



SERVIÇO PÚBLICO FEDERAL
UNIVERSIDADE FEDERAL DE SANTA MARIA



EDITAL DE PREGÃO ELETRÔNICO Nº 152/2022

A Universidade Federal de Santa Maria, por meio de seu pregoeiro, designado pela Portaria de Pessoal nº 1.595 de 28 de setembro de 2021, 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 123 m², localizada na Rua Taufik Germano, nº 3013, Quadra 4, localidade de Passo da Areia, Distrito de Ferreira, Campus Cachoeira do Sul/UFMS em Cachoeira do Sul, 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. **23081.026198/2022-18**

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

DATA: **08/072022**

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

LOCAL: www.gov.br/compras

UASG: 153164

2. DO OBJETO DA LICITAÇÃO

2.1. Esta licitação tem por objeto a PERMISSÃO DE USO DE ÁREA FÍSICA DE 123 m², localizada na Rua Taufik Germano, nº 3013, Quadra 4, localidade de Passo da Areia, Distrito de Ferreira, Campus Cachoeira do Sul/UFMS em Cachoeira do Sul, 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.

2.1.1. 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:

	Quantidade	Alimentos (peso mínimo de referência)	Peso ou volume de referência
1	1	Bolos variados, como bolo de chocolate, bolo de coco gelado, bolo de abacaxi, bolo de cenoura com cobertura de chocolate, bolo de fubá (fatia média) (100 g)	Fatia média de 100g
2	1	Torta doce recheada (diversos sabores) (fatia média) (200g)	Fatia média de 200g

3	1	Torta salgada (diversos sabores) (fatia média) (120 g)	Fatia média de 120g
4	1	Croissant (diversos sabores) (100 g)	Unidade de 100g
5	1	Empada (diversos sabores) (100 g)	Unidade de 100g
6	1	Torrada = Misto quente (pão de forma, presunto, queijo, entre outros) (100 g)	Unidade de 100g
7	1	Pão de batata com recheio (unidade) (100 g)	Unidade de 100g
8	1	Pão de queijo (unidade) (80 g)	Unidade de 80g
9	1	Pastel assado (diversos sabores) (100 g)	Unidade de 100g
10	1	Pastel frito (diversos sabores) (100 g)	Unidade de 100g
11	1	Pizza (fatia/unidade) (100 g) sabores diversos	Fatia/Unidade de 100g
12	1	Quiche (diversos sabores) (100 g)	Unidade de 100g
13	1	Risoles (frango ou presunto e queijo) (100 g)	Unidade de 100g
14	1	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 sendo no mínimo 75% do peso total em frutas in natura). É vedado o uso de refrigerantes na salada de frutas. A salada de frutas deverá ser servida em recipientes descartáveis individuais, com tampa contendo, no mínimo, 4 opções de frutas. Ofertar obrigatoriamente nos meses de novembro a fevereiro, respeitando a sazonalidade das frutas. Não deve conter açúcar.	Pote contendo 250 g sendo no mínimo 75% do peso total em frutas in natura



15	1	Salgados integrais (empada, pastel, pão de queijo, etc.) (unidade) (diversos sabores) (100 g) - no mínimo 1 opção diária - variando as opções durante a semana.	Unidade de 100g
16	1	Sanduíche natural com pão branco ou pão integral com recheios diversos (unidade) – 120 a 140g. Os sanduíches naturais deverão ser produzidos conforme a solicitação do usuário. É vedada a produção prévia do item. Sabores: presunto e queijo, chester e queijo, salaminho e queijo, frango, atum.	Unidade com peso entre 120g e 140g
17	1	Opção de salgado sem glúten, sem lactose, sem açúcares e vegano/vegetariano (100g)	Unidade de 100g
18	1	Opção de bolo sem glúten, sem lactose, sem açúcares e vegano/vegetariano (100g)	Fatia média de 100g
19	1	Hamburger (unidade) (120-200g)	Unidade com peso entre 120g e 200g
20	1	Cachorro Quente (120-200g)	Unidade com peso entre 120g e 200g
21	1	Xis (prensado) sabores variados (unidade) – 180 a 250g. O xis deverá ser produzido conforme a solicitação do usuário. É vedada a produção prévia do item. Sabores: frango, coração, salada, filé.	Unidade com peso entre 180g e 250g
22	1	Pastel Assado (integral) (100g)	Unidade de 100g
23	1	Pastel Folhado (100g)	Unidade de 100g
24	1	Balas e chicletes	Unidade com peso entre 5g e 7g
25	1	Barra de cereal	Unidade com peso entre 20g e 30g

26	1	Biscoitos industrializados diversos (bolacha recheada/ peso mínimo de 130 g; wafer recheado/ peso mínimo de 115 g)	Pacote com peso entre 115g e 130g
27	1	Salgados industrializados diversos (batata frita)	Pacote com peso entre 45g e 60g
28	1	Chocolates diversos (barra e unidade individual)	Unidade com peso entre 20g e 25g
29	1	Doces artesanais (brigadeiro, branquinho, entre outros) (unidade - 80 a 90 g)	Unidade com peso entre 80g e 90g
30	1	Picolés (diversos sabores). Ofertar obrigatoriamente nos meses de novembro a fevereiro.	Unidade com peso entre 45g e 80g
31	1	Água com e/ou sem gás (500-600 ml)	Unidade com volume entre 500ml e 600ml
32	1	Água (copo) 200mL	Unidade com volume de 200ml
33	1	Bebida láctea sabor chocolate (180-220 mL)	Unidade com volume entre 180ml e 220ml
34	1	Café expresso (180 mL ou mais). Deverá ser disponibilizado também para levar em copos descartáveis com tampa. OBS: É vedado o uso de café solúvel.	Copo com volume mínimo de 180ml
35	1	Cappuccino (180 mL ou mais). Deverá ser disponibilizado também para levar em copos descartáveis com tampa, com a capacidade de 180 ou maior.	Copo com volume mínimo de 180ml
36	1	Mocaccino (180 mL ou mais). Deverá ser disponibilizado também para levar em copos descartáveis com tampa, com a capacidade de	Copo com



		180 ou maior.	volume mínimo de 180ml
37	1	Café expresso com leite tipo “café Latte” (180 mL ou mais). Deverá ser disponibilizado também para levar em copos descartáveis com tampa, com a capacidade de 180ml ou maior.	Copo com volume mínimo de 180ml
38	1	Chocolate quente (preferencialmente preparado com cacau em pó e leite); sendo ofertado obrigatoriamente nos meses de maio a setembro.	Copo com volume mínimo de 180ml
39	1	Chás em sachê, sabores diversos (180 mL ou mais). Deverá ser disponibilizado também para levar em copos descartáveis com tampa, com a capacidade de 180 mL ou maior.	180ml ou mais
40	1	iogurte comum, sabores diversos, em garrafa de 170 mL ou mais.	170ml ou mais
41	1	Refrigerantes diversos – comum, diet e light.	lata 300ml ou mais
42	1	Suco embalado, diversos sabores (caixinhas - 200 mL e latas 330 mL ou mais) – comum	caixinhas - 200 mL e latas 330 mL ou mais)
43	1	Sucos naturais diversos* (como exemplo: abacaxi, laranja, limão, mamão, manga, maracujá, morango, etc.) (300 mL). OBS: Ofertar diariamente sempre duas opções de sabores.	300ml

2.1.2. A Licitante Vencedora compromete-se a instalar no local, os equipamentos necessários para o fornecimento dos produtos descritos no item 2.1.1.

2.1.3. 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.

2.2. A Licitante Vencedora deverá instalar, antes do início das atividades da Lancheria, a critério do Campus Cachoeira do Sul/UFSM:

2.2.1. Quadro de medição de energia elétrica (incluindo o aparelho

medidor) na parede externa, para leitura do consumo de energia elétrica. Deverá ter uma caixa metálica, em tamanho e capacidades adequadas ao tipo de medição, de acordo com o projeto fornecido pela PROINFRA.

2.2.2. Hidrômetro na área externa, para leitura do consumo de água. Deverá ser um equipamento certificado e aprovado pelo INMETRO, com capacidade adequada ao tipo de medição, de acordo com o projeto fornecido pela PROINFRA;

2.3. 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 pelo Campus Cachoeira do Sul/UFSM.

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

2.4. O horário de funcionamento será das 7:00h às 22:00h horas de segunda à sexta-feira, sendo facultativa a abertura da lancheria aos sábados, das 8h às 12h. Demais horários ficarão a critério da licitante vencedora, desde que autorizado pelo Campus Cachoeira do Sul/UFSM.

2.5. Os lanches deverão ser produzidos no dia.

2.6. 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.

2.7. Deverão estar disponíveis diariamente na Lancheria para a comercialização, obrigatoriamente, pelo menos: cafés, chás e infusões diversos, suco natural, pão de queijo, misto quente/torrada, 4 (quatro) tipos de salgados assados, 1 tipo de salgado frito, 2 (dois) tipos de bolo simples, 1 (um) tipo de torta doce, 1 (um) tipo de torta salgada, 2 tipos de sanduíche (um deles com pão integral), 1 lanche do tipo pizza, hamburger ou cachorro-quente e salada de frutas (sem açúcar e com suco natural).

2.8. O fornecimento das bebidas quentes deverá ser realizado através de cafeteira multibebidas, a qual deverá oferecer, no mínimo, café expresso, capuccino, café com leite e chocolate quente, apresentando opções com e sem açúcar. O chá, se oferecido já pronto para o consumo, deverá ser disponibilizado sem açúcar e é permitido o fornecimento em dispositivos térmicos. Os sucos naturais deverão ser ofertados gelados, sem açúcar, em equipamento tipo refresqueira de inox com depósitos em policarbonato cristal injetado, higiênico e resistente a impacto e sistema de agitação com pá próprio para bebidas de maior ou menor densidade, evaporador em aço inox, torneiras em policarbonato injetado totalmente desmontáveis, termostato de temperatura regulável.

2.9. Os tipos/sabores de salgados e bolos disponíveis deverão ser variados durante a semana. A licitante deverá alternar a oferta de bolo com cobertura e o bolo comum durante a semana (3 vezes na semana bolo com cobertura e 2 vezes na semana bolo comum).

2.10. A Licitante Vencedora deverá ofertar diariamente opções de alimentos integrais, sem glúten, sem lactose, sem açúcares, veganos/vegetarianos, devidamente identificados.

2.11. A licitante vencedora deverá manter em local visível uma tabela de preços tipo painel (manual ou eletrônico), dos principais produtos para comercialização na Lancheria, de acordo com a proposta de preços licitada.

2.12. 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.



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

2.14. 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 do Campus Cachoeira do Sul/UFSM, relacionadas com o assunto.

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

2.16. Não será permitida a comercialização de bebidas alcoólicas e cigarros ou outro produto derivado ou não do tabaco.

2.17. Será assinado termo de permissão entre a UFSM e a licitante vencedora com a vigência por 12 (doze) meses, a partir de sua assinatura, podendo a sua duração se estender até o limite de 60 (sessenta) meses, por acordo entre as partes, mediante aditamentos anuais.

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

2.19. A licitante vencedora não poderá transferir a terceiros, no todo ou em parte, fornecimento do serviço de que trata o presente edital.

3. DAS CONDIÇÕES PARA PARTICIPAÇÃO

3.1. 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.

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

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

A) possuir em seu quadro societário nenhum Servidor Público Federal, salvo na forma excetuada no Inciso X do artigo n. 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.

3.4 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.

3.5. 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 declarados inidôneos para licitar ou contratar com a Administração Pública.

4. DO CREDENCIAMENTO

4.1. 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.gov.br/compras.

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

4.3. 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.

4.4. 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.

5. DA APRESENTAÇÃO DA PROPOSTA E DOS DOCUMENTOS DE HABILITAÇÃO

5.1. 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.

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

5.3. 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.

5.4. 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.

5.5. 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.

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



5.7. 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.

5.8. 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.

5.9. 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 UFMS responsabilidade por eventuais danos decorrentes de uso indevido da senha, ainda que por terceiros.

5.10. A PROPOSTA DEVERÁ CONTER:

5.10.1. O preço global da Cesta de Produtos, em reais, considerando os itens constantes no anexo VII do Termo de Referência, em anexo ao presente edital.

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

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

5.10.3. Nos preços de cada produto deverão estar incluídos, obrigatoriamente, impostos, taxas, fretes, treinamentos, assistência técnica, manutenção, insumos e quaisquer outras despesas incidentes para a execução do objeto licitado.

5.10.4. Para a composição do preço unitário de cada item do presente pregão deverá ser considerado 02 (duas) casas decimais, de acordo com as exigências citadas no Termo de Referência em anexo ao presente Edital.

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

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

5.10.7. O descumprimento das regras supramencionadas pela UFMS 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.

6. DA ABERTURA DA SESSÃO E DA FORMULAÇÃO DOS LANCES

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

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

6.3. 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.

6.3.1. Os lances deverão ser ofertados para o valor total do item.

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

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

6.6. Não serão aceitos dois ou mais lances iguais, prevalecendo aquele que for recebido e registrado primeiro no sistema.

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

6.8. MODO DE DISPUTA

6.8.1. 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.

6.8.2. 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.

6.8.3. 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.

6.8.3.1. 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.

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

6.8.4.1. 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.

6.8.5. 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.

6.9. 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.

6.10. 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.

6.11. 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:

6.11.1. 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.

6.11.2. 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.

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

6.13. 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.

7. DO JULGAMENTO E ACEITAÇÃO DAS PROPOSTAS

7.1. Será desclassificada a proposta ou o lance vencedor, nos termos do item 9.1 do Anexo VII-A da In SEGES/MP n. 5/2017, que:

7.1.1. Contenha vício insanável ou ilegalidade;

7.1.2. Não apresente as especificações técnicas exigidas pelo Termo de Referência;

7.1.3. Apresentar preço final superior ao preço máximo fixado, ou que apresentar preço manifestamente inexequível.

7.1.3.1. Quando o licitante não conseguir comprovar que possui ou possuirá recursos suficientes para executar a contento o objeto, será considerada inexequível a proposta de preços ou menor lance que:

7.1.3.1.1. For insuficiente para a cobertura dos custos da contratação, apresente preços global ou unitários simbólicos, irrisórios ou de valor zero, incompatíveis com os preços dos insumos e salários de mercado, acrescidos dos respectivos encargos, ainda que o ato convocatório da licitação não tenha estabelecido limites mínimos, exceto quando se referirem a materiais e instalações de propriedade do próprio licitante, para os quais ele renuncie a parcela ou à totalidade da remuneração.

7.1.3.1.2. Apresentar um ou mais valores da planilha de custo que sejam inferiores àqueles fixados em instrumentos de caráter normativo obrigatório, tais como leis, medidas provisórias e convenções coletivas de trabalho vigentes.

7.2. Se houver indícios de inexequibilidade da proposta de preço, ou em caso da necessidade de esclarecimentos complementares, poderão ser efetuadas diligências, na forma do § 3º do artigo 43 da Lei nº 8.666, de 1993 e a exemplo das enumeradas no item 9.4 do Anexo VII-A da IN SEGES/MP N. 5, de 2017, para que a empresa comprove a exequibilidade da proposta.

7.3. Quando o licitante apresentar preço final inferior a 30% (trinta por cento) da média dos preços ofertados para o mesmo item, e a inexequibilidade da proposta não for flagrante e evidente pela análise da planilha de custos, não sendo possível a sua imediata desclassificação, será obrigatória a realização de diligências para aferir a legalidade e exequibilidade da proposta.

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

7.5. O Pregoeiro poderá convocar o licitante para enviar documento digital, por meio de funcionalidade disponível no sistema, estabelecendo no “chat” prazo para apresentação do documento, sob pena de não aceitação da proposta.

7.5.1. O prazo estabelecido pelo Pregoeiro poderá ser prorrogado por solicitação escrita e justificada do licitante, formulada antes de findo o prazo estabelecido, e formalmente aceita pelo Pregoeiro.

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

7.5.3. Todos os dados informados pelo licitante em sua planilha deverão refletir com fidelidade os custos especificados e a margem de lucro pretendida.

7.5.4. O Pregoeiro analisará a compatibilidade dos preços unitários apresentados na Planilha de Custos e Formação de Preços com aqueles praticados no mercado em relação aos insumos e também quanto aos salários das categorias envolvidas na contratação.

7.5.5. Erros no preenchimento da planilha não constituem motivo para a desclassificação da proposta. A planilha poderá ser ajustada pelo licitante, no prazo indicado pelo Pregoeiro, desde que não haja majoração do preço proposto.

7.5.5.1. Considera-se erro no preenchimento da planilha a indicação de recolhimento de impostos e contribuições na forma do Simples Nacional, exceto para atividades de prestação de serviços previstas nos §§5º-B a 5º-E, do artigo 18, da LC 123, de 2006.

7.5.5.2. Em nenhuma hipótese poderá ser alterado o teor da proposta apresentada, seja quanto ao preço ou quaisquer outras condições que importem em modificações de seus termos originais, ressalvadas apenas as alterações absolutamente formais, destinadas a sanar evidentes erros materiais, sem nenhuma alteração do conteúdo e das condições referidas, desde que não venham a causar prejuízos aos demais licitantes.

7.6. Para fins de análise da proposta quanto ao cumprimento das especificações do objeto, poderá ser colhida a manifestação escrita do setor requisitante do serviço ou da área especializada no objeto.

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

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

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

7.10. Para julgamento e classificação das propostas será adotado o critério de **menor preço global da Cesta de Produtos**, observadas as especificações constantes no Termo de Referência em anexo do presente Pregão.

7.10.1. Se a oferta não for aceitável ou se a licitante não atender às exigências habilitatórias, 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.

7.10.2. Como condição de aceitação, as licitantes através de um representante legal (autorizado via procuração), poderão realizar visita técnica ao local onde será prestado o serviço.

7.10.2.1. No caso de optar pela realização de visita, a mesma deverá ser agendada com antecedência da seguinte forma: pelo e-mail cs.ru@ufsm.br.



7.10.2.2. O prazo para as visitas encerrar-se-á às 17:00 horas do dia

07/07/2022.

7.10.3. Será emitida uma declaração de visita devidamente assinada pelo responsável da UFSC.

7.10.4. A licitante poderá optar por não realizar a visita técnica, devendo neste caso, apresentar um documento declarando a concordância com todas as condições do edital e do objeto licitado.

7.10.5. A declaração de visita ou de concordância com as condições do edital deverá ser enviada, durante a fase de aceitação, através do e-mail pregao@ufsc.br.

7.11. Não ocorrendo a contratação da microempresa ou empresa de pequeno porte, na forma do subitem 7.10.1. deste edital, serão convocadas as remanescentes que porventura se enquadrem na hipótese do subitem 7.10. deste edital, na ordem classificatória, para o exercício do mesmo direito.

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

7.12. Se a oferta não for aceitável ou se a licitante não atender às exigências habilitatórias, 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.

7.13. 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.

7.14. 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.

8. DA HABILITAÇÃO

8.1. 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, III, IV e VI;
- II) Consulta Consolidada de Pessoa Jurídica do Tribunal de Contas da União (<https://certidoes-apf.apps.tcu.gov.br/>).

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

I) Declaração da Licitante de que apresentará, no ato da assinatura do Termo de Permissão, cópia de documento comprobatório do Registro do Responsável Técnico (RT) no Conselho Regional de Nutricionistas (CRN). No caso da empresa participante ou o(s) responsável(is) técnico(s) não serem registrados ou inscritos no CRN do Estado do Rio Grande do Sul, deverão ser providenciados os respectivos vistos deste órgão regional (CRN2) por ocasião da assinatura do contrato.

II) Declaração da Licitante de que apresentará, no ato da assinatura do Termo de

Permissão, cópia de documento comprobatório de vínculo do(s) nutricionista(s) RT com a Licitante Concorrente; o vínculo entre o profissional e a pessoa jurídica pode ser comprovado por meio de contrato de trabalho anotado na Carteira de Trabalho e Previdência Social – CTPS, contrato de prestação de serviço, livro ou ficha de registro de empregado, contrato social, ata de assembleia ou ato administrativo de nomeação ou designação do qual constem a indicação do cargo ou função técnica, o início e a descrição das atividades a serem desenvolvidas pelo profissional;

III) Cópia da chancela para registro de Atestado de comprovação de aptidão para desempenho de atividades (emitido por empresa da mesma jurisdição do CRN), conforme Resolução do CFN nº. 603/2018;

IV) Qualificação técnica, mediante a apresentação, em uma única via, de 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) que a aptidão para o desempenho de atividades pertinentes e compatíveis com o objeto da licitação. Nos atestados deverá constar o nome da pessoa para contato com seu respectivo telefone/fax, endereço e e-mail.

8.2. 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.

8.2.1 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.

8.2.3. 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.

9. DA HOMOLOGAÇÃO DA LICITAÇÃO

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

9.2. 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.

9.3. 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.

10. DO PEDIDO DE ESCLARECIMENTOS E DA IMPUGNAÇÃO DO EDITAL

10.1. 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.

10.2. 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.



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

10.4. 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.

11. DOS RECURSOS ADMINISTRATIVOS

11.1. 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 *três (03) dias* para apresentação das razões do recurso, ficando os demais licitantes desde logo intimados para, querendo, apresentarem contra-razões 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.

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

12. DO PAGAMENTO

12.1. A Licitante Vencedora obriga-se a pagar à Universidade, até o dia 15 do mês subsequente ao evento, o valor de **R\$ 2.020,71** (dois mil e vinte reais e setenta e um centavos), como retribuição pela ocupação da área física, descrita no item 2 deste edital.

12.2. Não haverá reajustamento de preços nos primeiros 12 (doze) meses do Termo de Permissão, conforme determinam as Leis 9.069/95 e 10.192/2001.

12.3. Decorridos os 12 (doze) meses do Termo de Permissão, os preços serão reajustados baseados na variação do índice do IPCA do período.

12.4. Para pagamento da restituição de energia elétrica será gerada uma Guia de Recolhimento da União - GRU, pelo setor encarregado da UFSM, com base na leitura realizada através do medidor instalado no local pela Permissionária. Para reajuste no valor do consumo de energia elétrica será usado o mesmo índice e periodicidade que a concessionária local, sempre que autorizado pela ANEEL.

12.5. O valor devido como ressarcimento à UFSM, por despesas oriundas da ocupação das áreas físicas cedidas reduzir-se-á em **50% (cinquenta por cento)**, sempre que houver férias acadêmicas e/ou greve na instituição.

12.6. O reajustamento do valor de retribuição será anual, com base na variação do IPCA ocorrida no período, conforme determina a Legislação Vigente. A periodicidade do reajuste poderá ser modificada em decorrência de dispositivo legal superveniente, ficando neste caso fixada a menor periodicidade permitida legalmente.

12.6. O pagamento da retribuição pela ocupação da área, dar-se-á mediante Guia de Recolhimento da União - GRU, a qual será gerada obedecendo a codificação padrão adotada pela Coordenadoria de Serviços Gerais - CSG e encaminhada para o e-mail cadastrado pela licitante vencedora.

12.7. Na hipótese de atraso no pagamento da retribuição pelo uso do espaço público, devida pela Permissionária, acrescer-se-á correção monetária calculada pelo IPCA até o seu efetivo pagamento, além 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, a multa contratual será de 4% (quatro por cento).

13. DAS PENALIDADES E MULTAS

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

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

13.3. As multas previstas são as seguintes:

13.3.1. 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 virgula 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).

13.3.2. 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.

13.3.3. 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.

14. DAS DISPOSIÇÕES GERAIS

14.1. 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.

14.2. 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.

14.3. 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.

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

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

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

14.7. 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.

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

14.9. 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.

14.10. 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.

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

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

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

TERMO DE PERMISSÃO Nº ____/2022

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 seu representante legal, outorga a **PERMISSÃO DE USO DE ÁREA FÍSICA DE 123 m², localizada na Rua Taufik Germano, nº 3013, Quadra 4, localidade de Passo da Areia, Distrito de Ferreira, Campus Cachoeira do Sul/UFSM em Cachoeira do Sul, RS, para exploração das atividades de lancheria**, para a empresa _____, com sede na _____, inscrita no CNPJ sob n. _____, 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 **23081.026198/2022-18** e da proposta da Licitante Vencedora do **Pregão 104/2022**, que faz parte integrante do presente Termo de Permissão como se aqui estivesse transcrito, 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 123 m², localizada na Rua Taufik Germano, nº 3013, Quadra 4, localidade de Passo da Areia, Distrito de Ferreira, Campus Cachoeira do Sul/UFSM em Cachoeira do Sul, 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:

	Quantidade	Alimentos (peso mínimo de referência)	Peso ou volume de referência
1	1	Bolos variados, como bolo de chocolate, bolo de coco gelado, bolo de abacaxi, bolo de cenoura com cobertura de chocolate, bolo de fubá (fatia média) (100 g)	Fatia média de 100g
2	1	Torta doce recheada (diversos sabores) (fatia média) (200g)	Fatia média de 200g
3	1	Torta salgada (diversos sabores) (fatia média) (120 g)	Fatia média de 120g
4	1	Croissant (diversos sabores) (100 g)	Unidade de 100g
5	1	Empada (diversos sabores) (100 g)	Unidade de 100g



6	1	Torrada = Misto quente (pão de forma, presunto, queijo, entre outros) (100 g)	Unidade de 100g
7	1	Pão de batata com recheio (unidade) (100 g)	Unidade de 100g
8	1	Pão de queijo (unidade) (80 g)	Unidade de 80g
9	1	Pastel assado (diversos sabores) (100 g)	Unidade de 100g
10	1	Pastel frito (diversos sabores) (100 g)	Unidade de 100g
11	1	Pizza (fatia/unidade) (100 g) sabores diversos	Fatia/Unidade de 100g
12	1	Quiche (diversos sabores) (100 g)	Unidade de 100g
13	1	Risoles (frango ou presunto e queijo) (100 g)	Unidade de 100g
14	1	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 sendo no mínimo 75% do peso total em frutas in natura). É vedado o uso de refrigerantes na salada de frutas. A salada de frutas deverá ser servida em recipientes descartáveis individuais, com tampa contendo, no mínimo, 4 opções de frutas. Ofertar obrigatoriamente nos meses de novembro a fevereiro, respeitando a sazonalidade das frutas. Não deve conter açúcar.	Pote contendo 250 g sendo no mínimo 75% do peso total em frutas in natura
15	1	Salgados integrais (empada, pastel, pão de queijo, etc.) (unidade) (diversos sabores) (100 g) - no mínimo 1 opção diária - variando as opções durante a semana.	Unidade de 100g
16	1	Sanduíche natural com pão branco ou pão integral com recheios diversos (unidade) – 120 a 140g. Os sanduíches naturais deverão ser produzidos conforme a solicitação do usuário. É vedada a produção prévia do item. Sabores:	Unidade com peso entre 120g

		presunto e queijo, chester e queijo, salaminho e queijo, frango, atum.	e 140g
17	1	Opção de salgado sem glúten, sem lactose, sem açúcares e vegano/vegetariano (100g)	Unidade de 100g
18	1	Opção de bolo sem glúten, sem lactose, sem açúcares e vegano/vegetariano (100g)	Fatia média de 100g
19	1	Hamburger (unidade) (120-200g)	Unidade com peso entre 120g e 200g
20	1	Cachorro Quente (120-200g)	Unidade com peso entre 120g e 200g
21	1	Xis (prensado) sabores variados (unidade) – 180 a 250g. O xis deverá ser produzido conforme a solicitação do usuário. É vedada a produção prévia do item. Sabores: frango, coração, salada, filé.	Unidade com peso entre 180g e 250g
22	1	Pastel Assado (integral) (100g)	Unidade de 100g
23	1	Pastel Folhado (100g)	Unidade de 100g
24	1	Balas e chicletes	Unidade com peso entre 5g e 7g
25	1	Barra de cereal	Unidade com peso entre 20g e 30g
26	1	Biscoitos industrializados diversos (bolacha recheada/ peso mínimo de 130 g; wafer recheado/ peso mínimo de 115 g)	Pacote com peso entre 115g e 130g
27	1	Salgados industrializados diversos (batata frita)	Pacote com peso entre 45g e 60g
28	1	Chocolates diversos (barra e unidade individual)	Unidade com



			peso entre 20g e 25g
29	1	Doces artesanais (brigadeiro, branquinho, entre outros) (unidade - 80 a 90 g)	Unidade com peso entre 80g e 90g
30	1	Picolés (diversos sabores). Ofertar obrigatoriamente nos meses de novembro a fevereiro.	Unidade com peso entre 45g e 80g
31	1	Água com e/ou sem gás (500-600 ml)	Unidade com volume entre 500ml e 600ml
32	1	Água (copo) 200mL	Unidade com volume de 200ml
33	1	Bebida láctea sabor chocolate (180-220 mL)	Unidade com volume entre 180ml e 220ml
34	1	Café expresso (180 mL ou mais). Deverá ser disponibilizado também para levar em copos descartáveis com tampa. OBS: É vedado o uso de café solúvel.	Copo com volume mínimo de 180ml
35	1	Cappuccino (180 mL ou mais). Deverá ser disponibilizado também para levar em copos descartáveis com tampa, com a capacidade de 180 ou maior.	Copo com volume mínimo de 180ml
36	1	Mocaccino (180 mL ou mais). Deverá ser disponibilizado também para levar em copos descartáveis com tampa, com a capacidade de 180 ou maior.	Copo com volume mínimo de 180ml
37	1	Café expresso com leite tipo "café Latte" (180 mL ou mais). Deverá ser disponibilizado também para levar em copos descartáveis com tampa, com a capacidade de 180ml ou maior.	Copo com volume mínimo de 180ml

38	1	Chocolate quente (preferencialmente preparado com cacau em pó e leite); sendo ofertado obrigatoriamente nos meses de maio a setembro.	Copo com volume mínimo de 180ml
39	1	Chás em sachê, sabores diversos (180 mL ou mais). Deverá ser disponibilizado também para levar em copos descartáveis com tampa, com a capacidade de 180 mL ou maior.	180ml ou mais
40	1	logurte comum, sabores diversos, em garrafa de 170 mL ou mais.	170ml ou mais
41	1	Refrigerantes diversos – comum, diet e light.	lata 300ml ou mais
42	1	Suco embalado, diversos sabores (caixinhas - 200 mL e latas 330 mL ou mais) – comum	caixinhas - 200 mL e latas 330 mL ou mais)
43	1	Sucos naturais diversos* (como exemplo: abacaxi, laranja, limão, mamão, manga, maracujá, morango, etc.) (300 mL). OBS: Ofertar diariamente sempre duas opções de sabores.	300ml

A PERMISSONÁRIA compromete-se a instalar no local, os equipamentos necessários para o fornecimento dos produtos descritos SUBCLÁUSULA PRIMEIRA da CLÁUSULA PRIMEIRA.

SUBCLÁUSULA SEGUNDA

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.

SUBCLÁUSULA TERCEIRA

A PERMISSONÁRIA deverá instalar, antes do início das atividades da Lancheria, a critério do Campus Cachoeira do Sul/UFSM, quadro de medição de energia elétrica (incluindo o aparelho medidor) na parede externa, para leitura do consumo de energia elétrica. Deverá ter uma caixa metálica, em tamanho e capacidades adequadas ao tipo de medição, de acordo com o projeto fornecido pela PROINFRA.

SUBCLÁUSULA QUARTA

A PERMISSONÁRIA deverá instalar, antes do início das atividades da Lancheria, a critério do Campus Cachoeira do Sul/UFSM, hidrômetro na área externa, para leitura do consumo de água. Deverá ser um equipamento certificado e aprovado pelo INMETRO, com capacidade adequada ao tipo de medição, de acordo com o projeto fornecido pela PROINFRA;

SUBCLÁUSULA QUINTA



Em caso de necessidade de ampliações, mudanças e/ou alterações das instalações elétricas, as despesas decorrentes serão de total responsabilidade da PERMISSONÁRIA, não acarretando qualquer ônus para a UFSC, a menos que seja interesse desta. Porém, deverão ser analisadas, aprovadas e autorizadas pelo Campus Cachoeira do Sul /UFSC.

SUBCLÁUSULA SEXTA

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

SUBCLÁUSULA SÉTIMA

Os lanches deverão ser produzidos no dia.

SUBCLÁUSULA OITAVA

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 PERMISSONÁRIA deverá priorizar a utilização de produtos naturais, frescos em substituição aos industrializados.

SUBCLÁUSULA NONA

Deverão estar disponíveis diariamente na Lancheria para a comercialização, obrigatoriamente, pelo menos: cafés, chás e infusões diversos, suco natural, pão de queijo, misto quente/torrada, 4 (quatro) tipos de salgados assados, 1 tipo de salgado frito, 2 (dois) tipos de bolo simples, 1 (um) tipo de torta doce, 1 (um) tipo de torta salgada, 2 tipos de sanduíche (um deles com pão integral), 1 lanche do tipo pizza, hamburger ou cachorro-quente e salada de frutas (sem açúcar e com suco natural).

SUBCLÁUSULA DÉCIMA

O fornecimento das bebidas quentes deverá ser realizado através de cafeteira multibebidas, a qual deverá oferecer, no mínimo, café expresso, capuccino, café com leite e chocolate quente, apresentando opções com e sem açúcar. O chá, se oferecido já pronto para o consumo, deverá ser disponibilizado sem açúcar e é permitido o fornecimento em dispositivos térmicos. Os sucos naturais deverão ser ofertados gelados, sem açúcar, em equipamento tipo refresqueira de inox com depósitos em policarbonato cristal injetado, higiênico e resistente a impacto e sistema de agitação com pá próprio para bebidas de maior ou menor densidade, evaporador em aço inox, torneiras em policarbonato injetado totalmente desmontáveis, termostato de temperatura regulável.

SUBCLÁUSULA DÉCIMA PRIMEIRA

Os tipos/sabores de salgados e bolos disponíveis deverão ser variados durante a semana. A licitante deverá alternar a oferta de bolo com cobertura e o bolo comum durante a semana (3 vezes na semana bolo com cobertura e 2 vezes na semana bolo comum).

SUBCLÁUSULA DÉCIMA SEGUNDA

A PERMISSONÁRIA deverá ofertar diariamente opções de alimentos integrais, sem glúten, sem lactose, sem açúcares, veganos/vegetarianos, devidamente identificados.

SUBCLÁUSULA DÉCIMA TERCEIRA

A PERMISSONÁRIA deverá manter em local visível uma tabela de preços tipo painel (manual ou eletrônico), dos principais produtos para comercialização na Lancheria, de acordo com a proposta de preços licitada.

SUBCLÁUSULA DÉCIMA QUARTA

A PERMISSONÁRIA 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 QUINTA

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

SUBCLÁUSULA DÉCIMA SEXTA

A PERMISSONÁRIA 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 do Campus Cachoeira do Sul/UFSM, relacionadas com o assunto.

SUBCLÁUSULA DÉCIMA SÉTIMA

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

SUBCLÁUSULA DÉCIMA OITAVA

Não será permitida a comercialização de bebidas alcoólicas e cigarros ou outro produto derivado ou não do tabaco.

CLÁUSULA SEGUNDA DO HORÁRIO DE FUNCIONAMENTO

O horário de funcionamento será das 7:00h às 22:00h horas de segunda à sexta-feira, sendo facultativa a abertura da lancheria aos sábados, das 8h às 12h. Demais horários ficarão a critério da PERMISSONÁRIA, desde que autorizado pelo Campus Cachoeira do Sul/UFSM.

SUBCLÁUSULA PRIMEIRA

A UFSM, quando julgar necessário, poderá exigir que a PERMISSONÁRIA mantenha a lancheria em funcionamento, fora dos horários pré-determinados, inclusive aos sábados à tarde, 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.

SUBCLÁUSULA TERCEIRA

No período de férias acadêmicas e nos casos em que a UFSM julgar conveniente, a lancheria poderá funcionar em horários diferenciados.

CLÁUSULA TERCEIRA DO VALOR DA RETRIBUIÇÃO E DO REAJUSTE

A PERMISSONÁRIA obriga-se a pagar à Universidade, até o dia 15 do mês subsequente ao evento, o valor de **R\$ 2.020,71 (dois mil e vinte reais e setenta e um centavos)**, como retribuição pela ocupação da área física, descrita na cláusula primeira deste termo.



SUBCLÁUSULA PRIMEIRA

Para pagamento da restituição de energia elétrica será gerada uma Guia de Recolhimento da União - GRU, pelo setor encarregado da UFSM, com base na leitura realizada através do medidor instalado no local pela Permissionária. Para reajuste no valor do consumo de energia elétrica será usado o mesmo índice e periodicidade que a concessionária local, sempre que autorizado pela ANEEL.

SUBCLÁUSULA SEGUNDA

O valor devido como ressarcimento à PERMITENTE, por despesas oriundas da ocupação das áreas físicas cedidas reduzir-se-á em **50% (cinquenta por cento)**, sempre que houver férias acadêmicas e/ou greve na instituição.

CLÁUSULA QUARTA DO PREÇO E DO REAJUSTE

O valor, da cesta de produtos previsto na clausula primeira deste contrato é de:

	Quantidade	Alimentos (peso mínimo de referência)	Peso ou volume de referência	Valor
1	1	Bolos variados, como bolo de chocolate, bolo de coco gelado, bolo de abacaxi, bolo de cenoura com cobertura de chocolate, bolo de fubá (fatia média) (100 g)	Fatia média de 100g	
2	1	Torta doce recheada (diversos sabores) (fatia média) (200g)	Fatia média de 200g	
3	1	Torta salgada (diversos sabores) (fatia média) (120 g)	Fatia média de 120g	
4	1	Croissant (diversos sabores) (100 g)	Unidade de 100g	
5	1	Empada (diversos sabores) (100 g)	Unidade de 100g	
6	1	Torrada = Misto quente (pão de forma, presunto, queijo, entre outros) (100 g)	Unidade de 100g	
7	1	Pão de batata com recheio (unidade) (100 g)	Unidade de 100g	
8	1	Pão de queijo (unidade) (80 g)	Unidade de	

			80g	
9	1	Pastel assado (diversos sabores) (100 g)	Unidade de 100g	
10	1	Pastel frito (diversos sabores) (100 g)	Unidade de 100g	
11	1	Pizza (fatia/unidade) (100 g) sabores diversos	Fatia/Unidade de 100g	
12	1	Quiche (diversos sabores) (100 g)	Unidade de 100g	
13	1	Risoles (frango ou presunto e queijo) (100 g)	Unidade de 100g	
14	1	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 sendo no mínimo 75% do peso total em frutas in natura). É vedado o uso de refrigerantes na salada de frutas. A salada de frutas deverá ser servida em recipientes descartáveis individuais, com tampa contendo, no mínimo, 4 opções de frutas. Ofertar obrigatoriamente nos meses de novembro a fevereiro, respeitando a sazonalidade das frutas. Não deve conter açúcar.	Pote contendo 250 g sendo no mínimo 75% do peso total em frutas in natura	
15	1	Salgados integrais (empada, pastel, pão de queijo, etc.) (unidade) (diversos sabores) (100 g) - no mínimo 1 opção diária - variando as opções durante a semana.	Unidade de 100g	
16	1	Sanduíche natural com pão branco ou pão integral com recheios diversos (unidade) – 120 a 140g. Os sanduíches naturais deverão ser produzidos conforme a solicitação do usuário. É vedada a produção prévia do item. Sabores: presunto e queijo, chester e queijo, salaminho e queijo, frango, atum.	Unidade com peso entre 120g e 140g	
17	1	Opção de salgado sem glúten, sem lactose, sem açúcares e vegano/vegetariano (100g)	Unidade de 100g	
18	1	Opção de bolo sem glúten, sem lactose, sem açúcares e vegano/vegetariano (100g)	Fatia média de 100g	



19	1	Hamburger (unidade) (120-200g)	Unidade com peso entre 120g e 200g	
20	1	Cachorro Quente (120-200g)	Unidade com peso entre 120g e 200g	
21	1	Xis (prensado) sabores variados (unidade) – 180 a 250g. O xis deverá ser produzido conforme a solicitação do usuário. É vedada a produção prévia do item. Sabores: frango, coração, salada, filé.	Unidade com peso entre 180g e 250g	
22	1	Pastel Assado (integral) (100g)	Unidade de 100g	
23	1	Pastel Folhado (100g)	Unidade de 100g	
24	1	Balas e chicletes	Unidade com peso entre 5g e 7g	
25	1	Barra de cereal	Unidade com peso entre 20g e 30g	
26	1	Biscoitos industrializados diversos (bolacha recheada/ peso mínimo de 130 g; wafer recheado/ peso mínimo de 115 g)	Pacote com peso entre 115g e 130g	
27	1	Salgados industrializados diversos (batata frita)	Pacote com peso entre 45g e 60g	
28	1	Chocolates diversos (barra e unidade individual)	Unidade com peso entre 20g e 25g	

29	1	Doces artesanais (brigadeiro, branquinho, entre outros) (unidade - 80 a 90 g)	Unidade com peso entre 80g e 90g	
30	1	Picolés (diversos sabores). Ofertar obrigatoriamente nos meses de novembro a fevereiro.	Unidade com peso entre 45g e 80g	
31	1	Água com e/ou sem gás (500-600 ml)	Unidade com volume entre 500ml e 600ml	
32	1	Água (copo) 200mL	Unidade com volume de 200ml	
33	1	Bebida láctea sabor chocolate (180-220 mL)	Unidade com volume entre 180ml e 220ml	
34	1	Café expresso (180 mL ou mais). Deverá ser disponibilizado também para levar em copos descartáveis com tampa. OBS: É vedado o uso de café solúvel.	Copo com volume mínimo de 180ml	
35	1	Cappuccino (180 mL ou mais). Deverá ser disponibilizado também para levar em copos descartáveis com tampa, com a capacidade de 180 ou maior.	Copo com volume mínimo de 180ml	
36	1	Mocaccino (180 mL ou mais). Deverá ser disponibilizado também para levar em copos descartáveis com tampa, com a capacidade de 180 ou maior.	Copo com volume mínimo de 180ml	
37	1	Café expresso com leite tipo "café Latte" (180 mL ou mais). Deverá ser disponibilizado também para levar em copos descartáveis com tampa, com a capacidade de 180ml ou maior.	Copo com volume mínimo de 180ml	



38	1	Chocolate quente (preferencialmente preparado com cacau em pó e leite); sendo ofertado obrigatoriamente nos meses de maio a setembro.	Copo com volume mínimo de 180ml	
39	1	Chás em sachê, sabores diversos (180 mL ou mais). Deverá ser disponibilizado também para levar em copos descartáveis com tampa, com a capacidade de 180 mL ou maior.	180ml ou mais	
40	1	logurte comum, sabores diversos, em garrafa de 170 mL ou mais.	170ml ou mais	
41	1	Refrigerantes diversos – comum, diet e light.	lata 300ml ou mais	
42	1	Suco embalado, diversos sabores (caixinhas - 200 mL e latas 330 mL ou mais) – comum	caixinhas - 200 mL e latas 330 mL ou mais)	
43	1	Sucos naturais diversos* (como exemplo: abacaxi, laranja, limão, mamão, manga, maracujá, morango, etc.) (300 mL). OBS: Ofertar diariamente sempre duas opções de sabores.	300ml	

SUBCLÁUSULA PRIMEIRA

Não haverá reajustamento de preços nos primeiros 12 (doze) meses do Termo de Permissão, conforme determinam as Leis 9.069/95 e 10.192/2001.

SUBCLÁUSULA SEGUNDA

Decorridos os 12 (doze) meses do Termo de Permissão, os preços serão reajustados baseados na variação do índice do IPCA do período.

CLÁUSULA QUINTA DO PAGAMENTO

A CONTRATADA obriga-se a pagar à CONTRATANTE, até o dia 15 do mês subsequente ao devido, a Retribuição estabelecida no Cláusula Terceira.

SUBCLÁUSULA PRIMEIRA

O pagamento da retribuição pela ocupação da área, dar-se-á mediante Guia de Recolhimento da União - GRU, a qual será gerada obedecendo a codificação padrão adotada pela Coordenadoria de Serviços Gerais - CSG e encaminhada para o e-mail cadastrado pela licitante vencedora.

SUBCLÁUSULA SEGUNDA

O reajustamento do valor de retribuição será anual, com base na variação do IPCA ocorrida no período, conforme determina a Legislação Vigente. A periodicidade do reajuste poderá ser modificada em decorrência de dispositivo legal superveniente, ficando neste caso fixada a menor periodicidade permitida legalmente.

SUBCLÁUSULA TERCEIRA

A periodicidade do reajuste poderá ser modificada em decorrência de dispositivo legal superveniente, ficando neste caso fixada a menor periodicidade permitida legalmente.

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 pelo Campus Cachoeira do Sul/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 pelo Campus Cachoeira do Sul/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 ao Campus Cachoeira do Sul/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 PERMISSONÁRIA até a retirada das citadas benfeitorias ou acessões.

CLÁUSULA SÉTIMA DESOCUPAÇÃO DO ESPAÇO FÍSICO

Findo o prazo da permissão de uso, a PERMISSONÁRIA 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 pelo Campus Cachoeira do Sul/UFSM, de cujo ato será lavrado termo de vistoria e recebimento, com ciência da PERMISSONÁRIA. Na hipótese de ser constatado qualquer dano, a PERMISSONÁRIA 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 PERMISSONÁRIA que estiver participando de nova licitação e esta ainda não tenha sido julgada, ou quando a tiver vencido novamente. Entretanto, caso a PERMISSONÁRIA 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 PERMISSONÁRIA deverá atender às exigências do Campus Cachoeira do Sul/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 PERMISSONÁRIA 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 PERMISSONÁRIA ou seu estabelecimento causado por roubo, furto, fogo ou fenômenos climáticos.

SUBCLÁUSULA TERCEIRA

A PERMISSONÁRIA 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 PERMISSONÁRIA 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 internas, áreas externas, esquadrias externas (face interna e externa), e fachadas envidraçadas (face externa), 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.

SUBCLÁUSULA SEGUNDA

O serviço de manutenção predial na área interna e externa do local é de responsabilidade da PERMISSONÁRIA, são exemplos de manutenção predial: substituição de lâmpadas, conserto de tomadas e interruptores, desentupimento de caixa de gordura, consertos de canos hidráulicos danificados, pintura e reboco, troca de piso danificado e o que for necessário para manter o adequado funcionamento do espaço cedido.

CLÁUSULA DÉCIMA DA FISCALIZAÇÃO DA LANCHERIA

A fiscalização da PERMISSONÁRIA será exercida pelo Campus Cachoeira do Sul/UFSM.

SUBCLÁUSULA PRIMEIRA

A PERMISSONÁRIA 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, a indicação do gestor do Termo de Permissão, será efetuada mediante emissão de portaria.

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 DO CAMPUS CACHOEIRA DO SUL

O Campus Cachoeira do Sul/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

SUBCLÁUSULA PRIMEIRA

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 do Campus Cachoeira do Sul/UFSM, relacionadas com o assunto.

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 médios do mercado local;
- 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 do Campus Cachoeira do Sul/UFSM ou outros órgãos da PERMITENTE naquilo que 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 pelo Campus Cachoeira do Sul/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.

SUBCLÁUSULA SEGUNDA

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

SUBCLÁUSULA TERCEIRA

Não será permitida a comercialização de bebidas alcoólicas.

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 28 do Decreto 5.450, de 31 de maio de 2005.

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 PERMISSONÁRIA, acrescer-se-á correção monetária calculada por índices oficiais, até o seu efetivo pagamento, bem como de juros de 0,5% (zero virgula 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 PERMISSONÁRIA 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 do Campus Cachoeira do Sul/UFMS, 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, o Campus Cachoeira do Sul/UFMS fará o corte da energia, e para seu religamento a PERMISSONÁRIA 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, a partir da assinatura deste termo, podendo ser prorrogado, por acordo, entre as partes, por até 60 (sessenta) meses.**

SUBCLÁUSULA ÚNICA

O prazo máximo para o início das atividades será de 120 (cento e vinte) dias corridos, a contar da assinatura do Termo de Permissão.

**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 N°. 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.