediatamente após o encerramento da etapa competitiva.
- 10.12.** No caso de não haver lances na etapa competitiva, serão considerados os preços obtidos na fase de "Abertura das Propostas Comerciais".
- 10.13.** A perda de conexão com o sistema eletrônico no decorrer da etapa competitiva do Pregão Eletrônico, pela pregoeira, não inviabiliza a continuidade do certame. O sistema eletrônico permanecerá acessível às licitantes e os lances continuarão sendo recebidos, sem prejuízo dos atos realizados.
- 10.13.1.** Se a desconexão perdurar por tempo superior a 10 (dez) minutos, a sessão do Pregão será suspensa e terá reinício somente após comunicação expressa da Pregoeira aos participantes no site www.comprasgovernamentais.gov.br, divulgando data e hora da reabertura da sessão.
- 10.14.** Após o encerramento da etapa competitiva de lances da sessão pública, a Pregoeira poderá encaminhar, pelo sistema eletrônico, contraproposta à licitante que tenha apresentado o **MENOR PREÇO MÉDIO DO CARDÁPIO MÍNIMO OBRIGATÓRIO dentro do valor estimado**, para que seja obtida melhor proposta, observado o critério de julgamento, não se admitindo negociar condições diferentes daquelas previstas neste Edital.
- 10.14.1.** A Pregoeira conduzirá a negociação por meio do Sistema Eletrônico, podendo ser acompanhada pelas demais licitantes.
- 10.15.** Se a proposta comercial ou o lance de **menor preço médio do cardápio mínimo obrigatório**, não for aceitável, ou se a licitante desatender às exigências habilitatórias, a Pregoeira desclassificará a mesma e, examinará a proposta comercial ou o lance subsequente **dentro do valor estimado**, verificando a sua aceitabilidade e as condições de habilitação, na ordem de classificação e assim sucessivamente.
- 10.16.** A Pregoeira poderá encaminhar, pelo sistema eletrônico, contraproposta à nova licitante arrematante, que tenha lance subsequente ao lance desclassificado, para que seja obtida melhor proposta, observado o critério de julgamento, não se admitindo negociar condições diferentes

daquelas previstas neste Edital.

10.17. Inexistindo ou sendo desclassificadas todas as licitantes com propostas comerciais dentro dos valores estimados pela entidade, a pregoeira em casos excepcionais e justificados, atendendo oportunidade/interesse da entidade, poderá convocar licitantes com propostas comerciais em valores até 10% (dez por cento) acima do valor estimado, para negociação e apresentação de nova proposta comercial, observada a ordenação dos lances/propostas.

10.18. Se, **após a negociação prevista no item 10.17**, não houver a redução da proposta comercial para **valor igual ou inferior ao estimado pela Entidade**, conforme planilha disposta no Anexo II deste Edital, a proposta será desclassificada.

10.19. O sistema eletrônico emitirá ata circunstanciada da sessão, na qual estará registrada a indicação do lance vencedor, a classificação dos lances apresentados e demais informações relativas à **“etapa competitiva” do PREGÃO ELETRÔNICO**.

11. CRITÉRIOS DE JULGAMENTO DAS PROPOSTAS E ACEITABILIDADE DOS PREÇOS

11.1. O julgamento obedecerá ao critério de **MENOR PREÇO MÉDIO DO CARDÁPIO MÍNIMO OBRIGATÓRIO**, observados os **PREÇOS UNITÁRIOS ESTIMADOS**, obtidos por meio de pesquisa de mercado, e as demais condições deste Edital e seus Anexos.

11.1.1. Os **PREÇOS UNITÁRIOS ESTIMADOS** discriminados no **Anexo II** deste Edital serão utilizados na análise do preço ofertado pela licitante, para fins de aceitação ou não da proposta comercial.

11.1.1.1. Não serão aceitas propostas com preço unitário ou total superior ao estimado pela Entidade.

12. PROPOSTA COMERCIAL E DOCUMENTAÇÃO DE HABILITAÇÃO

12.1. A licitante classificada provisoriamente em primeiro lugar deverá encaminhar a **PROPOSTA COMERCIAL** adequada ao último lance, devidamente preenchida na forma do **ANEXO III – Modelo de Proposta Comercial** e a documentação de **HABILITAÇÃO, deste Edital, EM ARQUIVO ÚNICO, no prazo de 24 (vinte e quatro) horas**, contado da convocação efetuada pela Pregoeira por meio da opção “Enviar Anexo” no sistema Comprasnet.

12.2. Todos os documentos deverão ser incluídos no sistema Comprasnet. Não serão considerados os documentos enviados por e-mail.

12.3. A licitante declarada arrematante será desclassificada caso não envie a proposta comercial e a documentação de habilitação no prazo estabelecido no Edital.

12.3.1. Ocorrendo a situação prevista no subitem acima, será convocada nova licitante, nos termos dos subitens **10.15. e 10.17.**, para envio da Proposta Comercial e Documentação de Habilitação, conforme item **12.1**.

12.4. A apresentação da proposta implicará na plena aceitação e concordância, por parte da licitante, de todas as exigências, termos e condições estabelecidas no edital e seus anexos, em especial à descrição do item constante no Anexo I - Termo de Referência.

13. HABILITAÇÃO

13.1. HABILITAÇÃO JURÍDICA:

13.1.1. Prova de Registro, no órgão competente, no caso de empresa individual.

13.1.2. Ato Constitutivo, estatuto ou contrato social em vigor, devidamente registrado no órgão competente. Para todos os efeitos considera-se como ato constitutivo, estatuto ou contrato social em vigor, o documento de constituição da empresa, acompanhado da (s) última (s) alteração (ões) referente (s) à natureza de atividade comercial e à administração da empresa ou da última alteração consolidada.

13.1.3. Ato de nomeação ou de eleição dos administradores, devidamente registrado no órgão competente, na hipótese de terem sido nomeados ou eleitos em separado, sem prejuízo da apresentação dos demais documentos exigidos no subitem acima.

13.2. REGULARIDADE FISCAL:

13.2.1. Prova de inscrição no Cadastro Nacional de Pessoas Jurídicas (**CNPJ**).

13.2.2. Prova de inscrição no cadastro de contribuinte **Estadual**, se houver, relativo ao domicílio ou sede da licitante, pertinente ao seu ramo de atividade e compatível com o objeto contratual.

13.2.3. Prova de Regularidade Fiscal com a **Fazenda Estadual** (domicílio ou sede da licitante) e **Fazenda Federal/Seguridade Social** (certidão conjunta) devendo ser apresentadas por meio de CND (Certidão Negativa de Débito), na forma da lei.

13.2.4. Prova de Regularidade Fiscal relativa ao **Fundo de Garantia por Tempo de Serviço**

(FGTS), por meio de Certificado de Regularidade do FGTS, expedida pela Caixa Econômica Federal, no cumprimento dos encargos instituídos por lei.

13.3. QUALIFICAÇÃO ECONÔMICO-FINANCEIRA

13.3.1. Certidão negativa de falência, recuperação judicial ou extrajudicial, expedida pelo distribuidor de sua sede, emitida no máximo nos 90 (noventa) dias anteriores à data da apresentação da proposta comercial.

13.4. OS DOCUMENTOS QUE NÃO ESTEJAM CONTEMPLADOS OU FORA DA VALIDADE NO RELATÓRIO SICAF DEVERÃO SER REMETIDOS EM CONJUNTO COM A PROPOSTA COMERCIAL INDICADA NO SUBITEM 12.1, EM ARQUIVO ÚNICO, POR MEIO DA OPÇÃO “ENVIAR ANEXO” DO SISTEMA COMPRASNET, NO MESMO PRAZO ESTIPULADO NO MENCIONADO SUBITEM.

13.4.1. Comprovação da inscrição CNPJ e cadastro de contribuinte Estadual/Municipal poderão ser dar pela apresentação de qualquer documento oficial, relacionados na habilitação jurídica/fiscal e relatório do SICAF.

13.4.2. A licitante deverá enviar juntamente com os documentos que não estiverem contemplados no Sicafe, os que estiverem vencidos ou irregulares no sistema.

13.5. É facultado à Pregoeira realizar diligências para sanar falhas formais na documentação de habilitação.

13.5.1. Quando do julgamento da habilitação, a Pregoeira e Equipe e Apoio poderão suprir a eventual omissão ou falha de documentos de regularidade fiscal, mediante consulta via internet em sites oficiais que emitam certidões on line, registrando em ata a sua ocorrência, reconhecendo-lhe os efeitos para fins de habilitação, nos prazos definidos no item “**Proposta Comercial e Documentação de Habilitação**”.

13.5.2. As diligências mencionadas no item 13.5. ficarão prejudicadas caso o acesso via internet esteja indisponível, por qualquer que seja a razão, ou as informações contidas nos referidos sites não sejam suficientes para atestar a regularidade fiscal da licitante, fato que ensejará a inabilitação da empresa e regular prosseguimento do procedimento licitatório.

13.5.3. Adverte-se que alguns Municípios e Estados não propiciam consultas de regularidade fiscal e cadastro fiscal na internet, hipótese na qual se tornará inviável a promoção da diligência disposta no item 13.5.

13.6. Os documentos remetidos por meio da opção “Enviar Anexo” do sistema Comprasnet poderão ser solicitados em original ou por cópia autenticada a qualquer momento, em prazo a ser estabelecido pela Pregoeira.

13.7. O Senac em Minas não autenticará documentos, mesmo à vista dos originais, sendo que os documentos apresentados integrarão o processo.

13.8. Os originais ou cópias autenticadas, dos documentos de habilitação, caso sejam solicitados, deverão estar em plena validade na data da sessão pública, devendo ser encaminhados à Comissão Permanente de Licitação do SENAC Minas, localizada na Rua dos Tupinambás, nº 1086/2º andar, Centro – Belo Horizonte/MG – CEP: 30.120-070, em envelope único, devendo conter as seguintes informações:

- **Pregão Eletrônico nº**
- **Razão Social e CNPJ da Empresa:**
- **Telefone/fax:**
- **E-mail:**

13.9. Uma vez incluído no processo licitatório, nenhum documento será devolvido, salvo se original a ser substituído por cópia reprográfica autenticada.

13.10. Em se tratando de filial, os documentos de habilitação jurídica e regularidade fiscal deverão estar em nome da filial, exceto aqueles que, pela própria natureza são emitidos somente em nome da matriz.

13.11. Serão inabilitadas do certame as licitantes que apresentarem documentação em desconformidade com o solicitado neste Edital e Anexos.

13.12. Ocorrendo a desclassificação da licitante, será convocada nova licitante, nos termos dos subitens **10.15. e 10.17.**, para envio da Proposta Comercial e Documentação de Habilitação, conforme item **12.1.**

14. PROPOSTA COMERCIAL

14.1. Proposta comercial - deverá ser apresentada em uma via, assinada pelo representante legal ou procurador devidamente constituído, **contendo todas as especificações necessárias**, conforme modelo constante no **Anexo III** deste Edital.

14.2. Proposta comercial em moeda corrente nacional, **utilizando apenas duas casas decimais**

após a vírgula (devendo ser utilizado o truncamento dos preços apresentados).

14.2.1. Verificada existência de preços com mais de duas casas decimais após a vírgula, a Pregoeira e a Comissão Permanente de Licitação irão desconsiderar as demais casas procedendo ao devido truncamento dos preços apresentados.

14.3. Deverá constar na proposta comercial o número da licitação, nome da empresa licitante, endereço, telefone, CNPJ e nome completo e CPF do representante legal.

14.4. As propostas comerciais que omitirem o prazo de validade, conforme determinado no Termo de Referência, serão entendidas como válidas pelo período de 120 (cento e vinte dias) dias, contados da data de inserção da proposta no sistema.

14.5. A elaboração da proposta comercial é de inteira responsabilidade da licitante, não lhe cabendo a desistência, quando essa proposta já tiver sido enviada para a Pregoeira e Comissão Permanente de Licitação.

14.6. A proposta comercial deverá limitar-se ao objeto desta licitação e conter oferta firme e precisa, sendo desconsideradas quaisquer alternativas de preços ou qualquer outra condição não prevista no Edital.

14.7. Serão desclassificadas as propostas comerciais:

14.7.1. Que não atenderem ou contrariarem às exigências do Edital e seus Anexos ou à legislação aplicável.

14.7.2. Omissas ou vagas, bem como as que apresentarem irregularidades ou defeitos capazes de dificultar sua análise.

14.7.3. Que impuserem condições ou contiverem ressalvas em relação às condições estabelecidas neste Edital e seus Anexos, bem como exija faturamento mínimo.

14.7.4. Que não informar as especificações que se façam necessárias dos produtos cotados.

14.8. A apresentação da proposta implicará na plena aceitação e concordância, por parte da licitante, de todas as exigências, termos e condições estabelecidas no edital e seus anexos, em especial à descrição do item constante no Anexo I - Termo de Referência.

15. RECURSOS E CONTRARRAZOES

15.1 Da decisão da Pregoeira de declarar a licitante vencedora, será aberto prazo para manifestação de intenção de recurso.

15.1.1 O prazo para manifestação de intenção de recurso será de até 24 (vinte e quatro) horas, contados da habilitação ou cancelamento do último item no sistema.

15.1.2 A falta de manifestação no prazo estabelecido, autoriza a Pregoeira a adjudicar o objeto à licitante vencedora.

15.2. A Pregoeira examinará a intenção de recurso, aceitando-a ou, motivadamente, rejeitando-a, em campo próprio do sistema.

15.3. A licitante que tiver sua intenção de recurso aceita deverá registrar as razões de recurso, em campo próprio do sistema, no prazo de 03 (três) dias úteis, ficando as demais licitantes desde logo intimadas para, querendo, apresentar contrarrazões, também via sistema, em igual prazo, que começará a correr do término do prazo da recorrente.

15.4. Não serão aceitos, para análise, os recursos registrados fora do prazo previsto acima e, em desacordo com o estabelecido neste Edital.

15.5. Os autos do Processo permanecerão com vista aos interessados, na sala da Comissão Permanente de Licitação.

15.6. Os recursos serão julgados pela autoridade competente ou por quem esta delegar competência, no prazo de até 10 (dez) dias úteis, contados da data final para a apresentação das contrarrazões previstas no item **15.3.**

15.7. O acolhimento de recurso importará a invalidação apenas dos atos insuscetíveis de aproveitamento.

15.8. Os recursos terão efeito suspensivo.

15.9. As respostas aos recursos e contrarrazões serão divulgadas no portal do Senac em Minas – www.mg.senac.br e no Portal de compras do Governo Federal, www.comprasgovernamentais.gov.br.

15. HOMOLOGAÇÃO E ADJUDICAÇÃO

16.1. Declarada a licitante vencedora e decorrido o prazo recursal, a Pregoeira consignará a decisão e os eventos ocorridos em ata própria, que será disponibilizada pelo sistema eletrônico, encaminhando-se o Processo à Autoridade Competente para homologação e adjudicação.

17. INSTRUMENTO CONTRATUAL

17.1. Após a homologação e adjudicação o Senac em Minas comunicará à licitante vencedora para comparecer na Sede Administrativa do Senac em Minas, endereço constante no **item 2.5.** deste edital, 7º andar, para a assinatura do instrumento contratual que deverá ser atendido em todos os seus termos pela licitante.

17.1.1. Na impossibilidade de comparecimento, o instrumento contratual será encaminhado via Correios para o endereço da licitante constante na proposta comercial.

17.2. A licitante vencedora terá um prazo máximo **de 05 (cinco) dias úteis**, contados da comunicação ou do recebimento do instrumento contratual pelos Correios, para proceder à sua assinatura, encaminhando ao Senac em Minas cópia do documento de identidade do signatário.

17.3. A recusa injustificada em assinar o contrato ou retirar o instrumento equivalente, dentro do prazo fixado, caracterizará o descumprimento total da obrigação assumida e poderá acarretar ao licitante:

- a) perda do direito a contratação;
- b) multa de 10 % (dez por cento) calculada sobre o valor total homologado/adjudicado;
- c) suspensão do direito de licitar ou contratar com o Senac, por prazo não superior a 2 (dois) anos.

18. VIGÊNCIA CONTRATUAL

18.1. Vigência contratual está prevista no **item 4** do Anexo I do Edital – Termo de Referência e no Anexo IV – Minuta do Instrumento contratual.

19. FISCALIZAÇÃO

19.1. Condições de fiscalização e gestão estão previstas no **item 10** do Anexo I do Edital – Termo de Referência e no Anexo IV – Minuta do Instrumento contratual.

20. CONDIÇÕES DE EXECUÇÃO

20.1. Condições de execução estão previstas no **item 5** do Anexo I do Edital – Termo de Referência e no Anexo IV – Minuta do Instrumento contratual.

21. OBRIGAÇÕES DAS PARTES

21.1. Obrigações das partes estão previstas no **item 9** do Anexo I do Edital – Termo de Referência e no Anexo IV – Minuta do Instrumento contratual.

22. REEQUILIBRIO ECONÔMICO-FINANCEIRO

22.1. Condições de Reequilíbrio Econômico-Financeiro estão previstas no **item 11** do Anexo I do Edital – Termo de Referência e no Anexo IV – Minuta do Instrumento contratual.

23. SUBCONTRATAÇÃO

23.1. Condições de Subcontratação estão previstas no **item 13** do Anexo I do Edital – Termo de Referência e no Anexo IV – Minuta do Instrumento contratual.

24. PENALIDADES

24.1. Penalidades estão previstas no **item 12** do Anexo I do Edital – Termo de Referência e no Anexo IV – Minuta do Instrumento contratual.

25. DISPOSIÇÕES GERAIS

25.1. É facultada à Pregoeira, Equipe de Apoio e Comissão Permanente de Licitação ou à Autoridade Superior, em qualquer fase da licitação, a promoção de diligência, destinada a esclarecer ou complementar a instrução do processo, sendo vedada a inclusão posterior de documento.

25.2. O cadastramento das propostas no site do Comprasnet implica na aceitação tácita e irrestrita pela licitante de todas as condições estabelecidas no presente Edital e em seus Anexos.

25.3. A inobservância do prazo fixado pela Pregoeira para a entrega das respostas e/ou informações solicitadas em eventual diligência ou ainda o envio de informações ou documentos considerados insuficientes ou incompletos ocasionará a desclassificação da proposta.

25.4. A Pregoeira poderá convocar técnicos para auxiliá-lo na avaliação das propostas comerciais, caso o objeto licitado demande tais conhecimentos.

25.5. Em caso de divergência entre as especificações dos itens inseridos no Sistema do Comprasnet

e as deste Edital e seus Anexos, prevalecerão as constantes no Edital e seus Anexos.

25.6. A licitante responderá pela fidelidade e legitimidade das informações e dos documentos apresentados em qualquer fase desta licitação. A falsidade de qualquer documento apresentado ou a inverdade das informações nele contidas implicará a imediata desclassificação da licitante que o tiver apresentado, ou, caso tenha sido a vencedora, a rescisão do Contrato ou outro instrumento hábil, sem prejuízo das demais sanções cabíveis.

25.7. Os documentos de habilitação jurídica, regularidade fiscal, qualificação técnica, qualificação econômica – financeira, proposta comercial e quaisquer correspondências e documentos a elas relacionados deverão ser escritos em língua portuguesa.

25.7.1. Excetua-se literatura técnica de apoio apresentada pela licitante, documentos suplementares a exemplo de impressos de caráter técnico e catálogos, que poderão ser redigidos/apresentados em língua estrangeira.

25.8. O Senac em Minas poderá, a qualquer momento cancelar ou revogar, total ou parcialmente esta licitação desde que justificado, bem como anulá-la, dando ciência de sua decisão aos participantes, sem que a estes caibam qualquer direito de reclamação ou indenização.

25.9. A Pregoeira e a Comissão Permanente de Licitação poderão, no interesse do Senac em Minas em manter o caráter competitivo desta licitação, relevar omissões puramente formais nos documentos e propostas apresentados pelas licitantes.

25.10. Os custos e despesas com a elaboração e apresentação da Proposta Comercial e da documentação relativas ao presente edital e anexos são de inteira responsabilidade da licitante não cabendo nenhuma indenização.

25.11. O presente Edital, seus Anexos e demais documentos do processo são complementares entre si, de modo que qualquer detalhe mencionado em um documento e omitido em outros, será considerado como especificado e válido.

25.12. Os contratos celebrados pelo Senac em Minas poderão sofrer acréscimos e supressões.

25.13. A licitante vencedora deverá manter, durante toda a vigência do Instrumento contratual, as condições fiscais e econômico-financeira apresentadas na fase de habilitação.

25.14. Onde este Edital for omissivo, prevalecerão os termos da Resolução SENAC nº. 958/2012.

25.15. Os documentos solicitados neste Edital não poderão ser substituídos por qualquer tipo de protocolo nem apresentados por meio de fax ou e-mail.

25.16. O Senac em Minas poderá desclassificar as licitantes vencedoras por despacho fundamentado sem direito a qualquer indenização ou ressarcimento e sem prejuízo de outras sanções cabíveis, se tiver informação fundada de qualquer fato ou circunstância anterior ou posterior ao julgamento da licitação que desabone a referida empresa.

25.17. A licitante deverá atender às disposições contidas na Lei 12.846/2013 – Lei Anticorrupção, motivo pelo qual durante todo o período de vigência do Instrumento Contratual, conduzirá suas práticas comerciais de forma ética e em conformidade com os preceitos legais aplicáveis, não podendo dar, oferecer, pagar, prometer pagar, ou autorizar o pagamento, direta ou indiretamente, de qualquer valor, a quem quer que seja, com a finalidade de influenciar qualquer ato ou decisão, ou para assegurar qualquer vantagem indevida, ou direcionar negócios, e que violem o estabelecido na Lei Anticorrupção.

25.18. É responsabilidade da licitante acompanhar o andamento do processo no Portal de compras do Governo Federal (www.comprasgovernamentais.gov.br) e/ou do Senac em Minas (www.mg.senac.br).

25.19. Casos não previstos neste Edital serão decididos pela Pregoeira, Equipe de Apoio e Comissão Permanente de Licitação ou por autoridade superior.

25.20. Fica eleito o Foro da Comarca de Belo Horizonte para dirimir quaisquer dúvidas ou questões provenientes desta licitação.

Belo Horizonte, 08 de maio de 2019.

Gabriela Tavares Ferreira Abreu
Pregoeira do Serviço Nacional de Aprendizagem Comercial

ANEXO I
TERMO DE REFERÊNCIA

1. CONSIDERAÇÕES GERAIS

1.1. O presente documento tem o objetivo de descrever a necessidade do Senac em Minas de cessão gratuita, por meio de licitação, de forma a garantir que a Instituição continue exercendo suas atividades com qualidade.

1.2. As contratações do Senac em Minas são realizadas com observância ao seu Regulamento de Licitações e Contratos, consolidado pela Resolução Senac 958/2012.

2. OBJETO

2.1. Constitui objeto deste instrumento cessão gratuita de uso de espaço da cantina da **Unidade Educacional de Sete Lagoas** para exploração comercial, conforme especificações constantes neste Termo de Referência e seus Anexos.

3. JUSTIFICATIVA

3.1. Justifica-se a realização da presente licitação para prover condições de atender as demandas de fornecimento de lanches e bebidas não alcoólicas com segurança e comodidade aos empregados, terceirizados, corpo docente e discente do Senac em Minas, clientes e visitantes. Se faz necessária a cessão gratuita da cantina através de uso de espaço para exploração comercial na Unidade Educacional.

3.2. A considerar que grande parte dos empregados, terceirizados, corpo docente e discente do Senac em Minas, clientes e visitantes utilizam a cantina existente na Unidade Educacional, a Superintendência de Operações optou pela concessão de uso gratuito do espaço destinado a este fim.

3.3. Ao fazê-lo o Senac em Minas busca proporcionar aos usuários da cantina as condições necessárias para o oferecimento de lanches a preços módicos e de boa qualidade. Ao mesmo tempo, satisfaz o interesse da entidade que se traduz em ganhos de produtividade com a permanência dos empregados no local de serviço, evitando, assim, perdas de tempo decorrentes de eventuais deslocamentos. Portanto, é indubitável a legitimidade e a motivação que optou pela concessão, a título gratuito, de uso de área, equipamentos e instalações para o funcionamento de cantina que integram a Unidade Educacional.

3.4. A contratação do objeto deste instrumento tem caráter continuado pelo fato da existência da cantina na unidade educacional influenciar diretamente no bom funcionamento da mesma, pois funcionam praticamente o tempo integral, durante o ano todo. Além disso, a cantina compõe o valor percebido pelo cliente na qualidade dos serviços prestados pelo Senac em Minas, bem como oferece maior comodidade e segurança aos discentes, que em sua maioria, são menores de idade.

3.5. Destaca-se ainda que a existência de cantina na unidade educacional que oferta cursos de graduação, é pontuada positivamente na avaliação anual realizada pelo Ministério da Educação (MEC).

4. VIGÊNCIA

4.1 A vigência do instrumento contratual será de 12 (doze) meses, contados da data de sua assinatura, podendo ser prorrogado, se houver interesse comum entre as partes, mediante termos aditivos, até o limite de 60 (sessenta) meses, conforme justificativa do item 3.

5. CONDIÇÕES DE EXECUÇÃO

5.1. Especificações técnicas:

5.1.1. O CONTRATANTE não exigirá pagamento da cessão, energia elétrica e água, com condição indispensável que a CONTRATADA adote preços inferiores ao praticado no mercado local da localização da Unidade Educacional.

5.1.2. A rescisão da cessão do espaço e fechamento das instalações somente poderá se dar, por parte da CONTRATADA, com aviso prévio mínimo de 90 (noventa) dias, com justificativa para o pedido.

5.2. Prazo para início das atividades:

5.2.1. O prazo para início das atividades pela CONTRATADA é de até 30 (trinta) dias contados da data de assinatura do contrato.

5.2.2. Como condição para início das atividades, a CONTRATADA deverá apresentar ao fiscal do contrato o protocolo de entrada dos documentos na prefeitura do município para a solicitação do Alvará de Funcionamento e do Alvará Sanitário, temporário ou definitivo, conforme prática do município, dentro do prazo descrito no item 5.2.1.

5.2.3. Após emissão definitiva dos alvarás, a CONTRATADA deverá mantê-los em vigor por todo o prazo de vigência do contrato.

5.3. Condições gerais para exploração do local cedido:

5.3.1. Fornecimento de lanches:

5.3.1.1. Relação do cardápio mínimo obrigatório a ser comercializado pela CONTRATADA, conforme tabela abaixo, considerando qualidade e gramatura mínima.

PRODUTO	PESO/UNIDADE
PÃO DE QUEIJO	65g
PÃO COM MANTEIGA	60g
SALGADO SIMPLES	110g
SALGADO COM CATUPIRY	130g
TORTINHA DE FRANGO	180g
TORTINHA DE FRANGO CATUPIRY	180g
MISTO QUENTE	150g
CAFÉ SIMPLES	100ml
CAFÉ COM LEITE	200ml
REFRESCO	300ml

5.3.1.2. A CONTRATADA deverá manter efetivo controle de todos os procedimentos de controle de qualidade, cumprindo todas as legislações, orientações e determinações dos órgãos fiscalizadores – Agência Nacional de Vigilância Sanitária (ANVISA) e Instituto Nacional de Metrologia, Qualidade e Tecnologia (INMETRO).

5.3.1.3. O fornecimento dos lanches e bebidas, deverá ocorrer exclusivamente na cantina.

5.3.1.4. A cantina deverá fornecer o cardápio mínimo, citado no item acima, podendo oferecer ainda outros itens de lanches, bebidas não alcoólicas, bomboniere, sorvetes e picolés.

5.3.1.5. É obrigatório, durante o horário de funcionamento da cantina, que as bebidas estejam sempre em condições de resfriamento, nos padrões recomendados pelos fabricantes.

5.3.1.6. Excepcionalmente, o fornecimento dos lanches e bebidas poderá ocorrer fora da área do espaço cedido, desde que solicitado, com antecedência de até 48 (quarenta e oito) horas, pela CONTRATADA e autorizado pelo CONTRATANTE.

5.3.1.7. Todos os lanches deverão ser preparados por profissionais qualificados, apresentando-se frescos e em boas condições para consumo.

5.3.1.7.1. O responsável pelas atividades de manipulação dos alimentos deve ser devidamente capacitado, sem prejuízo dos casos onde há previsão legal para responsabilidade técnica.

5.3.1.7.2. O responsável pelas atividades de manipulação dos alimentos deve ser comprovadamente submetido a curso de capacitação, abordando, no mínimo, os seguintes temas:

- a) Contaminantes alimentares;
- b) Doenças transmitidas por alimentos;
- c) Manipulação higiênica dos alimentos;
- d) Boas Práticas.

5.3.1.8. Não será permitido preparar nas dependências da cantina, nenhum tipo de alimento como: frituras, caldos, sopas, refeições pré-prontas, grelhados e cozidos, exceto assados, sanduíches naturais e comuns, sucos, vitaminas, limonadas, chás, cafés e outros do gênero.

5.3.1.9. Não será permitido à CONTRATADA comercializar e nem guardar nas dependências da cantina bebidas alcoólicas, cigarros e produtos proibidos de comercialização em ambiente escolar.

5.3.1.10. O gelo para utilização em alimentos deve ser fabricado a partir de água potável, mantido em condição higiênico-sanitária que evite sua contaminação.

5.3.1.11. Listagem mínima do cardápio: novos itens poderão ser incorporados ao cardápio. A CONTRATADA deverá informar em até 10 (dez) dias, após a assinatura do contrato, demais produtos a serem inclusos no cardápio e comercializados, produtos estes não elencados no cardápio mínimo obrigatório. Os novos produtos incorporados ao cardápio, devem vir com os respectivos preços de venda, os quais devem acompanhar os valores de mercado.

5.3.1.11.1. O CONTRATANTE se reserva ao direito de, após avaliação, liberar ou não os novos produtos para comercialização.

5.4. Local da cessão de espaço:

Unidade Educacional do Senac Minas conforme abaixo:

UNIDADE	RESPONSÁVEL	ENDEREÇO	TELEFONE	DIAS E HORÁRIOS DE FUNCIONAMENTO
Centro de Formação Profissional Sete Lagoas	Diretor de Escola	Rua José Duarte de Paiva, 775 Vila Santa Helena - Sete Lagoas MG - Cep: 35.700-854	(31) 3779 - 6200	Segunda a sexta feira - 8h às 22h

5.5. Equipamentos:

5.5.1. Todos os equipamentos, mobiliários, materiais, utensílios e insumos necessários para o funcionamento regular da cantina são de responsabilidade da CONTRATADA e deverão ser providenciados por esta, devendo os mesmos serem adequados à estrutura física dos espaços cedidos, tais como voltagem dos equipamentos elétricos, dimensões.

5.5.2. A manutenção de utensílios e equipamentos ficará a cargo da CONTRATADA, sem qualquer ônus para o CONTRATANTE.

5.5.3. Abaixo a relação mínima dos equipamentos obrigatórios a serem utilizados, devendo estar em bom estado de conservação. Cabe à CONTRATADA dimensionar a quantidade de equipamentos, além do mínimo, de acordo com a demanda de cada Unidade Educacional.

Mínimo de equipamentos que devem ser disponibilizados pela CONTRATADA

✓ 01 Freezer vertical ou horizontal, com capacidade mínima de 350 litros.
✓ 01 Forno elétrico e/ou micro ondas, com capacidade mínima de 35 litros.
✓ 01 Geladeira, com capacidade mínima de 220 litros.
✓ 01 Refresqueira elétrica, com no mínimo um reservatório de 10 litros.
✓ 01 Máquina de Café/Cafeteira Industrial, com capacidade mínima 2 litros.
✓ 01 Estufa elétrica p/ salgados, mínimo 4 bandejas.
✓ 01 Esprededor de frutas elétrico.
✓ 01 Liquidificador, capacidade mínima 1 litro.
✓ 01 Misteira.

5.6. Funcionários da CONTRATADA:

5.6.1. Caberá à CONTRATADA proporcionar atendimento compatível com a demanda, disponibilizando número de pessoas que atendam regularmente, inclusive nos horários denominados de maior movimento (intervalos de aulas).

5.6.2. Disponibilizar, no mínimo, as funções conforme abaixo, no turno da manhã/tarde/noite:

5.6.2.1. 01 Atendente de Balcão;

5.6.2.2. 01 Atendente de Caixa.

5.6.3. Os empregados da CONTRATADA deverão portar crachá funcional da empresa, com foto recente, usar uniformes de cor clara (calça e blusa) e EPI's, que deverão ser padronizados, completos e compatíveis ao tipo de serviço, contendo identificação da CONTRATADA.

5.6.4. A CONTRATADA deverá comprovar, através de certificado ou declaração da instituição responsável pelo curso/treinamento, a participação de seus empregados no curso/treinamento de Boas Práticas na Manipulação de Alimentos, até 30 (trinta) dias após assinatura do contrato.

5.6.5. Os empregados deverão apresentar-se sempre limpos, de cabelos aparados e presos, unhas curtas e barbas raspadas; isentos de adornos pessoais, apresentando-se diariamente com EPI's e uniformes completos, bem como calçado fechado e antiderrapante, avental plástico, touca/rede boné ou gorro, máscaras e luvas descartáveis para manipulação, quando aplicável.

5.6.6. Os uniformes deverão ser trocados diariamente, mantidos limpos e de acordo com as boas práticas de manipulação. Sua substituição deverá ser feita sempre que não apresentarem bom estado de conservação, garantindo a boa aparência dos empregados.

5.7. Transporte:

5.7.1. Transporte de gêneros perecíveis e não perecíveis:

5.7.1.1. Os veículos transportadores deverão estar em boas condições de limpeza, proporcionando temperatura adequada para os gêneros alimentícios, devendo estar de acordo com a legislação sanitária vigente.

5.7.1.2. O transporte dos produtos deverá ser realizado com embalagens apropriadas, garantidas as condições higiênicas e sanitárias e protegendo as características organolépticas dos produtos.

5.7.1.3. O transporte interno dos gêneros deverá ser efetuado através de monoblocos/recipientes plásticos, sempre cobertos.

5.7.1.4. O transporte externo dos gêneros deverá ser efetuado através de embalagens apropriadas a cada tipo de gêneros, não sendo permitidas as que possam favorecer à sua contaminação.

5.7.1.5. Os meios de transporte devem ser higienizados, sendo adotadas medidas que garantam a ausência de vetores e pragas urbanas.

5.7.1.6. Os entregadores deverão estar devidamente uniformizados e limpos, providos dos EPI's necessários, bem como com identificação da empresa responsável pelo transporte.

5.7.2. Transporte de produtos tóxicos/contaminantes:

5.7.2.1. Produtos de limpeza, inseticidas, substâncias tóxicas e/ou venenosas, bem como o lixo:

5.7.2.1.1. Estes produtos não poderão ser transportados em conjunto aos gêneros alimentícios.

5.7.2.2. Transporte de produtos descartáveis:

5.7.2.2.1. Deverá ser efetuado em embalagens apropriadas para garantir a higiene e condições físicas dos produtos.

5.7.2.2.2. Estes produtos não poderão ser transportados em conjunto aos gêneros alimentícios.

5.8. Armazenamento:

5.8.1. A CONTRATADA se obriga:

5.8.1.1. Com correto acondicionamento dos produtos perecíveis e não perecíveis, garantindo a integridade física/operacional.

5.8.1.2. Obedecer rigorosamente às legislações reguladoras referentes ao objeto contratado.

5.8.1.3. Cumprir as determinações da Secretaria Estadual/Municipal da Saúde, bem como normas sanitárias reguladoras do armazenamento de gêneros alimentícios.

5.8.1.4. No armazenamento dos gêneros alimentícios em áreas rigorosamente limpas, arrumadas e arejadas.

5.8.1.5. No armazenamento dos gêneros alimentícios em temperaturas condizentes com o seu tipo.

5.8.1.6. Ao imediato descarte dos gêneros alimentícios impróprios para consumo, com data de validade vencida e sem a apresentação do rótulo original, dos enlatados oxidados e/ou danificados.

5.8.1.7. Ao armazenamento de gêneros alimentícios em embalagens apropriadas, após a sua abertura, não podendo utilizar caixas de papel/papelão.

5.8.1.8. A não reutilizar ou reaquecer qualquer tipo de alimento não consumidos de uma só vez, devendo respeitar as instruções de consumo do fabricante.

5.8.1.9. A utilizar, obrigatoriamente, gêneros alimentícios, condimentos ou quaisquer outros ingredientes, de boa qualidade, na elaboração dos lanches.

5.8.1.10. A não utilizar embalagens que transmitam aos produtos substâncias nocivas à saúde humana e alterem suas características organolépticas, devendo as mesmas estar limpas e íntegras, obedecendo à legislação sanitária vigente.

5.8.1.11. Não deixar os gêneros alimentícios em contato com embalagens não sanitárias (jornais, papelão, papel reciclado, plástico reciclado) conforme legislação sanitária vigente.

5.8.1.12. A utilizar embalagens suficientemente sólidas para assegurar proteção eficaz dos produtos durante o armazenamento e transporte.

5.9. Produtos tóxicos/químicos:

5.9.1. Devem ser tomadas precauções para impedir a contaminação dos alimentos causada por produtos saneantes, pela suspensão de partículas e pela formação de aerossóis.

5.9.2. Substâncias odorizantes e ou desodorantes em quaisquer das suas formas não podem ser utilizadas nas áreas de preparação e armazenamento dos alimentos.

5.9.3. Esses produtos deverão ser identificados e guardados em local reservado para essa finalidade (limpeza), não mantendo, em hipótese alguma, contato com gêneros alimentícios.

5.10. Produtos descartáveis:

5.10.1. Não será permitido o armazenamento desses produtos nas suas embalagens originais (caixas de papelão).

5.11. Higienização:

5.11.1. Gêneros alimentícios e descartáveis:

5.11.1.1. Deverão ser tomadas medidas adequadas para proteger os gêneros de qualquer contaminação seja por insetos, roedores, elementos químicos e microbiológicos ou produtos indesejáveis, durante o transporte, armazenamento, manipulação e distribuição dos lanches.

5.11.1.2. Os gêneros a serem consumidos crus (in natura), deverão ser submetidos a uma higienização prévia, utilizando-se solução saneante adequada.

5.11.1.3. O fluxo de operações internas deverá ser programado adequadamente, para evitar manipulações simultâneas de gêneros alimentícios "in natura" com substâncias estranhas a sua natureza, que possam provocar contaminação daqueles.

5.11.1.4. Não será permitida a reutilização de qualquer produto descartável.

5.11.2. Equipamentos, utensílios e instalações:

5.11.2.1. Deverão ser cuidadosamente higienizados, com detergente neutro após o uso e sanitizados com solução bactericida a base de cloro ou iodo, antes do uso e após a higienização, devendo ser usados produtos de limpeza específicos a cada tipo, dando preferência a desengordurante alcalino.

5.11.2.2. Deverá ser efetuada semanalmente limpeza geral na cantina. Será entendido como limpeza geral a limpeza interna dos equipamentos, limpeza do chão, utensílios, espaço de trânsito dos clientes, mesas (pés e suportes de sustentação), cadeiras (assentos, encostos e pés), portas, vidraças e janelas, com produtos sanitizantes que garantam o controle microbiológico, por meio da eliminação de ácaros, bactérias, fungos, vírus, mofos e demais agentes contaminantes.

5.11.2.3. A limpeza parcial deverá ser diária. Será entendido como limpeza parcial a limpeza externa dos equipamentos, do chão, utensílios, espaço de trânsito dos clientes, mesas, cadeiras, gerando a melhor aparência possível.

5.12. Horário de funcionamento da cantina:

5.12.1. O horário de atendimento ao público será de segunda a sexta feira, de acordo com horários de funcionamento disponibilizado no subitem 5.4. deste termo de referência.

5.12.2. DOMINGOS/FERIADOS: Eventualmente, nestes dias, haverá necessidade de abertura da cantina, o que será previamente solicitado pelo CONTRATANTE, com antecedência mínima de 72 (setenta e duas) horas. Para estes casos, o aceite deverá ser de comum acordo entre as partes.

6. VISTORIA

6.1. As empresas interessadas em participar da licitação **poderão** proceder à vistoria no local da cessão do espaço, ocasião na qual será firmada a declaração, conforme modelo disponível no ANEXO I deste Termo de Referência (Termo de vistoria técnica), examinando as áreas e tomando ciência das características e peculiaridades do local, posto que, não serão aceitas alegações posteriores quanto ao desconhecimento de situações existentes.

6.2. A vistoria/visita técnica deverá ser marcada e realizada em dias úteis, das segundas às sextas-feiras, devendo ser agendada com o Diretor da Unidade Educacional do Senac em Minas, por meio do telefone constante no subitem 5.4. deste termo de referência, e ser efetivada até 01 (um) dia útil antes da data fixada para a abertura da licitação.

6.3. A realização da vistoria não se consubstancia em condição para a participação na licitação, ficando, contudo, a licitante ciente de que após apresentação proposta não será admitida, em hipótese alguma, alegações posteriores no sentido da inviabilidade de cumprir com as obrigações, face ao desconhecimento do local cedido.

6.4. Todos os custos associados com a visita ao local cedido serão arcados integralmente pela licitante.

7. PROPOSTA COMERCIAL

7.1. A licitante deverá apresentar proposta comercial contento cardápio mínimo obrigatório, com o preço de venda de cada produto e preço médio destes itens, conforme modelo abaixo:

CARDÁPIO MÍNIMO OBRIGATÓRIO		
ITEM	QUANTIDADE	PREÇO UNITÁRIO
PÃO DE QUEIJO	65g	R\$
PÃO (50g) COM MANTEIGA	60g	R\$
SALGADO SIMPLES	110g	R\$
SALGADO COM CATUPIRY	130g	R\$
TORTINHA DE FRANGO	180g	R\$
TORTINHA DE FRANGO CATUPIRY	180g	R\$
MISTO QUENTE	150g	R\$
CAFÉ SIMPLES	100ml	R\$
CAFÉ COM LEITE	200ml	R\$
REFRESCO	300ml	R\$

Obs!: Preço médio: somatório dos itens dividido pelo total de itens (é obrigatório a cotação de todos os itens).

7.2. A proposta comercial deverá ter validade mínima de 120 (cento e vinte) dias contados da data de sua emissão.

7.3. Nos preços apresentados deverão estar computadas e inclusas todas e quaisquer despesas, diretas e indiretas, decorrentes da cessão de espaço, impostos e taxas incluindo transporte, encargos trabalhistas e previdenciários, assim como qualquer custo, despesa ou encargo decorrente da cessão de espaço deste Termo de Referência.

7.4. A apresentação da proposta comercial implicará na aceitação plena de todos os termos e condições deste instrumento, em especial as especificações do objeto constantes neste termo.

8. CRITÉRIO DE JULGAMENTO DAS PROPOSTAS

8.1. O critério de julgamento das propostas obedecerá ao **MENOR PREÇO, considerando o menor preço médio do cardápio mínimo obrigatório**, observado as demais condições deste termo de referência e seus anexos.

9. OBRIGAÇÕES DAS PARTES

9.1. DO CONTRATANTE:

9.1.1. Permitir o acesso dos profissionais da CONTRATADA às suas dependências, nos horários previamente acordados, desde que devidamente identificados.

9.1.2. Prestar as informações e os esclarecimentos que venham a ser solicitados pela CONTRATADA.

9.1.3. Notificar, por escrito, à CONTRATADA, a ocorrência de eventuais irregularidades observadas na execução do objeto contratado, fixando prazo para sua correção, caso necessário.

9.1.4. O CONTRATANTE se obriga a fornecer e manter em condições de uso e funcionamento das instalações de água e energia elétrica.

9.1.5. O CONTRATANTE se obriga a entregar à CONTRATADA o espaço físico da cantina, em perfeitas condições de uso.

9.1.6. Acompanhar e fiscalizar a execução do objeto contratado.

9.1.7. Aplicar à CONTRATADA, as penalidades cabíveis, quando necessário.

9.1.8. Assegurar os meios indispensáveis à plena execução do objeto contratado.

9.2. DA CONTRATADA:

9.2.1. Respeitar as normas e procedimentos de controle interno, inclusive de acesso às dependências do CONTRATANTE.

9.2.2. Manter, durante toda a vigência do instrumento contratual, em compatibilidade com as obrigações assumidas, todas as condições de habilitação e qualificação exigidas na licitação.

9.2.3. Informar imediatamente ao CONTRATANTE, por escrito, quaisquer alterações que se fizerem nos seus dados cadastrais, para atualização.

9.2.4. Fornecer aos seus empregados os equipamentos de segurança que se fizerem necessários para a execução do objeto, bem como uniformes e crachá de identificação e exigir deles o uso dos mesmos.

9.2.5. Assumir inteira responsabilidade por quaisquer danos causados diretamente ao CONTRATANTE ou a terceiros, decorrentes de culpa ou dolo, quando estes tenham sido ocasionados em decorrência da execução do objeto licitado, ou causados por seus empregados ou prepostos.

9.2.6. Arcar com todas as despesas, diretas ou indiretas, decorrentes do cumprimento das obrigações assumidas, sem qualquer ônus ao CONTRATANTE, conforme especificações deste termo.

9.2.7. Devolver os termos aditivos e documentos relacionados ao instrumento contratual no prazo máximo de 05 (cinco) dias úteis contados do recebimento.

9.2.8. Cumprir todas as obrigações de natureza fiscal, trabalhista, previdenciária, incluindo seguro contra riscos de acidentes do trabalho, com relação ao pessoal eventualmente designado para a execução do instrumento contratual, que não terão qualquer vínculo empregatício com o CONTRATANTE, não cabendo, em nenhuma hipótese, responsabilidade solidária por parte deste.

9.2.9. Não veicular, em nenhuma hipótese, publicidade ou qualquer outra informação acerca do contrato, sem prévia autorização do CONTRATANTE.

9.2.10. Comunicar ao fiscal do contrato a ocorrência de qualquer fato impeditivo à fiel execução do objeto licitado.

- 9.2.11.** Prestar todos os esclarecimentos que lhe forem solicitados pelo CONTRATANTE.
- 9.2.12.** Reparar, corrigir, remover, reconstruir ou substituir à suas expensas, sem nenhum ônus para o CONTRATANTE, no total ou em parte, o objeto do contrato em que se verificarem vícios ou incorreções.
- 9.2.13.** Permitir acesso às dependências internas da cantina, apenas de seus colaboradores, terceirizados quando da entrega de produtos e equipamentos e fiscais do CONTRATANTE, quando da realização de fiscalizações.
- 9.2.14.** Manter fixada em local de fácil visualização pelos clientes tabela de preços.
- 9.2.15.** Responsabilizar-se pela qualidade dos alimentos comercializados, datas de validade e quaisquer riscos de contaminação perante as autoridades sanitárias competentes, devendo realizar o controle higiênico-sanitário dos alimentos em todas as suas etapas, sendo proibido à CONTRATADA o reaproveitamento de alimentos de qualquer espécie.
- 9.2.16.** Responsabilizar-se por toda e qualquer multa imposta pelos poderes públicos, despesas decorrentes ou consequências da venda de mercadorias deterioradas, inadequadas ao consumo, validade vencida ou pela desobediência às leis e regulamentos sanitários.
- 9.2.17.** Manter a cantina em condições de higiene, ficando sob sua responsabilidade a higienização das áreas internas, externas próximas à cantina e banheiros anexos quando de uso exclusivo da mesma, cumprindo as determinações legais definidas pelos órgãos públicos fiscalizadores.
- 9.2.18.** Manter as instalações físicas da cantina, em perfeitas condições e entregá-la ao final do contrato nas mesmas condições do recebimento. O recebimento das instalações da cantina se dará após laudo de vistoria.
- 9.2.19.** Não realizar modificação ou benfeitorias no ambiente da cantina, sejam úteis, necessárias ou voluptuárias, salvo autorização expressa e por escrito do CONTRATANTE. Se realizadas sem a devida autorização, a CONTRATADA renuncia desde já ao direito de retenção pelas benfeitorias feitas em desacordo com essa obrigação.
- 9.2.20.** Adquirir toda mercadoria, utensílios e equipamentos necessários ao funcionamento normal da cantina e acordar com o Diretor da Unidade Educacional, dias e horários para o abastecimento da mesma.
- 9.2.21.** Retirar mercadorias, utensílios e equipamentos, em caso de Rescisão Contratual e/ou no término da vigência do contrato, independentemente de notificação, em até 03 (três) dias úteis, conforme horário de funcionamento da Unidade Educacional e/ou prévio alinhamento com o Diretor de Escola/Fiscal de Contratos.
- 9.2.22.** Apresentar e manter Alvará da Vigilância Sanitária, em vigor, por todo o prazo de cessão de uso de espaço.
- 9.2.23.** Solicitar autorização para colocar cartazes nas dependências da Unidade Educacional, somente podendo fazê-lo com a prévia autorização da direção, quanto à forma e local de fixação.

10. FISCALIZAÇÃO

- 10.1.** A fiscalização e gestão do contrato serão exercidas por colaboradores devidamente designados em documento apartado, oportunamente anexado ao processo administrativo.
- 10.2.** O CONTRATANTE exercerá ampla, irrestrita e permanente fiscalização de todas as fases de execução do contrato, do cumprimento das obrigações e do desempenho da CONTRATADA, sem prejuízo do dever desta de fiscalizar seus empregados, prepostos e subordinados.
- 10.3.** A CONTRATADA deverá indicar um preposto, aceito pelo CONTRATANTE, com competência para manter entendimentos, receber comunicações ou transmiti-las, e representá-la durante a execução contratual.
- 10.4.** O CONTRATANTE poderá rejeitar, no todo ou em parte, o objeto contratado, se em desacordo com o termo de referência e com o contrato, por meio de documento formal, fazendo constar o motivo e a fundamentação, fixando prazo para correção, sem prejuízo da aplicação das penalidades cabíveis.
- 10.5.** Quaisquer exigências da fiscalização, inerentes ao objeto do contrato, deverão ser prontamente atendidas pela CONTRATADA, sem ônus para o CONTRATANTE.
- 10.6.** A fiscalização de que trata este item não exclui nem reduz a responsabilidade da CONTRATADA, inclusive perante terceiros, por qualquer irregularidade, ainda que resultante de imperfeições técnicas ou vícios redibitórios, e, na ocorrência desta, não implica em corresponsabilidade do CONTRATANTE ou de seus agentes e prepostos.

11. REEQUILÍBRIO ECONÔMICO-FINANCEIRO

- 11.1.** Os valores referidos para a realização do objeto desta licitação (produtos do cardápio mínimo obrigatório) poderão ser revistos depois de completados 12 (doze) meses de vigência, de forma a manter o equilíbrio do contrato.

- 11.2.** Os valores somente serão revistos mediante solicitação formal da CONTRATADA, com apresentação de pesquisa de mercado, com no mínimo 03 (três) estabelecimentos similares.
- 11.2.1.** O fiscal do contrato, ficará responsável pela validação da pesquisa de mercado.

12. PENALIDADES

12.1. Pela inexecução total ou parcial do objeto licitado ou qualquer inadimplemento, o CONTRATANTE poderá, garantida a prévia defesa, aplicar à CONTRATADA as seguintes penalidades:

12.1.1. Advertência por escrito, sempre que verificadas falhas corrigíveis.

12.1.2. Multa, cumulável com as demais penalidades:

12.1.2.1. Multa de R\$100,00 (cem reais) por dia, no caso de:

- a)** Reclamações formais sem correção dos fatos no prazo definido, se indeferida a defesa apresentada;
- b)** Descumprir as obrigações definidas nos itens 5 e 9.2, sem correção no prazo definido, no caso de indeferimento da defesa apresentada;
- c)** Deixar de comercializar em todos os dias de funcionamento da cantina, os itens previstos nesse termo;
- d)** Não funcionar regularmente a cantina, nos dias definidos, salvo não houver funcionamento da Unidade Educacional.

12.1.2.2. Multa de R\$500,00 (quinhentos reais) por dia, no caso de:

- a)** Identificação de produtos vencidos no interior da cantina.

12.1.2.3. Multa de R\$1.000,00 (mil reais) por qualquer outro inadimplemento contratual, bem como pela não assinatura do contrato no prazo previsto no edital.

12.1.3. Suspensão do direito de licitar ou contratar com o CONTRATANTE por prazo não superior a 02 (dois) anos.

12.2. No caso de reincidência de reclamação e ou descumprimentos das obrigações, conforme definido nos itens anteriores, a multa será cobrada com acréscimo de 100% (cem por cento) do valor original.

12.3. As penalidades estabelecidas neste instrumento são independentes entre si, podendo ser aplicadas de forma isolada ou cumulativamente, independentemente da ordem escalonada, sem prejuízo de outras medidas cabíveis, administrativas ou judiciais.

12.4. A multa deverá ser recolhida no prazo máximo de 10 (dez) dias, a contar da data do recebimento da notificação enviada pelo CONTRATANTE.

12.5. Na aplicação de qualquer penalidade prevista neste instrumento, será facultada a defesa prévia da CONTRATADA, no prazo de 05 (cinco) dias úteis, após a notificação do CONTRATANTE.

13. SUBCONTRATAÇÃO

13.1. Não será aceito subcontratação, cessão ou transferência do objeto contratado, salvo por autorização expressa por escrito do CONTRATANTE, sob pena de aplicação de penalidade, inclusive rescisão.

13.2. É vedada a subcontratação com licitante que tenha participado do procedimento licitatório.

14. ANEXOS

14.1. Anexo I – Termo de vistoria técnica.



ANEXO I DO TERMO DE REFERÊNCIA

TERMO DE VISTÓRIA TÉCNICA

Declaramos, que a Empresa _____, representada neste ato por nosso representante, o(a) Sr.(a) _____, portador(a) do documento de identidade nº _____ e que na data de ____/____/2019, na companhia de um colaborador designado pelo Senac Minas, vistoriou o local onde funcionará a cantina da Unidade Educacional do Senac Minas, localizada na Rua /AV _____, nº _____, bairro _____, Cidade _____, Estado _____, CEP _____, e que estamos cientes e de acordo com todas as necessidades técnicas para o seu perfeito funcionamento, bem como conferiu todo os detalhes, medidas, tendo ainda dirimido todas as dúvidas quanto às interpretações do Termo de Referência.

(Local) _____, de _____ 2019.

Responsável pela condução da vistoria:

Senac Minas – representante com o nº da identidade

Licitante – representante com o nº da identidade



ANEXO II DO EDITAL

PLANILHA DE PREÇOS ESTIMADOS

CARDÁPIO MÍNIMO OBRIGATÓRIO		
PRODUTO	PESO/UNIDADE	PREÇO UNITÁRIO(R\$)
PÃO DE QUEIJO	65g	R\$1,20
PÃO (50g) COM MANTEIGA	60g	R\$1,30
SALGADO SIMPLES	110g	R\$2,00
SALGADO COM CATUPIRY	130g	R\$2,50
TORTINHA DE FRANGO	180g	R\$3,47
TORTINHA DE FRANGO CATUPIRY	180g	R\$3,73
MISTO QUENTE	150g	R\$2,50
CAFÉ SIMPLES	100ml	R\$0,63
CAFÉ COM LEITE	200ml	R\$1,20
REFRESCO	300ml	R\$1,50
PREÇO MÉDIO		R\$2,00

MODELO DE PROPOSTA COMERCIAL

Sete Lagoas, _____ de _____ de 2019.

CARTA PROPOSTA referente ao PREGÃO ELETRÔNICO nº. 027/2019.

À Pregoeira e Comissão Permanente de Licitação do Senac Minas

Prezados Senhores,

Para fins de cessão gratuita de uso de espaço, para exploração comercial da cantina da Unidade Educacional de Sete Lagoas, conforme especificações constantes neste Edital e seus anexos.

A empresa _____, localizada na _____, signatária desta proposta, apresenta-se como licitante a assumir a contratação respectiva, em estrita conformidade com os documentos pertinentes. A signatária propõe-se a executar integralmente o objeto da presente licitação, bem e fielmente, nos preços abaixo descritos:

CARDÁPIO MÍNIMO OBRIGATÓRIO		
PRODUTO	PESO/UNIDADE	PREÇO UNITÁRIO (R\$)
PÃO DE QUEIJO	65g	R\$
PÃO (50g) COM MANTEIGA	60g	R\$
SALGADO SIMPLES	110g	R\$
SALGADO COM CATUPIRY	130g	R\$
TORTINHA DE FRANGO	180g	R\$
TORTINHA DE FRANGO CATUPIRY	180g	R\$
MISTO QUENTE	150g	R\$
CAFÉ SIMPLES	100ml	R\$
CAFÉ COM LEITE	200ml	R\$
REFRESCO	300ml	R\$
PREÇO MÉDIO		R\$

Obs¹: Preço médio: somatório dos itens dividido pelo total de itens (é obrigatório a cotação de todos os itens).

1. O prazo de validade da proposta deverá ser de, **no mínimo 120 (cento e vinte) dias**, contados da sua emissão.
2. Declaramos que nos preços apresentados deverão estar computadas e inclusas todas e quaisquer despesas, diretas e indiretas, decorrentes da cessão de espaço, impostos e taxas incluindo transporte, encargos trabalho e previdenciários, assim como qualquer custo, despesa ou encargo decorrente da cessão de espaço deste edital e seus anexos.
3. A apresentação da proposta implicará na plena aceitação e concordância, por parte da licitante, de todas as exigências, termos e condições estabelecidas no edital e seus anexos, em especial à descrição do item constante no Anexo I - Termo de Referência.

Assinatura/nome do representante legal/CPF

Razão Social: _____

Endereço completo: _____

Telefone: _____

Endereço Correio Eletrônico: _____



ANEXO IV DO EDITAL

MODELO DE MINUTA DO INSTRUMENTO CONTRATUAL

CONTRATO DE CESSÃO GRATUITA DE ESPAÇO

Edital de Pregão Eletrônico PE nº xxx/2019

Unidade: xxxxx

Contrato nº xxxx/2019– Processo Administrativo nº xxxx/2019

O **SERVIÇO NACIONAL DE APRENDIZAGEM COMERCIAL – SENAC MINAS**, pessoa jurídica de direito privado, sem fins lucrativos, criado pelo Decreto-Lei nº 8.621 de 10 de janeiro de 1946, regulamentado pelo Decreto nº 61.843 de 05 de dezembro de 1967, com as alterações do Decreto nº 5.728 de 16 de março de 2006 e do Decreto nº 6.633 de 05 de novembro de 2008, inscrito no CNPJ sob o nº 03.447.242/0001-16, com sede na Rua dos Tupinambás, nº 1.086, Centro, Belo Horizonte/MG, CEP: 30.120-070, legalmente representado pelo Diretor Regional, Sr. **XXXXXXXXXXXX** (CPF: xxxxxxxx e CI: xxxxxxxx, expedida pela xxx/UF) na condição de **CEDENTE** e a empresa **XXXXXXXXXXXX**, inscrita no CNPJ sob o nº XXXXXXXX, com sede na XXX, nº X, Bairro, Cidade/Estado, CEP: XXXX, representada neste ato pelo XXXXXXXX, Sr. **XXXXXXXXXXXX** (CPF: xxxxx e CI: xxxxxx, expedida pela xxx/UF), na condição de **CESSIONÁRIA**, resolvem, em comum acordo, celebrar o presente contrato, com fundamento na Resolução SENAC nº 958/2012 e demais normas aplicáveis, na forma seguinte:

CLÁUSULA PRIMEIRA – DO OBJETO

1.1. Constitui objeto deste instrumento a cessão gratuita de uso de espaço da cantina da **Unidade Educacional de Sete Lagoas**, para exploração comercial, conforme especificações constantes no edital e seus anexos.

CLÁUSULA SEGUNDA – DOS DOCUMENTOS

2.1. Integram este instrumento, independentemente de transcrição, os seguintes documentos:

- 2.1.1. Edital de Pregão Eletrônico PE nº xxx/2019 e seus anexos
- 2.1.2. Proposta comercial da CESSIONÁRIA.

CLÁUSULA TERCEIRA – DA VIGÊNCIA

3.1. A vigência do presente contrato será de 12 (doze) meses, contados a partir de sua assinatura, podendo ser prorrogado, se houver interesse comum entre as partes, mediante termos aditivos, até o limite de 60 (sessenta) meses.

CLÁUSULA QUARTA – DAS CONDIÇÕES DE EXECUÇÃO

4.1. Especificações técnicas:

4.1.1. O CEDENTE não exigirá pagamento da cessão, energia elétrica e água, com condição indispensável que a CESSIONÁRIA adote preços inferiores ao praticado no mercado local da localização da Unidade Educacional.

4.1.2. A rescisão da cessão do espaço e fechamento das instalações somente poderá se dar, por parte da CONTRATADA, com aviso prévio mínimo de 90 (noventa) dias, com justificativa para o pedido.

4.2. Do prazo para início das atividades:

4.2.1. O prazo para início das atividades pela CONTRATADA é de até 30 (trinta) dias contados da data de assinatura do contrato.

4.2.2. Como condição para início das atividades, a CONTRATADA deverá apresentar ao fiscal do contrato o protocolo de entrada dos documentos na prefeitura do município para a solicitação do Alvará de Funcionamento e do Alvará Sanitário, temporário ou definitivo, conforme prática do município, dentro do prazo descrito no item 4.2.1.

4.2.3. Após emissão definitiva dos alvarás, a CONTRATADA deverá mantê-los em vigor por todo o prazo de vigência do contrato.

4.3. Condições gerais para exploração do local cedido:

4.3.1. Fornecimento de Lanches:

4.3.1.1. Relação do cardápio mínimo obrigatório a ser comercializado pela CESSIONÁRIA, conforme tabela abaixo, considerando qualidade e gramatura mínima:

PRODUTO	PESO/UNIDADE
PÃO DE QUEIJO	65 g
PÃO COM MANTEIGA	60 g
SALGADO SIMPLES	110 g
SALGADO COM CATUPIRY	130 g
TORTINHA DE FRANGO	180 g
TORTINHA DE FRANGO CATUPIRY	180 g
MISTO QUENTE	150 g
CAFÉ SIMPLES	100 ml
CAFÉ COM LEITE	200 ml
REFRESCO	300 ml

4.3.1.2. A CESSIONÁRIA deverá manter efetivo controle de todos os procedimentos de controle de qualidade, cumprindo todas as legislações, orientações e determinações dos órgãos fiscalizadores – Agência Nacional de Vigilância Sanitária (ANVISA) e Instituto Nacional de Metrologia, Qualidade e Tecnologia (INMETRO).

4.3.1.3. O fornecimento dos lanches e bebidas, deverá ocorrer exclusivamente na cantina.

4.3.1.4. A cantina deverá fornecer o cardápio mínimo, citado no item acima, podendo oferecer ainda outros itens de lanches, bebidas não alcoólicas, bomboniere, sorvetes e picolés.

4.3.1.5. É obrigatório, durante o horário de funcionamento da cantina, que as bebidas estejam sempre em condições de resfriamento, nos padrões recomendados pelos fabricantes.

4.3.1.6. Excepcionalmente, o fornecimento dos lanches e bebidas poderá ocorrer fora da área do espaço cedido, desde que solicitado, com antecedência de até 48 (quarenta e oito) horas, pela CESSIONÁRIA e autorizado pelo CEDENTE.

4.3.1.7. Todos os lanches deverão ser preparados por profissionais qualificados, apresentando-se frescos e em boas condições para consumo.

4.3.1.7.1. O responsável pelas atividades de manipulação dos alimentos deve ser devidamente capacitado, sem prejuízo dos casos onde há previsão legal para responsabilidade técnica.

4.3.1.7.2. O responsável pelas atividades de manipulação dos alimentos deve ser comprovadamente submetido a curso de capacitação, abordando, no mínimo, os seguintes temas:

- a) Contaminantes alimentares;
- b) Doenças transmitidas por alimentos;
- c) Manipulação higiênica dos alimentos;
- d) Boas Práticas.

4.3.1.8. Não será permitido preparar nas dependências da cantina, nenhum tipo de alimento como: frituras, caldos, sopas, refeições pré-prontas, grelhados e cozidos, exceto assados, sanduíches naturais e comuns, sucos, vitaminas, limonadas, chás, cafés e outros do gênero.

4.3.1.9. Não será permitido à CESSIONÁRIA comercializar e nem guardar nas dependências da cantina bebidas alcoólicas, cigarros e produtos proibidos de comercialização em ambiente escolar.

4.3.1.10. O gelo para utilização em alimentos deve ser fabricado a partir de água potável, mantido em condição higiênico-sanitária que evite sua contaminação.

4.3.1.11. **Listagem mínima do cardápio:** novos itens poderão ser incorporados ao cardápio. A CESSIONÁRIA deverá informar em até 10 (dez) dias, após a assinatura do contrato, demais produtos a serem inclusos no cardápio e comercializados, produtos estes não elencados no cardápio mínimo obrigatório. Os novos produtos incorporados ao cardápio, devem vir com os respectivos preços de venda, os quais devem acompanhar os valores de mercado.

4.3.1.11.1. O CEDENTE se reserva ao direito de, após avaliação, liberar ou não os novos produtos para comercialização.

4.4. Local da Cessão de Espaço:

UNIDADE	RESPONSÁVEL	ENDEREÇO	TELEFONE	DIAS E HORÁRIOS DE FUNCIONAMENTO
Centro de Formação Profissional Sete Lagoas	Diretor de Escola	Rua José Duarte de Paiva, 775 Vila Santa Helena - Sete Lagoas MG - Cep: 35.700-854	(31) 3779 - 6200	Segunda a sexta feira - 8h às 22h

4.5. Equipamentos:

4.5.1. Todos os equipamentos, mobiliários, materiais, utensílios e insumos necessários para o funcionamento regular da cantina são de responsabilidade da CESSIONÁRIA e deverão ser providenciados por esta, devendo os mesmos serem adequados à estrutura física dos espaços cedidos, tais como voltagem dos equipamentos elétricos, dimensões.

4.5.2. A manutenção de utensílios e equipamentos ficará a cargo da CESSIONÁRIA, sem qualquer ônus para o CEDENTE.

4.5.3. Abaixo a relação mínima dos equipamentos obrigatórios a serem utilizados, devendo estar em bom estado de conservação. Cabe à CESSIONÁRIA dimensionar a quantidade de equipamentos, além do mínimo, de acordo com a demanda da Unidade Educacional:

Mínimo de equipamentos que devem ser disponibilizados pela CESSIONÁRIA
✓ 01 Freezer vertical ou horizontal, com capacidade mínima de 350 litros.
✓ 01 Forno elétrico e/ou micro-ondas, com capacidade mínima de 35 litros.
✓ 01 Geladeira, com capacidade mínima de 220 litros.
✓ 01 Refresqueira elétrica, com no mínimo um reservatório de 10 litros.
✓ 01 Máquina de Café/Cafeteira Industrial, com capacidade mínima 2 litros.
✓ 01 Estufa elétrica p/ salgados, mínimo 4 bandejas.
✓ 01 Espremedor de frutas elétrico.
✓ 01 Liquidificador, capacidade mínima 1 litro.
✓ 01 Misteira.

4.6. Funcionários da CESSIONÁRIA:

4.6.1. Caberá à CESSIONÁRIA proporcionar atendimento compatível com a demanda, disponibilizando número de pessoas que atendam regularmente, inclusive nos horários denominados de maior movimento (intervalos de aulas).

4.6.2. Disponibilizar, no mínimo, as funções conforme abaixo, no turno da manhã/tarde/noite:

4.6.2.1. 01 Atendente de Balcão;

4.6.2.2. 01 Atendente de Caixa.

4.6.2. Os empregados da CESSIONÁRIA deverão portar crachá funcional da empresa, com foto recente, usar uniformes de cor clara (calça e blusa) e EPI's, que deverão ser padronizados, completos e compatíveis ao tipo de serviço, contendo identificação da CESSIONÁRIA.

4.6.3. A CESSIONÁRIA deverá comprovar, através de certificado ou declaração da instituição responsável pelo curso/treinamento, a participação de seus empregados no curso/treinamento de Boas Práticas na Manipulação de Alimentos, até 30 (trinta) dias após assinatura do contrato.

4.6.4. Os empregados deverão apresentar-se sempre limpos, de cabelos aparados e presos, unhas curtas e barbas raspadas; isentos de adornos pessoais, apresentando-se diariamente com EPI's e uniformes completos, bem como calçado fechado e antiderrapante, avental plástico, touca/rede boné ou gorro, máscaras e luvas descartáveis para manipulação, quando aplicável.

4.6.5. Os uniformes deverão ser trocados diariamente, mantidos limpos e de acordo com as boas práticas de manipulação. Sua substituição deverá ser feita sempre que não apresentarem bom estado de conservação, garantindo a boa aparência dos empregados.

4.7. Transporte:

4.7.1. Transporte de gêneros perecíveis e não perecíveis:

4.7.1.1. Os veículos transportadores deverão estar em boas condições de limpeza, proporcionando temperatura adequada para os gêneros alimentícios, devendo estar de acordo com a legislação sanitária vigente;

4.7.1.2. O transporte dos produtos deverá ser realizado com embalagens apropriadas, garantidas as condições higiênicas e sanitárias e protegendo as características organolépticas dos produtos;

4.7.1.3. O transporte interno dos gêneros deverá ser efetuado através de

monoblocos/recipientes plásticos, sempre cobertos;

4.7.1.4. O transporte externo dos gêneros deverá ser efetuado através de embalagens apropriadas a cada tipo de gêneros, não sendo permitidas as que possam favorecer à sua contaminação;

4.7.1.5. Os meios de transporte devem ser higienizados, sendo adotadas medidas que garantam a ausência de vetores e pragas urbanas;

4.7.1.6. Os entregadores deverão estar devidamente uniformizados e limpos, providos dos EPI's necessários, bem como com identificação da empresa responsável pelo transporte.

4.7.2. Transporte de produtos tóxicos/contaminantes:

4.7.2.1. Produtos de limpeza, inseticidas, substâncias tóxicas e/ou venenosas, bem como o lixo:

a) Estes produtos não poderão ser transportados em conjunto aos gêneros alimentícios.

4.7.2.2. Transporte de produtos descartáveis:

a) Deverá ser efetuado em embalagens apropriadas para garantir a higiene e condições físicas dos produtos;

b) Estes produtos não poderão ser transportados em conjunto aos gêneros alimentícios.

4.8. Armazenamento:

4.8.1. A CESSIONÁRIA se obriga:

4.8.1.1. Com o correto acondicionamento dos produtos perecíveis e não perecíveis, garantindo a integridade física/operacional.

4.8.1.2. Obedecer rigorosamente às legislações reguladoras referentes ao objeto contratado.

4.8.1.3. Cumprir as determinações da Secretaria Estadual/Municipal da Saúde, bem como normas sanitárias reguladoras do armazenamento de gêneros alimentícios.

4.8.1.4. No armazenamento dos gêneros alimentícios em áreas rigorosamente limpas, arrumadas e arejadas.

4.8.1.5. No armazenamento dos gêneros alimentícios em temperaturas condizentes com o seu tipo.

4.8.1.6. Ao imediato descarte dos gêneros alimentícios impróprios para consumo, com data de validade vencida e sem a apresentação do rótulo original, dos enlatados oxidados e/ou danificados.

4.8.1.7. Ao armazenamento de gêneros alimentícios em embalagens apropriadas, após a sua abertura, não podendo utilizar caixas de papel/papelão.

4.8.1.8. A não reutilizar ou reaquecer qualquer tipo de alimento não consumidos de uma só vez, devendo respeitar as instruções de consumo do fabricante.

4.8.1.9. A utilizar, obrigatoriamente, gêneros alimentícios, condimentos ou quaisquer outros ingredientes, de boa qualidade, na elaboração dos lanches.

4.8.1.10. A não utilizar embalagens que transmitam aos produtos substâncias nocivas à saúde humana e alterem suas características organolépticas, devendo as mesmas estar limpas e íntegras, obedecendo à legislação sanitária vigente.

4.8.1.11. Não deixar os gêneros alimentícios em contato com embalagens não sanitárias (jornais, papelão, papel reciclado, plástico reciclado) conforme legislação sanitária vigente.

4.8.1.12. A utilizar embalagens suficientemente sólidas para assegurar proteção eficaz dos produtos durante o armazenamento e transporte.

4.9. Produtos tóxicos/químicos:

4.9.1. Devem ser tomadas precauções para impedir a contaminação dos alimentos causada por produtos saneantes, pela suspensão de partículas e pela formação de aerossóis.

4.9.2. Substâncias odorizantes e ou desodorantes em quaisquer das suas formas não podem ser utilizadas nas áreas de preparação e armazenamento dos alimentos.

4.9.3. Esses produtos deverão ser identificados e guardados em local reservado para essa finalidade (limpeza), não mantendo, em hipótese alguma, contato com gêneros alimentícios.

4.10. **Produtos descartáveis:** Não será permitido o armazenamento desses produtos nas suas embalagens originais (caixas de papelão).

4.11. Higienização:

4.11.1. Gêneros alimentícios e descartáveis:

4.11.1.1. Deverão ser tomadas medidas adequadas para proteger os gêneros de qualquer contaminação seja por insetos, roedores, elementos químicos e microbiológicos ou produtos indesejáveis, durante o transporte, armazenamento, manipulação e distribuição dos lanches;

4.11.1.2. Os gêneros a serem consumidos crus (in natura), deverão ser submetidos a uma higienização prévia, utilizando-se solução saneante adequada.

4.11.1.3. O fluxo de operações internas deverá ser programado adequadamente, para evitar manipulações simultâneas de gêneros alimentícios "in natura" com substâncias estranhas a sua natureza, que possam provocar contaminação daqueles;

4.11.1.4. Não será permitida a reutilização de qualquer produto descartável.

4.12. Equipamentos, utensílios e instalações:

4.12.1. Deverão ser cuidadosamente higienizados, com detergente neutro após o uso e sanitizados com solução bactericida a base de cloro ou iodo, antes do uso e após a higienização, devendo ser usados produtos de limpeza específicos a cada tipo, dando preferência a desengordurante alcalino;

4.12.2. Deverá ser efetuada semanalmente limpeza geral na cantina. Será entendido como limpeza geral a limpeza interna dos equipamentos, limpeza do chão, utensílios, espaço de trânsito dos clientes, mesas (pés e suportes de sustentação), cadeiras (assentos, encostos e pés), portas, vidraças e janelas, com produtos sanitizantes que garantam o controle microbiológico, por meio da eliminação de ácaros, bactérias, fungos, vírus, mofos e demais agentes contaminantes;

4.12.3. A limpeza parcial deverá ser diária. Será entendido como limpeza parcial a limpeza externa dos equipamentos, do chão, utensílios, espaço de trânsito dos clientes, mesas, cadeiras, gerando a melhor aparência possível.

4.13. Horário de funcionamento da cantina:

4.13.1. O horário de atendimento ao público será de segunda a sábado, de acordo com horários de funcionamento disponibilizado no subitem 4.4 deste instrumento.

4.13.2. DOMINGOS/FERIADOS: Eventualmente, nestes dias, haverá necessidade de abertura da cantina, o que será previamente solicitado pelo CEDENTE, com antecedência mínima de 72 (setenta e duas) horas. Para estes casos, o aceite deverá ser de comum acordo entre as partes.

CLÁUSULA QUINTA – DOS PREÇOS

5.1. A CESSIONÁRIA comercializará o cardápio mínimo obrigatório com os preços a seguir especificados:

PRODUTO	PESO/UNIDADE	PREÇO UNITÁRIO
PÃO DE QUEIJO	65 g	R\$
PÃO (50g) COM MANTEIGA	60 g	R\$
SALGADO SIMPLES	110 g	R\$
SALGADO COM CATUPIRY	130 g	R\$
TORTINHA DE FRANGO	180 g	R\$
TORTINHA DE FRANGO CATUPIRY	180 g	R\$
MISTO QUENTE	150g	R\$
CAFÉ SIMPLES	100 ml	R\$
CAFÉ COM LEITE	200 ml	R\$
REFRESCO	300 ml	R\$
PREÇO UNITÁRIO MÉDIO		R\$

5.2. Os valores dos produtos do cardápio mínimo obrigatório poderão ser revistos depois de completados 12 (doze) meses de vigência, de forma a manter o equilíbrio do contrato.

5.3. Os valores somente serão revistos mediante solicitação formal da CESSIONÁRIA, com apresentação de pesquisa de mercado, com no mínimo 03 (três) estabelecimentos similares.

5.3.1. O fiscal do contrato, ficará responsável pela validação da pesquisa de mercado.

CLÁUSULA SEXTA – DAS OBRIGAÇÕES DO CEDENTE

6.1. Permitir o acesso dos profissionais da CESSIONÁRIA às suas dependências, nos horários previamente acordados, desde que devidamente identificados.

6.2. Prestar as informações e os esclarecimentos que venham a ser solicitados pela CESSIONÁRIA.

6.3. Notificar, por escrito, à CESSIONÁRIA, a ocorrência de eventuais irregularidades observadas na execução do objeto contratado, fixando prazo para sua correção, caso necessário.

6.4. Fornecer e manter em condições de uso e funcionamento das instalações de água e energia elétrica.

6.5. Entregar à CESSIONÁRIA o espaço físico da cantina, em perfeitas condições de uso.

6.6. Acompanhar e fiscalizar a execução do objeto contratado.

6.7. Aplicar à CESSIONÁRIA as penalidades cabíveis, quando necessário.

6.8. Assegurar os meios indispensáveis à plena execução do objeto.

CLÁUSULA SÉTIMA – DAS OBRIGAÇÕES DA CESSIONÁRIA

7.1. Respeitar as normas e procedimentos de controle interno, inclusive de acesso às dependências

do CEDENTE.

7.2. Manter, durante toda a vigência do instrumento contratual, em compatibilidade com as obrigações assumidas, todas as condições de habilitação e qualificação exigidas na licitação.

7.3. Informar imediatamente ao CEDENTE, por escrito, quaisquer alterações que se fizerem nos seus dados cadastrais, para atualização.

7.4. Fornecer aos seus empregados os equipamentos de segurança que se fizerem necessários, para a execução do objeto, bem como uniformes e crachás de identificação e, exigir deles o uso dos mesmos.

7.5. Assumir inteira responsabilidade por quaisquer danos causados diretamente ao CEDENTE ou a terceiros, decorrentes de culpa ou dolo, quando estes tenham sido ocasionados em decorrência da execução do objeto contratado, ou causados por seus empregados ou prepostos.

7.6. Arcar com todas as despesas, diretas ou indiretas, decorrentes do cumprimento das obrigações assumidas, sem qualquer ônus ao CEDENTE, conforme especificações deste instrumento.

7.7. Devolver os termos aditivos e documentos relacionados ao contrato no prazo máximo de 05 (cinco) dias úteis contados do recebimento.

7.8. Cumprir todas as obrigações de natureza fiscal, trabalhista e previdenciária, incluindo seguro contra riscos de acidentes do trabalho, com relação ao pessoal eventualmente designado para a execução do contrato, que não terão qualquer vínculo empregatício com o CEDENTE, não cabendo, em nenhuma hipótese, responsabilidade solidária por parte deste.

7.9. Não veicular, em nenhuma hipótese, publicidade ou qualquer outra informação acerca do contrato, sem prévia autorização do CEDENTE.

7.10. Comunicar ao fiscal do contrato a ocorrência de qualquer fato impeditivo à fiel execução do objeto contratado.

7.11. Prestar todos os esclarecimentos que lhe forem solicitados pelo CEDENTE.

7.12. Reparar, corrigir, remover, reconstruir ou substituir às suas expensas, sem nenhum ônus para o CEDENTE, no total ou em parte, o objeto do contrato em que se verificarem vícios ou incorreções.

7.13. Permitir acesso às dependências internas da cantina, apenas de seus colaboradores, terceirizados quando da entrega de produtos e equipamentos e fiscais do CEDENTE, quando da realização de fiscalizações.

7.14. Manter fixada em local de fácil visualização pelos clientes tabela de preços.

7.15. Responsabilizar-se pela qualidade dos alimentos comercializados, datas de validade e quaisquer riscos de contaminação perante as autoridades sanitárias competentes, devendo realizar o controle higiênico-sanitário dos alimentos em todas as suas etapas, sendo proibido à CESSIONÁRIA o reaproveitamento de alimentos de qualquer espécie.

7.16. Responsabilizar-se por toda e qualquer multa imposta pelos poderes públicos, despesas decorrentes ou consequências da venda de mercadorias deterioradas, inadequadas ao consumo, validade vencida ou pela desobediência às leis e regulamentos sanitários.

7.17. Manter a cantina em condições de higiene, ficando sob sua responsabilidade a higienização das áreas internas, externas próximas à cantina e banheiros anexos quando de uso exclusivo da mesma, cumprindo as determinações legais definidas pelos órgãos públicos fiscalizadores.

7.18. Manter as instalações físicas da cantina, em perfeitas condições e entregá-la ao final do contrato nas mesmas condições do recebimento. O recebimento das instalações da cantina se dará após laudo de vistoria.

7.19. Não realizar modificação ou benfeitorias no ambiente da cantina, sejam úteis, necessárias ou voluptuárias, salvo autorização expressa e por escrito do CEDENTE. Se realizadas sem a devida autorização, a CESSIONÁRIA renuncia desde já ao direito de retenção pelas benfeitorias feitas em desacordo com essa obrigação.

7.20. Adquirir toda mercadoria, utensílios e equipamentos necessários ao funcionamento normal da cantina e acordar com o Diretor da Unidade Educacional, dias e horários para o abastecimento da mesma.

7.21. Retirar mercadorias, utensílios e equipamentos, em caso de rescisão contratual e/ou no término da vigência do contrato, independentemente de notificação, em até 03 (três) dias úteis, conforme horário de funcionamento da Unidade Educacional e/ou prévio alinhamento com o Diretor de Escola/Fiscal de Contrato.

7.22. Apresentar e manter alvará da vigilância sanitária, em vigor, por todo o prazo de cessão de uso de espaço.

7.23. Solicitar autorização para colocar cartazes nas dependências da Unidade Educacional, somente podendo fazê-lo com a prévia autorização da direção, quanto à forma e local de fixação.

CLÁUSULA OITAVA – DA RELAÇÃO MÚTUA DAS PARTES

8.1. Fica expressamente estabelecido que o presente contrato não implica sociedade e/ou participação a qualquer título, de uma empresa em outra e nem vínculo de natureza trabalhista, não

podendo ser jamais interpretado de modo a credenciar a outra como preposta, e nem a assumir, em nome da outra, qualquer obrigação, tácita ou expressa, nem gera, entre elas, solidariedade nos termos do Artigo 265 e seguintes do Código Civil, não implicando, outrossim, exclusividade com relação a qualquer das partes.

CLÁUSULA NONA – DA ANTICORRUPÇÃO

9.1. A CESSIONÁRIA deverá atender às disposições contidas na Lei 12.846/2013 – Lei Anticorrupção, motivo pelo qual durante todo o período contratual, conduzirá suas práticas comerciais de forma ética e em conformidade com os preceitos legais aplicáveis, não podendo dar, oferecer, pagar, prometer pagar, ou autorizar o pagamento, direta ou indiretamente, de qualquer valor, a quem quer que seja, com a finalidade de influenciar qualquer ato ou decisão, ou para assegurar qualquer vantagem indevida, ou direcionar negócios, e que violem o estabelecido na Lei Anticorrupção.

CLÁUSULA DÉCIMA – DA FISCALIZAÇÃO

10.1. A fiscalização e gestão do contrato serão exercidas por colaboradores devidamente designados em documento apartado, oportunamente anexado ao processo administrativo.

10.2. O CEDENTE exercerá ampla, irrestrita e permanente fiscalização de todas as fases de execução do contrato, do cumprimento das obrigações e do desempenho da CESSIONÁRIA, sem prejuízo do dever desta de fiscalizar seus empregados, prepostos e subordinados.

10.3. A CESSIONÁRIA deverá indicar um preposto, aceito pelo CEDENTE, com competência para manter entendimentos, receber comunicações ou transmiti-las, e representá-la durante a execução contratual.

10.4. O CEDENTE poderá rejeitar, no todo ou em parte, o objeto contratado, se em desacordo com o termo de referência e com o contrato, por meio de documento formal, fazendo constar o motivo e a fundamentação, fixando prazo para correção, sem prejuízo da aplicação das penalidades cabíveis.

10.5. Quaisquer exigências da fiscalização, inerentes ao objeto do contrato, deverão ser prontamente atendidas pela CESSIONÁRIA, sem ônus para o CEDENTE.

10.6. A fiscalização de que trata este item não exclui nem reduz a responsabilidade da CESSIONÁRIA, inclusive perante terceiros, por qualquer irregularidade, ainda que resultante de imperfeições técnicas ou vícios redibitórios, e, na ocorrência desta, não implica em corresponsabilidade do CEDENTE ou de seus agentes e prepostos.

CLÁUSULA DÉCIMA PRIMEIRA – DO SIGILO

11.1. As partes se obrigam a manter o mais absoluto sigilo com relação a quaisquer dados, informações materiais, pormenores, inovações, segredos comerciais, criações, especificações técnicas, metodológicas e comerciais entre outros, doravante denominado “Dados Confidenciais”, a que cada uma delas ou qualquer de seus diretores, funcionários, prepostos e /ou representantes venham a ter acesso, conhecimento ou que venha a lhe ser confiado em razão da celebração e execução deste instrumento, comprometendo-se, outrossim, a não revelar, reproduzir de qualquer forma, utilizar ou dar conhecimento, em hipótese alguma, a terceiros, bem como a não permitir que nenhum de seus diretores, funcionários, prepostos e /ou representantes façam uso indevido desses “Dados Confidenciais”.

11.2. As obrigações de sigilo e confidencialidade vincularão as partes durante a vigência deste instrumento e continuarão após seu término, independente do motivo por que este venha a ocorrer. O desrespeito das condições acima previstas, sem autorização expressa e por escrito das partes, possibilitará a imediata rescisão deste contrato e implicará na responsabilidade pelas perdas e danos comprovadamente causados à(s) parte(s) prejudicada(s) e /ou a terceiros, pela(s) parte(s) infratora(s), além da responsabilidade penal a que responderão seus administradores em razão da quebra de sigilo.

11.3. As partes deverão cuidar para que os “Dados Confidenciais” fiquem restritos ao conhecimento dos diretores, funcionários, prepostos e /ou representantes que estejam diretamente envolvidos na execução deste contrato, devendo certificá-los da existência da natureza confidencial destas informações.

11.4. Não estará sujeita às penalidades deste instrumento, a divulgação das informações:

11.4.1. Quando já forem notórias ou de conhecimento público pela mídia falada ou escrita;

11.4.2. Que forem objetos de divulgação ao público pela parte interessada no sigilo da informação;

11.4.3. Que forem requeridas oficialmente por autoridades judiciárias no curso de processos judiciais.

CLÁUSULA DÉCIMA SEGUNDA – DA SUBCONTRATAÇÃO

12.1. Não será aceito subcontratação, cessão ou transferência do objeto contratado, salvo por autorização expressa por escrito do CEDENTE, sob pena de aplicação de penalidade, inclusive

rescisão.

12.2. É vedada a subcontratação com licitante que tenha participado do procedimento licitatório.

CLÁUSULA DÉCIMA TERCEIRA – DAS PENALIDADES

13.1. Pela inexecução total ou parcial do objeto deste contrato ou qualquer inadimplemento, o CEDENTE poderá, garantida a prévia defesa, aplicar à CESSIONÁRIA as seguintes penalidades:

13.1.1. Advertência por escrito, sempre que verificadas falhas corrigíveis.

13.1.2. Multa, cumulável com as demais penalidades:

13.1.2.1. Multa de R\$ 100,00 (cem reais) por dia, no caso de:

a) Reclamações formais sem correção dos fatos no prazo definido, se indeferida a defesa apresentada;

b) Descumprir as obrigações definidas nas Cláusulas Quarta e Sétima, sem correção no prazo definido, no caso de indeferimento da defesa apresentada;

c) Deixar de comercializar em todos os dias de funcionamento da cantina, os itens previstos nesse instrumento;

d) Não funcionar regularmente a cantina, nos dias definidos, salvo não houver funcionamento da Unidade Educacional.

13.1.2.2. Multa de R\$ 500,00 (quinhentos reais) por dia, no caso de:

a) Identificação de produtos vencidos no interior da cantina.

13.1.2.3. Multa de R\$ 1.000,00 (mil reais) por qualquer outro inadimplemento contratual.

13.1.3. Suspensão do direito de licitar ou contratar com o SENAC por prazo não superior a 02 (dois) anos.

13.2. No caso de reincidência de reclamação e ou descumprimentos das obrigações, conforme definido nos itens anteriores, a multa será cobrada com acréscimo de 100% (cem por cento) do valor original.

13.3. As penalidades estabelecidas neste instrumento são independentes entre si, podendo ser aplicadas de forma isolada ou cumulativamente, independentemente da ordem escalonada, sem prejuízo de outras medidas cabíveis, administrativas ou judiciais.

13.4. A multa deverá ser recolhida no prazo máximo de 10 (dez) dias corridos, a contar da data do recebimento da notificação enviada pelo CEDENTE.

13.5. Na aplicação de qualquer penalidade prevista neste instrumento, será facultada a defesa prévia da CESSIONÁRIA, no prazo de 05 (cinco) dias úteis, a contar da data do recebimento da notificação enviada pelo CEDENTE.

CLÁUSULA DÉCIMA QUARTA – DA RESCISÃO

14.1. O CEDENTE, a qualquer tempo, por questões administrativo-financeiras, mediante aviso prévio por escrito com 30 (trinta) dias de antecedência, poderá rescindir o presente contrato.

14.2. O CEDENTE também poderá rescindir o presente contrato, reclamando perdas e danos, independentemente de qualquer procedimento judicial, mediante comunicação escrita, se a CESSIONÁRIA:

14.2.1. Descumprir obrigação contratual;

14.2.2. Entrar em processo de falência ou recuperação judicial/extrajudicial;

14.2.3. Demonstrar manifesta incapacidade na execução do objeto do presente contrato, no tempo e na qualidade contratados;

14.2.4. Der causa à suspensão do contrato por determinação das autoridades competentes.

14.2.5. Vier a dar utilização diversa da que lhe foi destinada, no todo ou em parte o espaço cedido.

14.3. A rescisão da cessão do espaço e fechamento das instalações somente poderá se dar, por parte da CESSIONÁRIA, com aviso prévio mínimo de 90 (noventa) dias, com justificativa para o pedido.

14.4. O inadimplemento total ou parcial das obrigações contratuais assumidas dará ao CEDENTE o direito de rescindir unilateralmente o contrato, sem prejuízo das demais penalidades, inclusive a de suspensão do direito de licitar.

14.5. Em qualquer caso, a devolução da área cedente deverá ser formalizada mediante termo acompanhado de laudo de vistoria, no qual deverá informar a data do ato.

CLÁUSULA DÉCIMA QUINTA – DAS DISPOSIÇÕES GERAIS

15.1. É vedada à CESSIONÁRIA a utilização do presente instrumento para respaldar como garantia qualquer tipo de operação financeira.

15.2. No que concerne à natureza jurídica da relação ora pactuada, o presente instrumento revoga e substitui todos os entendimentos verbais ou escritos, havidos anteriormente, constituindo-se como o único documento que regula os direitos e obrigações das partes.

15.3. Nenhuma tolerância quanto ao cumprimento de qualquer das cláusulas deste contrato poderá



ser entendida como aceitação, novação ou precedente.

15.4. Os casos omissos serão resolvidos em comum acordo entre as partes, com respaldo na legislação brasileira.

15.5. As partes declaram para todos os fins de direito que tiveram prévio conhecimento das cláusulas contratuais por período e modo suficientes para o pleno conhecimento das estipulações previstas, as quais reputam claras e desprovidas de ambiguidade, dubiedade ou contradição, estando cientes dos direitos e obrigações previstas neste instrumento.

15.6. O presente instrumento representa todo o entendimento havido entre as partes e quaisquer alterações em seus termos e condições apenas prevalecerão se formalizadas através de termo aditivo.

CLÁUSULA DÉCIMA SEXTA – DO FORO

16.1. As partes elegem a comarca de Belo Horizonte/MG, para dirimir quaisquer dúvidas oriundas do presente contrato, renunciando a qualquer outro, por mais privilegiado que seja ou possa ser.

E por estarem justas e contratadas, as partes assinam o presente instrumento em 02 (duas) vias de igual teor e forma, na presença de 02 (duas) testemunhas para que produza seus efeitos legais.

Belo Horizonte, xxx de xxxxxx de 2019.

Cedente:

SERVIÇO NACIONAL DE APRENDIZAGEM COMERCIAL – SENAC MINAS

XXXXXXXXXXXXXXXXXX
Diretor Regional

Cessionária:
XXXXXXXXXXXX

XXXXXXXXXXXX
Representante Legal

Testemunhas:

1) _____
Nome: XXXXXXXXXXXX
CPF: XXXXXXXX

2) _____
Nome: XXXXXXXXXXXXXXXXXXXX
CPF: XXXXXXXXXXXXXXXXXXXX