

**EDITAL DE LICITAÇÃO**

Licitação com participação exclusiva de ME, EPP e equiparados para o benefício do Decreto Estadual nº 47.437/2018 e Lei Complementar nº 123/2006.

**PREGÃO PRESENCIAL Nº 01/2019**

**CRITÉRIO DE JULGAMENTO:** Maior Oferta

**CONCESSÃO ADMINISTRATIVA DE USO**

**UNIDADE APOIADA:** HOSPITAL DA POLÍCIA MILITAR DE MINAS GERAIS

**OBJETO:** A presente licitação tem como objetivo a seleção da proposta mais vantajosa para Concessão Administrativa de Uso de espaço público, no Hospital da Polícia Militar (HPM), numa área fechada de 107,7 m<sup>2</sup> e de 123,7 m<sup>2</sup> de área aberta destinados à exploração de atividade econômica de lanchonete/cantina, para comercialização de lanches/salgados e bebidas não alcoólicas, e de revistas/jornais e lanches de máquinas, conforme constante neste Edital.

**RECIBO**

A Interessada \_\_\_\_\_, CNPJ nº. \_\_\_\_\_, retirou o Edital do Pregão acima referenciado e deseja ser informada de quaisquer alterações, respostas a esclarecimentos e impugnações pelo e-mail:  
\_\_\_\_\_.

\_\_\_\_\_, aos \_\_\_\_ / \_\_\_\_ / \_\_\_\_

(Assinatura)

**OBS.:** ESTE RECIBO DEVERÁ SER INTEGRALMENTE PREENCHIDO E REMETIDO AO PREGOEIRO PELO E-MAIL: [hpm.compras@pmmg.mg.gov.br](mailto:hpm.compras@pmmg.mg.gov.br) para eventuais comunicações aos interessados, quando necessário.

A PMMG não se responsabiliza por comunicações aos interessados que não encaminharem este recibo ou que prestar informações incorretas no mesmo.

Os interessados deverão comunicar imediatamente eventuais atualizações ou modificações do e-mail, sob pena de ser considerado válido o encaminhamento direcionado ao e-mail declarado.

**ÍNDICE**

1	PREÂMBULO.....	3
2	OBJETO.....	3
3	DO PEDIDO DE ESCLARECIMENTO E DA IMPUGNAÇÃO DO ATO CONVOCATÓRIO.....	3
4	DAS CONDIÇÕES DE PARTICIPAÇÃO.....	4
5	DA ENTREGA DOS ENVELOPES.....	6
6	DO CREDENCIAMENTO.....	6
7	DA VISITA TÉCNICA.....	8
8	DAS PROPOSTAS COMERCIAIS.....	9
9	DA HABILITAÇÃO.....	9
10	DA SESSÃO DO PREGÃO.....	12
11	DOS RECURSOS.....	13
12	DA ADJUDICAÇÃO E HOMOLOGAÇÃO.....	14
13	DA CONTRATAÇÃO.....	14
14	DOS PRAZOS.....	15
15	DO PAGAMENTO.....	15
16	DAS SANÇÕES ADMINISTRATIVAS.....	16
17	DISPOSIÇÕES GERAIS.....	17
	ANEXO I - TERMO DE REFERÊNCIA.....	19
	ANEXO IA - SUGESTÃO DE CARDÁPIO.....	33
	ANEXO II - MODELO DE PROPOSTA COMERCIAL.....	36
	ANEXO III - MODELO DE DECLARAÇÕES.....	37
	ANEXO IV - ATESTADO DE VISITA TÉCNICA.....	38
	ANEXO V - DECLARAÇÃO DE OPÇÃO DE NÃO REALIZAÇÃO DE VISTORIA.....	39
	ANEXO VI - MINUTA DE CONTRATO.....	40

## NORMAS DA LICITAÇÃO

### 1. PREÂMBULO

O ESTADO DE MINAS GERAIS, por intermédio da Polícia Militar de Minas Gerais, representada pelo Hospital da Polícia Militar de Minas Gerais, torna pública a realização de licitação na modalidade pregão presencial do tipo MAIOR OFERTA, em sessão pública, no Hospital da Polícia Militar de Minas Gerais (HPM) para Concessão Administrativa de Uso de espaço público, no HPM, numa área fechada de 107,7 m<sup>2</sup> e de 123,7 m<sup>2</sup> de área aberta, destinados à exploração de atividade econômica de lanchonete/cantina, para comercialização de lanches/salgados e bebidas não alcoólicas, de revistas/jornais e lanches de máquinas, conforme Termo de Referência (Anexo I) e especificações contidas neste Edital.

Este pregão será regido pela Lei Complementar Federal nº 123, de 14 de Dezembro de 2006; Leis Federais nº 10.520, de 17 de Julho de 2002, Leis Estaduais nº 14.167, de 10 de Janeiro de 2002, nº 13.994, de 18 de setembro de 2001, nº 20.826, de 31 de julho de 2013; pelos Decretos Estaduais nº 44.786, de 18 de Abril de 2008, nº 45.902, de 27 de Janeiro de 2012, e alterações, nº 47.437, de 26 de Junho de 2018, nº 47.524, de 6 de novembro de 2018; pela Resoluções Conjuntas SEPLAG/SEF nº 8.727 de 21 de setembro de 2012, nº 8.898 de 14 de junho 2013; pela Resolução Conjunta SEPLAG/SEF/JUCEMG nº 9.576, de 06 de Julho de 2016; pelas Resoluções SEPLAG nº 58, de 30 de Novembro de 2007, e nº 93, de novembro de 2018, aplicando-se subsidiariamente, a Lei Federal nº 8.666, de 21 de Junho de 1993, e demais normas pertinentes, bem como pelas condições estabelecidas por este Edital e seus anexos, que dele constituem parte integrante e inseparável para todos os efeitos legais.

1.1. O pregão será realizado pelo Pregoeiro Nº 122.561-4, 2º Ten PM QOE Fernanda Mendes da Silva; Membros técnicos e equipe de apoio constituída pelos seguintes servidores civis e militares: Nº 120.140-9, Cb PM José A. Campos Oliveira; nº 147.619-1, Cb PM QPE Isadora Freire Pereira Braga; nº 061363-8, FC Rosângela Maria de Oliveira e como pregoeiro suplente Nº 120.140-9, 3 Sgt PM Joaquim Leite Dias.

1.1.1. **A abertura da sessão de pregão terá início no dia 09 abril de 2019, às 09 horas.**

1.1.2. Para todas as referências de tempo contidas neste Edital será observado o horário oficial de Brasília – DF.

1.2. **A sessão de pregão será realizada na sala de reuniões do 4º andar do Prédio de Ambulórios do Hospital da Polícia Militar de Minas Gerais (HPM), Rua Pacífico Mascarenhas s/nº- Santa Efigênia - Belo Horizonte - MG.**

### 2. OBJETO

2.1. A presente licitação tem como objetivo a seleção da proposta mais vantajosa para Concessão Administrativa de Uso de espaço público, no HPM, numa área fechada de 107,7 m<sup>2</sup> e de 123,7 m<sup>2</sup> de área aberta, destinados à exploração de atividade econômica de lanchonete/cantina, para comercialização de lanches/salgados e bebidas não alcoólicas, de revistas/jornais e lanches de máquinas, conforme as especificações contidas no Anexo I deste Edital.

2.2. Em caso de divergência entre as especificações do objeto descritas no Portal de Compras e as especificações técnicas constantes no Termo de Referência - Anexo I, o licitante deverá obedecer a este último.

### 3. DO PEDIDO DE ESCLARECIMENTOS E DA IMPUGNAÇÃO DO ATO CONVOCATÓRIO

3.1. Os pedidos de esclarecimentos, referentes ao processo licitatório, poderão ser realizados por qualquer pessoa, inclusive licitante, e deverão ser enviados ao Pregoeiro até 2 (dois) dias úteis antes da data marcada para abertura da licitação.

- 3.2. Os pedidos de esclarecimento deverão ser encaminhados ao Pregoeiro, por escrito, por meio do e-mail [hpm.compras@pmmg.mg.gov.br](mailto:hpm.compras@pmmg.mg.gov.br).
- 3.2.1. Nos pedidos de esclarecimentos encaminhados, os interessados deverão se identificar (CNPJ, Razão Social e nome do representante que pediu esclarecimentos, se pessoa jurídica e CPF para pessoa física) e disponibilizar as informações para contato (endereço completo, telefone e e-mail).
- 3.2.2. Os esclarecimentos serão prestados pelo Pregoeiro, por escrito, por meio de e-mail àqueles que enviaram integral e corretamente as solicitações de retirada do Edital.
- 3.3. Impugnações aos termos deste edital poderão ser interpostas por cidadão, até o 5º dia útil, após a publicação, e por licitante, até o 2º dia útil, que anteceder a abertura da licitação, cabendo ao Pregoeiro decidir sobre a impugnação no prazo de 24 (vinte) horas.
- 3.3.1. O interessado poderá apresentar instrumento de impugnação dirigido ao Pregoeiro, a ser protocolizado junto a Seção de Licitação e Contratos - Rua Pacífico Mascarenhas s/nº- 2º andar - Santa Efigênia - Belo Horizonte - MG a/c Ten Fernanda, no horário de 07h00min (sete horas) às 15h30min (quinze horas e trinta minutos), em envelopes separados, lacrados, rubricados, marcados como restritos e identificados com os dados da empresa licitante e do processo licitatório (nº. do processo e lote), assim como, de modo alternativo, protocolizado por e-mail [hpm.compras@pmmg.mg.gov.br](mailto:hpm.compras@pmmg.mg.gov.br), observado o prazo previsto no subitem 3.3 deste ato convocatório, fundamentando o alegado e, se for o caso, juntar as provas que se fizerem necessárias.
- 3.3.2. Acolhida a petição contra o ato convocatório, a decisão será comunicada aos interessados.
- 3.4. Os pedidos de impugnações e esclarecimentos, bem como as respectivas respostas, serão divulgados pelo Pregoeiro no Portal de Compras por meio do endereço <http://www.compras.mg.gov.br>., no quadro de avisos da licitação.
- 3.5. As respostas aos pedidos de impugnações e esclarecimentos aderem a este Edital tal como se dele fizessem parte, vinculando a Administração e os licitantes.
- 3.6. Qualquer modificação no Edital exige divulgação pelo mesmo instrumento de publicação em que se deu o texto original, reabrindo-se o prazo inicialmente estabelecido, exceto quando, inquestionavelmente, a alteração não afetar a formulação das propostas.
- 3.7. As denúncias, petições e impugnações não identificadas ou não fundamentadas serão arquivadas pela autoridade competente.
- 3.8. A não impugnação do edital, na forma e tempo definidos, acarreta a decadência do direito de discutir, na esfera administrativa, as regras do certame.
- 3.9. Na contagem dos prazos estabelecidos neste edital exclui-se o dia do início e inclui-se o do vencimento, e consideram-se os dias consecutivos. Só se iniciam e expiram os prazos em dia de expediente na Administração.
4. **DAS CONDIÇÕES DE PARTICIPAÇÃO**
- 4.1. Poderão participar da presente licitação pessoas jurídicas legalmente autorizadas a atuarem no ramo pertinente ao objeto desta licitação que atendam a todas as exigências contidas neste Edital.
- 4.1.1. A participação na presente licitação é limitada a licitantes enquadrados como beneficiários indicados no caput do art. 3º do decreto 47.437, de 2018;

- 4.1.1.1. Para fins de comprovação do porte do fornecedor deverá ser observado o disposto no item 4.3 deste edital.
- 4.1.1.2. É vedada a qualquer pessoa, física ou jurídica, representar mais de um licitante na presente licitação.
- 4.2. Cada licitante apresentará uma só proposta de acordo com as exigências deste Edital.
- 4.3. Para fins do disposto neste edital, o enquadramento dos beneficiários indicados no caput do art. 3º do Decreto 47.437, de 26 de junho de 2018 se dará da seguinte forma:
  - 4.3.1. microempresa ou empresa de pequeno porte, conforme definido nos incisos I e II do caput e § 4º do art. 3º da Lei Complementar Federal nº 123, de 2006;
  - 4.3.2. agricultor familiar, conforme definido na Lei Federal nº 11.326, de 24 de julho de 2006;
  - 4.3.3. produtor rural pessoa física, conforme disposto na Lei Federal nº 8.212, de 24 de julho de 1991;
  - 4.3.4. microempreendedor individual, conforme definido no § 1º do art. 18-A da Lei Complementar Federal nº 123, de 2006;
  - 4.3.5. sociedade cooperativa, conforme definido no art. 34 da Lei Federal nº 11.488, de 2007, e no art. 4º da Lei Federal nº 5.764, de 16 de dezembro de 1971.
- 4.4. Os beneficiários enquadrados no item 4.3 deste edital deverão declarar, segundo sugestão de modelo anexo III deste edital, que cumprem os requisitos legais para a qualificação como tal, estando aptos a usufruir do tratamento favorecido estabelecido nos art. 42 ao art. 49 da Lei Complementar nº 123, de 2006, nos termos do parágrafo único do art. 13 Decreto Estadual nº 47437, de 2018.
- 4.5. O licitante arcará integralmente com todos os custos de preparação e apresentação de sua proposta, independente do resultado do procedimento licitatório.
- 4.6. A participação no certame implica aceitar todas as condições estabelecidas neste Edital.
- 4.7. **NÃO PODERÃO PARTICIPAR** da presente licitação as empresas que:
  - 4.7.1. Encontrarem-se em situação de falência, concurso de credores, dissolução, liquidação;
  - 4.7.2. Enquadrarem-se como sociedade estrangeira não autorizada a funcionar no País;
  - 4.7.3. Estiverem suspensas temporariamente de participar de licitações ou impedidas de contratar com a Administração, sancionadas com fundamento no art. 87, III, da Lei 8666, de 1993;
  - 4.7.4. Estiverem impedidas de licitar e contratar com o Estado de Minas Gerais, sancionadas com fundamento no art. 7º da Lei 10.520, de 2002;
  - 4.7.5. Forem declaradas inidôneas para licitar e contratar com a Administração Pública Federal, Estadual ou Municipal, sancionadas com fundamento no art. 87, IV, da Lei 8666, de 1993;
  - 4.7.6. Empresas que tenham como proprietários controladores ou diretores membros dos poderes legislativos da União, Estados ou Municípios ou que nelas exerçam funções remuneradas, conforme art. 54, II, "a", c/c art. 29, IX, ambos da Constituição da República;
  - 4.7.7. Estiverem inclusas em uma das situações previstas no art.9º da Lei Federal nº 8.666/93;
  - 4.7.8. Estiverem reunidas em consórcio.
- 4.8. A observância das vedações para não participação é de inteira responsabilidade do licitante que se sujeitará às penalidades cabíveis, em caso de descumprimento.

5. **DA ENTREGA DOS ENVELOPES**

- 5.1. Os envelopes “Proposta de Preços” e “Documentação de Habilitação” deverão ser indevassáveis, hermeticamente fechados e entregues ao(à) Pregoeiro(a), na sessão de pregão imediatamente após o credenciamento, conforme endereço, dia e horário especificados abaixo:
- 5.1.1. Local da sessão pública do Pregão Presencial: **sala de reuniões do 4º andar do Prédio de Ambulatórios do Hospital da Polícia Militar de Minas Gerais - Rua Pacífico Mascarenhas s/nº - Santa Efigênia - Belo Horizonte - MG.**
- 5.1.2. Data da sessão pública do Pregão Presencial: 09 de abril de 2019;
- 5.1.3. Horário da sessão pública do Pregão Presencial: 09 horas.
- 5.2. Os conjuntos de documentos relativos a Proposta de Preços e a Habilitação deverão ser entregues separadamente, em envelopes fechados, rubricados no fecho e identificados com o nome do licitante, o número e objeto da licitação e, respectivamente, os títulos dos conteúdos "Proposta de Preços" e "Documentos de Habilitação", na forma a seguir:

HOSPITAL DA POLÍCIA MILITAR DE MINAS GERAIS  
PREGÃO PRESENCIAL – PROCESSO Nº.:  
ENVELOPE Nº. 1 – PROPOSTA COMERCIAL

HOSPITAL DA POLÍCIA MILITAR DE MINAS GERAIS  
PREGÃO PRESENCIAL – PROCESSO Nº.:  
ENVELOPE Nº. 2 – DOCUMENTOS DE HABILITAÇÃO

- 5.3. Hospital da Polícia Militar de Minas Gerais não se responsabilizará por envelopes de “Proposta Comercial” e “Documentação de Habilitação” que não sejam entregues ao Pregoeiro designado, no local, data e horário definidos neste Edital.
- 5.4. As Licitantes que decidirem pelo envio dos Envelopes por portadores, sem que se efetive o devido credenciamento, somente participarão do certame com o preço constante no envelope de proposta.
- 5.5. Os documentos necessários à participação na presente licitação poderão ser apresentados em original, ou por qualquer processo de fotocópia, (observado o item 5.6), ou publicação em órgão oficial do Estado de Minas Gerais, desde que perfeitamente legíveis.
- 5.6. Quando os documentos forem apresentados em fotocópia sem autenticação passada por cartório competente, a licitante deverá apresentar os originais (para conferência e autenticação na sessão, pelo(a) pregoeiro(a) e/ou sua equipe de apoio. Apresentando a licitante os documentos necessários à participação na presente licitação em fotocópias com autenticação passada pelo cartório competente, desacompanhados dos originais, as cópias autenticadas pela serventia cartorária ficarão em poder da Seção de Licitação e Compras do CSC-Saúde.
6. **CRENCIAMENTO**
- 6.1. Na sessão pública para recebimento das propostas e da documentação de habilitação, o proponente/representante deverá se apresentar para credenciamento junto ao(à) Pregoeiro(a), devidamente munido de documento que o credencie a participar deste certame e a responder pela representada, devendo, ainda, identificar-se, exibindo a carteira de identidade ou outro documento equivalente que contenha fotografia.
- 6.2. Tratando-se do representante legal, o credenciamento será feito com entrega do estatuto social, contrato social ou

outro documento de registro comercial, devidamente registrado, em cópia autenticada ou simples, nesta última hipótese acompanhada do original para autenticação, no qual estejam expressos seus poderes para exercer direitos e assumir obrigações.

- 6.3. Tratando-se de procurador, o credenciamento far-se-á através de instrumento público ou particular de procuração, em original ou cópia autenticada, da qual constem poderes específicos para formular lances verbais, negociar preço, oferecer descontos, interpor recursos e desistir de sua interposição e praticar todos os demais atos pertinentes ao certame, em nome do proponente.
- 6.4. No caso de credenciamento por instrumento de procuração, deverá ser entregue cópia autenticada ou cópia simples, nesta hipótese acompanhada do original para autenticação, do respectivo estatuto ou contrato social, e da última alteração estatutária ou contratual, no qual sejam expressos os poderes do mandante para exercer direitos e assumir obrigações em decorrência de tal investidura.
- 6.5. Cada licitante credenciará apenas um representante que será o único admitido a intervir nas fases do procedimento licitatório e a responder, por todos os atos e efeitos previstos neste Edital, por sua representada.
- 6.6. Será admitido apenas 01(um) representante para cada licitante credenciada, sendo vedado a qualquer pessoa, física ou jurídica, representar mais de um licitante na presente licitação.
- 6.7. A não apresentação ou, ainda, a incorreção insanável de quaisquer dos documentos de credenciamento impedirá a participação da licitante no presente certame.
- 6.8. A declaração de que conhece os requisitos de habilitação, de acordo com o modelo a seguir, deverá ser entregue ao(à) Pregoeiro(a), no ato do credenciamento da participante, apresentada em 01 (uma) via, fora dos Envelopes de proposta comercial e documentação de habilitação.

**DECLARAÇÃO** (requisitos de habilitação)

A empresa....., CNPJ n.o ....., declara, sob as penas da lei, que conhece os requisitos de habilitação exigidos para participar do Pregão Presencial.

Data e local

**DECLARA**, ainda, que a empresa está excluída das vedações constantes do parágrafo 4º do artigo 3º da Lei Complementar no 123, de 14.12.2006, e que se compromete a promover a regularização de eventuais defeitos ou restrições existentes na documentação exigida para efeito de regularidade fiscal, caso seja declarada vencedora do certame.

**DECLARA**, outrossim, estar ciente das **SANÇÕES** que lhe poderão ser impostas, conforme disposto no respectivo Edital e no art. 299 do Código Penal, na hipótese de falsidade da presente declaração.

Data e local

Nome e assinatura do Diretor ou Representante Legal

**IMPORTANTE: A Declaração de enquadramento como microempresa ou empresa de pequeno porte, poderá ser objeto de diligência para confirmação da veracidade da mesma.**

- 6.9. A não entrega da Declaração exigida no subitem anterior implicará o não recebimento, por parte do(a) Pregoeiro(a), dos envelopes contendo a documentação da Proposta de Preços e de Habilitação e, portanto, a não aceitação da licitante no certame licitatório.

- 6.10. Para participar do certame e também para obter os benefícios previstos no Capítulo V da Lei Complementar Federal nº. 123/06, disciplinados no Decreto Estadual nº. 44.630/07 e pela Resolução Conjunta SEPLAG/SEF nº. 8727/2012, o fornecedor deverá comprovar a condição de Microempresa e de Empresa de Pequeno Porte, no momento do seu credenciamento, conforme item 6.1, com a apresentação de:
- 6.10.1. Se inscrito no Registro Público de Empresas Mercantis, a declaração de enquadramento arquivada ou a certidão simplificada expedida pela Junta Comercial, ou equivalente, da sede da Microempresa e da Empresa de Pequeno Porte;
- 6.10.2. Se inscrito no Registro Civil de Pessoas Jurídicas, a declaração de enquadramento arquivada ou a Certidão de Breve Relato do Cartório de Registro Civil de Pessoas Jurídicas, ou equivalente, da sede da Microempresa e da Empresa de Pequeno Porte;
- 6.10.3. Na hipótese de o Cartório de Registro Civil de Pessoas Jurídicas não emitir o documento mencionado no item 6.10.1.1. deste artigo, nos termos da Lei complementar Federal nº 123/06, será aceita, mediante a comprovação dessa circunstância, declaração de porte feita pelo representante da empresa, sob as penas da lei.
- 6.10.4. A Microempresa e a Empresa de Pequeno Porte que apresentar restrições na documentação relativa à comprovação de regularidade fiscal deverá apresentar Declaração, assumindo o compromisso de promover sua regularização, caso formule o lance vencedor, conforme modelo contido no Anexo III deste edital, sob pena de aplicação do art. 12 da Lei Estadual nº. 14167, de 10, de janeiro de 2002.
- 6.11. O Representante Legal da licitante que não se credenciar perante o PREGOEIRO ficará impedido de participar da fase de lances verbais, negociar preços, declarar a intenção de interpor recurso, enfim, representar a licitante durante a reunião de abertura dos INVÓLUCROS PROPOSTA COMERCIAL E DOCUMENTOS DE HABILITAÇÃO relativos a esta licitação.
- 6.11.1. Nesse caso, a licitante ficará excluída de lances verbais, mantido o preço apresentado na sua proposta escrita para efeito de ordenação e apuração do maior preço.
- 6.12. A ausência de quaisquer documentos previstos nos sub itens acima ou a apresentação em desconformidade com a exigência prevista impossibilitará o recebimento dos ENVELOPES PROPOSTA DE PREÇOS E DOCUMENTOS DE HABILITAÇÃO.
- 7. DA VISITA TÉCNICA**
- 7.1. Para conhecimento do imóvel, objeto deste Edital, os interessados poderão realizar visita ao local, visando o pleno conhecimento do imóvel, das condições de exploração, dos acessos, equipamentos a serem utilizados, das instalações físicas, bem como das demais informações necessárias para a consecução do objeto da Concessão Administrativa de Uso.
- 7.2. Para realização da visita técnica será necessário o agendamento prévio junto a Seção de Hotelaria, de segunda a sexta-feira, das 07:00 às 16:00 horas, no endereço, Rua Pacífico Mascarenhas s/nº bairro Santa Efigênia, nesta Capital, ou através do telefone(31)3071-5268.
- 7.3. Alegações posteriores relacionadas com o desconhecimento de condições locais, ou de projetos porventura disponibilizados, se for o caso, não serão consideradas para reclamações futuras, ou de forma a desobrigar a sua execução.



7.4. Ao fim da visita técnica, a Unidade emitirá uma Declaração de Visita Técnica, conforme modelo constante do Anexo IV deste Edital, emitida pelo Hospital da Polícia Militar de Minas Gerais - HPM.

7.5. A opção pela não realização da visita técnica por qualquer motivo deverá ser declarada através do preenchimento da declaração, conforme ANEXO V – OPÇÃO PELA NÃO VISITAÇÃO, anexando-a à Proposta de Preços.

## 8. DAS PROPOSTAS COMERCIAIS

8.1. As propostas comerciais deverão ser impressas, em papel timbrado da empresa, em uma via, com suas páginas numeradas e rubricadas, e a última assinada pelo representante legal da empresa, sem emendas, acréscimos, borrões, rasuras, ressalvas, entrelinhas ou omissões, salvo se, inequivocamente, tais falhas não acarretarem lesões ao direito dos demais licitantes, prejuízo à Administração ou não impedirem a exata compreensão de seu conteúdo, observado o modelo constante do Anexo II deste Edital, e deverão constar:

8.1.1. Nome, CNPJ e inscrição estadual, endereço, telefone e fax da empresa proponente;

8.1.2. Prazo de validade da proposta não inferior a 60 (sessenta) dias, contados da data estipulada para a entrega dos envelopes;

8.2. Não será admitida proposta para objeto diverso do definido neste Edital.

8.3. O valor ofertado será reajustado na forma estabelecida no Contrato.

8.4. As propostas não poderão impor condições ou conter opções, somente sendo admitidas propostas que ofereçam a totalidade do objeto deste Edital.

8.5. Todas as condições estabelecidas pelo Anexo I serão tacitamente aceitas pelo proponente com a apresentação de sua proposta comercial.

8.6. A proposta deverá atender à totalidade do objeto desta licitação.

8.7. A contratação será do tipo MAIOR OFERTA, para a Concessão Administrativa de Uso de Espaço Público do HPM. Não será admitida oferta de valor que não atenda à totalidade das obrigações sob responsabilidade do Concessionário.

## 9. DA HABILITAÇÃO

Para fins de contratação, será exigida do licitante a comprovação das condições de habilitação consignadas neste Edital.

### 9.1. REGULARIDADE JURÍDICA

9.1.1. Registro empresarial na Junta Comercial, no caso de empresário individual;

9.1.1.1. Se for o caso, apresentar procuração conferindo poderes ao(s) responsável(is) pela empresa para praticar atos junto à Administração Pública.

9.1.2. Ato Constitutivo, estatuto ou contrato social e suas alterações ou instrumento consolidado, devidamente registrado na Junta Comercial, tratando-se de sociedades empresárias ou cooperativas, e no caso de sociedade de ações, acompanhado de documentos de eleição ou designação de seus administradores;

9.1.3. Ato constitutivo devidamente registrado no Registro Civil de Pessoas Jurídicas tratando-se de sociedade não empresária, acompanhado de prova da diretoria em exercício.

9.1.4. Decreto de autorização, em se tratando de empresa ou sociedade estrangeira em funcionamento no País.

9.1.5. Ato de registro ou autorização para funcionamento expedido pelo Órgão competente, quando a atividade assim o exigir.

9.1.6. Documento de Identificação do responsável pela assinatura da ata e/ou do contrato e, se for o caso, procuração.

**9.2. REGULARIDADE FISCAL E TRABALHISTA**

9.2.1. Prova de inscrição no Cadastro Nacional de Pessoas Jurídicas do Ministério da Fazenda - CNPJ;

9.2.2. Prova de inscrição no Cadastro de Contribuintes Estadual, relativo à sede do licitante, pertinente ao seu ramo de atividade e compatível com o objeto do certame;

9.2.3. Prova de regularidade perante as Fazendas Federal, Estadual e Municipal da sede do licitante e perante a Fazenda Estadual de MG;

9.2.3.1. A prova de regularidade fiscal e a **prova de regularidade relativa à seguridade social** perante a Fazenda Nacional serão efetuadas mediante apresentação de certidão expedida conjuntamente pela Secretaria da Receita Federal do Brasil – RFB e pela Procuradoria-Geral da Fazenda Nacional – PGFN, referente a todos os tributos federais e à Dívida Ativa da União – DAU por elas administrados, bem como das contribuições previdenciárias e de terceiros.

9.2.3.2. Se o fornecedor não estiver inscrito no cadastro de contribuintes do Estado de Minas Gerais deverá comprovar a inexistência de débitos relativos a tributos estaduais em Minas Gerais por meio de Certidão de Débito Tributário – CDT, que poderá ser solicitada pelo site [www.fazenda.mg.gov.br](http://www.fazenda.mg.gov.br).

9.2.4. Certificado de Regularidade perante o Fundo de Garantia por Tempo de Serviço - FGTS;

9.2.5. Prova de inexistência de débitos inadimplidos perante a Justiça do Trabalho, mediante a apresentação de certidão negativa, ou positiva com efeito de negativa, nos termos da Lei nº 12.440/2011, nos termos do Título VII-A da Consolidação das Leis do Trabalho, aprovada pelo Decreto-Lei nº. 5.452, de 1º de maio de 1943;

9.2.6. A comprovação da regularidade fiscal e/ou trabalhista deverá ser efetuada mediante a apresentação das competentes certidões negativas de débitos, ou positivas com efeitos de negativas.

**9.3. QUALIFICAÇÃO ECONÔMICO-FINANCEIRA**

9.3.1. Certidão negativa de falência expedida pelo distribuidor da sede da pessoa jurídica ou de execução patrimonial, expedida pelo distribuidor do domicílio da pessoa física, emitida nos últimos 06 (seis) meses;

**9.4. QUALIFICAÇÃO TÉCNICA**

9.4.1. Comprovação de aptidão para desempenho de atividade pertinente e compatível com as características e quantidades do objeto da licitação, estabelecidas no Anexo I, por meio da apresentação de atestados de desempenho anterior, fornecidos por pessoa jurídica de direito público ou privado, comprobatório da capacidade técnica para atendimento ao objeto da presente licitação, compreendendo os requisitos abaixo relacionados:

9.4.2. Os atestados deverão conter:

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

9.4.2.2. Local e data de emissão.

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

9.4.2.4. Período da execução da atividade.

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

9.4.3. Demais exigências elencadas no Anexo I.

#### 9.5. **DECLARAÇÕES**

9.5.1. Declarações quanto ao cumprimento do disposto no inciso XXXIII do art. 7º da Constituição Federal, conforme inciso V do art. 27 da Lei Federal nº. 8.666/93, quais sejam:

9.5.2. Declaração de que o licitante não possui, em seu quadro, trabalhadores menores de 18 anos realizando trabalho noturno, perigoso ou insalubre, e que em nenhuma hipótese emprega trabalhadores menores de 16 anos, salvo na condição de aprendiz, na forma da lei conforme modelo contido no Anexo III deste Edital.

9.5.3. Para cumprimento do parágrafo único do art. 13 do Decreto Estadual nº 47.437, de 2018, quanto aos beneficiários enquadrados no item 4.3, declaração de que cumprem os requisitos legais para a qualificação como tal, estando apto a usufruir do tratamento favorecido estabelecido nos art. 42 ao art. 49 da Lei Complementar nº 123, de 2006.

9.5.4. No caso de se exercer a opção de vistoriar, será exigida Declaração de Vistoria Técnica, observado o regramento deste edital e do termo de referência, o local onde serão executados as atividades objeto da licitação. Alternativamente, a declaração de dispensa de vistoria técnica, na qual o interessado assume o ônus da impossibilidade de alegação posterior de desconhecimento das condições locais e demais aspectos técnicos da execução do objeto.

#### 9.6. **DISPOSIÇÕES GERAIS DA HABILITAÇÃO**

9.6.1. O licitante que possuir o Certificado de Registro Cadastral – Cadastramento (CRC) emitido pela Unidade Cadastradora da Secretaria de Estado de Planejamento e Gestão – SEPLAG poderá apresentá-lo para utilizar-se de documento nele constante como substituto de documento exigido para este certame, desde que o documento do CRC esteja com a validade em vigor. Caso o documento constante no CRC esteja com a validade expirada, tal documento não poderá ser utilizado como substituto, devendo ser apresentado o documento exigido para este certame com a validade em vigor.

9.6.1.1. Serão analisados no CRC somente os documentos exigidos para este certame, sendo desconsiderados todos os outros documentos do CRC, mesmo que estejam com a validade expirada.

9.6.1.2. Constando do CRC qualquer documento com o prazo de validade vencido, deverá ser apresentado o documento válido original ou cópia autenticada no momento da abertura dos envelopes para habilitação.

9.6.2. Os documentos exigidos para habilitação poderão ser apresentados em original ou por qualquer processo de cópia autenticada por cartório competente ou em cópia simples acompanhada do respectivo original

para ser autenticada pelo Pregoeiro ou por membro de sua equipe de apoio, no momento da análise dos documentos de habilitação, ou ainda em publicação feita em veículo de imprensa apropriado.

9.6.2.1. Para fins de habilitação, a verificação pelo órgão promotor do certame nos sítios oficiais de órgãos e entidades emissores de certidões constitui meio legal de prova.

9.6.3. Todos os documentos apresentados para a habilitação deverão conter, de forma clara e visível, o nome empresarial, o endereço e o CNPJ do fornecedor.

9.6.4. Se o fornecedor figurar como estabelecimento matriz, todos os documentos deverão estar em nome da matriz; se filial, todos os documentos deverão estar no nome da filial, exceto aqueles documentos que, tenham que ser emitidos, obrigatoriamente, em nome da matriz.

9.6.5. O não atendimento de qualquer das condições aqui previstas provocará a inabilitação do licitante vencedor.

## 10. DA SESSÃO DO PREGÃO

10.1. No horário e local indicado no preâmbulo, será aberta a sessão de processamento do Pregão, iniciando-se com o credenciamento dos interessados e recebimento da Declaração de conhecimento aos requisitos de habilitação e dos envelopes de Proposta de Preços e Documentação de Habilitação.

10.1.1. Após o encerramento do credenciamento e identificação dos representantes das empresas proponentes e recebimento da Declaração e das propostas, o(a) Pregoeiro(a) declarará encerrado o credenciamento e aberta a sessão do PREGÃO.

10.2. Encerrado o credenciamento e declarada aberta a sessão, não mais serão admitidos novos licitantes.

10.3. Abertos os envelopes de Propostas Comerciais, estas serão analisadas verificando o atendimento a todas as especificações e condições estabelecidas neste Edital e seus Anexos, sendo imediatamente desclassificadas aquelas que estiverem em desacordo. A análise das propostas visará ao atendimento das condições estabelecidas neste Edital e seus anexos, sendo desclassificadas as propostas:

- a) Cujo objeto não atenda as especificações, prazos e condições fixados no Edital;
- b) Que não atendam às exigências e requisitos estabelecidos neste edital ou imponham condições;
- c) Que apresentem preço baseado exclusivamente em proposta dos demais licitantes;
- d) Que apresentem valores manifestamente excessivos ou manifestamente inexequíveis;
- e) Que contiverem vícios, por omissão, irregularidades e/ou defeitos capazes de dificultar o julgamento e que não forem passíveis de saneamento na própria sessão.

10.4. Serão selecionadas, para a etapa de lances verbais, as propostas cuja OFERTA, não seja inferior a R\$4.308,00 (quatro mil, trezentos e oito reais), a ser oferecido pelo licitante na proposta comercial.

10.5. Aos licitantes classificados, será dada a oportunidade para nova disputa, por meio de lances verbais e sucessivos, de valores distintos e crescentes, a partir do autor da proposta classificada de maior oferta.

10.6. Se duas ou mais propostas, em absoluta igualdade de condições, ficarem empatadas, será realizado sorteio em ato público, para definir a ordem de apresentação dos lances.

10.7. A desistência em apresentar lance verbal, quando convocado pelo(a) pregoeiro(a), implicará a exclusão do licitante da etapa de lances verbais posteriores, ficando mantido o último valor apresentado pelo licitante, para efeito de posterior ordenação das propostas.

- 10.8. Não poderá haver desistência dos lances já ofertados.
  - 10.9. Caso não se realizem lances verbais, será verificada a conformidade entre a proposta escrita de MAIOR OFERTA e o valor estimado da contratação.
  - 10.10. A etapa de lances será considerada encerrada quando todos os participantes não mais realizarem lances verbais.
  - 10.11. Em havendo apenas uma oferta e desde que atenda a todos os termos do edital e que seu valor seja compatível com o valor estimado da contratação, esta poderá ser aceita.
  - 10.12. Sendo aceitável a oferta de MAIOR VALOR, será aberto o envelope contendo a documentação de habilitação do licitante que a tiver formulado, para verificação do atendimento das condições habilitatórias, com base na documentação apresentada.
  - 10.13. Na apreciação e no julgamento das propostas não será considerada qualquer oferta ou vantagem não prevista neste instrumento, nem serão permitidas ofertas de vantagens baseadas nas propostas das demais licitantes, obrigando-se, no entanto, a prestar toda e qualquer atividade oferecida em sua proposta.
  - 10.14. Constatado o atendimento pleno às exigências editalícias e dos requisitos de habilitação, a licitante será habilitada e declarada a vencedora do certame, sendo-lhe adjudicado o objeto para o qual apresentou proposta.
  - 10.15. Se a proposta não for aceitável ou se o proponente não atender às exigências habilitatórias, o(a) Pregoeiro(a) examinará as ofertas subsequentes de MAIOR OFERTA, verificando a sua aceitabilidade e procedendo a verificação das condições de habilitação do proponente, na ordem de classificação, até a apuração de uma proposta que atenda ao edital, sendo o respectivo proponente declarado vencedor e a ele adjudicado o objeto deste edital.
  - 10.16. O licitante que deixar de apresentar os documentos de habilitação exigidos na fase de habilitação, ou que o fizer em desacordo com as normas deste Edital, será considerado automaticamente inabilitado, não sendo concedido, sob qualquer pleito, prazo para a complementação desses documentos, salvo o disposto nos arts. 42 e 43 da Lei Complementar no 123/2006, c/c art. 6º, §1º, do Decreto Estadual 47.437, de 26/06/2018.
  - 10.17. Nas situações previstas nos incisos 10.9, 10.12 e 10.14 o(a) pregoeiro(a) poderá negociar diretamente com o proponente para que seja obtido percentual melhor.
  - 10.18. Da reunião lavrar-se-á ata circunstanciada, na qual serão registrados todos os atos do procedimento e as ocorrências relevantes e que, ao final, será assinada pelo(a) Pregoeiro(a), Equipe de Apoio e pelos licitantes.
  - 10.19. Decididos os recursos ou transcorrido o prazo para sua interposição relativamente ao pregão, o(a) Pregoeiro(a) devolverá, aos licitantes julgados desclassificados, os envelopes “DOCUMENTAÇÃO DE HABILITAÇÃO” inviolados, podendo, todavia, retê-los até o encerramento da licitação.
  - 10.20. No prazo de 24 (vinte e quatro) horas depois de encerrada a sessão pública, o licitante vencedor deverá encaminhar nova proposta de preços contemplando o percentual vencedor, acompanhado da nova planilha prevista no Edital, com os respectivos valores em conformidade com o valor do lance vencedor.
- 11. DOS RECURSOS**
- 11.1. Declarado o vencedor, qualquer licitante poderá manifestar imediata e motivadamente a intenção de recorrer, cuja síntese será lavrada em ata, sendo concedido o prazo de 3 (três) dias úteis para apresentação das razões de recurso, ficando os demais licitantes desde logo intimados para apresentar contrarrazões em igual número de dias, que começarão a correr do término do prazo do recorrente, sendo-lhes assegurada vista imediata dos autos.

- 11.2. O licitante poderá também apresentar as razões do recurso no ato do pregão, as quais serão reduzidas a termo na respectiva ata, ficando todos os demais licitantes desde logo intimados para apresentar contrarrazões no prazo de 3 (três) dias úteis, contados da lavratura da ata, sendo-lhes assegurada vista imediata dos autos.
  - 11.3. A ausência de manifestação imediata e motivada do licitante importará a decadência do direito de recurso.
    - 11.3.1. O prazo de abertura para manifestação de intenção de interposição de recurso somente ocorrerá no final da sessão de pregão.
  - 11.4. Os recursos e contrarrazões de recurso de qualquer natureza devem ser endereçados ao pregoeiro e protocolados junto à Seção de Licitação e Compras do HPM, localizada no 2º andar do prédio Administrativo do HPM – Rua Pacífico Mascarenhas s/nº - Santa Efigênia – Belo Horizonte, no horário de 07 às 16:00 horas o qual deverá receber, examinar e submetê-los à autoridade competente, que decidirá sobre sua pertinência.
  - 11.5. Os recursos deverão ser decididos no prazo de 05 (cinco) dias úteis.
  - 11.6. O recurso terá efeito suspensivo e seu acolhimento importará a invalidação apenas dos atos insuscetíveis de aproveitamento.
  - 11.7. Não serão conhecidos os recursos interpostos após os respectivos prazos legais, bem como os que forem enviados por fax.
  - 11.8. Decididos os recursos ou transcorrido o prazo para a manifestação de intenção de interposição dos mesmos, sem que tenha havido manifestação dos licitantes, o Pregoeiro devolverá, aos licitantes julgados desclassificados em todos os itens, os envelopes “DOCUMENTAÇÃO DE HABILITAÇÃO”, inviolados, podendo, todavia, retê-los até o encerramento da licitação.
12. **DA ADJUDICAÇÃO E DA HOMOLOGAÇÃO**
- 12.1. Inexistindo manifestação recursal, o(a) Pregoeiro(a) adjudicará o objeto da licitação ao licitante vencedor, com a posterior homologação do resultado pela Autoridade Competente.
  - 12.2. Decididos os recursos porventura interpostos e constatada a regularidade dos atos procedimentais, a Autoridade Competente adjudicará o objeto ao licitante vencedor e homologará o procedimento licitatório.
13. **DA CONTRATAÇÃO**
- 13.1. Encerrado o procedimento licitatório, o representante legal do licitante declarado vencedor será convocado para assinar o contrato no prazo de 5 (cinco) dias úteis, a contar do recebimento da comunicação, através de fax, carta postal ou e-mail, sob pena de decair o direito à contratação, sem prejuízo das sanções previstas neste Edital.
  - 13.2. O adjudicatário deverá comprovar a manutenção das condições de habilitação para a assinatura do contrato.
  - 13.3. Caso o adjudicatário não apresente situação regular no ato da assinatura do contrato ou recuse-se a assiná-lo, serão convocados os licitantes remanescentes, observada a ordem de classificação.
  - 13.4. Na hipótese de convocação dos licitantes remanescentes no pregão, o licitante deverá manter sua última proposta registrada, podendo negociar este preço, não havendo necessidade de cobrir o preço da proposta mais vantajosa, conforme disposto no art. 18, §2º do Decreto no. 44.786/2008.
  - 13.5. Qualquer solicitação de prorrogação de prazo para recebimento do Contrato decorrentes desta licitação, somente será analisada se apresentada antes do decurso do prazo para tal e devidamente fundamentada.
  - 13.6. O número do Cadastro Nacional da Pessoa Jurídica – CNPJ indicado nos documentos da Proposta de Preços e da Habilitação deverá ser do mesmo estabelecimento da empresa que efetivamente vai executar o objeto da

presente licitação.

#### 14. DOS PRAZOS

- 14.1. Para o fiel cumprimento das obrigações assumidas será firmado Contrato com a Adjudicatária, de acordo com a legislação vigente, com vigência de 12 (doze) meses, a partir da data de sua publicação, podendo ser prorrogado, por mútuo acordo entre as partes, mediante termo aditivo, por iguais e sucessivos períodos, com vantagens para a Administração, até o limite de 60 (sessenta) meses.
- 14.2. Os prazos e condições do Edital, bem como a proposta da licitante adjudicatária integram as condições do Contrato independentemente de transcrição.
- 14.2.1. O não cumprimento dos prazos retro estabelecidos incursionará a Concessionária nas cominações previstas no Edital e Contrato.

#### 15. DO PAGAMENTO

- 15.1. O valor mensal da Concessão Administrativa de Uso do Espaço Público, objeto deste Edital, referente à competência vincenda deverá ser pago pela Concessionária diretamente ao Concedente, mediante DAE - Documento de Arrecadação Estadual, em nome do HPM conforme especificado no Termo de Referência, até o 15º (décimo quinto) dia do mês subsequente, valendo como prova da quitação o respectivo recibo do pagamento (DAE).
- 15.2. Mensalmente, com a necessária antecedência ao vencimento, a Seção de Orçamentos e Finanças (SOFI) do HPM providenciará a emissão do DAE - Documento de Arrecadação Estadual e o enviará à Concessionária, para que esta efetue o pagamento.
- 15.3. Para pagamento de parcela mensal de concessão de uso vencida, que será acrescida de multa de mora e atualizada monetariamente, a concessionária deverá obter o DAE – Documento de Arrecadação Estadual – diretamente junto à Seção de Orçamentos e Finanças (SOFI) do HPM.
- 15.4. Os valores relativos à multa de mora e à atualização monetária devidos pela Concessionária serão lançados, pela SOFI do HPM, no respectivo DAE - Documento de Arrecadação Estadual.
- 15.5. A comprovação da realização dos pagamentos de responsabilidade do concessionário, referentes ao valor da concessão de uso do imóvel, impostos e taxas estaduais e municipais, inerentes ao imóvel objeto desta licitação, deverá ser feita pelo concessionário, mensalmente, junto ao fiscal do contrato.
- 15.6. O eventual atraso no pagamento da concessão administrativa de uso do espaço público, objeto desta licitação, sujeitará a Concessionária ao pagamento de multa contratual, juros de mora, assim como de atualização monetária do valor da parcela em atraso, que lhe serão aplicados pelo HPM.
- 15.6.1. A multa contratual por atraso de pagamento corresponderá a 2% (dois por cento) do valor da parcela em atraso.
- 15.6.2. Os juros de mora corresponderão a 1% (um por cento) ao mês, pro rata die, sobre o valor da parcela em atraso.
- 15.6.3. A atualização monetária do valor da parcela em atraso será calculada desde o dia seguinte ao de seu vencimento, fixado no subitem 16.1, até a data do efetivo pagamento, *pro rata die*, tendo como base o Índice de Preços ao Consumidor Amplo – IPCA/IBGE (Índice de Preços ao Consumidor Amplo do

Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística) ou, na hipótese de extinção deste, o índice que vier a substituí-lo por determinação legal.

15.6.4. A multa não impede que o HPM rescinda unilateralmente o termo de concessão administrativa de uso de espaço público decorrente desta licitação e aplique à Concessionária as sanções administrativas previstas.

## 16. DAS SANÇÕES ADMINISTRATIVAS

16.1. A licitante/adjudicatária que cometer qualquer das infrações, previstas na Lei nº 8.666, de 1993, na Lei nº 10.520, de 2002 e no Decreto Estadual nº 45.902, de 27 de janeiro de 2012, ficará sujeita, sem prejuízo da responsabilidade civil e criminal, às seguintes sanções:

16.1.1. ADVERTÊNCIA ESCRITA - a ser feita por meio de comunicação formal, à concessionária, sobre o descumprimento da concessão administrativa de uso de imóvel ou de outras obrigações assumidas perante o HPM, e a determinação da adoção das necessárias medidas de correção;

16.1.2. MULTA MORATÓRIA, conforme o seguinte:

16.1.2.1. 20% (vinte por cento) sobre o valor global da concessão administrativa de uso de espaço público, quando a concessionária for caracterizada como inadimplente e der motivo à rescisão contratual.

16.1.3. SUSPENSÃO DO DIREITO DE PARTICIPAR DE LICITAÇÕES E IMPEDIMENTO DE CONTRATAR COM A ADMINISTRAÇÃO, pelo prazo de até 2 (dois) anos;

16.1.4. IMPEDIMENTO DE LICITAR E CONTRATAR COM A ADMINISTRAÇÃO PÚBLICA ESTADUAL, nos termos do art. 7º da lei 10.520, de 2002;

16.1.5. DECLARAÇÃO DE INIDONEIDADE PARA LICITAR OU CONTRATAR COM A ADMINISTRAÇÃO PÚBLICA;

16.2. A sanção de multa poderá ser aplicada cumulativamente às demais sanções previstas nos itens 16.1.1, 16.1.3, 16.1.4, 16.1.5.

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

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

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

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

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

16.7. As sanções relacionadas nos itens 16.1.3, 16.1.4 e 16.1.5 serão obrigatoriamente registradas no Cadastro de Fornecedores Impedidos de Licitar e Contratar com a Administração Pública Estadual - CAFIMP.



- 16.8. As sanções de suspensão do direito de participar em licitações e impedimento de licitar e contratar com a Administração Pública poderão ser também aplicadas àqueles que:
- 16.8.1. Retardarem a execução do objeto;
  - 16.8.2. Comportar-se de modo inidôneo;
    - 16.8.2.1. Considera-se comportamento inidôneo, entre outros, a declaração falsa quanto às condições de participação, quanto ao enquadramento como ME/EPP ou o conluio entre os licitantes, em qualquer momento da licitação, mesmo após o encerramento da fase de lances;
  - 16.8.3. Apresentarem documentação falsa ou cometerem fraude fiscal.
- 16.9. Durante o processo de aplicação de penalidade, se houver indícios de prática de infração administrativa tipificada pela Lei Federal nº 12.846, de 2013, e pelo Decreto Estadual nº 46.782, de 2015, como ato lesivo à administração pública nacional ou estrangeira, cópias do processo administrativo necessárias à apuração da responsabilidade da empresa deverão ser remetidas à Controladoria-Geral do Estado, com despacho fundamentado, para ciência e decisão sobre a eventual instauração de investigação preliminar ou Processo Administrativo de Responsabilização – PAR.
17. **DISPOSIÇÕES GERAIS**
- 17.1. Este edital deverá ser lido e interpretado na íntegra, e após apresentação da documentação e da proposta não serão aceitas alegações de desconhecimento ou discordância de seus termos.
  - 17.2. Todos os documentos relativos a essa licitação, enviados por meio físico, nas hipóteses previstas na lei e neste edital, deverão ser entregues em envelopes lacrados, rubricados, marcados como restritos e identificados com os dados da empresa licitante e do processo licitatório.
  - 17.3. Será dada vista aos proponentes interessados, tanto das Propostas Comerciais como dos Documentos de Habilitação apresentados na sessão.
  - 17.4. É facultado ao(à) Pregoeiro(a) ou à Autoridade Superior, em qualquer fase da licitação, promover diligência destinada a esclarecer ou complementar a instrução do processo e a aferição do ofertado, bem como solicitar a Órgãos competentes a elaboração de pareceres técnicos destinados a fundamentar as decisões, vedada a inclusão posterior de documento ou informação que deveria constar ou ter sido providenciada no ato da sessão pública.
  - 17.5. É vedado ao licitante retirar sua proposta ou parte dela após aberta a sessão do pregão.
  - 17.6. O objeto desta licitação deverá ser executado em conformidade com o Anexo I deste Edital, correndo por conta da Concessionária as despesas de seguros, transporte, tributos, encargos trabalhistas e previdenciários decorrentes da execução do objeto da contratação.
  - 17.7. O objeto da presente licitação poderá sofrer acréscimos ou supressões conforme previsto no parágrafo 1º, do art. 65, da Lei 8.666/93.
  - 17.8. É vedado à CONCESSIONÁRIA subcontratar total ou parcialmente o objeto deste pregão.
  - 17.9. A presente licitação somente poderá ser revogada por razões de interesse público, decorrente de fato superveniente devidamente comprovado, ou anulada, em todo ou em parte, por ilegalidade, de ofício ou por provocação de terceiros, mediante parecer escrito e devidamente comprovado.
  - 17.10. As licitantes são responsáveis pela fidelidade e legitimidade das informações e documentos apresentados em

- qualquer fase da licitação.
- 17.11. O(a) Pregoeiro(a), no interesse da Administração, poderá relevar omissões puramente formais e sanar erros ou falhas que não alterem a substância das propostas, dos documentos e de sua validade jurídica, mediante despacho fundamentado, com validade e eficácia, e acessível a todos os interessados interessados, sendo possível a promoção de diligência destinada a esclarecer ou a complementar a instrução do processo.
  - 17.12. O desatendimento de exigências formais não essenciais não importará no afastamento do licitante, desde que seja possível a aferição da sua qualificação e a exata compreensão da sua proposta, durante a realização da sessão pública de Pregão.
  - 17.13. As normas que disciplinam este Pregão serão sempre interpretadas em favor da ampliação da disputa entre os interessados, desde que não comprometam o interesse da Administração, a finalidade e a segurança da contratação.
  - 17.14. Os casos omissos serão solucionados diretamente pelo(a) pregoeiro(a) ou autoridade competente, observados os preceitos de direito público e as disposições da legislação aplicável ao caso.
  - 17.15. Fica eleito o foro da Comarca de Belo Horizonte, Estado de Minas Gerais, para dirimir eventuais conflitos de interesses decorrentes desta licitação, valendo esta cláusula como renúncia expressa a qualquer outro foro, por mais privilegiado que seja ou venha a ser.
  - 17.16. Os interessados poderão examinar ou retirar gratuitamente o presente Edital de Licitação e seus anexos no site [www.compras.mg.gov.br](http://www.compras.mg.gov.br) ou na Seção de Licitação e Compras do HPM.

Belo Horizonte, 27 de março de 2019.

George Luiz de Matos, Ten Cel PM  
**Ordenador de Despesas do HPM**

Karina de Pinho Moreira Lelis  
**Assessoria Jurídica do PM/OAB MG 88.322**

## TERMO DE REFERÊNCIA

### 1. JUSTIFICATIVA

- 1.1. A cantina do Hospital da Polícia Militar (HPM) é um espaço que foi edificado com o objetivo de abrigar pessoa de direito público ou privado para fornecer alimentos para clientes, servidores e visitantes em geral dentro do período de funcionamento do prédio ambulatorial, no horário de 06:45 às 20:00 h podendo ser ampliado ou reduzido o mencionado período, a pedido do Diretor Geral, em razão da demanda da unidade.
- 1.2. No complexo do HPM funcionam o prédio de ambulatórios, unidade de internação, centro cirúrgico, administração, prontos atendimentos adulto e pediátrico e o Centro de Serviço Compartilhado (CSC), sendo unidade de referência em saúde para os militares, seus dependentes e pensionistas do Sistema de Saúde da Polícia Militar de Minas Gerais (SiSau). Assim, a demanda pelo atendimento é grande por segurados da Região Metropolitana de Belo Horizonte (RMBH) e por clientes do interior, que necessitam se deslocar muito cedo de suas residências, passando o dia todo nas dependências do hospital.
- 1.3. Além desses usuários, há os servidores que trabalham em jornadas diversificadas e que possuem dificuldade em se deslocarem a restaurantes e lanchonetes ou até suas residências para fazerem refeições, o que torna imperativo a presença, na unidade, de uma cantina que ofereça qualidade no preparo de alimentos, nesse caso café da manhã e lanches rápidos, tudo pautado em dois quesitos: preço e qualidade.
- 1.4. Desta maneira, há necessidade do HPM disponibilizar local confortável, dentro de suas dependências, para consumação de café da manhã e lanches com qualidade e preços compatíveis com o mercado local para todos os usuários do hospital.
- 1.5. Além da prestação de serviço de lanches rápidos, não raras vezes, há casos de pacientes que internam em caráter de urgência/emergência, muitos desses vindos do interior do Estado e que permanecem instalados no HPM por vários dias. Para esses clientes e seus acompanhantes, é necessário um local onde possam comprar jornais/revistas para o entretenimento, haja vista a necessidade de permanência na unidade hospitalar.
- 1.6. Não será permitida a participação de consórcios devido ao entendimento de ir contra a obtenção da melhor relação benefício-custo para atender à necessidade da Administração.

### 2. OBJETO

- 2.1. A presente licitação tem como objetivo a seleção da proposta mais vantajosa para Concessão Administrativa de Uso de espaço público, no HPM, numa área fechada de 107,7 m<sup>2</sup> e de 123,7 m<sup>2</sup> de área aberta, destinados à exploração de atividade econômica de lanchonete/cantina, para comercialização de lanches/salgados e bebidas não alcoólicas, e de revistas/jornais e lanches de máquinas, conforme este Termo de Referência.

### 3. DO VALOR DA CONCESSÃO

- 3.1. O valor mínimo mensal estimado para concessão administrativa de uso de espaço público a ser cotado pela licitante é de R\$4.308,00 (quatro mil, trezentos e oito reais), devendo ser pago mensalmente até o 15º (décimo quinto) dia útil do mês subsequente, exigível a partir do primeiro mês contado da data de assinatura do contrato.
- 3.2. O valor do item anterior foi calculado considerando a metragem fechada do espaço da cantina, de 107,7 m<sup>2</sup>, e a média dos valores de aluguel praticados em imóveis comerciais na região próxima ao HPM, que é de R\$ 40,00 por m<sup>2</sup>.

### 4. HORÁRIO E DIAS DE FUNCIONAMENTO

4.1. Dias úteis: de 06:45 às 20:00 h.

4.2. Fins de semana e feriados: deverá funcionar no horário de 08:00 às 14:00 horas. O funcionamento, bem como o horário, poderá ser suprimido ou expandido, de acordo com a demanda do hospital.

## 5. DESCRIÇÃO DAS ATIVIDADES

5.1. A comercialização de lanches engloba o fornecimento de gêneros e produtos alimentícios, materiais de consumo em geral (descartáveis, materiais de higiene e limpeza, entre outros), utensílios e equipamentos complementares, gás e mão de obra especializada em número suficiente para desenvolver todas as atividades previstas, observadas as normas vigentes.

5.2. Para o desenvolvimento das atividades, a Concessionária deverá instalar os equipamentos, mobiliários e utensílios considerados necessários para a execução do seu serviço.

5.3. Deverá também executar todas as atividades necessárias ao cumprimento do objeto contratado, dentre as quais se destacam:

5.3.1. Aquisição e armazenamento de gêneros e produtos alimentícios e materiais de consumo em geral;

5.3.2. Controle quantitativo e qualitativo dos gêneros e produtos alimentícios e materiais de consumo;

5.3.3. Programação e aquisição do gás utilizado na preparação dos alimentos;

5.3.4. Higienização das dependências, equipamentos e utensílios envolvidos;

5.3.5. Afixação, em local visível, dos itens comercializados com preço atualizado;

5.4. O serviço deverá ser prestado ao público alvo nos padrões técnicos ditados pelas normas vigentes.

5.5. O quadro de pessoal técnico, operacional e administrativo deverá ser qualificado e em número suficiente.

5.6. Deverão ser observados os hábitos alimentares e características dos comensais, possibilitando dessa forma, atendimento adequado.

5.7. A alimentação fornecida deverá estar em condições higiênico-sanitárias adequadas.

5.8. Os alimentos deverão estar acondicionados apropriadamente de forma a conservar a temperatura até o momento da sua comercialização.

5.9. Para garantir a manutenção da qualidade do serviço que vai prestar ao público, a Concessionária deverá elaborar e apresentar Manual de Boas Práticas de Manipulação, com base na RDC 216/04, da ANVISA.

## 6. OPERACIONALIZAÇÃO DAS ATIVIDADES

### 6.1. Dos gêneros e produtos alimentícios e outros materiais de consumo

6.1.1. Os gêneros e produtos alimentícios, produtos de higiene e limpeza e outros materiais de consumo necessários à execução do serviço deverão ser de qualidade comprovada, e serão fiscalizados pelo(a) nutricionista da CONCEDENTE.

6.1.2. Os produtos de higiene e limpeza deverão estar de acordo com a padronização de materiais de higiene e limpeza.

### 6.2. Do armazenamento de gêneros e produtos alimentícios

6.2.1. Os gêneros e materiais necessários à execução dos serviços devem ser estocados em local apropriado, obedecendo a RDC 216/04.

- 6.2.2. O estoque mínimo de gêneros e materiais deve ser compatível com as quantidades necessárias para o atendimento, devendo estar previsto estoque emergencial de produtos perecíveis e não perecíveis destinados à substituição, em eventuais falhas no fornecimento regular de gêneros.
- 6.2.3. A recepção das matérias-primas, dos ingredientes e das embalagens devem ser realizadas em área protegida e limpa. Devem ser adotadas medidas para evitar que esses insumos contaminem o alimento preparado.
- 6.2.4. As matérias-primas, os ingredientes e as embalagens devem ser submetidos à inspeção. As embalagens primárias das matérias-primas e dos ingredientes devem estar íntegras. A temperatura das matérias-primas e ingredientes que necessitem de condições especiais de conservação deve ser verificada nas etapas de recepção e de armazenamento.
- 6.2.5. Os lotes das matérias-primas, dos ingredientes ou das embalagens reprovados ou com prazos de validade vencidos devem ser imediatamente devolvidos ao fornecedor e, na impossibilidade, devem ser devidamente identificados e armazenados separadamente. Deve ser determinada a destinação final dos mesmos.
- 6.2.6. As matérias-primas, os ingredientes e as embalagens devem ser armazenados em local limpo e organizado, de forma a garantir proteção contra contaminantes. Devem estar adequadamente acondicionados e identificados, sendo que sua utilização deve respeitar o prazo de validade. Para os alimentos dispensados da obrigatoriedade da indicação do prazo de validade, deve ser observada a ordem de entrada dos mesmos.
- 6.2.7. As matérias-primas, os ingredientes e as embalagens devem ser armazenados sobre paletes de plástico, monoblocos, estrados e/ou prateleiras deverão ser de material liso, resistente, impermeável e lavável, respeitando-se o espaçamento mínimo necessário para garantir adequada ventilação, limpeza e, quando for o caso, desinfecção do local.

6.3. **Do preparo da alimentação**

- 6.3.1. O preparo dos alimentos, em todas as suas fases, deverá ser executado por pessoal treinado, observando-se as técnicas recomendadas e de acordo com o Regulamento Técnico estabelecido.
- 6.3.2. Os alimentos não consumidos imediatamente após o preparo deverão ser mantidos a uma temperatura superior a 70°C para alimentos quentes ou inferior a 10°C para alimentos refrigerados, até o momento final da distribuição. O tratamento térmico deve garantir que todas as partes do alimento não percam a temperatura ideal.
- 6.3.3. Os vegetais consumidos crus deverão obrigatoriamente ser sanitizados em solução de hipoclorito de sódio e conservados em refrigeração até o momento da distribuição.
- 6.3.4. Todos os alimentos prontos para consumo deverão ser mantidos em recipientes tampados ou cobertos com filme de P.V.C., atóxico e mantidos em temperaturas adequadas.
- 6.3.5. A água para diluição de sucos deverá ser filtrada.
- 6.3.6. As matérias-primas, os ingredientes e as embalagens utilizados para preparação do alimento devem estar em condições higiênico-sanitárias adequadas e em conformidade com a legislação específica.

- 6.3.7. O quantitativo de funcionários, equipamentos, móveis e ou utensílios disponíveis devem ser compatíveis com volume, diversidade e complexidade das preparações alimentícias. No horário compreendido entre 06:45 às 10:00 horas, deve ser mantido o mínimo de 03 (três) atendentes de balcão.
- 6.3.8. Durante a preparação dos alimentos devem ser adotadas medidas a fim de minimizar o risco de contaminação cruzada. Deve-se evitar o contato direto ou indireto entre alimentos crus, semipreparados e prontos para o consumo.
- 6.3.9. Os funcionários que manipulam alimentos crus devem realizar a lavagem e a antissepsia das mãos antes de manusear alimentos preparados.
- 6.3.10. As matérias-primas e os ingredientes caracterizados como produtos perecíveis devem ser expostos à temperatura ambiente somente pelo tempo mínimo necessário para a preparação do alimento, a fim de não comprometer a qualidade higiênico-sanitária do alimento preparado.
- 6.3.11. Quando as matérias-primas e os ingredientes não forem utilizados em sua totalidade, devem ser adequadamente acondicionados e identificados com, no mínimo, as seguintes informações: designação do produto, data de fracionamento e prazo de validade após a abertura ou retirada da embalagem original.
- 6.3.12. Quando aplicável, antes de iniciar a preparação dos alimentos, deve-se proceder à adequada limpeza das embalagens primárias das matérias-primas e dos ingredientes, minimizando o risco de contaminação.
- 6.3.13. Para os alimentos que forem submetidos à fritura, além dos controles estabelecidos para um tratamento térmico, deve-se instituir medidas que garantam que o óleo e a gordura utilizados não constituam uma fonte de contaminação química do alimento preparado.
- 6.3.14. Os óleos e gorduras utilizados devem ser aquecidos a temperaturas não superiores a 180°C (cento e oitenta graus Celsius), sendo substituídos imediatamente sempre que houver alteração evidente das características físico-químicas ou sensoriais, tais como aroma e sabor, e formação intensa de espuma e fumaça.
- 6.3.15. Para os alimentos congelados, antes do tratamento térmico, deve-se proceder ao descongelamento, a fim de garantir adequada penetração do calor. Excetuam-se os casos em que o fabricante do alimento recomenda que o mesmo seja submetido ao tratamento térmico ainda congelado, devendo ser seguidas as orientações constantes da rotulagem.
- 6.3.16. O descongelamento deve ser conduzido de forma a evitar que as áreas superficiais dos alimentos se mantenham em condições favoráveis à multiplicação microbiana. O descongelamento deve ser efetuado em condições de refrigeração à temperatura inferior a 5°C (cinco graus Celsius), ou em forno de microondas quando o alimento for submetido imediatamente à cocção até a temperatura de 74°C, ou combinações conhecidas de tempo e temperatura que confirmem a mesma medida de segurança como: 70°C por 2 minutos ou 65°C por 15 minutos.
- 6.3.17. Os alimentos submetidos ao descongelamento devem ser mantidos sob refrigeração se não forem imediatamente utilizados, não devendo ser recongelados.
- 6.3.18. Após serem submetidos à cocção, os alimentos preparados devem ser mantidos em condições de tempo e de temperatura que não favoreçam a multiplicação microbiana. Para conservação a quente, os alimentos devem ser submetidos à temperatura superior a 60°C (sessenta graus Celsius) por, no máximo, 6 (seis)

horas; abaixo de 60°C garantir o consumo até 2 horas. Para conservação sob refrigeração ou congelamento, os alimentos devem ser previamente submetidos ao processo de resfriamento.

6.3.19. O prazo máximo de consumo do alimento preparado e conservado sob refrigeração a temperatura de 4°C (quatro graus Celsius), ou inferior, deve ser de 3 (três) dias. Quando forem utilizadas temperaturas superiores a 4°C (quatro graus Celsius) e inferiores a 5°C (cinco graus Celsius), o prazo máximo de consumo deve ser reduzido, de forma a garantir as condições higiênico-sanitárias do alimento preparado.

6.3.20. Caso o alimento preparado seja armazenado sob refrigeração ou congelamento deve-se acrescentar uma etiqueta no recipiente/saco com, no mínimo, as seguintes informações: designação, data de preparo e prazo de validade. A temperatura de armazenamento deve ser regularmente monitorada e registrada.

#### 6.4. **Exposição ao consumo dos alimentos preparados**

6.4.1. As áreas de exposição do alimento preparado e de consumação devem ser mantidas organizadas e em adequadas condições higiênico-sanitárias. Os equipamentos, móveis e utensílios disponíveis nessas áreas devem ser compatíveis com as atividades, em número suficiente e em adequado estado de conservação.

6.4.2. Os manipuladores devem adotar procedimentos que minimizem o risco de contaminação dos alimentos preparados por meio da antissepsia das mãos e pelo uso de utensílios ou luvas e máscara descartáveis e/ou pegadores de alimentos, principalmente quando da destinação do alimento para o comensal; neste caso, em hipótese alguma deve haver contato do alimento com a mão do manipulador.

6.4.3. Os equipamentos necessários à exposição ou distribuição de alimentos preparados sob temperaturas controladas, devem ser devidamente dimensionados e estar em adequado estado de higiene, conservação e funcionamento. A temperatura desses equipamentos deve ser regularmente monitorada, com planilhamento diário da temperatura, seja ele quente ou frio.

6.4.4. O equipamento de exposição do alimento preparado na área de consumação deve dispor de barreiras de proteção que previnam a contaminação do mesmo em decorrência da proximidade ou da ação do consumidor e de outras fontes.

6.4.5. Os utensílios utilizados na consumação do alimento, tais como pratos, copos, talheres, devem ser descartáveis ou, quando feitos de material não-descartável, devidamente higienizados, sendo armazenados em armários fechados. Casos excepcionais deverão ser autorizados pelo preposto do contrato.

6.4.6. Os ornamentos e plantas localizados na área de consumação ou refeitório não devem constituir fonte de contaminação para os alimentos preparados.

6.4.7. A área do serviço de alimentação onde se realiza a atividade de recebimento de dinheiro, cartões e outros meios utilizados para o pagamento de despesas, deve ser reservada. Os funcionários responsáveis por essa atividade não devem manipular alimentos preparados, embalados ou não.

#### 6.5. **Higienização de instalações, equipamentos, móveis e utensílios**

6.5.1. A CONCESSIONÁRIA deverá submeter o protocolo de limpeza e higienização ao Serviço de Controle de Infecção Hospitalar (SCIH) do HPM para aprovação, submetendo-se a fiscalização por parte dos membros desse serviço. Os produtos de higiene e limpeza deverão estar de acordo com a padronização de materiais de higiene e limpeza padronizados e aprovados pelo SCIH.

- 6.5.2. A higienização das dependências, equipamentos e utensílios envolvidos na execução de suas atividades será de responsabilidade da CONCESSIONÁRIA, e deverá ser executada com observação das normas da RDC 216/04, cuidando para que ao executar as atividades afins mantenha os critérios e utilização dos EPI's (equipamentos de proteção individual), conforme preconiza a NR-06, mantendo entrega e substituição imediata em casos de danificação.
- 6.5.3. As instalações, os equipamentos, os móveis e os utensílios devem ser mantidos em condições higiênico-sanitárias apropriadas. As operações de higienização devem ser realizadas por funcionários comprovadamente capacitados e com frequência que garanta a manutenção dessas condições e minimize o risco de contaminação do alimento.
- 6.5.4. As operações de higienização e limpeza e, se for o caso, de desinfecção das instalações e equipamentos, quando não forem realizadas rotineiramente, devem ser registradas.
- 6.5.5. A área de preparação do alimento deve ser higienizada quantas vezes forem necessárias e imediatamente após o término do trabalho. Devem ser tomadas precauções para impedir a contaminação dos alimentos causada por produtos saneantes, pela suspensão de partículas e pela formação de aerossóis. Substâncias odorizantes e ou desodorantes em quaisquer das suas formas não devem ser utilizadas nas áreas de preparação e armazenamento dos alimentos.
- 6.5.6. Os produtos saneantes utilizados devem estar regularizados pelo Ministério da Saúde e aprovados pelo SCIH. A diluição, o tempo de contato e modo de uso/aplicação dos produtos saneantes devem obedecer às instruções recomendadas pelo fabricante. Os produtos saneantes devem ser identificados e guardados em local reservado para essa finalidade.
- 6.5.7. Os utensílios e equipamentos utilizados na higienização devem ser próprios para a atividade e estar conservados, limpos e disponíveis em número suficiente e guardados em local reservado para essa finalidade. Os utensílios utilizados na higienização de instalações devem ser distintos daqueles usados para higienização das partes dos equipamentos e utensílios que entrem em contato com o alimento.
- 6.5.8. Os funcionários responsáveis pela atividade de higienização das instalações sanitárias devem utilizar uniformes apropriados e diferenciados daqueles utilizados na manipulação de alimentos.
- 6.5.9. A higiene pessoal dos empregados e a limpeza dos uniformes deverão ser supervisionadas diariamente pela CONCESSIONÁRIA.
- 6.5.10. É de responsabilidade da CONCESSIONÁRIA a higienização das áreas adjacentes à lanchonete.
- 6.5.11. Nos casos de necessidade de melhorias e adaptações nas dependências da lanchonete/cantina para instalação da CONCESSIONÁRIA, esta correrá por suas expensas, sem nenhum ônus para a CONCEDENTE, como condição do exercício e início de suas atividades, objeto do edital de referência, num prazo máximo de 30 (trinta) dias, a contar do início da vigência do contrato, após a devida análise e autorização formal do Ordenador de Despesas do HPM.
- 6.6. **Controle integrado de vetores e pragas urbanas**
- 6.6.1. Quando da aplicação do controle químico, a empresa especializada deve estabelecer procedimentos pré e pós-tratamento a fim de evitar a contaminação dos alimentos, equipamentos e utensílios. Quando aplicável, os equipamentos e os utensílios, antes de serem reutilizados, devem ser higienizados para a remoção dos resíduos de produtos desinfetantes.



6.7. **Manipuladores**

- 6.7.1. O controle da saúde dos manipuladores deve ser registrado e realizado de acordo com a legislação específica, sob supervisão do Serviço de Medicina do Trabalho da CONCEDENTE. Fazendo-se obrigatório a implantação de cronograma de exames admissional e periódico, disponibilizar caixa de primeiro socorros e treinamentos específicos conforme NR-7.
- 6.7.2. Os manipuladores que apresentarem lesões e ou sintomas de enfermidades que possam comprometer a qualidade higiênico-sanitária dos alimentos devem ser afastados da atividade de preparação de alimentos enquanto persistirem essas condições de saúde.
- 6.7.3. Os manipuladores devem ter asseio pessoal, apresentando-se com uniformes compatíveis à atividade, conservados e limpos, na cor branca, com logomarca da CONCESSIONÁRIA na região peitoral da camisa ou na manga do braço direito. Os uniformes devem ser trocados, no mínimo, diariamente e usados exclusivamente nas dependências internas do estabelecimento.
- 6.7.4. As roupas e os objetos pessoais devem ser guardados em local específico e reservado para esse fim.
- 6.7.5. Os manipuladores devem lavar cuidadosamente as mãos ao chegar ao trabalho, antes e após manipular alimentos, após qualquer interrupção da atividade, após tocar materiais contaminados, após usar os sanitários e sempre que se fizer necessário. Devem ser afixados cartazes de orientação aos manipuladores sobre a correta lavagem e antissepsia das mãos e demais hábitos de higiene, em locais de fácil visualização, inclusive nas instalações sanitárias e lavatórios.
- 6.7.6. Os manipuladores não devem fumar, falar desnecessariamente, cantar, assobiar, espirrar, cuspir, tossir, comer, manipular dinheiro ou praticar outros atos que possam contaminar o alimento, durante o desempenho das atividades.
- 6.7.7. Os manipuladores devem usar cabelos presos e protegidos por redes, toucas ou outro acessório apropriado para esse fim, não sendo permitido o uso de barba. As unhas devem estar curtas e sem esmalte ou base. Durante a manipulação, devem ser retirados todos os objetos de adorno pessoal e a maquiagem.
- 6.7.8. Os manipuladores de alimentos devem ser supervisionados e capacitados periodicamente em higiene pessoal, em manipulação higiênica dos alimentos e em doenças transmitidas por alimentos. A capacitação deve ser comprovada mediante documentação. Os relatórios poderão ser pedidos a qualquer momento pela CONCEDENTE, para verificação do cumprimento do item.
- 6.7.9. Qualquer visitante que adentrar na área de manipulação deve cumprir os requisitos de higiene e de saúde estabelecidos para os manipuladores.

6.8. **Documentação e registro**

- 6.8.1. A CONCESSIONÁRIA deve dispor de Manual de Boas Práticas e de Procedimentos Operacionais Padronizados. Esses documentos devem estar acessíveis aos funcionários envolvidos e disponíveis à autoridade sanitária, quando requerido, e aprovados pelo SCIH da CONCEDENTE. A atualização deverá ser no mínimo a cada dois anos.
- 6.8.2. Os POPs devem conter as instruções sequenciais das operações e a frequência de execução, especificando o nome, o cargo e/ou a função dos responsáveis pelas atividades. Devem ser aprovados,

datados e assinados pelo responsável do estabelecimento e revisados pelo preposto e pelo SCIH da CONCEDENTE.

6.8.3. Os serviços de alimentação devem implementar Procedimentos Operacionais Padronizados relacionados aos seguintes itens:

- a) Higienização de instalações, equipamentos e móveis;
- b) Controle integrado de vetores e pragas urbanas;
- c) Higiene e saúde dos manipuladores.
- d) Higienização de hortifrutis.

6.8.4. Os POPs referentes às operações de higienização de instalações, equipamentos e móveis devem conter as seguintes informações: natureza da superfície a ser higienizada, método de higienização, princípio ativo selecionado e sua concentração, tempo de contato dos agentes químicos e ou físicos utilizados na operação de higienização, temperatura e outras informações que se fizerem necessárias. Quando aplicável, os POPs devem contemplar a operação de desmonte dos equipamentos.

6.8.5. Os POPs relacionados ao controle integrado de vetores e pragas urbanas devem contemplar as medidas preventivas e corretivas destinadas a impedir a atração, o abrigo, o acesso e ou a proliferação de vetores e pragas urbanas. No caso da adoção de controle químico, a CONCESSIONÁRIA deve apresentar comprovante de execução de serviço fornecido pela empresa especializada, contendo as informações estabelecidas em legislação sanitária específica.

6.8.6. Os POPs relacionados à higiene e saúde dos manipuladores devem contemplar as etapas, a frequência e os princípios ativos usados na lavagem e antissepsia das mãos dos manipuladores, assim como as medidas adotadas nos casos em que os manipuladores apresentem lesão nas mãos, sintomas de enfermidade ou suspeita de problema de saúde que possa comprometer a qualidade higiênico-sanitária dos alimentos. Deve-se especificar os exames aos quais os manipuladores de alimentos são submetidos, bem como a periodicidade de sua execução.

6.8.7. Os POPs relacionados à higienização de hortifrutis devem contemplar as etapas, de pré preparo essencial para prevenção da contaminação dos alimentos preparados, visto que esses produtos carregam em si grande quantidade de resíduos orgânicos consequentemente, grande carga microbiana. A higienização correta faz parte do conjunto de boas práticas que viabiliza a segurança dos alimentos.

#### 6.9. Comércio de produtos não perecíveis

6.9.1. Em virtude dos pacientes não poderem deambular e a indisponibilidade do acompanhante de se ausentar de perto do paciente por tempo prolongado, fica autorizado o comércio de revistas/jornais/palavras cruzadas/livros, com vistas ao entretenimento do paciente acamado e seu acompanhante.

6.9.2. Qualquer comércio de produto não perecível que não esteja descrito no item 6 só poderá ser efetivado após aprovação pela CONCEDENTE.

### 7. DO PAGAMENTO

7.1. O valor mensal da Concessão Administrativa de Uso do Espaço Público, objeto deste Termo de Referência, referente à competência vincenda deverá ser pago pela Concessionária diretamente ao Concedente, mediante DAE - Documento de Arrecadação Estadual, em nome do HPM conforme especificado no Termo de Referência,

até o 15º (décimo quinto) dia do mês subsequente, valendo como prova da quitação o respectivo recibo do pagamento (DAE).

- 7.2. Mensalmente, com a necessária antecedência ao vencimento, a Seção de Orçamentos e Finanças (SOFI) do HPM providenciará a emissão do DAE - Documento de Arrecadação Estadual e o enviará à Concessionária, para que esta efetue o pagamento.
  - 7.3. Para pagamento de parcela mensal de concessão de uso vencida, que será acrescida de multa de mora e atualizada monetariamente, a concessionária deverá obter o DAE – Documento de Arrecadação Estadual – diretamente junto à Seção de Orçamentos e Finanças (SOFI) do HPM.
  - 7.4. Os valores relativos à multa de mora e à atualização monetária devidos pela Concessionária serão lançados, pela SOFI do HPM, no respectivo DAE - Documento de Arrecadação Estadual.
  - 7.5. A comprovação da realização dos pagamentos de responsabilidade do concessionário, referentes ao valor da concessão de uso do imóvel, impostos e taxas estaduais e municipais, inerentes ao imóvel objeto desta licitação, deverá ser feita pelo concessionário, mensalmente, junto ao fiscal do contrato.
  - 7.6. O eventual atraso no pagamento da concessão administrativa de uso do espaço público, objeto desta licitação, sujeitará a Concessionária ao pagamento de multa contratual, juros de mora, assim como de atualização monetária do valor da parcela em atraso, que lhe serão aplicados pelo HPM.
    - 7.6.1. A multa contratual por atraso de pagamento corresponderá a 2 % (dois por cento) do valor da parcela em atraso.
      - 7.6.1.1. Os juros de mora corresponderão a 1% (um por cento) ao mês, pro rata die, sobre o valor da parcela em atraso.
    - 7.6.2. A atualização monetária do valor da parcela em atraso será calculada desde o dia seguinte ao de seu vencimento, fixado no subitem 16.1, até a data do efetivo pagamento, *pro rata die*, tendo como base o Índice de Preços ao Consumidor Amplo – IPCA/IBGE (Índice de Preços ao Consumidor Amplo do Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística) ou, na hipótese de extinção deste, o índice que vier a substituí-lo por determinação legal.
    - 7.6.3. A multa não impede que o HPM rescinda unilateralmente o termo de concessão administrativa de uso de espaço público decorrente desta licitação e aplique à Concessionária as sanções administrativas previstas.
8. **DO CONTRATO**
- 8.1. Encerrado o procedimento licitatório, o representante legal do licitante declarado vencedor será convocado para assinar o contrato no prazo de 5 (cinco) dias úteis, a contar do recebimento da comunicação, através de fax, carta postal ou e-mail, sob pena de decair o direito à contratação, sem prejuízo das sanções previstas neste Edital.
    - 8.1.1. O adjudicatário deverá comprovar a manutenção das condições de habilitação para a assinatura do contrato.
    - 8.1.2. Caso o adjudicatário não apresente situação regular no ato da assinatura do contrato ou recuse-se a assiná-lo, serão convocados os licitantes remanescentes, observada a ordem de classificação.
    - 8.1.3. Na hipótese de convocação dos licitantes remanescentes no pregão, o licitante deverá manter sua última proposta registrada, podendo negociar este preço, não havendo necessidade de cobrir o preço da proposta mais vantajosa, conforme disposto no art. 18, §2º do Decreto no. 44.786/2008.
    - 8.1.4. Qualquer solicitação de prorrogação de prazo para recebimento do Contrato decorrentes desta licitação,

somente será analisada se apresentada antes do decurso do prazo para tal e devidamente fundamentada.

- 8.1.5. O número do Cadastro Nacional da Pessoa Jurídica – CNPJ indicado nos documentos da Proposta de Preços e da Habilitação deverá ser do mesmo estabelecimento da empresa que efetivamente vai executar o objeto da presente licitação.

## **9. PROCEDIMENTOS DE FISCALIZAÇÃO E GERENCIAMENTO DA RELAÇÃO JURÍDICA**

9.1. A fiscalização e o acompanhamento da execução do contrato, decorrente deste Termo de Referência, ficarão sob a responsabilidade dos seguintes Setores:

- 9.1.1. Seção de Hotelaria do HPM, que verificará a sua perfeita execução até o recebimento definitivo do objeto, inclusive as adequações físicas.
- 9.1.2. Seção de Orçamento e Finanças que verificará a sua execução contábil, mensalmente, conforme relatório de faturamento apresentado pela Concessionária.
- 9.1.3. Independente da forma de administração da execução do objeto e sistema de controle, as áreas técnicas do HPM manterão constante fiscalização sobre a execução, utilização e receita comercial auferida, através das informações a serem prestadas pela CONCESSIONÁRIA.
- 9.1.4. A fiscalização deverá ser evidenciada por relatórios, planilhas, formulários, ou o que couber e for necessário, de forma a demonstrar sua execução e garantir sua eficácia.
- 9.1.5. As divergências verificadas deverão ser registradas com vistas à adoção de providências para sua regularização.
- 9.1.6. Ficam reservados à fiscalização o direito e a autoridade para resolver todo e qualquer caso singular, duvidoso ou omissivo, não previsto neste Contrato e em tudo o mais que de qualquer forma se relacione, direta ou indiretamente, com a contratação. A existência e a atuação da fiscalização em nada exime a responsabilidade única, integral e exclusiva da CONCESSIONÁRIA, perante o CONCEDENTE.

## **10. DA SUBCONTRATAÇÃO:**

10.1. Não é permitida a subcontratação do objeto desse certame.

## **11. DAS OBRIGAÇÕES DA CONCESSIONÁRIA**

- 11.1. Fornecimento de gêneros e produtos alimentícios, materiais de consumo em geral (descartáveis, materiais de higiene e limpeza, entre outros), utensílios e equipamentos complementares, gás e mão de obra especializada em número suficiente para desenvolver todas as atividades previstas, observadas as normas vigentes.
- 11.2. Garantir a manutenção da qualidade do serviço que vai prestar ao público, através da elaboração de Manual de Boas Práticas de Manipulação.
- 11.3. Fornecer somente produtos de primeira qualidade e em quantidades suficientes durante todo o funcionamento da cantina, conforme item 4 deste Termo de Referência.
- 11.4. Manter funcionamento diário conforme item 4 deste Termo de Referência.
- 11.5. Apresentar, sempre que solicitado pelo CONCEDENTE, documentos que comprovem a origem dos produtos, bem como amostra de qualquer gênero ou material utilizado no desempenho das atividades objeto desta licitação.
- 11.6. Manter sob seu encargo, comando e responsabilidade, empregados qualificados, devidamente identificados por crachás com o visto da empresa e em quantidade suficiente para a boa execução do objeto desta licitação.
- 11.7. Fornecer uniformes a todos os seus empregados, de acordo com as funções de cada um, zelando para que os mesmos se apresentem sempre conservados e limpos, na cor branca, com logomarca da CONCESSIONÁRIA na

- região peitoral da camisa ou na manga do braço direito. Os uniformes devem ser trocados, no mínimo, diariamente e usados exclusivamente nas dependências internas do estabelecimento. Os manipuladores devem usar avental de plástico e os atendentes avental de pano, tudo na cor branca.
- 11.8. As quantidade de peças de uniforme deve suprir a necessidade de troca diária e o seu fornecimento será exclusivamente de responsabilidade da CONCESSIONÁRIA, que devem ser fechados, de acordo com o que estabelecer as normas de Segurança do Trabalho da CONCEDENTE.
  - 11.9. Aceitar e facilitar o trabalho de fiscalização do CONCEDENTE fornecendo todas as informações solicitadas, bem como obedecer às suas recomendações.
  - 11.10. Submeter seus empregados a exames de saúde.
  - 11.11. Impedir a permanência no espaço concedido de qualquer empregado ou preposto que não observar os preceitos gerais de higiene, apresentar sintoma de doença ou vier a criar embaraços à fiscalização.
  - 11.12. Obedecer à legislação em vigor reguladora da espécie e, em especial, às normas editadas pelos órgãos fiscalizadores da Saúde, Vigilância Sanitária e pelo Ministério do Trabalho, no que concerne à higiene e segurança do trabalho.
  - 11.13. Assumir todas as obrigações de natureza trabalhista, social e previdenciária relativamente a seus empregados, cuidando para que o não cumprimento de qualquer dessas obrigações não interfira na perfeita execução de suas atividades.
  - 11.14. Permitir o livre acesso dos encarregados de fiscalização interna e externa.
  - 11.15. Manter as instalações, máquinas, equipamentos, móveis e utensílios em perfeitas condições de limpeza, arrumação e asseio, observadas tanto quanto possível as recomendações da CONCEDENTE.
  - 11.16. Todas as pessoas que circulam nas áreas de preparo e distribuição dos alimentos devem usar proteção para cabelos.
  - 11.17. Atender com urbanidade, presteza, rapidez e eficiência os usuários.
  - 11.18. Desinsetizar e desratizar as instalações periodicamente.
  - 11.19. Responsabilizar-se pela conservação e limpeza diária do local dentro dos mais rigorosos preceitos de higiene e limpeza, se responsabilizando também pela manutenção das proximidades no período de utilização da mesma e de acordo com o item 6.5 deste Termo de Referência.
  - 11.20. Recolher diariamente os lixos oriundos em sacos apropriados e acondicioná-los em lugar designado pela CONCEDENTE e de acordo com o item 6.5 deste Termo de Referência.
  - 11.21. Afixar em local visível tabela de preços, de acordo com a legislação em vigor.
  - 11.22. Cumprir com as exigências da Prefeitura Municipal (Inscrição Municipal e Vigilância Sanitária / ANVISA).
  - 11.23. Responsabilizar-se pela admissão de funcionários, respectivas folhas de pagamentos, impostos, encargos sociais, trabalhistas e previdenciários incidentes sobre a(s) contratação (s).
  - 11.24. Dotar o local que lhe é cedido com equipamentos, mobiliário e utensílios que se fizerem necessários, com ingresso dos bens nas instalações da lanchonete mediante autorização da CONCEDENTE.
  - 11.25. Manter a frente das atividades, representante ou preposto idôneo que o(a) representará integralmente em todos os seus atos.
  - 11.26. Manter responsável na Unidade, nos dias úteis, de 08 às 18 h.

- 11.27. Manter sempre atualizada a relação de pessoal que opera na lanchonete, para fins de identificação.
- 11.28. Observar e cumprir integralmente o Regulamento de Boas Práticas para Serviços de Alimentação (RDC 216), estando, em caso de descumprimento, sujeito às sanções previstas nas leis.
- 11.29. Cumprir com as obrigações tributárias perante os órgãos Federais, Estaduais e Municipais.
- 11.30. Pagar em dia a concessão de uso, sob pena de aplicação das sanções legais.
- 11.31. Praticar preços compatíveis com os do mercado.
- 11.32. Responsabilizar-se pela manutenção predial da área que lhe será cedida, mantendo-a em bom estado de conservação e segurança, em relação a alvenaria, instalação elétrica hidráulica, pintura e demais itens.
- 11.33. Responsabilizar-se pela instalação dos equipamentos necessários, observando as características de projetos da área a ser ocupada. Solicitar autorização prévia ao CONCEDENTE para instalar novas tecnologias.
- 11.34. Instalar (se necessário) um hidrômetro e um relógio medidor de energia elétrica para apontar a quantidade consumida pela Concessionária, com base nos mesmos valores aplicados pelos órgãos fornecedores de água e energia, a fim de ressarcir o Estado dos valores consumidos.
- 11.35. Os medidores (se necessário) deverão ser instalados próximo a cantina, sendo a leitura feita mensalmente pelo CONCEDENTE, acompanhado da CONCESSIONÁRIA.
- 11.36. Instalar máquinas para lanches (bebidas quentes/frias e salgados industrializados) no pronto atendimento.
- 11.37. Observar e cumprir integralmente as normas e regulamentos de funcionamento do HPM.
- 11.38. Fornecer equipamentos de proteção individual aos seus funcionários, conforme normas de segurança e medicina do trabalho e aprovados pelo Serviço de Medicina do Trabalho do Hospital Militar.
- 11.39. Ressarcir monetariamente o HPM sempre que algum de seus funcionários for atendido nas dependências da CONCEDENTE por acidentes biológico, de trabalho ou mal estar, cujo atendimento necessite ser de urgência/emergência.
- 11.40. Realizar treinamentos com seus funcionários que deverão contemplar toda a equipe de trabalho e deverá abordar os aspectos de higiene pessoal, ambiental, dos alimentos, doenças transmitidas por alimentos, técnicas culinárias, tratamento com o cliente e, obrigatoriamente, a prevenção de acidentes de trabalho, combate a incêndio e economia de água e luz.
- 11.41. Os treinamentos abordados no item não poderão prejudicar o horário de funcionamento da cantina.
- 11.42. Supervisionar a entrega de mercadoria de seus fornecedores quanto à qualidade e validade.
- 11.43. Obedecer o Código de Condutas de funcionários civis da CONCEDENTE.
- 11.44. Restituir a área, finda a qualquer tempo a presente concessão de uso, em perfeitas condições de uso e conservação, ficando ressalvado que qualquer dano, porventura ocorrido, deverá ser indenizado pela CONCESSIONÁRIA.

## **12. A CONCESSIONÁRIA NÃO PODERÁ**

- 12.1. Proceder qualquer alteração nas instalações físicas sem prévia e expressa autorização da CONCEDENTE.
- 12.2. Colocar cartazes nas dependências da Instituição, sem a prévia autorização da Direção da CONCEDENTE.
- 12.3. Comercializar bebidas alcoólicas de qualquer natureza, bem como, medicamentos, produtos de tabacaria ou outros produtos não descritos no item 6.9.

- 12.4. Utilizar a Lanchonete para outras finalidades que não a exploração/comercialização de lanche para os usuários do HPM e os produtos descritos no item 6.9.
- 12.5. Cobrar pelos artigos que oferecer à venda, preço superior ao cobrado pelo comércio varejista.
- 12.6. Entrar ou sair com bens sem a prévia autorização da CONCEDENTE
- 12.7. Entrar ou sair com bens e produtos fora da portaria de carga e descarga.

### 13. SÃO OBRIGAÇÕES DA CONCEDENTE

- 13.1. Fornecer esgoto e demais condições ambientais para funcionamento da lanchonete.
- 13.2. Acompanhar e notificar a Concessionária de qualquer irregularidade no uso do espaço concedido .

### 14. SANÇÕES ADMINISTRATIVAS

- 14.1. A CONTRATADA/CONCESSIONÁRIA que cometer qualquer das infrações, previstas na Lei nº 8.666, de 1993, na Lei nº 10.520, de 2002 e no Decreto Estadual nº. 45.902, de 27 de janeiro de 2012, ficará sujeita, sem prejuízo da responsabilidade civil e criminal, às seguintes sanções:
  - 14.1.1. Advertência por escrito;
  - 14.1.2. Multa de até:
    - 14.1.2.1. 0,3% (três décimos por cento) por dia, sobre o valor mensal atrasado;
    - 14.1.2.2. 20% (vinte por cento) do valor global da concessão de uso em decorrência de rescisão contratual por culpa da CONCESSIONÁRIA, sem prejuízo do pagamento das demais penalidades previstas e do pagamento pela concessão até a efetiva desocupação do espaço público cedido;
    - 14.1.2.3. 2% (dois por cento) sobre o valor global da concessão de uso, em caso de descumprimento das demais obrigações contratuais ou norma da legislação.
  - 14.1.3. Suspensão do direito de participar de licitações e impedimento de contratar com a Administração, pelo prazo de até 2 (dois) anos;
  - 14.1.4. Impedimento de licitar e contratar com a Administração Pública Estadual, nos termos do art. 7º da lei 10.520, de 2002;
  - 14.1.5. Declaração de inidoneidade para licitar ou contratar com a Administração Pública;
- 14.2. A sanção de multa poderá ser aplicada cumulativamente às demais sanções previstas nos itens 16.1.1, 16.1.3, 16.1.4, 16.1.5.
- 14.3. A multa será descontada da garantia do contrato, quando houver, e/ou de pagamentos eventualmente devidos pelo INFRATOR e/ou cobrada administrativa e/ou judicialmente.
- 14.4. A aplicação de qualquer das penalidades previstas realizar-se-á em processo administrativo incidental apensado ao processo licitatório ou ao processo de execução contratual originário que assegurará o contraditório e a ampla defesa à CONCESSIONÁRIA, observando-se o procedimento previsto no Decreto Estadual nº. 45.902, de 27 de janeiro de 2012, bem como o disposto na Lei 8.666, de 1993 e Lei Estadual nº 14.184, de 2002.
- 14.5. A autoridade competente, na aplicação das sanções, levará em consideração a gravidade da conduta do infrator, o caráter educativo da pena, bem como o dano causado à Administração, observado o princípio da proporcionalidade.
  - 14.5.1. Não serão aplicadas sanções administrativas na ocorrência de casos fortuitos, força maior ou razões de interesse público, devidamente comprovados.

- 14.6. A aplicação de sanções administrativas não reduz nem isenta a obrigação da CONCESSIONÁRIA de indenizar integralmente eventuais danos causados a Administração ou a terceiros, que poderão ser apurados no mesmo processo administrativo sancionatório.
- 14.7. As sanções relacionadas nos itens 16.1.3, 16.1.4 e 16.1.5 serão obrigatoriamente registradas no Cadastro de Fornecedores Impedidos de Licitar e Contratar com a Administração Pública Estadual – CAFIMP.
- 14.8. As sanções de suspensão do direito de participar em licitações e impedimento de licitar e contratar com a Administração Pública poderão ser também aplicadas àqueles que:
- 14.8.1. Retardarem a execução do objeto;
- 14.8.2. Comportar-se de modo inidôneo;
- 14.8.2.1. Considera-se comportamento inidôneo, entre outros, a declaração falsa quanto às condições de participação, quanto ao enquadramento como ME/EPP ou o conluio entre os licitantes, em qualquer momento da licitação, mesmo após o encerramento da fase de lances.
- 14.8.3. Apresentarem documentação falsa ou cometerem fraude fiscal.
- 14.9. Durante o processo de aplicação de penalidade, se houver indícios de prática de infração administrativa tipificada pela Lei Federal nº 12.846, de 2013, e pelo Decreto Estadual nº 46.782, de 2015, como ato lesivo à administração pública nacional ou estrangeira, cópias do processo administrativo necessárias à apuração da responsabilidade da empresa deverão ser remetidas à Controladoria-Geral do Estado, com despacho fundamentado, para ciência e decisão sobre a eventual instauração de investigação preliminar ou Processo Administrativo de Responsabilização – PAR.

## 15. DA EXECUÇÃO

As atividades terão início em até dez dias úteis após a publicação do Contrato.

Belo Horizonte, 07 de março de 2019.

**Cláudio Ferreira Gonçalves, Cap PM**  
**Gerente de Hotelaria – Fiscal**

De acordo:

**George Luiz de Matos, Ten Cel PM**  
**Ordenador de Despesas**



**ANEXO I – A**

Todas as licitantes deverão apresentar cardápio, tendo como **exemplar** o cardápio apresentado abaixo. O cardápio apresentado pelas licitantes deverá constar os preços unitários de mercado em cada produto cotado.

**SUGESTÃO DE CARDÁPIO BÁSICO DE LANCHONETE  
(TIPOS EXEMPLIFICATIVOS, PODENDO HAVER OUTROS)**

	<b>ALIMENTOS</b>
<b>BOLOS EM FATIA</b>	Bolo de cenoura De chocolate De aveia e maçã Com sabores de frutas Simples De milho De mandioca De fubá
<b>TORTAS DOCES E SALGADAS, PUDINS, DOCES DIVERSOS, SALADA DE FRUTAS</b>	Torta doce (sabores variados) – preço por quilograma Torta salgada (diversas e recheios variados) – preço por quilograma em porções de 150 gramas Pudim de leite condensado – preço por quilograma Salada de frutas – preço por unidade Brigadeiro – preço por unidade Quindim – preço por unidade Beijinho – preço por unidade Doce de leite – preço por tablete ou por quilograma em porções de 100 gramas Bombas de chocolate – preço por unidade Folhados doce e salgado – preço por unidade Opções diet de forma geral
<b>SANDUICHES EM UNIDADES</b>	De pão integral (chamados sanduíches naturais) com os seguintes recheios: 1 – Atum e salada 2 – Frango e salada 3 – Peito de peru defumado e ricota 4 – Patê de azeitona e ricota 5 – Frango e ricota 6 – Queijo e presunto 7 – Ameixa e ricota 8 – Presunto e ovos Queijo quente preparado no pão francês (mínimo 30g de queijo) Queijo quente preparado com pão de queijo Queijo quente preparado com pão de forma (opção integral) (mínimo 30g de queijo) Presunto quente preparado com pão francês (mínimo de 40g de presunto) Presunto quente preparado com pão de forma (opção integral)(mínimo de 40g de presunto) Presunto quente preparado com pão de queijo (mínimo de 40g de presunto) Misto quente preparado com pão de forma (opção integral), pão francês ou pão de queijo (mínimo de 30g de queijo e 30g de presunto) Pão francês com presunto de porco, de peru ou de frango Pão francês com queijo tipo prato, mussarela ou minas Pão francês com salame Pão francês com manteiga Hamburguer (opção boi ou frango) Cheese burger (opção boi ou frango)

	Cheese salada burger (opção boi ou frango)
	Cheese egg burger (opção boi ou frango)
	Cheese bacon burger (opção boi ou frango)
	Cachorro quente
<b>SALGADOS EM UNIDADES</b>	Coxinha de frango pesando no mínimo 80g
	Enroladinho pesando no mínimo 80g
	Queijo
	Queijo com presunto
	Salsicha
	Pão de queijo pesando no mínimo 80g
	Pão de batata recheado
	Empada pesando no mínimo 80g: Camarão Palmito Queijo Frango
	Esfirra pesando no mínimo 80g Carne Frango
	Risole pesando no mínimo 80g Carne Milho Frango
Quibe frito pesando no mínimo 80g	
Pastel frito e assado pesando no mínimo 80g Carne Queijo Outros sabores	
Croquete pesando no mínimo 80g, recheado com: Carne seca Frango Queijo Carne moída	
<b>OUTRAS BEBIDAS</b>	Refrigerantes e sucos em lata em sabores diversos incluindo zero
	Cafezinho em xícara de 50 ml
	Chá em diversos sabores – em xícara de chá
	Capuccino normal e diet
	Água mineral em copo e garrafa
	Leite esterilizado integral e/ou desnatado quente ou frio em copo de 200 ou 300 ml
	Pingado
	Chocolate quente ou frio na versão convencional e diet ou light
	Iogurte natural, desnatado e sem lactose em sabores diversos
	Vitamina de frutas (sabores diversos)
Suco de frutas em caixinha sabores diversos	
<b>BEBIDAS</b>	Suco de fruta em polpa nos sabores: açaí, acerola, cacau, carambola, cupuaçu, graviola, groselha, maracujá, melão, morango, pêra, pêssego, umbu, uva, etc.
	Suco de frutas in natura – com a própria fruta sem adição de conservantes – copo de 300 ml nos sabores variados: Abacaxi, acerola, goiaba, laranja, limão, mamão, manga, mexerica, maracujá, morango, etc
	Leite esterilizado Integral e/ou desnatado acrescido ao suco de frutas – copo de 300 ml

	Água de coco
	Porção de farináceo acrescido ao suco de frutas e vitaminas
<b>GELADOS</b>	Sorvete sabores diversos – industrializado versão diet ou ligh
	Picolé sabores diversos – industrializado versão diet ou ligh
	Creme de Açaí com acréscimo de frutas, farináceo, etc.
<b>OUTRAS GULOSEIMAS</b>	Balas variadas (inclusive diet) – industrializadas
	Chocolates em barra ou bombons (inclusive diet) – industrializado
	Gomas de mascar/chicletes (inclusive diet) - industrializados
	Biscoitos industrializados
	Recheado doce
	Waffer
	De polvilho
	Tipo <i>cream cracker</i>
	Tipo água e sal
	Salgado (diversos)
Salgadinhos tipo chips	
Outros diversos	

Disponibilizar sachês de: sal, açúcar, adoçante, ketchup, Maionese, pimenta, Mostarda, palito, guardanapo, canudo etc.

**Cláudio Ferreira Gonçalves, Cap PM**  
**Gerente de Hotelaria – Fiscal**

**Rafaela Martins Pereira, CRN9-21109**  
**Nutricionista**

Termo de Referência elaborado por Cap PM Cláudio Ferreira Gonçalves e Nutricionista Rafaela Martins Pereira, CRN9-21109.

**ANEXO II  
PROPOSTA COMERCIAL****PROPOSTA COMERCIAL PARA O PREGÃO PRESENCIAL 01/2019**

(preenchida em papel timbrado da proponente)

DADOS A CONSTAR NA PROPOSTA		PREENCHIMENTO PELO PROPONENTE	
Razão Social			
CNPJ			
Endereço			
Telefone/Fax			
Nome do Representante Legal			
Identidade do Representante Legal		CPF do Representante Legal	
DESCRIÇÃO DO OBJETO		VALOR DA PROPOSTA(R\$)	
A presente licitação tem como objetivo a seleção da proposta mais vantajosa para Concessão Administrativa de Uso de de espaço público, no HPM, numa área fechada de 107,7 m <sup>2</sup> e de 123,7 m <sup>2</sup> de área aberta, destinados à exploração de atividade econômica de lanchonete/cantina, para comercialização de lanches/salgados e bebidas não alcoólicas, e de revistas/jornais e lanches de máquinas, conforme Termo de Referência.			
Declaro que serão atendidas todas as condições comerciais estabelecidas no Anexo I.			
Declaro que os itens constantes desta proposta correspondem exatamente às especificações e exigências contidas neste Edital e em seus Anexos, às quais aderimos formalmente.			
Declaro que esta proposta foi elaborada de forma independente.			
Data e local.			
Assinatura do Representante Legal da Empresa			

**ANEXO III**

**MODELO DE DECLARAÇÃO**

**DECLARAÇÃO DE MENORES**

A \_\_\_\_\_, CNPJ nº. \_\_\_\_\_, com sede à \_\_\_\_\_, declara, sob as penas da lei, a inexistência de trabalho noturno, perigoso ou insalubre por menores de 18 (dezoito) anos ou a realização de qualquer trabalho por menores de 16 (dezesesseis) anos, salvo na condição de aprendiz, na forma da lei.

Data e local.

\_\_\_\_\_  
Assinatura do Representante Legal da Empresa

**DECLARAÇÃO DE CUMPRIMENTO DO PARÁGRAFO ÚNICO DO ART. 13 DE DECRETO ESTADUAL Nº 47.437, de 2018**

A \_\_\_\_\_, CNPJ nº. \_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_, com sede à \_\_\_\_\_

, declara, sob as penas da lei, que cumpre todos os requisitos legais para sua categorização como \_\_\_\_\_, estando no rol descrito no item 4.3 deste edital, não havendo quaisquer impedimentos que a impeça de usufruir do tratamento favorecido diferenciado estabelecido nos arts. 42 a 49 da Lei Complementar nº 123, de 2006, e Decreto Estadual nº 47.437, de 26 de junho de 2018.

Data e local.

\_\_\_\_\_  
Assinatura do Representante Legal da Empresa

ANEXO IV

ATESTADO DE VISITA TÉCNICA

OBJETO: Concessão Administrativa de uso de espaço público, no HPM, numa área fechada de 107,7 m<sup>2</sup> e de 123,7 m<sup>2</sup> de área aberta, destinados à exploração de atividade econômica de lanchonete/cantina, para comercialização de lanches/salgados e bebidas não alcoólicas, de revistas/jornais e lanches de máquinas.

Atestamos, para fins de participação no Pregão n° 01/2019-HPM, na forma presencial, que a empresa \_\_\_\_\_, CNPJ n° \_\_\_\_\_, Telefone (\_\_\_\_) \_\_\_\_\_, apresentou o(a) Sr(a). \_\_\_\_\_, CI n.º \_\_\_\_\_, que efetuou a visita técnica nas dependências e instalações do HPM, situado à Rua Pacífico Mascarenhas s/n° - Santa Efigênia - Belo Horizonte/MG. Agendamento : Telefone:3071-5268

Belo Horizonte, \_\_\_\_/\_\_\_\_\_/2019.

\_\_\_\_\_  
Assinatura do Responsável Técnico

**ANEXO V**

**DECLARAÇÃO DE OPÇÃO DE NÃO REALIZAÇÃO DE VISTORIA**

Ao  
HPM  
Belo Horizonte – MG

Referência.: Pregão nº \_\_\_\_\_/2019. Objeto: Concessão Administrativa de Uso de espaço público, no HPM, numa área fechada de 107,7 m<sup>2</sup> e de 123,7 m<sup>2</sup> de área aberta, destinados à exploração de atividade econômica de lanchonete/cantina, para comercialização de lanches/salgados e bebidas não alcoólicas, e de revistas/jornais e lanches de máquinas.

A empresa \_\_\_\_\_, CNPJ no \_\_\_\_\_, declara, para os devidos fins, não ter realizado a visita técnica ao \_\_\_\_\_, localizado \_\_\_\_\_.

Belo Horizonte, \_\_\_\_/\_\_\_\_\_/2019.

**ANEXO VI**

MINUTA DO CONTRATO

CONTRATO Nº \_\_\_\_\_/2019 DE CONCESSÃO ADMINISTRATIVA DE USO DE ESPAÇO PÚBLICO COM ENCARGOS QUE ENTRE SI CELEBRAM O ESTADO DE MINAS GERAIS, POR INTERMÉDIO DO HOSPITAL DA POLÍCIA MILITAR DO ESTADO DE MINAS GERAIS – HPM E A EMPRESA \_\_\_\_\_.

O Estado de Minas Gerais, através da Polícia Militar de Minas Gerais, CNPJ nº. <>, por intermédio do Hospital da Polícia Militar – HPM, com sede em Belo Horizonte/MG, na Rua Pacífico Mascarenhas, bairro Santa Efigênia, doravante denominada CONCEDENTE neste ato representado pelo <inserir cargo do representante legal>, Sr<a><inserir nome do representante legal>, brasileiro<o/a>, portador da Cédula de Identidade no. <- SSP/MG e do CPF nº. , e a empresa \_\_\_\_\_, inscrita no CNPJ nº \_\_\_\_\_, com sede à \_\_\_\_\_ no \_\_\_\_\_, bairro \_\_\_\_\_, CEP no \_\_\_\_\_, neste ato representada pelo Sr. \_\_\_\_\_, brasileiro, portador da Cédula de Identidade nº \_\_\_\_\_ – SSP/MG e do CPF nº \_\_\_\_\_, ora denominada CONCESSIONÁRIA, têm entre si ajustado o presente contrato, nos termos da Lei 8.666/93, <inserir demais legislações pertinentes, se necessário> e suas alterações, mediante as cláusulas e condições seguintes:

Este contrato será regido pela Lei Complementar Federal nº 123, de 14 de Dezembro de 2006; Leis Federais nº 10.520, de 17 de Julho de 2002, Leis Estaduais nº 14.167, de 10 de Janeiro de 2002, nº 13.994, de 18 de setembro de 2001, nº 20.826, de 31 de julho de 2013; pelos Decretos Estaduais nº 44.786, de 18 de Abril de 2008, nº 45.902, de 27 de Janeiro de 2012, e alterações, nº 47.437, de 26 de Junho de 2018, nº 47.524, de 6 de novembro de 2018; pela Resoluções Conjuntas SEPLAG/SEF nº 8.727 de 21 de setembro de 2012, nº 8.898 de 14 de junho 2013; pela Resolução Conjunta SEPLAG/SEF/JUCEMG nº 9.576, de 06 de Julho de 2016; pelas Resoluções SEPLAG nº 58, de 30 de Novembro de 2007, e nº 93, de novembro de 2018, aplicando-se subsidiariamente, a Lei Federal nº 8.666, de 21 de Junho de 1993, e demais normas pertinentes, bem como pelas condições estabelecidas por este Edital e seus anexos, que dele constituem parte integrante e inseparável para todos os efeitos legais.

**CLÁUSULA PRIMEIRA - DO OBJETO**

- 1.1. A presente licitação tem como objetivo a seleção da proposta mais vantajosa para Concessão Administrativa de Uso de espaço público, no HPM, numa área fechada de 107,7 m<sup>2</sup> e de 123,7 m<sup>2</sup> de área aberta, destinados à exploração de atividade econômica de lanchonete/cantina, para comercialização de lanches/salgados e bebidas não alcoólicas, e de revistas/jornais e lanches de máquinas, de acordo com as especificações e detalhamentos do ANEXO I do Edital do PREGÃO PRESENCIAL Nº 01/2019 que, juntamente com a proposta da CONCESSIONÁRIA, passam a integrar este instrumento, independentemente de transcrição.

**CLÁUSULA SEGUNDA - DO VALOR DA CONCESSÃO DE USO**

- 2.1. O valor mensal da concessão de uso a ser pago pela Concessionária é de R\$ \_\_\_\_\_ (\_\_\_\_\_), devendo ser pago mensalmente até o 15º (décimo quinto) dia útil do mês subsequente,



exigível a partir do primeiro mês contado da data de assinatura do contrato e valor anual de R\$ \_\_\_\_\_ (\_\_\_\_\_).

#### **CLÁUSULA TERCEIRA – DO PRAZO DE VIGÊNCIA/PRORROGAÇÃO E DO REAJUSTE**

- 3.1. A Concessão Administrativa de Uso do Espaço Público, objeto deste Contrato, vigorará pelo período de 12 (doze) meses, contados a partir da data da publicação do contrato, podendo ser prorrogado, por mútuo acordo entre as partes, mediante termo aditivo, por iguais e sucessivos períodos, com vantagens para a Administração, até o limite de 60 (sessenta) meses.
- 3.2. Os valores contratados, não sofrerão reajustes durante o período de 12 (doze) meses, nos termos da legislação vigente.

#### **CLÁUSULA QUARTA – DO PAGAMENTO**

- 4.1. O valor mensal da Concessão Administrativa de Uso do Espaço Público, objeto deste Termo de Referência, referente à competência vincenda deverá ser pago pela Concessionária diretamente ao Concedente, mediante DAE - Documento de Arrecadação Estadual, em nome do HPM conforme especificado no Termo de Referência, até o 15º (décimo quinto) dia do mês subsequente, valendo como prova da quitação o respectivo recibo do pagamento (DAE).
- 4.2. Demais condições referentes ao pagamento encontram-se no Edital e no Termo de Referência.

#### **CLÁUSULA QUINTA DAS OBRIGAÇÕES DA CONCEDENTE E DA CONCESSIONÁRIA**

- 5.1. As obrigações da CONCEDENTE e da CONCESSIONÁRIA são aquelas previstas no Termo de Referência

#### **CLÁUSULA SEXTA - DAS SANÇÕES**

- 6.1. As SANÇÕES referentes à execução do contrato são aquelas previstas no Termo de Referência.

#### **CLÁUSULA SÉTIMA - FISCALIZAÇÃO**

- 7.1. A fiscalização da execução do objeto será efetuada por Comissão/Representante designado pela CONCEDENTE, na forma estabelecida no Termo de Referência.

#### **CLÁUSULA OITAVA - DA FRAUDE E CORRUPÇÃO**

- 8.1. Nos procedimentos licitatórios realizados pelo Estado de Minas Gerais serão observadas as determinações que se seguem.
- 8.2. O Estado de Minas Gerais exige que os licitantes/contratados, observem o mais alto padrão de ética durante a licitação e execução dos contratos. Em consequência desta política, define, com os propósitos dessa disposição, os seguintes termos:
  - 8.2.1. “prática corrupta” significa a oferta, a doação, o recebimento ou a solicitação de qualquer coisa de valor para influenciar a ação de um agente público no processo de licitação ou execução do contrato;
  - 8.2.2. “prática fraudulenta” significa a deturpação dos fatos a fim de influenciar um processo de licitação ou a execução de um contrato em detrimento do Concedente;
  - 8.2.3. “prática conspiratória” significa um esquema ou arranjo entre os concorrentes (antes ou após a apresentação da proposta) com ou sem conhecimento do Concedente, destinado a estabelecer os preços das propostas a níveis artificiais não competitivos e privar o Concedente dos benefícios da competição livre e aberta;

- 8.2.4. “prática coercitiva” significa prejudicar ou ameaçar prejudicar, diretamente ou indiretamente, pessoas ou suas propriedades a fim de influenciar a participação delas no processo de licitação ou afetar a execução de um contrato;
- 8.2.5. “prática obstrutiva” significa:
- 8.2.1.1. destruir, falsificar, alterar ou esconder intencionalmente provas materiais para investigação ou oferecer informações falsas aos investigadores com o objetivo de impedir uma investigação do Concedente ou outro órgão de Controle sobre alegações de corrupção, fraude, coerção ou conspiração; significa ainda ameaçar, assediar ou intimidar qualquer parte envolvida com vistas a impedir a liberação de informações ou conhecimentos que sejam relevantes para a investigação; ou
  - 8.2.1.2. agir intencionalmente com o objetivo de impedir o exercício do direito do Concedente ou outro órgão de Controle de investigar e auditar.
- 8.3. O Estado de Minas Gerais rejeitará uma proposta e aplicará as sanções previstas na legislação vigente se julgar que o licitante, diretamente ou por um agente, envolveu-se em práticas corruptas, fraudulentas, conspiratórias ou coercitivas durante o procedimento licitatório.
- 8.4. A ocorrência de qualquer das hipóteses acima elencadas, assim como as previstas no Anexo I da Portaria SDE nº 51 de 03 de julho de 2009, será denunciada à Secretaria de Desenvolvimento Econômico do Ministério da Justiça para adoção das medidas cabíveis.

#### **CLÁUSULA NONA - ANTINEPOTISMO**

- 9.1. É vedado a utilização, na execução das atividades, de empregado que seja familiar de agente público ocupante de cargo em comissão ou função de confiança no órgão Concedente.

#### **CLÁUSULA DÉCIMA - DAS ALTERAÇÕES**

- 10.1. O presente contrato poderá ser alterado nos casos previstos pelo art. 65 de Lei nº 8.666/93, desde que devidamente motivado e autorizado pela autoridade competente.

#### **CLÁUSULA DÉCIMA PRIMEIRA - DA RESCISÃO**

- 11.1. O presente Termo de Contrato poderá ser rescindido nas hipóteses previstas no art. 78 da Lei nº 8.666, de 1993, com as consequências indicadas no art. 80 da mesma Lei, sem prejuízo das sanções aplicáveis.
- 11.2. Os casos de rescisão contratual serão formalmente motivados, assegurando-se à CONCESSIONÁRIA o direito à prévia e ampla defesa.
- 11.3. A CONCESSIONÁRIA reconhece os direitos da CONCEDENTE em caso de rescisão administrativa prevista no art. 77 da Lei nº 8.666, de 1993.
- 11.4. O termo de rescisão será precedido de relatório indicativo dos seguintes aspectos, conforme o caso:
- 11.1.1. Balanço dos eventos contratuais já cumpridos ou parcialmente cumpridos;
  - 11.1.2. Relação dos pagamentos já efetuados e ainda devidos;
  - 11.1.3. Indenizações e multas.
- 11.5. É admissível a fusão, cisão ou incorporação da CONCESSIONÁRIA com/em outra pessoa jurídica, desde que sejam observados pela nova pessoa jurídica todos os requisitos de habilitação exigidos na contratação original; sejam mantidas as demais cláusulas e condições do contrato; não haja prejuízo à execução do objeto pactuado e haja a anuência expressa da Administração à continuidade do contrato.

11.6. As partes entregarão, no momento da rescisão, a documentação e o material de propriedade da outra parte, acaso em seu poder.

11.7. No procedimento que visar à rescisão do vínculo contratual, precedida de autorização escrita e fundamentada da autoridade competente, será assegurado o devido processo legal, o contraditório e a ampla defesa, sem prejuízo da possibilidade da CONCEDENTE adotar, motivadamente, providências acauteladoras, inclusive a suspensão da execução do objeto.

#### **CLÁUSULA DÉCIMA SEGUNDA – DOS CASOS OMISSOS**

12.1. Os casos omissos serão decididos pela CONCEDENTE, segundo as disposições contidas na Lei nº 8.666, de 1993, na Lei nº 10.520, de 2002 e demais normas de licitações e contratos administrativos e, subsidiariamente, segundo as normas e princípios gerais dos contratos.

#### **CLÁUSULA DÉCIMA TERCEIRA - DA PUBLICAÇÃO**

13.1. A publicação do extrato do presente instrumento, no órgão oficial de imprensa de Minas Gerais, correrá a expensas da CONCEDENTE, nos termos da Lei Federal 8.666/93 de 21/06/1993.

#### **CLÁUSULA DÉCIMA QUARTA - DO FORO**

14.1. As partes elegem o foro da Comarca de Belo Horizonte, Minas Gerais, para dirimir quaisquer dúvidas ou litígios decorrentes deste Contrato.

E por estarem ajustadas, firmam este instrumento em 02 (duas) vias, de igual teor, juntamente às testemunhas que também o assinam.

Belo Horizonte, de \_\_\_\_\_ de 2019.

CONCEDENTE:

CONCESSIONÁRIA:

TESTEMUNHAS: