



**SERVIÇO PÚBLICO FEDERAL
UNIVERSIDADE FEDERAL DE SANTA MARIA**



EDITAL DE PREGÃO ELETRÔNICO Nº 12/2020

A Universidade Federal de Santa Maria, por meio de seu pregoeiro, designado pela Portaria nº 96.463 de 17 de outubro de 2019, torna público para conhecimento dos interessados, que realizará Licitação na Modalidade PREGÃO ELETRÔNICO, do Tipo Menor Preço Global da Cesta de Produtos, para PERMISSÃO DE USO DE ÁREA FÍSICA DE 14 m², localizada no Centro de Convenções da UFSM em Santa Maria, RS, para exploração das atividades de lancheria, conforme especificados no Termo de Referência em anexo ao presente Edital, de acordo com o que prescreve a Lei 10.520 de 17 de julho de 2002, Lei 8.666, de 21 de junho de 1993, e suas alterações posteriores, e em conformidade com o Decreto 10.024/2019 de 20 de setembro de 2019, Lei Complementar n. 123, de 14 de dezembro de 2006, alterada pela Lei Complementar 147 de 07 de agosto de 2014 e Instrução Normativa Nº 03 de 26 de abril de 2018 tendo em vista o que consta no Processo n. **23081.064005/2019-21**.

1. DATA, HORÁRIO E LOCAL PARA ABERTURA DA LICITAÇÃO:

DATA: 05/03/2020

HORÁRIO: 09:00 horas (horário de Brasília).

LOCAL: www.comprasgovernamentais.gov.br

UASG: 153164

2. DO OBJETO DA LICITAÇÃO

2.1. Esta licitação tem por objeto a PERMISSÃO DE USO DE ÁREA FÍSICA DE 14 m², localizada no Centro de Convenções da UFSM em Santa Maria, RS, para exploração das atividades de lancheria, conforme especificados no Termo de Referência em anexo ao presente Edital, que faz parte deste Edital, como se aqui estivesse transcrita.

3. LOCALIZAÇÃO DA PRESTAÇÃO DE SERVIÇOS E FORMA DE FUNCIONAMENTO

3.1. A área física da lancheria do Centro de Convenções está localizada no Campus Sede da Universidade Federal de Santa Maria, Avenida Roraima nº 1000, Cidade Universitária, Bairro Camobi, Santa Maria – RS, CEP 97105-900.

3.2. A lancheria deverá permanecer aberta durante os eventos realizados pelo Centro de Convenções de acordo com o cronograma fornecido pela UFSM, devendo estar aberta por, no mínimo, uma hora antes do início e uma hora após o encerramento de cada evento. Demais horários ficarão a critério da licitante vencedora, desde que autorizado pela Pró-Reitoria de Infraestrutura (PROINFRA) UFSM.

3.3. O acesso à lancheria é franqueado à Comunidade Universitária: servidores,

alunos, terceirizados e usuários em geral.

3.4. É vedada à licitante vencedora a subcontratação total ou parcial da lancheria.

3.5. É proibida a realização de festas, e quaisquer eventos dessa natureza, nas dependências da lancheria.

3.6. Não será permitida a comercialização de cigarros ou outro produto derivado ou não do tabaco.

3.7. Não será permitida a comercialização de bebidas alcoólicas.

4. FORMA DE PRESTAÇÃO DE SERVIÇOS PELA LICITANTE VENCEDORA

A licitante Vencedora utilizará a área contratada para instalação e exploração comercial de lancheria.

4.1. Podendo comercializar, também, salgados, doces, chás, sucos, outras bebidas quentes e frias e artigos de bomboniére.

4.2. Será permitida a verticalização do portfólio de produtos e serviços, desde que o mesmo não se sobreponha ou conflite com o objeto principal deste contrato e com este tenha relação.

4.3. A UFSM vedará, a seu critério, a prestação de serviços, venda ou exposição de produtos, considerados inadequados ou não condizentes com o objeto deste Contrato.

4.4. Só é permitida a atividade de cocção* através da utilização de calor seco sem gordura. Portanto, fica vedado o uso de fritura no local, proibição extensiva ao uso de chapas e similares a gás, devendo a Licitante Vencedora trabalhar com produtos prontos ou pré-prontos, admitidos para este último caso o uso de micro-ondas, fornos elétricos, desde que não exalem excessivos odores e fumaças para o ambiente, a critério exclusivo da Comissão Editalícia das Lanchonetes tal qualificação.

5. CARDÁPIO

5.1. A licitante vencedora deverá disponibilizar, de acordo com o **artigo 8º da Portaria Normativa nº 7, de 26 de outubro de 2016, da Secretaria de Gestão de Pessoas e Relações do Trabalho no Serviço Público, do Ministério do Planejamento, Desenvolvimento e Gestão**, cesta de produtos, contendo no mínimo, os seguintes produtos e serviços:

Item	Alimentos (peso mínimo de referência)
1	Bolos variados, como bolo de chocolate, bolo de coco gelado, bolo de abacaxi, bolo de cenoura com cobertura de chocolate, bolo de milho. (fatia média) (100 g)
2	Croissant salgados e doces (diversos sabores) (100 g)
3	Empada (diversos sabores) (100 g)
4	Pão de queijo (unidade) (80 g)
5	Pão de queijo coquetel (5-8 unidades)
6	Pastel assado (diversos sabores) (100 g)



7	Quiche (diversos sabores) (100 g)
8	Salada de frutas (somente frutas e suco de frutas natural) conforme sugestão abaixo: mamão formosa e papaia, melancia, melão, abacaxi, manga, kiwi, uva verde, uva roxa, goiaba, ameixa fresca, pera, maçã, laranja, entre outras (250 g). OBS: A salada de frutas deverá ser servida em recipientes individuais, com tampa e rotulagem (nome do produto, ingredientes, data de fabricação e validade).
9	Salgados integrais (empada, pastel, pão de queijo, etc.) (unidade) (diversos sabores) (100 g)
10	Sanduíche natural com pão integral com recheios diversos (unidade) (120 – 200 g). OBS: Os sanduíches naturais deverão ser embalados individualmente em papel filme.
11	Sanduíche natural com recheios diversos (unidade) (120 – 200 g).
12	Doces artesanais tipo gourmet (brigadeiro, branquinho, entre outros)
13	Sobremesas elaboradas (<i>Brownie</i> , <i>Cheesecake</i> de frutas vermelhas, <i>Cupcake</i>)
14	Torta doce (diversos sabores) (fatia média)
15	Torta salgada (diversos sabores) (fatia média)
Item	Bebidas
16	Água (copo) (200 mL)
17	Água 300-600 mL (com gás)
18	Água 300-600 mL (sem gás)
19	Água de coco industrializada (200 mL)
20	Café expresso (30 mL simples e 60mL duplo ou similares). Deverá ser disponibilizado também para levar em copos descartáveis com tampa. É vedado o uso de café solúvel.
21	Café expresso com leite tipo “café Latte” pequeno e grande (180-300 mL ou similares). Deverá ser disponibilizado também para levar em copos descartáveis com tampa, em dois tamanhos, 180-240ml e 300mL ou maior.
22	Capuccino pequeno e grande (180-300 mL ou similares). Deverá ser

	disponibilizado também para levar em copos descartáveis com tampa, em dois tamanhos, 180-240ml e 300mL ou maior.
23	Suco embalado diversos sabores (caixinhas, latas, garrafas) – comum, <i>diet</i> e <i>light</i>
24	Suco pasteurizado diversos sabores

Observação: Demais itens que a Licitante Vencedora desejar incluir no local deverá passar pela aprovação da Comissão Editalícia das Lancherias.

5.2 Deverão estar disponíveis para a comercialização em dias de abertura da lancheira, pelo menos: 2 (dois) tipos de bolo comum: bolo de chocolate, bolo de coco gelado, bolo de abacaxi, bolo de cenoura com cobertura de chocolate, bolo de milho; 1 (um) tipo de torta doce, 4 (quatro) tipos de salgados: pastel assado, croissant, empada, quiche, com pelo menos uma opção vegetariana; 2 (dois) tipos de sanduíche natural com recheios variados, sendo um vegetariano; água mineral com gás e sem gás; 1 (um) tipo de suco pasteurizado; 2 (dois) tipos de refrigerante normal e light e 1 (uma) opção de café expresso.

5.3. Os lanches deverão ser produzidos no dia.

5.4. Os lanches deverão ser preparados com gêneros de primeira qualidade, com ótima apresentação, sabor agradável, obedecendo às exigências técnicas de culinária, higiene e sanidade e o estabelecido em Termo de Permissão. A licitante vencedora deverá priorizar a utilização de produtos naturais, frescos em substituição aos industrializados.

5.6. A licitante vencedora deverá ofertar opções de alimentos e bebidas sem glúten, sem lactose, sem açúcares, veganos/vegetarianos, devidamente identificados.

5.7. A licitante vencedora deverá disponibilizar em sachê: adoçante dietético e açúcar. É proibido o uso de açucareiros.

5.8. A licitante vencedora deverá disponibilizar em embalagens individuais e unitárias: guardanapos e palitos. É proibido o uso de paliteiros.

5.9. A licitante vencedora deverá utilizar copos biodegradáveis ou de material não descartável.

5.10. A licitante vencedora deverá manter em local visível uma tabela de preços impressa, tipo cartaz, dos principais produtos para comercialização na lanchonete.

5.11. Nos órgãos e entidades onde haja concessão de uso das dependências institucionais para o funcionamento de restaurante ou lanchonete, o contrato firmado com a empresa contratada para o fornecimento de serviços de alimentação deverá, na medida do possível, observar as diretrizes do Guia Alimentar para a População Brasileira e de outros instrumentos de educação alimentar e nutricional, assegurando qualidade nas refeições fornecidas.

5.12. A licitante vencedora estará obrigada a cumprir procedimentos de boas práticas para serviços de alimentação estabelecidos pela Resolução nº. 216, de 15 de setembro de 2004 - ANVISA, e pela Portaria nº. 78, de 15 de janeiro de 2009 –



Secretaria Estadual da Saúde do Rio Grande do Sul e demais legislações sanitárias vigentes, a fim de garantir as condições higiênico-sanitárias dos alimentos preparados.

6. DA EXECUÇÃO DO TERMO DE PERMISSÃO

6.1. A Licitante Vencedora compromete-se a instalar no local, os equipamentos necessários para o fornecimento dos produtos descritos no subitem 6.2 deste edital.

6.2. A Licitante Vencedora deverá instalar no mínimo no local: um balcão tipo estufa, um balcão refrigerado, uma geladeira para bebidas sem marca de patrocinador, máquina de café expresso automática, forno elétrico, micro-ondas e quatro conjuntos de mesas com quatro cadeiras cada sem marca de patrocinador. Demais equipamentos a critério da empresa, como: freezer, e geladeira duplex, entre outros desde que aprovados pela Comissão Editalícia das Lancherias.

6.2.1 Os conjuntos de mesas e cadeiras a serem utilizados devem seguir as seguintes diretrizes: mesa com pé central e tampo de 60 cm a 70cm de diâmetro; cadeiras sem braços e de fácil mobilidade. Cores neutras ou naturais (no caso de alumínio) e amadeiradas. As referências de modelos e materiais constam no Anexo I deste edital.

6.2.2. No início das atividades a empresa deverá informar a PROINFRA listagem dos equipamentos que serão instalados para o cálculo do consumo de energia elétrica.

6.3. Para os equipamentos a serem instalados, **recomenda-se** observar ter padrão "A" de consumo de energia elétrica e, caso não conste a voltagem, deverá ser considerada 220 V ou bivolt.

6.4. Em caso de necessidade de ampliações, mudanças e/ou alterações das instalações elétricas, as despesas decorrentes serão de total responsabilidade da Licitante Vencedora, não acarretando qualquer ônus para a UFSM, a menos que seja interesse desta. Porém, deverão ser analisadas, aprovadas e autorizadas pela Pró-Reitoria de Infraestrutura - UFSM.

6.5. Qualquer dano, sinistro ou outro problema que venha a ocorrer em função do mencionado neste subitem serão de inteira responsabilidade da Licitante Vencedora.

6.6 A licitante vencedora será responsável pela limpeza adequada do local e recolhimento e destino de lixos, conforme discriminado abaixo:

6.6.1. A licitante vencedora deverá dar destinação final correta a todo e qualquer resíduo gerado dentro do espaço físico cedido para o funcionamento da praça de alimentação, sem ônus para a UFSM. A licitante vencedora deverá, obrigatoriamente, realizar a coleta seletiva, fazendo a segregação dos resíduos em, no mínimo: resíduos recicláveis, orgânicos e rejeitos, conforme orientação da Pró-reitoria de Infraestrutura.

6.7. Os atendentes devem estar devidamente uniformizados (jalecos de manga compridas cobrindo a totalidade da roupa pessoal e sem bolsos acima da linha da cintura, sem botões; calças compridas e blusas de cor branca; calçados fechados e/ou botas antiderrapantes; touca descartável (proteção para cabelos cobrindo completamente os fios), ter cuidado com a apresentação pessoal da equipe que irá

atender o público, com a manipulação e conservação dos alimentos, atendimento e limpeza. O local/fornecedores e atendentes devem estar de acordo com a legislação sanitária vigente.

6.8. As instalações elétricas para ligação dos equipamentos e eletrodomésticos utilizados na lancheria devem atender a NBR 5410 – Instalações elétricas de baixa tensão, não oferecendo riscos aos usuários.

6.9. A licitante vencedora está obrigada a cumprir todas as exigências legais que regulamentam o funcionamento de restaurantes, lancherias, cantinas e trailers, bem como acatar as determinações complementares emanadas da Pró-Reitoria de Infraestrutura - UFSM, relacionadas com o assunto.

6.10. A licitante vencedora está obrigada a cumprir o Plano de Prevenção e Combate à Incêndio – PPCI, elaborado pela UFSM.

6.11. A qualidade dos serviços será verificada periodicamente pelo gestor do Termo de Permissão, através de pesquisa, entre os usuários da licitante vencedora, cabendo ao mesmo exigir e controlar as correções necessárias.

6.12. A licitante vencedora deverá executar os serviços de limpeza, conservação, higienização e desinfecção dos equipamentos, móveis e utensílios, de acordo com o que segue:

6.12.1. Executar os serviços de limpeza, conservação, higienização e desinfecção com fornecimento de materiais, nas áreas disponibilizadas à PERMISSIONÁRIA obedecendo às técnicas apropriadas e com o emprego de materiais de primeira qualidade, específicos para cada situação, observando as orientações da UFSM, quando for o caso, de forma a manter a perfeita higienização e desinfecção das áreas físicas dos imóveis por ele ocupados.

6.12.2. O serviço de manutenção predial na área física disponibilizada é de responsabilidade da licitante vencedora, são exemplos de manutenção predial: substituição de lâmpadas, conserto de tomadas e interruptores, pintura e reboco, e o que for necessário para manter o adequado funcionamento do espaço cedido.

6.13. Será assinado termo de permissão entre a UFSM e a licitante vencedora com a vigência por 12 (doze) meses, contados a partir de sua assinatura.

6.14. A UFSM poderá aumentar ou suprimir o objeto, nos termos do artigo 65, parágrafo 1º, da Lei 8.666/93.

7. DAS CONDIÇÕES PARA PARTICIPAÇÃO

7.1. Poderão participar deste Pregão os interessados do ramo de atividade pertinente ao objeto da contratação que atenderem a todas as exigências constantes deste Edital e seus Anexos.

7.2. A licitante deverá estar cadastrada no Sistema de Cadastro Unificado de Fornecedores – SICAF, na forma da Lei.

7.3. Como condição de participação da presente licitação, a licitante, NÃO deverá:



A) Possuir em seu quadro societário nenhum Servidor Público Federal, salvo na forma executada no Inciso X do artigo nº 117 da Lei 8.112/90.

B) Possuir em seu quadro, atuando de forma direta ou indireta, nenhum servidor ou dirigente da UFSM, conforme dispõe o Inciso III do artigo 9º da Lei 8.666/93.

7.4 A licitante deverá assinalar “sim” ou “não” em campo próprio do sistema eletrônico, relativo às seguintes declarações:

a) que cumpre plenamente os requisitos de habilitação e que sua proposta está em conformidade com as exigências do instrumento convocatório e seus anexos.

b) que cumpre os requisitos estabelecidos no artigo 3º da Lei Complementar nº 123, de 2006, estando apta a usufruir do tratamento favorecido estabelecido em seus arts. 42 a 49;

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

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

e) que a proposta foi elaborada de forma independente, nos termos da Instrução Normativa SLTI/MP nº 2, de 16 de setembro de 2009;

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

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

7.5. Não será permitida a participação de empresas estrangeiras que não funcionem no País, de interessados que se encontrem sob falência, concordata, concurso de credores, dissolução e liquidação, de consórcio de empresas, qualquer que seja sua forma de constituição, estando também abrangidos pela proibição aqueles que tenham sido punidos com suspensão do direito de licitar e contratar com a Administração Pública, ou declarada inidôneos para licitar ou contratar com a Administração Pública.

8. DO CREDENCIAMENTO

8.1. O credenciamento dar-se-á pela atribuição da chave de identificação e da senha, pessoal e intransferível, para acesso ao sistema eletrônico, no sítio: www.comprasgovernamentais.gov.br.

8.2. O credenciamento da Licitante dependerá de registro atualizado, bem como a sua manutenção, no Sistema de Cadastramento Unificado de Fornecedores-SICAF.

8.3. O uso da senha de acesso pela licitante é de sua responsabilidade exclusiva, incluindo qualquer transação efetuada diretamente ou por seu representante, não cabendo ao provedor do sistema ou à UFSM responsabilidade por eventuais danos decorrentes de uso indevido da senha, ainda que por terceiros.

8.4. O credenciamento junto ao provedor do sistema implica na responsabilidade legal da licitante e a presunção de sua capacidade técnica para realização das transações inerentes a este pregão eletrônico.

9. DA APRESENTAÇÃO DA PROPOSTA E DOS DOCUMENTOS DE HABILITAÇÃO

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

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

9.3. Os licitantes poderão deixar de apresentar os documentos de habilitação que constem do SICAF, assegurado aos demais licitantes o direito de acesso aos dados constantes dos sistemas.

9.4. As Microempresas e Empresas de Pequeno Porte deverão encaminhar a documentação de habilitação, ainda que haja alguma restrição de regularidade fiscal e trabalhista, nos termos do art. 43, § 1º da LC nº 123, de 2006.

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

9.6. Até a abertura da sessão pública, os licitantes poderão retirar ou substituir a proposta e os documentos de habilitação anteriormente inseridos no sistema;

9.7. Não será estabelecida, nessa etapa do certame, ordem de classificação entre as propostas apresentadas, o que somente ocorrerá após a realização dos procedimentos de negociação e julgamento da proposta.

9.8. Os documentos que compõem a proposta e a habilitação do licitante melhor classificado somente serão disponibilizados para avaliação do pregoeiro e para acesso público após o encerramento do envio de lances.

9.9. A licitante será responsável pelas transações efetuadas em seu nome, assumindo como firmes e verdadeiras suas propostas e lances, inclusive os atos praticados diretamente ou por seu representante, não cabendo ao provedor do sistema ou à UFSM responsabilidade por eventuais danos decorrentes de uso indevido da senha, ainda que por terceiros.

9.10. A PROPOSTA DEVERÁ CONTER:



9.4.1. O Preço **unitário e total** (CIF), por item, para cada item cotado.

9.4.1.1. As propostas analisadas serão as incluídas **exclusivamente** no sitio das compras governamentais. **Propostas impressas não serão consideradas.**

9.4.2. Especificação clara do objeto de acordo com o Termo de Referência em anexo ao presente Edital.

9.4.3. Nos preços de cada produto deverão estar incluídos, obrigatoriamente, impostos, fretes, taxas e demais incidências.

9.4.4. Na cotação de preços unitários serão aceitos **até 02 (dois)** dígitos após a vírgula.

9.4.5. O pregoeiro verificará as propostas apresentadas, desclassificando aquelas que não estejam de acordo com os requisitos estabelecidos neste Edital.

9.4.6. A desclassificação da proposta será fundamentada, registrada e acompanhada em tempo, no sistema eletrônico.

9.4.7. O descumprimento das regras supramencionadas pela UFSM por parte das licitantes pode ensejar a fiscalização do Tribunal de Contas da União e, após o devido processo legal, gerar as seguintes consequências: assinatura de prazo para a adoção das medidas necessárias ao exato cumprimento da lei, nos termos do art. 71, inciso IX, da Constituição; ou condenação dos agentes públicos responsáveis e da licitante vencedora ao pagamento dos prejuízos ao erário, caso verificada a ocorrência de superfaturamento por sobrepreço na execução do contrato.

10. DA ABERTURA DA SESSÃO E DA FORMULAÇÃO DOS LANCES

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

10.2. O sistema ordenará, automaticamente, as propostas classificadas pelo pregoeiro, sendo que somente estas participarão da fase de lance.

10.3. Iniciada a etapa competitiva, as licitantes poderão encaminhar lances exclusivamente por meio de sistema eletrônico, sendo a licitante imediatamente informada, pelo sistema, o recebimento dos lances e o valor consignado no registro.

10.3.1. Os lances deverão ser ofertados para o valor unitário do item.

10.4. As licitantes poderão oferecer lances sucessivos, observados o horário fixado para abertura da sessão e as regras estabelecidas neste Edital.

10.5. A licitante somente poderá oferecer lance inferior ao último por ele ofertado e registrado pelo sistema.

10.6. Não serão aceitos dois ou mais lances iguais, prevalecendo aquele que for

recebido e registrado primeiro no sistema.

10.7. Durante o transcurso da sessão pública, as licitantes serão informadas em tempo real, do valor do menor lance registrado, vedada a identificação da licitante.

10.8. MODO DE DISPUTA

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

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

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

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

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

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

10.8.5. Na hipótese de não haver licitante classificada na etapa de lance fechado que atenda às exigências para habilitação, o pregoeiro poderá, auxiliado pela equipe de apoio, mediante justificativa, admitir o reinício da etapa fechada.

10.9. No caso de desconexão do pregoeiro, no decorrer da etapa competitiva do pregão, se o sistema eletrônico permanecer acessível às licitantes, os lances continuarão sendo recebidos, sem prejuízos aos atos realizados.

10.10. Quando a desconexão do pregoeiro persistir por tempo superior a dez (10) minutos, a sessão do pregão eletrônico será suspensa e terá reinício somente após comunicação expressa do pregoeiro aos participantes.

10.11. Após o encerramento dos lances, se a proposta de menor valor não for ofertada por microempresa ou empresa de pequeno porte e houver proposta apresentada por microempresa ou empresa de pequeno porte igual ou até 5% (cinco por cento) superior à proposta mais bem classificada, proceder-se-á da seguinte forma:

10.11.1. A microempresa ou empresa de pequeno porte mais bem classificada poderá, no prazo de 5 (cinco) minutos após a convocação, apresentar proposta de preço inferior àquela considerada vencedora do certame, situação em que



será adjudicado em seu favor o objeto licitado.

10.11.2. No caso de equivalência dos valores apresentados pelas microempresas ou empresa de pequeno porte que se encontrem nos intervalos estabelecidos no subitem 6.11 deste edital, será realizado sorteio entre elas para que se identifique àquela que primeiro poderá apresentar melhor oferta.

10.12. Persistindo o empate, a proposta vencedora será sorteada pelo sistema eletrônico dentre as propostas empatadas.

10.13. Após o encerramento da etapa de lances da sessão pública, o pregoeiro poderá encaminhar, pelo sistema eletrônico, contraproposta à licitante que tenha apresentado lance mais vantajoso, para que seja obtida melhor proposta, observado o critério de julgamento, não se admitindo negociar condições diferentes daquelas previstas neste edital.

11. DO JULGAMENTO E ACEITAÇÃO DAS PROPOSTAS

11.1. Após a negociação, caso o menor preço ofertado seja superior ao máximo admitido pela UFSM, o mesmo não será aceito.

11.2. Caso não se realize lance, será verificado a conformidade entre a proposta de menor preço e o valor estimado para a contratação, respeitado o estabelecido no subitem 7.1 deste edital.

11.3. Para julgamento e classificação das propostas será adotado o critério do Menor Preço Global, observados as especificações constantes no Termo de Referência em anexo do presente Pregão.

7.4. Não ocorrendo a contratação da microempresa ou empresa de pequeno porte, na forma do subitem 6.11.1. deste edital, serão convocadas as remanescentes que porventura se enquadrem na hipótese do subitem 6.11. deste edital, na ordem classificatória, para o exercício do mesmo direito.

11.5. Na hipótese da não-contratação nos termos previstos nos subitens anteriores, o objeto licitado será adjudicado em favor da proposta originalmente vencedora do certame.

11.6. Se a oferta não for aceitável ou se a licitante não atender às exigências editalícias, o Pregoeiro examinará as ofertas subseqüentes e, assim sucessivamente, na ordem de classificação, até a apuração de uma proposta que atenda as especificações deste edital.

11.7. Declarada encerrada a etapa competitiva, o pregoeiro examinará a proposta classificada em primeiro lugar quanto à compatibilidade do preço em relação ao estimado para a contratação e verificará a habilitação da licitante, conforme disposto no item 8 deste Edital.

11.8. A indicação do lance da vencedora, a classificação dos lances apresentados e demais informações relativas à sessão pública do Pregão constarão na ata divulgada no sistema eletrônico, sem prejuízo das demais formas de publicidade previstas na legislação pertinente.

12. DA HABILITAÇÃO

12.1. Como condição de habilitação do licitante detentor da proposta classificada em primeiro lugar, o Pregoeiro verificará o eventual descumprimento das condições de participação, mediante a consulta on line aos seguintes cadastros:

I) SICAF, nos níveis I, II e III;

II) Consulta Consolidada de Pessoa Jurídica do Tribunal de Contas da União (<https://certidores-apf.apps.tcu.gov.br/>).

12.1.1. O(s) documento(s) elencado(s) abaixo deverá(ao) ser incluído(s) pela licitante em campo próprio do sistema eletrônico, no momento do envio da proposta:

I) Qualificação técnica, mediante a apresentação, em uma única via, cópia(s) autenticada(s), ou cópia(s) acompanhada(s) do(s) original(is), de atestado(s), expedido(s) por pessoas jurídicas de direito público ou privado, que comprove(m) a aptidão para desempenho de atividades pertinentes ao objeto da licitação. No(s) atestado(s) deverá constar o nome da pessoa de contato e telefone. Caso conste informações desatualizadas no(s) atestado(s) a licitante deverá informar os dados atualizados.

II) Declaração da Licitante de que apresentará, no ato da assinatura do Termo de Permissão, documento que comprove que possuirá profissional responsável técnico da área de Nutrição, devidamente registrado no Conselho Regional de Nutricionistas - 2ª Região.

12.2. No caso de participação de Microempresa e Empresa de Pequeno Porte na presente licitação, estas serão HABILITADAS mesmo que apresentarem alguma restrição na comprovação de regularidade fiscal, sendo que a regularidade da sua situação deverá ser efetuada nos moldes do subitem 8.2.1 deste edital, como condição de adjudicação.

12.2.1 Havendo alguma restrição na comprovação da regularidade fiscal, as Microempresa (ME) ou Empresa de Pequeno Porte (EPP), será assegurado o prazo de 5 (cinco) dias úteis, cujo termo inicial corresponderá ao momento em que o proponente for declarado o vencedor do certame, prorrogáveis por igual período, a critério da Administração Pública, para a regularização da documentação, pagamento ou parcelamento do débito, e emissão de eventuais certidões negativas ou positivas com efeito de certidão negativa.

8.2.2. A prorrogação que se refere o subitem 8.2.1 deste edital deverá ser solicitada pela licitante interessada, cujo prazo para o encaminhamento da solicitação, devidamente formalizada, deverá ser até a data final do primeiro período.

12.2.3. A não-regularização da documentação, no prazo previsto no subitem 8.2.1 deste edital, implicará decadência do direito à contratação, sem prejuízo das sanções previstas no [art. 81 da Lei no 8.666, de 21 de junho de 1993](#), sendo facultado à Administração convocar os licitantes remanescentes, na ordem de classificação, para a contratação, ou revogação da licitação.



13. DA HOMOLOGAÇÃO DA LICITAÇÃO

13.1. O prazo da homologação da presente licitação será no máximo 15 (quinze) dias, contados a partir da data da adjudicação da presente licitação.

13.2. Após a homologação do objeto do presente Pregão será deferida à Licitante Vencedora, mediante Termo de Permissão, sendo que a minuta do mesmo integra o presente Edital como se nele estivesse transcrita.

13.3. A licitante vencedora terá prazo de 05 (cinco) dias para a assinatura do Termo de Permissão, após a convocação feita pela UFSM, sob pena de decair o direito à contratação.

14. DO PEDIDO DE ESCLARECIMENTOS E DA IMPUGNAÇÃO DO EDITAL

14.1. Até 03 (três) dias úteis antes da data fixada para abertura da sessão pública, qualquer pessoa poderá solicitar, ao pregoeiro, esclarecimentos e/ou impugnar o edital, exclusivamente por meio eletrônico, no seguinte endereço: pregao@ufsm.br.

14.2. Caberá ao Pregoeiro decidir sobre a petição no prazo de 02 (dois) dias úteis contados da data de recebimento do pedido de esclarecimentos e/ou impugnação.

14.3. Acolhida a petição contra o Edital, será definida e publicada nova data para a realização do certame.

14.4. As respostas aos pedidos de esclarecimentos serão divulgadas através do sistema e vincularão os participantes e a UFSM, nos casos em que a Administração julgar necessário.

15. DOS RECURSOS ADMINISTRATIVOS

15.1. Declarado o vencedor, qualquer licitante poderá, durante a sessão pública, de forma imediata e motivada, em campo próprio do sistema, manifestar sua intenção de recorrer, quando lhe será concedido o prazo de 03 (três) dias para apresentação das razões do recurso, ficando os demais licitantes desde logo intimados para, querendo, apresentarem contrarrazões em igual prazo, que começará a contar do término do prazo do recorrente, sendo-lhes assegurada vista imediata dos elementos indispensáveis à defesa dos seus interesses.

15.2. O acolhimento do recurso importará na invalidação apenas dos atos insuscetíveis de aproveitamento.

16. DO PAGAMENTO

16.1. A Licitante Vencedora obriga-se a pagar à Universidade, até o dia 10 (dez) do mês subsequente ao evento, o valor de **R\$ 5,00 (cinco reais), por hora de atendimento da lancheria**, como retribuição pela ocupação da área física, descrita na cláusula primeira deste termo de permissão.

16.2. Não haverá reajustamento de preços constante neste Termo de

Permissão, conforme determinam as Leis 9.069/95 e 10.192/2001.

16.3. Para pagamento da restituição de energia elétrica será gerada uma Guia de Recolhimento da União - GRU, pelo setor encarregado da UFSM. O valor da energia elétrica será calculado com base na listagem dos equipamentos que serão instalados no espaço físico cedido a Licitante Vencedora.

16.5. Para pagamento da retribuição devida a Licitante Vencedora deverá retirar ou solicitado por e-mail, junto a Pró-Reitoria de Infraestrutura - UFSM, a guia de recolhimento bancário correspondente.

16.6. A guia de recolhimento bancário será preenchida pelo órgão supracitado, com o valor em reais, para pagamento em qualquer agência do Banco do Brasil S/A, na conta da UFSM (UG Gestora 15316415238, Código de Depósito 28830-6).

16.7. Após ter efetuado o recolhimento, a Licitante Vencedora compromete-se a enviar no prazo máximo de 48 (quarenta e oito) horas, cópia do comprovante à Pró-Reitoria de Infraestrutura - UFSM.

17. DAS PENALIDADES E MULTAS

17.1. As penalidades contratuais são as previstas no artigo 7º da Lei 10.520/2002 e artigo 28º do Decreto n. 5.450/2005.

17.2. A ocorrência dos casos previstos no Artigo 78 da Lei nº 8.666/93 ensejará a rescisão do Termo de Permissão.

17.3. As multas previstas são as seguintes:

17.3.1. Na hipótese de atraso no pagamento da retribuição, devida pela Licitante Vencedora, acrescer-se-á correção monetária calculada por índices oficiais, até o seu efetivo pagamento, bem como de juros de 0,5% (zero vírgula cinco por cento) ao mês e multa contratual de 2% (dois por cento) sobre o total devido, a partir do segundo mês de inadimplemento será cobrado 4% (quatro por cento).

17.3.2. Será aplicada multa por inadimplemento caso a Licitante Vencedora não cumprir com os prazos e obrigações constantes neste edital e no termo de referência, em anexo.

17.3.3. Será passível de penalidade a Licitante Vencedora que infringir qualquer dispositivo legal (federal, estadual e/ou municipal); não cumprir quaisquer dos itens deste Edital e/ou desobedecer às normas e procedimentos emanadas da UFSM, complementares a este Edital.

18. DAS DISPOSIÇÕES GERAIS

18.1. À Universidade, por interesse público justificado, é reservado o direito de revogar este Edital, nos termos da legislação, sem que caiba aos participantes, direito à reclamação ou indenização.

18.2. A simples participação nessa licitação implica na aceitação plena e incondicional do inteiro teor expresso neste Edital, desde que transcorrido "in albis", o prazo estabelecido no art. 41, § 2º da Lei 8.666/93.

18.3. O prazo de validade da proposta será de 60 (sessenta) dias, após o



término da fase de lances. Se após este prazo não for assinado o Termo de Permissão, a proposta perderá sua vigência.

18.4. As condições e preços acolhidos na proposta aceita serão irreversíveis, na forma determinada pelo Edital.

18.5. O serviço prestado fora das especificações, ficará sujeito à imediata substituição pelo fornecedor, sem qualquer ônus para a Universidade.

18.6. A licitante vencedora obriga-se a manter durante o período da contratação, as condições de qualificação e habilitação exigidas no ato convocatório.

18.7. No caso e não haver expediente no dia marcado para a realização esta licitação, a mesma será realizada no primeiro dia útil subsequente, mantidas todas as demais condições.

18.8. As dúvidas e inadimplência serão resolvidas no foro da Justiça Federal no Estado do Rio Grande do Sul, na cidade de Santa Maria.

18.9. Dúvidas quanto à Especificações Técnicas, informações e outros elementos necessários ao perfeito conhecimento das regras desta licitação, bem como outros pedidos de esclarecimentos, deverão ser encaminhadas para a Coordenação de Licitações através do e-mail pregao@ufsm.br.

18.10. Para a participação deste certame, nenhuma das partes poderá oferecer dar ou se comprometer a dar a quem quer que seja, ou aceitar ou se comprometer a aceitar de quem quer que seja, tanto por conta própria quanto através de outrem, qualquer pagamento, doação, compensação, vantagens financeiras ou não financeiras ou benefícios de qualquer espécie que constituam prática ilegal ou de corrupção sob as leis de qualquer país, seja de forma direta ou indireta quanto ao objeto deste certame, ou de outra forma que não relacionada a este certame, devendo garantir, ainda, que seus prepostos e colaboradores ajam da mesma forma.

18.11. Cópias deste Edital, bem como Termo de Referência e demais anexos, estão disponíveis para download nos portais www.comprasgovernamentais.gov.br e site.ufsm.br.

18.12. O resultado desta Licitação estará disponível, após a homologação, no sítio <http://comprasnet.gov.br/acesso.asp?url=/livre/Resultado/conrelit00.asp> e, será disponibilizado, também, na página da UFSM, no endereço <http://coral.ufsm.br/demap/index.php/licitacoes/resultado>.

18.13. Informações e outros elementos necessários ao perfeito conhecimento do objeto desta licitação, serão solicitados ao pregoeiro, exclusivamente através do endereço eletrônico: pregao@ufsm.br

18.14. As cópias originais ou autenticadas dos documentos solicitados neste edital deverão ser remetidas, quando convocados pelo pregoeiro, em até 03(três) dias úteis após a homologação do pregão para o seguinte endereço:

UNIVERSIDADE FEDERAL DE SANTA MARIA
CNPJ : 95.591.764/0001-05
Departamento de Material de Patrimônio
Ed. Administração Central, 6º andar, sala 666
CEP: 97105-900, Campus Universitário – Bairro Camobi
Santa Maria, RS

Santa Maria – RS, 18 de fevereiro de 2020.

Jane Lúcia Lampert
Coordenadora de Editais e Contratos



TERMO DE REFERÊNCIA – PREGÃO 12/2020

1. DO OBJETO DA LICITAÇÃO

1.1. PERMISSÃO DE USO DE ÁREA FÍSICA DE 14 m², localizada no Centro de Convenções da UFSM em Santa Maria, RS, para exploração das atividades de lancheria, com o fornecimento de cesta de produtos com os seguintes produtos.

Item	Alimentos (peso mínimo de referência)	Valor Unitário R\$	Valor Total R\$
1	Bolos variados, como bolo de chocolate, bolo de coco gelado, bolo de abacaxi, bolo de cenoura com cobertura de chocolate, bolo de milho. (fatia média) (100 g)		
2	Croissant salgados e doces (diversos sabores) (100 g)		
3	Empada (diversos sabores) (100 g)		
4	Pão de queijo (unidade) (80 g)		
5	Pão de queijo coquetel (5-8 unidades)		
6	Pastel assado (diversos sabores) (100 g)		
7	Quiche (diversos sabores) (100 g)		
8	Salada de frutas (somente frutas e suco de frutas natural) conforme sugestão abaixo: mamão formosa e papaia, melancia, melão, abacaxi, manga, kiwi, uva verde, uva roxa, goiaba, ameixa fresca, pera, maçã, laranja, entre outras (250 g). OBS: A salada de frutas deverá ser servida em recipientes individuais, com tampa e rotulagem (nome do produto, ingredientes, data de fabricação e validade).		
9	Salgados integrais (empada, pastel, pão de queijo, etc.) (unidade) (diversos sabores) (100 g)		
10	Sanduíche natural com pão integral com recheios diversos (unidade) (120 – 200 g). OBS: Os sanduíches naturais deverão ser embalados individualmente em papel filme.		

11	Sanduíche natural com recheios diversos (unidade) (120 – 200 g).		
12	Doces artesanais tipo gourmet (brigadeiro, branquinho, entre outros)		
13	Sobremesas elaboradas (<i>Brownie</i> , <i>Cheesecake</i> de frutas vermelhas, <i>Cupcake</i>)		
14	Torta doce (diversos sabores) (fatia média)		
15	Torta salgada (diversos sabores) (fatia média)		
Item	Bebidas		
16	Água (copo) (200 mL)		
17	Água 300-600 mL (com gás)		
18	Água 300-600 mL (sem gás)		
19	Água de coco industrializada (200 mL)		
20	Café expresso (30 mL simples e 60mL duplo ou similares). Deverá ser disponibilizado também para levar em copos descartáveis com tampa. É vedado o uso de café solúvel.		
21	Café expresso com leite tipo “café Latte” pequeno e grande (180-300 mL ou similares). Deverá ser disponibilizado também para levar em copos descartáveis com tampa, em dois tamanhos, 180-240ml e 300mL ou maior.		
22	Capuccino pequeno e grande (180-300 mL ou similares). Deverá ser disponibilizado também para levar em copos descartáveis com tampa, em dois tamanhos, 180-240ml e 300mL ou maior.		
23	Suco embalado diversos sabores (caixinhas, latas, garrafas) – comum, <i>diet</i> e <i>light</i>		
24	Suco pasteurizado diversos sabores		

Observação: Demais itens que a Licitante Vencedora desejar incluir no local deverá passar pela aprovação da Comissão Editalícia das Lancherias.



TERMO DE PERMISSÃO Nº ____/2020

A UNIVERSIDADE FEDERAL DE SANTA MARIA (UFSM), inscrita no CNPJ. nº 95.591.764/0001-05, sediada na Cidade Universitária, Santa Maria-RS, neste ato representada pelo Vice-Reitor, Prof. Luciano Schuch, outorga a **PERMISSÃO DE USO DE ÁREA FÍSICA DE 14 m², localizada no Centro de Convenções da UFSM em Santa Maria, RS, para exploração das atividades de lancheria**, para a empresa _____, com sede na _____, inscrita no CNPJ sob nº _____, neste ato representada pelo Sr. _____, representante legal, a seguir denominadas **PERMITENTE** e **PERMISSIONÁRIA**, respectivamente, de acordo com o que prescreve a Lei 8.666, de 21.06.93, alterada por Legislação Posterior, e Decreto 4.485, de 25 de novembro de 2002, em face do que consta do Processo **23081.064005/2019-21** e da proposta da Licitante Vencedora do **Pregão 12/2020**, que faz parte integrante do presente Termo de Permissão como se aqui estivesse transscrito, para o fim acima e de acordo com o que segue:

CLÁUSULA PRIMEIRA DO OBJETO

A PERMISSIONÁRIA receberá da PERMITENTE a PERMISSÃO DE USO DE ÁREA FÍSICA DE 14 m², localizada no Centro de Convenções da UFSM em Santa Maria, RS, para exploração das atividades de lancheria.

SUBCLÁUSULA PRIMEIRA

A PERMISSIONÁRIA deverá disponibilizar, de acordo com o **artigo 8º da Portaria Normativa nº 7, de 26 de outubro de 2016, da Secretaria de Gestão de Pessoas e Relações do Trabalho no Serviço Público, do Ministério do Planejamento, Desenvolvimento e Gestão**, cesta de produtos, contendo no mínimo, os seguintes produtos e serviços:

Item	Alimentos (peso mínimo de referência)
1	Bolos variados, como bolo de chocolate, bolo de coco gelado, bolo de abacaxi, bolo de cenoura com cobertura de chocolate, bolo de milho. (fatia média) (100 g)
2	Croissant salgados e doces (diversos sabores) (100 g)
3	Empada (diversos sabores) (100 g)
4	Pão de queijo (unidade) (80 g)
5	Pão de queijo coquetel (5-8 unidades)

6	Pastel assado (diversos sabores) (100 g)
7	Quiche (diversos sabores) (100 g)
8	Salada de frutas (somente frutas e suco de frutas natural) conforme sugestão abaixo: mamão formosa e papaia, melancia, melão, abacaxi, manga, kiwi, uva verde, uva roxa, goiaba, ameixa fresca, pera, maçã, laranja, entre outras (250 g). OBS: A salada de frutas deverá ser servida em recipientes individuais, com tampa e rotulagem (nome do produto, ingredientes, data de fabricação e validade).
9	Salgados integrais (empada, pastel, pão de queijo, etc.) (unidade) (diversos sabores) (100 g)
10	Sanduíche natural com pão integral com recheios diversos (unidade) (120 – 200 g). OBS: Os sanduíches naturais deverão ser embalados individualmente em papel filme.
11	Sanduíche natural com recheios diversos (unidade) (120 – 200 g).
12	Doces artesanais tipo gourmet (brigadeiro, branquinho, entre outros)
13	Sobremesas elaboradas (<i>Brownie</i> , <i>Cheesecake</i> de frutas vermelhas, <i>Cupcake</i>)
14	Torta doce (diversos sabores) (fatia média)
15	Torta salgada (diversos sabores) (fatia média)
Item	Bebidas
16	Água (copo) (200 mL)
17	Água 300-600 mL (com gás)
18	Água 300-600 mL (sem gás)
19	Água de coco industrializada (200 mL)
20	Café expresso (30 mL simples e 60mL duplo ou similares). Deverá ser disponibilizado também para levar em copos descartáveis com tampa. É vedado o uso de café solúvel.
21	Café expresso com leite tipo “café Latte” pequeno e grande (180-300 mL ou similares). Deverá ser disponibilizado também para levar em copos descartáveis com tampa, em dois tamanhos, 180-240ml e 300mL ou maior.
22	Capuccino pequeno e grande (180-300 mL ou similares). Deverá ser disponibilizado também para levar em copos descartáveis com tampa, em



	dois tamanhos, 180-240ml e 300mL ou maior.
23	Suco embalado diversos sabores (caixinhas, latas, garrafas) – comum, diet e light
24	Suco pasteurizado diversos sabores

Observação: Demais itens que a Licitante Vencedora desejar incluir no local deverá passar pela aprovação da Comissão Editalícia das Lancherias.

SUBCLÁUSULA SEGUNDA

Deverão estar disponíveis para a comercialização em dias de abertura da lancheira, pelo menos: 2 (dois) tipos de bolo comum: bolo de chocolate, bolo de coco gelado, bolo de abacaxi, bolo de cenoura com cobertura de chocolate, bolo de milho; 1 (um) tipo de torta doce, 4 (quatro) tipos de salgados: pastel assado, croissant, empada, quiche, com pelo menos uma opção vegetariana; 2 (dois) tipos de sanduíche natural com recheios variados, sendo um vegetariano; água mineral com gás e sem gás; 1 (um) tipo de suco pasteurizado; 2 (dois) tipos de refrigerante normal e light e 1 (uma) opção de café expresso.

SUBCLÁUSULA TECEIRA

Os lanches deverão ser produzidos no dia.

SUBCLÁUSULA QUARTA

Os lanches deverão ser preparados com gêneros de primeira qualidade, com ótima apresentação, sabor agradável, obedecendo às exigências técnicas de culinária, higiene e sanidade e o estabelecido em Termo de Permissão. A licitante vencedora deverá priorizar a utilização de produtos naturais, frescos em substituição aos industrializados.

SUBCLÁUSULA QUINTA

A PERMISSIONÁRIA deverá ofertar opções de alimentos e bebidas sem glúten, sem lactose, sem açúcares, veganos/vegetarianos, devidamente identificados.

SUBCLÁUSULA SEXTA

A PERMISSIONÁRIA deverá disponibilizar em sachê: adoçante dietético e açúcar. É proibido o uso de açucareiros.

SUBCLÁUSULA SÉTIMA

A PERMISSIONÁRIA deverá disponibilizar em embalagens individuais e unitárias: guardanapos e palitos. É proibido o uso de paliteiros.

SUBCLÁUSULA OITAVA

A PERMISSIONÁRIA deverá utilizar copos biodegradáveis ou de material não

descartável.

SUBCLÁUSULA NONA

A PERMISSIONÁRIA deverá manter em local visível uma tabela de preços impressa, tipo cartaz, dos principais produtos para comercialização na lanchonete.

SUBCLÁUSULA DÉCIMA

Nos órgãos e entidades onde haja concessão de uso das dependências institucionais para o funcionamento de restaurante ou lanchonete, o contrato firmado com a empresa contratada para o fornecimento de serviços de alimentação deverá, na medida do possível, observar as diretrizes do Guia Alimentar para a População Brasileira e de outros instrumentos de educação alimentar e nutricional, assegurando qualidade nas refeições fornecidas.

SUBCLÁUSULA DÉCIMA PRIMEIRA

A PERMISSIONÁRIA estará obrigada a cumprir procedimentos de boas práticas para serviços de alimentação estabelecidos pela Resolução nº. 216, de 15 de setembro de 2004 - ANVISA, e pela Portaria nº. 78, de 15 de janeiro de 2009 – Secretaria Estadual da Saúde do Rio Grande do Sul e demais legislações sanitárias vigentes, a fim de garantir as condições higiênico-sanitárias dos alimentos preparados.

SUBCLÁUSULA DÉCIMA SEGUNDA

A Localização da prestação de serviços e a forma de funcionamento será da seguinte forma:

1. A área física da lancheria do Centro de Convenções está localizada no Campus Sede da Universidade Federal de Santa Maria, Avenida Roraima nº 1000, Cidade Universitária, Bairro Camobi, Santa Maria – RS, CEP 97105-900.

2. A lancheria deverá permanecer aberta durante os eventos realizados pelo Centro de Convenções de acordo com o cronograma fornecido pela UFSM, devendo estar aberta por, no mínimo, uma hora antes do início e uma hora após o encerramento de cada evento. Demais horários ficarão a critério da PERMISSIONÁRIA, desde que autorizado pela Pró-Reitoria de Infraestrutura (PROINFRA) UFSM.

3. O acesso à lancheria é franqueado à Comunidade Universitária: servidores, alunos, terceirizados e usuários em geral.

4. É vedada à PERMISSIONÁRIA a subcontratação total ou parcial da lancheria.

5. É proibida a realização de festas, e quaisquer eventos dessa natureza, nas dependências da lancheria.

6. Não será permitida a comercialização de cigarros ou outro produto derivado ou não do tabaco.

7. Não será permitida a comercialização de bebidas alcoólicas.

SUBCLÁUSULA DÉCIMA TERCEIRA

Das Condições da prestação de serviços pela PERMISSIONÁRIA:

1. A PERMISSIONÁRIA utilizará a área contratada para instalação e exploração comercial de lancheria.

2. Podendo comercializar, também, salgados, doces, chás, sucos, outras bebidas quentes e frias e artigos de bomboniére.

3. Será permitida a verticalização do portfólio de produtos e serviços, desde que o mesmo não se sobreponha ou conflite com o objeto principal deste contrato e com este tenha relação.

4. A PERMITENTE vedará, a seu critério, a prestação de serviços, venda ou



exposição de produtos, considerados inadequados ou não condizentes com o objeto deste Contrato.

5. Só é permitida a atividade de cocção* através da utilização de calor seco sem gordura. Portanto, fica vedado o uso de fritura no local, proibição extensiva ao uso de chapas e similares a gás, devendo a PERMISSIONÁRIA trabalhar com produtos prontos ou pré-prontos, admitidos para este último caso o uso de micro-ondas, fornos elétricos, desde que não exalem excessivos odores e fumaças para o ambiente, a critério exclusivo da Comissão Editalícia das Lanchonetes tal qualificação.

SUBCLÁUSULA DÉCIMA QUARTA

Das condições para execução deste Termo de Permissão:

1. A PERMISSIONÁRIA compromete-se a instalar no local, os equipamentos necessários para o fornecimento dos produtos. A PERMISSIONÁRIA deverá instalar no mínimo no local: um balcão tipo estufa, um balcão refrigerado, uma geladeira para bebidas sem marca de patrocinador, máquina de café expresso automática, forno elétrico, micro-ondas e quatro conjuntos de mesas com quatro cadeiras cada sem marca de patrocinador. Demais equipamentos a critério da empresa, como: freezer, e geladeira duplex, entre outros desde que aprovados pela Comissão Editalícia das Lancherias.

1.2 Os conjuntos de mesas e cadeiras a serem utilizados devem seguir as seguintes diretrizes: mesa com pé central e tampo de 60 cm a 70cm de diâmetro; cadeiras sem braços e de fácil mobilidade. Cores neutras ou naturais (no caso de alumínio) e amadeiradas. As referências de modelos e materiais constam no Anexo I deste Termo de Permissão.

1.3. No início das atividades a empresa deverá informar a PROINFRA listagem dos equipamentos que serão instalados para o cálculo do consumo de energia elétrica.

2. Para os equipamentos a serem instalados, **recomenda-se** observar ter padrão "A" de consumo de energia elétrica e, caso não conste a voltagem, deverá ser considerada 220 V ou bivolt.

3. Em caso de necessidade de ampliações, mudanças e/ou alterações das instalações elétricas, as despesas decorrentes serão de total responsabilidade da PERMISSIONÁRIA, não acarretando qualquer ônus para a PERMITENTE, a menos que seja interesse desta. Porém, deverão ser analisadas, aprovadas e autorizadas pela Pró-Reitoria de Infraestrutura - UFSM.

4. Qualquer dano, sinistro ou outro problema que venha a ocorrer em função do mencionado neste subitem serão de inteira responsabilidade da PERMISSIONÁRIA.

5 A PERMISSIONÁRIA será responsável pela limpeza adequada do local e recolhimento e destino de lixos, conforme discriminado abaixo:

5.1. A PERMISSIONÁRIA deverá dar destinação final correta a todo e qualquer resíduo gerado dentro do espaço físico cedido para o funcionamento da praça de alimentação, sem ônus para a PERMITENTE. A PERMISSIONÁRIA deverá, obrigatoriamente, realizar a coleta seletiva, fazendo a segregação dos resíduos em, no

mínimo: resíduos recicláveis, orgânicos e rejeitos, conforme orientação da Pró-reitoria de Infraestrutura.

6. Os atendentes devem estar devidamente uniformizados (jalecos de manga compridas cobrindo a totalidade da roupa pessoal e sem bolsos acima da linha da cintura, sem botões; calças compridas e blusas de cor branca; calçados fechados e/ou botas antiderrapantes; touca descartável (proteção para cabelos cobrindo completamente os fios), ter cuidado com a apresentação pessoal da equipe que irá atender o público, com a manipulação e conservação dos alimentos, atendimento e limpeza. O local/fornecedores e atendentes devem estar de acordo com a legislação sanitária vigente.

7. As instalações elétricas para ligação dos equipamentos e eletrodomésticos utilizados na lancheria devem atender a NBR 5410 – Instalações elétricas de baixa tensão, não oferecendo riscos aos usuários.

8. A PERMISSIONÁRIA está obrigada a cumprir todas as exigências legais que regulamentam o funcionamento de restaurantes, lancherias, cantinas e trailers, bem como acatar as determinações complementares emanadas da Pró-Reitoria de Infraestrutura - UFSM, relacionadas com o assunto.

9. A PERMISSIONÁRIA está obrigada a cumprir o Plano de Prevenção e Combate à Incêndio – PPCI, elaborado pela UFSM.

10. A qualidade dos serviços será verificada periodicamente pelo gestor do Termo de Permissão, através de pesquisa, entre os usuários da PERMISSIONÁRIA, cabendo ao mesmo exigir e controlar as correções necessárias.

SUBCLÁUSULA DÉCIMA QUINTA

A PERMITENTE poderá aumentar ou suprimir o objeto, nos termos do artigo 65, parágrafo 1º, da Lei 8.666/93.

CLÁUSULA SEGUNDA DO HORÁRIO DE FUNCIONAMENTO

A lancheria deverá permanecer aberta durante os eventos realizados pelo Centro de Convenções, devendo permanecer aberta por, no mínimo, uma hora antes do início e uma hora após o encerramento de cada evento. Demais horários ficarão a critério da licitante vencedora, desde que autorizado pela Pró-Reitoria de Infraestrutura - UFSM.

SUBCLÁUSULA PRIMEIRA

A UFSM, quando julgar necessário, poderá exigir que a PERMISSIONÁRIA mantenha a lancheria em funcionamento, fora dos horários pré-determinados, inclusive aos sábados, domingos e feriados.

SUBCLÁUSULA SEGUNDA

Ocorrendo a hipótese anterior, a UFSM fará a convocação, por escrito, com antecedência mínima de 24 (vinte e quatro) horas.



CLÁUSULA TERCEIRA DO VALOR DA RETRIBUIÇÃO E DO REAJUSTE

A PERMISSIONÁRIA obriga-se a pagar à Universidade, até o dia 15 do mês subsequente ao evento, o valor de **R\$ 5,00 (cinco reais), por hora de atendimento da lancheria**, como retribuição pela ocupação da área física, descrita na cláusula primeira deste termo de permissão.

SUBCLÁUSULA PRIMEIRA

Para pagamento da restituição de energia elétrica será gerada uma Guia de Recolhimento da União - GRU, pelo setor encarregado da UFSM. O valor da energia elétrica será calculado com base na listagem dos equipamentos que serão instalados no espaço físico cedido a PERMISSIONÁRIA.

CLÁUSULA QUARTA DO PREÇO E DO REAJUSTE

O valor, da cesta de produtos previsto na alínea 'a' da clausula 1^a deste contrato é de:

Item	Alimentos (peso mínimo de referência)	Valor unitário R\$
1	Bolos variados, como bolo de chocolate, bolo de coco gelado, bolo de abacaxi, bolo de cenoura com cobertura de chocolate, bolo de milho. (fatiá média) (100 g)	
2	Croissant salgados e doces (diversos sabores) (100 g)	
3	Empada (diversos sabores) (100 g)	
4	Pão de queijo (unidade) (80 g)	
5	Pão de queijo coquetel (5-8 unidades)	
6	Pastel assado (diversos sabores) (100 g)	
7	Quiche (diversos sabores) (100 g)	
8	Salada de frutas (somente frutas e suco de frutas natural) conforme sugestão abaixo: mamão formosa e papaia, melancia, melão, abacaxi, manga, kiwi, uva verde, uva roxa, goiaba, ameixa fresca, pera, maçã, laranja, entre outras (250 g). OBS: A salada de frutas deverá ser servida em recipientes individuais, com tampa e rotulagem (nome do	

	produto, ingredientes, data de fabricação e validade).	
9	Salgados integrais (empada, pastel, pão de queijo, etc.) (unidade) (diversos sabores) (100 g)	
10	Sanduíche natural com pão integral com recheios diversos (unidade) (120 – 200 g). OBS: Os sanduíches naturais deverão ser embalados individualmente em papel filme.	
11	Sanduíche natural com recheios diversos (unidade) (120 – 200 g).	
12	Doces artesanais tipo gourmet (brigadeiro, branquinho, entre outros)	
13	Sobremesas elaboradas (<i>Brownie</i> , <i>Cheesecake</i> de frutas vermelhas, <i>Cupcake</i>)	
14	Torta doce (diversos sabores) (fatia média)	
15	Torta salgada (diversos sabores) (fatia média)	
Item		Bebidas
16	Água (copo) (200 mL)	
17	Água 300-600 mL (com gás)	
18	Água 300-600 mL (sem gás)	
19	Água de coco industrializada (200 mL)	
20	Café expresso (30 mL simples e 60mL duplo ou similares). Deverá ser disponibilizado também para levar em copos descartáveis com tampa. É vedado o uso de café solúvel.	
21	Café expresso com leite tipo “café Latte” pequeno e grande (180-300 mL ou similares). Deverá ser disponibilizado também para levar em copos descartáveis com tampa, em dois tamanhos, 180-240ml e 300mL ou maior.	
22	Capuccino pequeno e grande (180-300 mL ou similares). Deverá ser disponibilizado também para levar em copos descartáveis com tampa, em dois tamanhos, 180-240ml e 300mL ou maior.	
23	Suco embalado diversos sabores (caixinhas, latas, garrafas) – comum, <i>diet</i> e <i>light</i>	
24	Suco pasteurizado diversos sabores	



SUBCLÁUSULA PRIMEIRA

Não haverá reajustamento de preços constante neste Termo de Permissão, conforme determinam as Leis 9.069/95 e 10.192/2001.

CLÁUSULA QUINTA DO PAGAMENTO

A CONTRATADA obriga-se a pagar à CONTRATANTE, até o dia 10 (dez) do mês subsequente ao devido, a Retribuição estabelecida no Cláusula Terceira.

SUBCLÁUSULA PRIMEIRA

Para pagamento da retribuição devida a PERMISSIONÁRIA deverá retirar ou solicitar por e-mail junto à Pró-Reitoria de Infraestrutura - UFSM, a guia de recolhimento bancário correspondente.

SUBCLÁUSULA SEGUNDA

A guia de recolhimento bancário será preenchida pelo órgão supracitado, com o valor em reais, para pagamento em qualquer agência do Banco do Brasil S/A, na conta da UFSM (UG Gestora 15316415238, Código de Depósito 28830-6).

SUBCLÁUSULA TERCEIRA

Após ter efetuado o recolhimento, a PERMISSIONÁRIA compromete-se a enviar no prazo máximo de 48 (quarenta e oito) horas, cópia do comprovante à Pró-Reitoria de Infraestrutura - UFSM.

SUBCLÁUSULA QUARTA

No caso de ocorrer o previsto na Subcláusula Segunda da Cláusula Décima Quarta, o valor correspondente a juros e multa será acrescido ao pagamento do valor devido.

SUBCLÁUSULA QUINTA

Os valores referentes ao ressarcimento mensal e energia elétrica incidem a partir da autorização para início das atividades, expedida pela Pró-Reitoria de Infraestrutura - UFSM, conforme Cláusula Décima Quinta, Subcláusula única.

CLÁUSULA SEXTA DAS ALTERAÇÕES NO ESPAÇO FÍSICO

A PERMISSIONÁRIA tomará providências para que o espaço físico destinado satisfaça as condições legais exigidas pela Pró-Reitoria de Infraestrutura - UFSM, Vigilância Sanitária e outros órgãos fiscalizadores, com relação ao seu respectivo ramo de atividades.

SUBCLÁUSULA PRIMEIRA

As alterações, adaptações, conservação e manutenção do espaço físico referidos na subcláusula primeira desta Cláusula serão de inteira e total responsabilidade da PERMISSIONÁRIA.

SUBCLÁUSULA SEGUNDA

A PERMISSIONÁRIA deverá submeter, previamente à Pró-Reitoria de Infraestrutura - UFSM, as providências mencionadas nesta cláusula, que serão examinadas quanto a sua conveniência para a Universidade ou atendimento de exigências legais, podendo ser aprovadas ou não, ou então determinadas as alterações ou modificações necessárias.

SUBCLÁUSULA TERCEIRA

Após a desocupação interessando à UFSM a restituição do espaço físico à situação original e frente a negativa da PERMISSIONÁRIA de assim proceder, fica a UFSM autorizada, independente de qualquer notificação judicial ou extrajudicial e aprovação de orçamento pela Permissionária a realizar as obras necessárias cobrando desta os valores gastos com este fim.

SUBCLÁUSULA QUARTA

A PERMISSIONÁRIA não terá qualquer direito de retenção ou retirada de benfeitorias ou acessões, as quais ficam incorporadas aos bens da UFSM, salvo quando interesse à esta a reposição do espaço físico nas condições originais, caso em que ocorrerá o pagamento mensal pela PERMISSIONÁRIA até a retirada das citadas benfeitorias ou acessões.

CLÁUSULA SÉTIMA *DESOCUPAÇÃO DO ESPAÇO FÍSICO*

Findo o prazo da permissão de uso, a PERMISSIONÁRIA obriga-se a desocupar e entregar, até o primeiro dia útil seguinte ao término da permissão de uso, o espaço físico que lhe havia sido destinado, o que fará independente de qualquer aviso, notificação, interpelação judicial ou extrajudicial.

SUBCLÁUSULA PRIMEIRA

A entrega do espaço físico desocupado será feita a funcionário designado pela Pró-Reitoria de Infraestrutura - UFSM, de cujo ato será lavrado termo de vistoria e recebimento, com ciência da PERMISSIONÁRIA. Na hipótese de ser constatado qualquer dano, a PERMISSIONÁRIA deverá ser responsabilizada e indenizar os danos apontados pelo laudo, ou poderão ser adotadas outras medidas julgadas convenientes pela Administração, conforme prevê o artigo 67, parágrafo 2º da Lei n. 8666/93.

SUBCLÁUSULA SEGUNDA

Quando da entrega do espaço físico, por ocasião do término desta permissão de uso, o mesmo deverá estar, no mínimo, nas mesmas condições de quando do início das atividades.

SUBCLÁUSULA TERCEIRA

O disposto na Cláusula sétima não será aplicável à PERMISSIONÁRIA que



estiver participando de nova licitação e esta ainda não tenha sido julgada, ou quando a tiver vencido novamente. Entretanto, caso a PERMISSIONÁRIA seja declarada perdedora no novo processo de licitação, terá 15 (quinze) dias úteis a contar da data do julgamento da licitação, para cumprir as disposições contidas na Cláusula sétima.

CLÁUSULA OITAVA DAS MEDIDAS DE SEGURANÇA

A PERMISSIONÁRIA deverá atender às exigências da Pró-Reitoria de Infraestrutura - UFSM ou outro órgão competente relacionadas com as medidas de segurança, prevenção e combate ao fogo, estando obrigada a cumprir o Plano de Prevenção e Combate à Incêndio – PPCI, elaborado pela UFSM.

SUBCLÁUSULA PRIMEIRA

À PERMISSIONÁRIA caberá total responsabilidade pela adoção de qualquer tipo de seguro contra riscos a que estiver sujeito o seu estabelecimento ou seus funcionários.

SUBCLÁUSULA SEGUNDA

À Universidade não caberá qualquer responsabilidade quanto a indenização ou outra forma de ressarcimento, pelos eventuais danos ou prejuízos que possa sofrer a PERMISSIONÁRIA ou seu estabelecimento causado por roubo, furto, fogo ou fenômenos climáticos.

SUBCLÁUSULA TERCEIRA

A PERMISSIONÁRIA providenciará, a sua custa, o seguro de responsabilidade civil, inclusive respondendo pelo que exceder da cobertura dada pela seguradora, não cabendo a UNIVERSIDADE qualquer obrigação decorrente de riscos de espécie.

CLÁUSULA NONA DA LIMPEZA

A PERMISSIONÁRIA deverá executar os serviços de limpeza, conservação, higienização e desinfecção dos equipamentos, móveis e utensílios, de acordo com o que segue.

SUBCLÁUSULA PRIMEIRA

Executar os serviços de limpeza, conservação, higienização e desinfecção com fornecimento de materiais, nas áreas disponibilizadas à PERMISSIONÁRIA obedecendo às técnicas apropriadas e com o emprego de materiais de primeira qualidade, específicos para cada situação, observando as orientações da PERMITENTE, quando for o caso, de forma a manter a perfeita higienização e desinfecção das áreas físicas dos imóveis por ele ocupados.

SUBCLÁUSULA SEGUNDA

O serviço de manutenção predial na área física disponibilizada é de responsabilidade da PERMISSIONÁRIA, são exemplos de manutenção predial:

substituição de lâmpadas, conserto de tomadas e interruptores, pintura e reboco, e o que for necessário para manter o adequado funcionamento do espaço cedido.

CLÁUSULA DÉCIMA *DA FISCALIZAÇÃO DA LANCHERIA*

A fiscalização da PERMISSIONÁRIA será exercida pela Pró-Reitoria de Infraestrutura - UFSM.

SUBCLÁUSULA PRIMEIRA

A PERMISSIONÁRIA obrigar-se-á cumprir toda a legislação fiscal, social, trabalhista e previdenciária, pontualmente, cabendo o direito à UFSM, por seus órgãos e agentes, acesso à documentação, quando solicitar, para fiscalização complementar à dos respectivos órgãos públicos.

SUBCLÁUSULA SEGUNDA

Em atendimento ao artigo 67 da Lei 8.666/93 fica indicada, como gestor do Termo de Permissão, o servidor da UFSM, _____, SIAPE nº _____ e como Gestor Substituto o servidor _____, SIAPE _____.

SUBCLÁUSULA TERCEIRA

A qualidade dos serviços será verificada mensalmente pelo gestor do contrato, através de pesquisa, por amostragem, entre os usuários da permissionária, cabendo ao mesmo exigir e controlar as correções necessárias, bem como indicar a continuidade dos serviços ou rescisão da permissão.

CLÁUSULA DÉCIMA PRIMEIRA *DAS DETERMINAÇÕES DA PROINFRA/UFSM*

A Pró-Reitoria de Infraestrutura - UFSM poderá determinar normas e procedimentos complementares que passarão a integrar o presente Termo de Permissão, para todos os efeitos de direito relacionadas com:

- a) Higiene e limpeza
- b) Tabelamentos e preços
- c) Vestuários e uniformes
- d) Cardápios e serviços
- e) Bebidas e comestíveis
- f) Fiscalização em geral.

CLÁUSULA DÉCIMA SEGUNDA *DAS INFRAÇÕES*

Além das situações previstas expressamente n. Lei 8.666/93 e no Instrumento de Contrato, a PERMISSIONÁRIA ao cometer as infrações a seguir relacionadas, ficará, por igual, sujeita às penalidades estabelecidas pela PERMITENTE:

- a) Falta de higiene e limpeza do seu espaço físico e instalações, além das louças, talheres, utensílios de copa/cozinha, aparelhos, etc.;
- b) Manutenção, em serviço, de empregados desuniformizados ou que



apresentem ou denotem sujeira, relaxamento, desleixo, falta de decoro, inconveniência, mau atendimento ao público ou outras atitudes afins;

- c) Desatenção e descortesia no atendimento ao público;
- d) Manter comestíveis ao desabrigo da poeira e insetos;
- e) Não manter, à disposição dos clientes, em número suficiente, louças, talheres, guardanapos, copos, açucareiros e demais utensílios de uso em estabelecimentos do gênero;
- f) Não ter tabela de preços e não mantê-la afixada em local de fácil consulta;
- g) Cobrar preços acima dos preços cotados na licitação ou superior aos médios do mercado local para os demais itens;
- h) Falta de disciplina entre os empregados da PERMISSIONÁRIA e praticar ou permitir a prática de atos que comprometam o bom nome ou ponham em risco as instalações e/ou a segurança da PERMITENTE;
- i) Vender produtos deteriorados ou que não apresentem condições adequadas de consumo;
- j) Deixar de atender convocações da Pró-Reitoria de Infraestrutura - UFSM ou outros órgãos da PERMITENTE naquilo quer lhe for pertinente;
- k) Transferir, alugar, subalugar, doar ou, mediante a utilização de qualquer artifício, passar para terceiros, durante a vigência da permissão, mesmo permanecendo em seu nome, as obrigações e/ou responsabilidades assumidas perante a PERMITENTE.

CLÁUSULA DÉCIMA TERCEIRA DAS PROIBIÇÕES

Não será permitido à PERMISSIONÁRIA, sob pena de revogação a Permissão, a prática de atividades que denotem monopólio, exclusividade de marca ou produto, bem como fechar seu estabelecimento, por qualquer motivo, sem a necessária autorização, expedida pela Pró-Reitoria de Infraestrutura - UFSM.

SUBCLÁUSULA PRIMEIRA

Não será permitida a propaganda de marcas de produtos no espaço usado para a identificação (nome) do estande. A identificação deverá conter somente propaganda do estande.

CLÁUSULA DÉCIMA QUARTA DAS SANÇÕES CONTRATUAIS

As sanções contratuais são as previstas no artigo 7º, da Lei nº 10.520 de 17 de julho de 2002, e art 49 do Decreto 10.024, de 20 de setembro de 2019.

SUBCLÁUSULA PRIMEIRA

A ocorrência dos casos previstos no Artigo 78 da Lei nº 8.666/93 ensejará a rescisão do Termo de Permissão.

SUBCLÁUSULA SEGUNDA

Na hipótese de atraso no pagamento da retribuição, devida pela PERMISSIONÁRIA, acrescer-se-á correção monetária calculada por índices oficiais, até o seu efetivo pagamento, bem como de juros de 0,5% (zero vírgula cinco por cento) ao mês e multa contratual de 2% (dois por cento) sobre o total devido, a partir do segundo mês de inadimplemento será cobrado 4% (quatro por cento).

SUBCLÁUSULA TERCEIRA

Será passível de penalidade a PERMISSIONÁRIA que infringir qualquer dispositivo legal (federal, estadual e/ou municipal); não cumprir quaisquer dos itens deste Termo de Permissão e/ou desobedecer às normas e procedimentos emanadas da Pró-Reitoria de Infraestrutura - UFSM, complementares a este Termo.

A - A multa será aplicada com base no que segue:

A multa por inadimplemento ao que estabelece o presente Termo de Permissão será de valor único e igual a três vezes o valor da retribuição mensal.

SUBCLÁUSULA QUARTA

Decorridos 15 (quinze) dias de atraso no pagamento referente ao consumo de energia elétrica, a Pró-Reitoria de Infraestrutura - UFSM fará o corte da energia, e para seu religamento a PERMISSIONÁRIA deverá apresentar as guias comprovando o pagamento.

SUBCLÁUSULA QUINTA

Decorridos 60 (sessenta) dias de atraso no pagamento e na retribuição de energia elétrica devida, o termo de permissão será automaticamente rescindido, sem prejuízo da cobrança de multas previstas no presente termo de permissão e penalidades previstas na lei 8.666/93 e suas alterações.

CLÁUSULA DÉCIMA QUINTA *DA VIGÊNCIA DO TERMO DE PERMISSÃO*

O presente Termo de Permissão possui prazo de vigência de **12 (doze) meses, contados a partir da assinatura deste termo.**

SUBCLÁUSULA ÚNICA

O prazo máximo para o início das atividades será de 10 (dez) dias, a contar da autorização, expedida pela Pró-Reitoria de Infraestrutura - UFSM.

CLÁUSULA DÉCIMA SEXTA *DAS CONDIÇÕES DE QUALIFICAÇÃO E HABILITAÇÃO*

A PERMISSIONÁRIA obriga-se a manter, durante a vigência deste Termo, as



condições de qualificação e habilitação exigidas no ato convocatório. A qualquer tempo a PERMITENTE poderá solicitar a comprovação da habilitação e qualificações em questão, conforme art. 55, inciso XIII da Lei 8.666/93.

**CLÁUSULA DÉCIMA SÉTIMA
DA REVOGAÇÃO DA PERMISSÃO**

Independentemente do fiel cumprimento das obrigações, poderá a UFSM revogar a qualquer tempo a permissão, com aviso prévio de 60 (sessenta) dias, caso deseje dar nova destinação ao espaço físico ou modificar o uso das áreas adjacentes.

**CLÁUSULA DÉCIMA OITAVA
ANTICORRUPÇÃO LEI Nº. 12.846/2013**

Para a execução deste contrato, nenhuma das partes poderá oferecer dar ou se comprometer a dar a quem quer que seja, ou aceitar ou se comprometer a aceitar de quem quer que seja, tanto por conta própria quanto através de outrem, qualquer pagamento, doação, compensação, vantagens financeiras ou não financeiras ou benefícios de qualquer espécie que constituam prática ilegal ou de corrupção sob as leis de qualquer país, seja de forma direta ou indireta quanto ao objeto deste contrato, ou de outra forma que não relacionada a este contrato, devendo garantir, ainda, que seus prepostos e colaboradores ajam da mesma forma.

**CLÁUSULA DÉCIMA NONA
DO FORO**

Para dirimir qualquer dúvida a respeito do presente ajuste o foro competente será a Justiça Federal na cidade de Santa Maria.

Santa Maria, ____ de _____ de 2020.

PERMITENTE

PERMISSIONÁRIA

TESTEMUNHA

TESTEMUNHA

ANEXO I

REFERÊNCIAS DE MODELOS E CORES PARA
CONJUNTO DE MESAS E CADEIRAS

1. MESAS:

- MODELO TEA TECK



- MODELO SAARINEN (OU TULIPA):





2. CADEIRAS:

- MODELO EAMES WOOD: ESTRUTURA EM MADEIRA E METAL; ASSENTO EM POLIPROPILENO



- MODELO POTIM – AÇO E POLIPROPILENO



- MODELO MALBA AÇO E POLIPROPILENO



- MODELO ICE (POLIPROPILENO)



- MODELO CASABLANCA – ESTRUTURA EM AÇO E MADEIRA, ASSENTO COM



ESTOFAMENTO REVESTIDO EM CORINO

