



MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
UNIVERSIDADE FEDERAL DO SUL E SUDESTE DO PARÁ
COMISSÃO PERMANENTE DE ANÁLISE DE OCORRÊNCIAS

RELATÓRIO Nº 843/2024 - CPAO (11.16.04.01)

Nº do Protocolo: NÃO PROTOCOLADO

Marabá-PA, 14 de outubro de 2024.

RELATÓRIO DE DEFESA PRÉVIA - CPAO

1. DADOS DO RELATÓRIO			
PAPC nº:	01/2024	Licitação:	PE 06/2022
Processo nº:	23479.012313/2023-94	Contrato:	04/2022
Objeto:	Concessão não onerosa de uso administrativo de espaço público destinado à exploração comercial de ambiente reservado ao restaurante e à lanchonete das unidades I e II da Universidade Federal do Sul e Sudeste do Pará, campus de Marabá.		
Empresa:	INOVA ALIMENTOS LTDA	CNPJ:	45.712.037/0001-80
Gestor:	PRISCILA DA SILVA CASTRO	Portaria:	23/2023
Valor:	-		
1. OCORRÊNCIAS			
Descrição resumida das ocorrências	Cláusulas do Edital / Legislação correspondentes a pretensa infração	Data / Período	Valor apurado sobre a infração (se for o caso)
<ul style="list-style-type: none">Alteração da forma de servir do tipo "Prato Feito" para Self service sem anuência da CONCEDENTE nas duas unidades I e II.Ausência de itens do cardápio da lanchonete como salgados assados	<ul style="list-style-type: none">Clausula 1.2.2, 13.7 e 22.1 do termo de referência	18/08 a 08/11/22	
Ausência da lista funcionários com CPF e alguns funcionários sem uniformes e botas de EPI	<ul style="list-style-type: none">Clausula 13.14.1, 13.16 do termo de referência	04/08 a 26/09/22	
Ausência de pagamento de energia	<ul style="list-style-type: none">Cláusula 13.31 e 17 do termo de referência	04/08/22 até hoje	
<ul style="list-style-type: none">Banheiros sem uso por entupimento na unidade IGoteiras na unidade I, lâmpadas sem funcionar no salão das unidades I e II e torneira da unidade II com vazamento há mais de um mês.			

<ul style="list-style-type: none"> • Lâmpadas queimadas nas unidades I e II • Não adequação da instalação de gás • Objetos estranho junto a alimentos na unidade II, Alimentos e utensílios diretamente em contato com o piso na unidade I e II • Pias sem sabão na unidade II e lixeiras que precisam de contato manual nas duas unidades I e II • Ausência da lista de equipamentos instalados nas duas unidades I e II. • Devolução dos espaços sem o em desconformidade com as condições de recebimento 	<ul style="list-style-type: none"> • Clausula 5.5.1, 7, 8.4, 13.4.1 13.22, 13.24 e 13.38 do termo de referência 	04/08 a 17/11/22	
Manipuladores de alimentos com bigode unhas compridas e com adornos	<ul style="list-style-type: none"> • Cláusula 5.5.1 do termo de referência 	14/10/2022	
Transporte inadequado das refeições em panelas da unidade I para unidade II	<ul style="list-style-type: none"> • Cláusula 5.5.1 e 13.3.2 	18/08 a 23/09/22	
Não abertura no dia de sábado e alteração do horário de abertura sem anuência da CONCEDENTE	<ul style="list-style-type: none"> • Cláusula 8.6 do termo de referência 	08/11/22	
Não designação de um preposto pela empresa	<ul style="list-style-type: none"> • Cláusula 13.13 do termo de referência 	04/08/22 a 26/09/24	
Abandono da execução dos serviços sem anuência da Administração	<ul style="list-style-type: none"> • Cláusula 13.33, 20.1.1 do termo de referência 	27/02/23 até hoje	

1.

REQUISITOS DE ADMISSIBILIDADE

REQUISITO	SIM / NÃO	FOLHA	OBSERVAÇÃO
Consta no processo a requisição de abertura de PAPC devidamente preenchida?	SIM	31	
Constam no processo cópias do contrato / ARP / empenho / ordem de serviço ou instrumento congêneres vinculante ao fornecedor?	SIM	1-4	
<ul style="list-style-type: none"> • Constam ainda demais documentações pertinentes a subsidiar a análise do procedimento? 	SIM	4-30	
As ocorrências relatadas foram devidamente documentadas ou registradas de modo que possam ser comprovadas de maneira inequívoca?	SIM	5-9, 30	
Constam no processo comprovantes de notificações realizadas pelo gestor ao fornecedor, com comprovante de recebimento, acerca das ocorrências em questão solicitando providências para saneamento e informando sobre a possibilidade de abertura de procedimento administrativo de penalização?	SIM	10-18	Ofício nº 13 / 2022 - DEGEALC Ofício nº 15 / 2022 - DEGEALC Ofício nº 21 / 2022 - DEGEALC Ofício nº 22 / 2022 - DEGEALC Ofício nº 27/2022 - DEGEALC Ofício nº 35 / 2022 - DEGEALC

			Ofício nº 3 / 2023 - DEGEALC Ofício nº 13 / 2023 - DEGEALC Ofício nº 2 / 2023 - SEAIAC
Constam no processo as respostas do fornecedor as notificações do gestor?	SIM	19-29, 42	Ofício nº 001-2022 Ofício nº 002-2022 Ofício nº 002-2022 Ofício nº 003-2022 Ofício nº 004-2022 Ofício nº 005-2022 Ofício nº 006-2022 Ofício nº 007-2022 Ofício nº 008-2022 PETIÇÃO - Assessoria Jurídica Carvalho e Cardoso RESPOSTA DEFESA PRÉVIA
Foram tomadas providências pelo fornecedor para atenuar ou eliminar as ocorrências relatadas?	NÃO	-	
• Caso tenham havido, as providências foram efetivas em reduzir ou eliminar os problemas relatados?	NÃO (justificar)	-	Abandono de execução consolidado com diversas pendências
Houve notificação do fornecedor para apresentação de defesa prévia?	SIM	36-41	Ofício nº 05/2024-CPAO - 28/06/2024
Foi incluído nos autos o Aviso de Recebimento - AR da notificação de defesa prévia?	NÃO (justificar)		Recebimento confirmado via e-mail
• Caso a notificação tenha sido realizada via e-mail, houve confirmação de recebimento?	SIM	41	
• Caso a notificação tenha sido realizada pessoalmente através de preposto / representante, o comprovante da ciência foi incluso nos autos?	NÃO SE APLICA		
• Caso a notificação tenha sido realizada via edital de notificação no DOU, foi incluída nos autos o extrato da publicação e a certidão atestando a impossibilidade de contato pelos meios tradicionais?	NÃO SE APLICA		

1.

ALEGAÇÕES DA CONTRATADA

As alegações da contratada se resumem aos seguintes tópicos:

- A empresa enfrentou dificuldades financeiras devido a greves e interrupções no calendário acadêmico da universidade. A falta de alunos no campus teria causado prejuízos à empresa, que precisa manter despesas como funcionários, energia, materiais e transporte, sem o retorno esperado.
- A empresa alega que a continuidade do contrato, nessas condições, resultaria no empobrecimento da pessoa jurídica privada e no enriquecimento da administração pública, sem justa causa.
- Alega ainda que o contrato prevê a possibilidade de renúncia por parte da cessionária, sem a necessidade de justificativa adicional ou cumprimento de prazos específicos, que não houve abandono sem aviso prévio e que o processo não gerou prejuízo para a Unifesspa ou a comunidade acadêmica.

1.
ANÁLISE

1.
Caracterização da inexecução

Preliminarmente, cumpre-nos destacar que todas as infrações relatadas pelos gestores do CONTRATO 04/2022 encontram respaldo no Termo de Referência (#02), especificamente nas cláusulas a seguir:

1. DO OBJETO

(...)

1.2.2. **Os itens elencados no cardápio são mínimos obrigatórios que devem ser disponibilizados pela CONCESSIONÁRIA**, podendo a mesma comercializar outros itens desde que não sejam proibidos pela CONCEDENTE e que sejam compatíveis com os praticados no mercado, devendo ser submetidos previamente à aprovação da CONCEDENTE.

1.2.3. O cardápio mínimo **não constitui qualquer compromisso com a remuneração de uma quantidade mínima por parte da Unifesspa**, uma vez que o valor dos lanches/refeições será pago diretamente pelo usuário/consumidor **à CONCESSIONÁRIA, a qual deverá prever a variação do número de usuários na composição de seus custos**.

5. REQUISITOS DA CONTRATAÇÃO

(...)

5.1.1. A **Concessionária deverá cumprir as normas e os requisitos da legislação sanitária para alimentos, estabelecidos pela Agência Nacional de Vigilância Sanitária (ANVISA) e demais órgãos**. Assim como, por ocasião da assinatura do contrato a empresa deverá fornecer todos os alvarás de funcionamento, especialmente o sanitário, sem ônus a Unifesspa.

7. VISTORIA PARA A LICITAÇÃO.

7.1. **Para o correto dimensionamento e elaboração de sua proposta, o licitante poderá realizar vistoria nas instalações do local de execução dos serviços**, pois examinarão as áreas e tomarão ciência das características e peculiaridades dos serviços, **posto que não serão aceitas alegações posteriores quanto ao desconhecimento de situações pré-existentes**.

(...) 7.3. Realizada ou não a visita técnica, o licitante deverá, para fins de qualificação técnica, declarar que tem pleno conhecimento dos locais e das condições em que deverá ser executado o serviço.

7.3.1. **A não realização da vistoria, quando facultativa, não poderá embasar posteriores alegações de desconhecimento das instalações, dúvidas ou esquecimentos de quaisquer detalhes dos locais da prestação dos serviços, devendo a licitante vencedora assumir os ônus dos serviços decorrentes**.

8. MODELO DE EXECUÇÃO DO OBJETO

(...)

8.4. O espaço cedido e suas instalações para funcionamento do restaurante/lanchonete, **ficam sob inteira responsabilidade da CONCESSIONÁRIA**, bem como a conservação, limpeza/higienização e gastos de manutenção da estrutura.

8.4.1. Qualquer alteração ou ampliação que implique em obras ou modificações dos espaços, **só poderão ocorrer após aprovação da CONCEDENTE**.

8.5. **A CONCESSIONÁRIA deverá seguir as normas** federais, estaduais e municipais, higiênicosanitárias e os procedimentos técnicos adequados à aquisição, estocagem, pré-preparo e acondicionamento, **a fim de garantir as qualidades higiênico-sanitária e nutritiva das refeições**, Anexo A.

8.6. **O funcionamento se dará nos seguintes horários:**

8.6.1. Lanchonete: de 7:30 às 20:30, de segunda à sexta-feira e de 7:30 às 12:00 aos sábados.

8.6.2. Restaurante: de 11:30 às 13:30, de segunda à sexta-feira.

8.7. Durante o período de recesso, férias, greve ou outro tipo de paralisação das atividades da Unifesspa, o horário de funcionamento da lanchonete/restaurante **poderá ser modificado, desde que com prévia autorização da CONCEDENTE**.

12. OBRIGAÇÕES DA CONCEDENTE

(...)

12.5. Ao final do prazo contratual, a CONCEDENTE deverá emitir relatório/termo circunstanciado de recebimento do imóvel, **que deverá estar limpo e em perfeitas condições de uso.**

13. OBRIGAÇÕES DA CONCESSIONÁRIA

13.1. **Executar os serviços conforme especificações deste Termo de Referência e de sua proposta,** com a alocação dos empregados necessários, além de fornecer e utilizar os materiais e equipamentos, ferramentas e utensílios necessários, na qualidade e quantidade mínimas necessárias ao perfeito funcionamento da Lanchonete/Restaurante;

13.2. Organizar e adequar os espaços da CONCEDENTE **para atender as legislações aplicáveis da vigilância sanitária;**

13.3. Prestar os serviços dentro dos parâmetros de qualidade e higiene fixados pelos órgãos de fiscalização sanitária competentes, **com especial atenção aos termos das Resoluções ANVISA RDC nº 216 e a RDC nº 275/2002 da ANVISA.**

(...)13.3.2. No caso da produção de refeições fora do local cedido, as mesmas **deverão ser produzidas, transportadas e armazenadas de acordo com as normas da vigilância sanitária.**

13.4. **Fornecer e instalar (se for o caso) os seguintes equipamentos e mobiliários nas dependências internas do espaço, necessários a perfeita prestação dos serviços:** freezer horizontal e/ou vertical, forno de micro-ondas, forno elétrico, liquidificador, espremedor de frutas, sanduicheiras, fogão a gás, entre outros.

13.4.1. A lista dos equipamentos juntamente com a fonte de energia **deverá ser repassada ao gestor do contrato para ciência, antes da instalação dos mesmos.**

(...) 13.7. **Disponibilizar, todos os alimentos constantes do cardápio mínimo.**

13.7.1. Na hipótese de fornecimento de produtos além dos obrigatórios no cardápio mínimo, a CONCESSIONÁRIA deverá submeter à CONCEDENTE proposta dentro dos valores praticados no mercado, para aprovação.

(...) 13.13. **Credenciar, por escrito, junto a CONCEDENTE, um preposto idôneo,** com experiência no ramo dos serviços a serem executados e com poderes para representar a empresa na execução e supervisão dos mesmos.

13.14. **Disponibilizar funcionários devidamente registrados e de comprovada idoneidade moral e profissional,** habilitados e com conhecimentos básicos dos serviços a serem executados, em número suficiente à demanda, devendo estes serem cordiais, rápidos e eficientes no atendimento aos clientes.

13.14.1. Todos os funcionários devem estar devidamente uniformizados e identificados, **devendo a CONCESSIONÁRIA repassar lista com nomes e documentação de todos que demonstram vínculo com a mesma.**

(...) 13.16. **Fornecer equipamentos de segurança para a devida prestação do serviço pelos funcionários,** responsabilizando-se por fiscalizar a utilização dos Equipamentos de Proteção Individual e Coletiva (EPIs e EPCs), conforme as normas regulamentares sobre higiene, medicina e segurança do trabalho.

(...) 13.22. **Responsabilizar-se pela manutenção das instalações do restaurante e da lanchonete, arcando com o provimento de todo o material necessário.**

(...) 13.24. **Abastecer as pias do refeitório, cozinha e banheiros com toalhas de papel para a secagem de mãos, sabão líquido e álcool 70%.**

(...) 13.29. **Corrigir, no prazo determinado, as eventuais imperfeições no curso de execução dos serviços,** a partir da ocorrência verificada pelo gestor designado pela CONCEDENTE.

(...) 13.31. **Retirar mensalmente na CONCEDENTE as Guias de Recolhimento à União referentes ao consumo de energia elétrica e proceder seu pagamento nas datas e condições definidas no presente instrumento.**

(...) 13.33. **Arcar com o ônus decorrente de eventual equívoco no dimensionamento dos quantitativos de sua proposta,** inclusive quanto aos custos variáveis decorrentes de fatores futuros e incertos, tais como os valores providos com o quantitativo de vale transporte, devendo complementá-los, caso o previsto inicialmente em sua proposta não seja satisfatório para o atendimento do objeto da licitação, exceto quando ocorrer algum dos eventos arrolados nos incisos do § 1º do art. 57 da Lei nº 8.666, de 1993.

(...) 13.38. Manter e conservar às suas expensas a área concedida, **devolvendo-a à CONCEDENTE, quando do término ou da rescisão da presente concessão, desocupada e em perfeito estado de conservação,** de acordo com a vistoria realizada antes do início do funcionamento do serviço contratado, incluindo pintura nova, nas mesmas cores e padrão da original.

17. DO PAGAMENTO CONSUMO DE ENERGIA ELÉTRICA

(...)17.2. A CONCESSIONÁRIA **é obrigada a arcar com as despesas relativas ao consumo de energia elétrica** do espaço concedido.

17.3. Para determinar o valor a ser ressarcido à CONCEDENTE, será aferido mensalmente, por meio de um medidor de energia instalado pela Unifesspa, o consumo realizado pela CONCESSIONÁRIA.

17.3.1. A aferição de que trata o subitem anterior será realizada entre o 1º (primeiro) e o 5º (quinto) dia útil do mês subsequente ao da prestação do serviço, pela equipe técnica da Divisão de Serviços de Engenharia e Manutenção da Secretaria de Infraestrutura - DISEM/SINFRA.

17.3.2. A Aferição poderá ser acompanhada pelo fiscal do contrato e preposto da CONCESSIONÁRIA.

17.4. O valor concernente a utilização da energia elétrica será cobrado mediante o produto do KW/H (quilowatt/hora) consumido no mês pelo valor do KW/H cobrado pela empresa concessionária de energia.

17.5. **O valor deverá ser pago pela CONCESSIONÁRIA à CONCEDENTE até 10º (décimo) dia útil do mês subsequente ao da prestação do serviço, após a aferição do consumo no respectivo medidor, por meio de Guia de Recolhimento da União (GRU).**

17.6. Nos casos de eventuais atrasos de pagamento, desde que a CONCESSIONÁRIA não tenha concorrido de alguma forma para tanto, **o valor devido deverá ser acrescido de encargos moratórios proporcionais aos dias de atraso**, apurados desde a data limite prevista para o pagamento até a data do efetivo pagamento, à taxa de 6% (seis por cento) ao ano, aplicando-se a seguinte fórmula:

1.

Análise dos fatos e alegações

Vamos discorrer e ponderar as alegações da Cessionária e sobre sua plausibilidade e admissibilidade. Dada a grande quantidade de ocorrências, a análise será segmentada por tipo de ocorrência para fins de organização. É imperioso destacar que **a análise considerará apenas as informações apresentadas à esta Comissão através dos documentos constantes nos autos.**

•

Baixa demanda e alto custo operacional impactam a atuação da CONCESSIONÁRIA

Preliminarmente, vamos abordar uma questão que é abordada de maneira recorrente nas alegações da contratada, de modo a dirimir esta questão de uma vez, sem a necessidade de repetição do argumento durante a análise de cada ocorrência. É um ponto central da maioria das respostas da CONCESSIONÁRIA a **baixa demanda de alunos e clientes é baixa, muito aquém do previsto em Edital, e que isso impacta diretamente sua lucratividade, tornando a operação financeiramente insustentável.** Alega ainda que custos como o de energia elétrica e internet contribuem para o alto custo operacional.

No item 11 do Termo de Referência é informado o quantitativo de alunos matriculados, o qual teria por objetivo fornecer dados para o dimensionamento da proposta. A exigência de pagamento da energia elétrica também estava disposta no Termo de Referência, no item 17, já a instalação internet foi uma exigência da própria cessionária, não havendo esta exigência no edital e anexos. A empresa não apresenta elementos mais concretos que deem suporte a um possível desequilíbrio entre a situação fática e a informações prestadas via edital que pudessem comprometer a exequibilidade de sua proposta, onde **tão somente resta a opção de que a empresa dimensionou mal sua proposta.** Neste ponto o item 13.33 do TR é claro:

“13.33. **Arcar com o ônus decorrente de eventual equívoco no dimensionamento dos quantitativos de sua proposta**, inclusive quanto aos custos variáveis decorrentes de fatores futuros e incertos, tais como os valores providos com o quantitativo de vale transporte, devendo complementá-los, caso o previsto inicialmente em sua proposta não seja satisfatório para o atendimento do objeto da licitação, exceto quando ocorrer algum dos eventos arrolados nos incisos do § 1º do art. 57 da Lei nº 8.666, de 1993.”

A empresa alega que o quantitativo de clientes estava muito abaixo do estimado no TR. Por óbvio, o TR continha a totalidade dos alunos matriculados, porém em nenhuma localidade há a garantia de todos os presentes irão de fato ser consumidores, devendo a empresa ter considerado essa margem em sua proposta, conforme disposto no item 1.2.3 do TR:

1.2.3. **O cardápio mínimo não constitui qualquer compromisso com a remuneração de uma quantidade mínima por parte da Unifesspa**, uma vez que o valor dos lanches/refeições será pago diretamente pelo usuário/consumidor **à CONCESSIONÁRIA, a qual deverá prever a variação do número de usuários na composição de seus custos.**

O TR prevê ainda no item 8.7 a possibilidade de ajuste do horário de funcionamento em períodos de férias, greve e outros momentos em que há uma redução no funcionamento da instituição, desde que com prévia autorização da CONCEDENTE.

Destacamos ainda que o Edital e anexos disponibilizavam meios da empresa solicitar informações adicionais que julgassem necessárias. No item 7 é prevista a possibilidade de realização de visita técnica:

7. VISTORIA PARA A LICITAÇÃO.

7.1. Para o correto dimensionamento e elaboração de sua proposta, o licitante poderá realizar vistoria nas instalações do local de execução dos serviços, pois examinarão as áreas e tomarão ciência das características e peculiaridades dos serviços, **posto que não serão aceitas alegações posteriores quanto ao desconhecimento de situações pré-existentes.**

(...)

7.3.1. **A não realização da vistoria, quando facultativa, não poderá embasar posteriores alegações de desconhecimento das instalações,** dúvidas ou esquecimentos de quaisquer detalhes dos locais da prestação dos serviços, devendo a licitante vencedora assumir os ônus dos serviços decorrentes.

E há ainda a previsão no Edital de solicitação de esclarecimentos, no item 20:

20. DA IMPUGNAÇÃO AO EDITAL E DO PEDIDO DE ESCLARECIMENTO

(...)

20.5. Os pedidos de esclarecimentos referentes a este processo licitatório deverão ser enviados ao Pregoeiro, até 03 (três) dias úteis anteriores à data designada para abertura da sessão pública, exclusivamente por meio eletrônico via internet, no endereço indicado no Edital.

Desta feita, fica claro que a CONCESSIONÁRIA dispunha de todos os meios para dimensionar sua proposta de maneira adequada, ou mesmo verificar que não dispunha de perfil para executar os serviços objeto do PREGÃO 06/2022, **devendo assim arcar com o ônus de sua proposta.**

- **Alteração da forma de servir do tipo “Prato Feito” para “Self service” sem anuência da CONCEDENTE nas duas unidades I e II;**
- **Ausência de itens do cardápio da lanchonete como salgados assados.**

Em relação a esta ocorrência a empresa alega que o modelo "Prato Feito" implica em um número maior de funcionários para atender à demanda, gerando custos adicionais com pagamento de horas extras, energia e internet. A empresa considera esses custos "fora da realidade operacional". A refeição no modelo “Prato Feito” estava prevista no TR, no item 22.1, não havendo qualquer justificativa técnica que embase a alteração, e foi constatado pelo menos em 2 oportunidades (#6-8) que a CONCESSIONÁRIA alterou o modelo de refeição para “Self service” sem anuência da Administração, em clara violação ao item 1.2.2 do TR. Em outras oportunidades ainda foram verificadas a ausência da oferta de salgados assados (#7-8):

1.2.2. **Os itens elencados no cardápio são mínimos obrigatórios** que devem ser disponibilizados pela CONCESSIONÁRIA, **podendo a mesma comercializar outros itens desde que não sejam proibidos pela CONCEDENTE e que sejam compatíveis com os praticados no mercado, devendo ser submetidos previamente à aprovação da CONCEDENTE.**

- **Ausência da lista funcionários com CPF e alguns funcionários sem uniformes e botas de EPI**

Ao longo da execução contratual foram constatadas em diversas oportunidades a pendência na apresentação da lista de funcionários, e de funcionários sem uso dos EPI adequados (#05-08). A empresa não apresentou justificativas para as ocorrências, e lista de funcionários somente foi apresentada em 17/11/2022 (#27), após 3 meses do início da execução contratual. Desta forma, fica caracterizada a inexecução contratual em relação aos itens 13.14.1 e 13.16 do TR:

13.14.1. Todos os funcionários devem estar devidamente uniformizados e identificados, devendo a CONCESSIONÁRIA repassar lista com nomes e documentação de todos que demonstram vínculo com a mesma.

(...) 13.16. Fornecer equipamentos de segurança para a devida prestação do serviço pelos funcionários, responsabilizando-se por fiscalizar a utilização dos Equipamentos de Proteção Individual e Coletiva (EPIs e EPCs), conforme as normas regulamentares sobre higiene, medicina e segurança do trabalho.

- **Ausência de pagamento de energia**

A CONCESSIONÁRIA não apresenta alegações específicas em relação a ausência do pagamento de energia, mas sempre cita os supostos altos custos operacionais para justificar suas pendências, o qual já foi abordado e refutado anteriormente neste relatório. Conforme manifestação da gestão do CONTRATO 04/2022 (#62), não houve o pagamento de nenhuma fatura de energia por parte da CONCESSIONÁRIA desde o início da execução contratual, em agosto de 2022, até o abandono, em abril de 2023 (#47-61). É patente o descumprimento dos itens 13.31 e 17 do TR:

13.31. Retirar mensalmente na CONCEDENTE as Guias de Recolhimento à União referentes ao consumo de energia elétrica e proceder seu pagamento nas datas e condições definidas no presente instrumento.

(...)

17. DO PAGAMENTO CONSUMO DE ENERGIA ELÉTRICA

(...)17.2. A CONCESSIONÁRIA é obrigada a arcar com as despesas relativas ao consumo de energia elétrica do espaço concedido.

17.3. Para determinar o valor a ser ressarcido à CONCEDENTE, será aferido mensalmente, por meio de um medidor de energia instalado pela Unifesspa, o consumo realizado pela CONCESSIONÁRIA.

17.3.1. A aferição de que trata o subitem anterior será realizada entre o 1º (primeiro) e o 5º (quinto) dia útil do mês subsequente ao da prestação do serviço, pela equipe técnica da Divisão de Serviços de Engenharia e Manutenção da Secretaria de Infraestrutura - DISEM/SINFRA.

17.3.2. A Aferição poderá ser acompanhada pelo fiscal do contrato e preposto da CONCESSIONÁRIA.

17.4. O valor concernente a utilização da energia elétrica será cobrado mediante o produto do KW/H (quilowatt/hora) consumido no mês pelo valor do KW/H cobrado pela empresa concessionária de energia.

17.5. O valor deverá ser pago pela CONCESSIONÁRIA à CONCEDENTE até 10º (décimo) dia útil do mês subsequente ao da prestação do serviço, após a aferição do consumo no respectivo medidor, por meio de Guia de Recolhimento da União (GRU).

17.6. Nos casos de eventuais atrasos de pagamento, desde que a CONCESSIONÁRIA não tenha concorrido de alguma forma para tanto, o valor devido deverá ser acrescido de encargos moratórios proporcionais aos dias de atraso, apurados desde a data limite prevista para o pagamento até a data do efetivo pagamento, à taxa de 6% (seis por cento) ao ano, aplicando-se a seguinte fórmula:

- **Banheiros sem uso por entupimento na unidade I**

- **Goteiras na unidade I, lâmpadas sem funcionar no salão das unidades I e II e torneira da unidade II com vazamento há mais de um mês.**

- **Lâmpadas queimadas nas unidades I e II**

- **Não adequação da instalação de gás**

- **Objetos estranhos junto a alimentos na unidade II, alimentos e utensílios diretamente em contato com o piso na unidade I e II**

Pias sem sabão na unidade II e lixeiras que precisam de contato manual nas duas unidades I e II

- Ausência da lista de equipamentos instalados nas duas unidades I e II.

- **Devolução dos espaços sem o em desconformidade com as condições de recebimento**

Não há manifestação da empresa em relação aos recorrentes problemas de infraestrutura destacados nos relatórios e ofícios. A ocorrência fica caracterizada como inexecução contratual em relação aos itens 8.4 e 13.22 do TR:

8. MODELO DE EXECUÇÃO DO OBJETO

(...)

8.4. O espaço cedido e suas instalações para funcionamento do restaurante/lanchonete, **ficam sob inteira responsabilidade da CONCESSIONÁRIA**, bem como a conservação, limpeza/higienização e gastos de manutenção da estrutura.

(...) 13.22. **Responsabilizar-se pela manutenção das instalações do restaurante e da lanchonete, arcando com o provimento de todo o material necessário.**

Em relação especificamente a pendência quanto a instalação do gás GLP, a contratada alega que o edital e anexos não exigem sua instalação e que por esse motivo não realizaria esta adequação que exigiria um alto custo (#27), todavia, apesar de não citar expressamente esta obrigação, o TR é claro no item 5.1.1 ao exigir o cumprimento das normas sanitárias, na qual se enquadra a necessidade de adequação do gás, pois seria inviável transcrever *ipsis litteris* todas as normas sanitárias a serem observadas no Edital e anexos. O item 13.4 do TR assevera ainda que a CONCESSIONÁRIA deve instalar todos os equipamentos necessários à perfeita prestação dos serviços.

5. REQUISITOS DA CONTRATAÇÃO

(...)

5.1.1. A **Concessionária deverá cumprir as normas e os requisitos da legislação sanitária para alimentos, estabelecidos pela Agência Nacional de Vigilância Sanitária (ANVISA) e demais órgãos.** Assim como, por ocasião da assinatura do contrato a empresa deverá fornecer todos os alvarás de funcionamento, especialmente o sanitário, sem ônus a Unifesspa.

7. VISTORIA PARA A LICITAÇÃO.

7.1. Para o correto dimensionamento e elaboração de sua proposta, o licitante poderá realizar vistoria nas instalações do local de execução dos serviços, pois examinarão as áreas e tomarão ciência das características e peculiaridades dos serviços, **posto que não serão aceitas alegações posteriores quanto ao desconhecimento de situações pré-existentes.**

(...)

7.3.1. **A não realização da vistoria, quando facultativa, não poderá embasar posteriores alegações de desconhecimento das instalações,** dúvidas ou esquecimentos de quaisquer detalhes dos locais da prestação dos serviços, devendo a licitante vencedora assumir os ônus dos serviços decorrentes.

(...)

13.4. **Fornecer e instalar (se for o caso) os seguintes equipamentos e mobiliários nas dependências internas do espaço, necessários a perfeita prestação dos serviços:** freezer horizontal e/ou vertical, forno de micro-ondas, forno elétrico, liquidificador, espremedor de frutas, sanduicheiras, fogão a gás, entre outros.

Importante lembrar mais uma vez que o TR previra a possibilidade de realização de visita técnica, conforme item 7, e o item 20 do Edital fornecia a possibilidade de impugnação e solicitação de esclarecimentos, **sendo o momento prévio a abertura da fase de lances da licitação a etapa oportuna para se realizar tal contestação, e não após a assinatura do contrato e início da execução.** Destarte, verificam-se como não cabíveis os argumentos da empresa para respaldar a inexecução.

O item 5.1.1 respalda ainda notificação em relação às ocorrências de objetos estranhos junto a alimentos na unidade II, alimentos e utensílios diretamente em contato com o piso na unidade I e II, bem como de outras inconformidades sanitárias eventualmente constatadas, e o mero fato de não estarem expressas literalmente no TR não impede que seja exigida sua correção.

Foi constatada ainda a ocorrência de pias sem sabão na unidade II e lixeiras que precisam de contato manual nas duas unidades I e II, em desacordo com o já citado item 5.1.1, e ainda os itens 8.4, 13.22 e 13.24 do TR:

8. MODELO DE EXECUÇÃO DO OBJETO

(...)

8.4. O espaço cedido e suas instalações para funcionamento do restaurante/lanchonete, **ficam sob inteira responsabilidade da CONCESSIONÁRIA**, bem como a conservação, limpeza/higienização e gastos de manutenção da estrutura.

(...) 13.22. **Responsabilizar-se pela manutenção das instalações do restaurante e da lanchonete, arcando com o provimento de todo o material necessário.**

(...) 13.24. **Abastecer as pias do refeitório, cozinha e banheiros com toalhas de papel para a secagem de mãos, sabão líquido e álcool 70%.**

Na extensa relação de notificações e relatórios foi verificada ainda a demora da empresa a fornecer a relação lista de equipamentos instalados nas unidades I e II, para a qual não apresentou justificativas. Resta caracterizado o descumprimento do item 13.4.1 do TR:

13.4. **Fornecer e instalar (se for o caso) os seguintes equipamentos e mobiliários nas dependências internas do espaço, necessários a perfeita prestação dos serviços:** freezer horizontal e/ou vertical, forno de micro-ondas, forno elétrico, liquidificador, espremedor de frutas, sanduicheiras, fogão a gás, entre outros.

13.4.1. A lista dos equipamentos juntamente com a fonte de energia **deverá ser repassada ao gestor do contrato para ciência, antes da instalação dos mesmos.**

Após o abandono da execução contratual, em abril de 2023, a CONCESSIONÁRIA realizou a devolução das chaves de acesso aos espaços em 30 de maio de 2023 (#33), porém verificou-se que os espaços não se encontravam conforme a condições de entrega ao início do contrato (#62), descumprindo assim o item 13.38 do TR.

(...) 13.38. Manter e conservar às suas expensas a área concedida, **devolvendo-a à CONCEDENTE, quando do término ou da rescisão da presente concessão, desocupada e em perfeito estado de conservação, de acordo com a vistoria realizada antes do início do funcionamento do serviço contratado, incluindo pintura nova, nas mesmas cores e padrão da original.**

Manipuladores de alimentos com bigode unhas compridas e com adornos

Em mais de uma oportunidade de acordo com os documentos constantes nos autos foram constatados manipuladores com bigode ou adornos (#14), o que é vedado pelas normas sanitárias, estando em desacordo com o item 5.1.1 do TR. A empresa não se manifestou em relação a esta ocorrência específica.

5. REQUISITOS DA CONTRATAÇÃO

(...)

5.1.1. A **Concessionária deverá cumprir as normas e os requisitos da legislação sanitária para alimentos, estabelecidos pela Agência Nacional de Vigilância Sanitária (ANVISA) e demais órgãos.**

Assim como, por ocasião da assinatura do contrato a empresa deverá fornecer todos os alvarás de funcionamento, especialmente o sanitário, sem ônus a Unifesspa.

Transporte inadequado das refeições em panelas da unidade I para unidade II

Em mais de uma oportunidade de acordo com os documentos constantes nos autos foi constatado transporte inadequado das refeições em panelas (#6,7 e 14), o que é vedado pelas normas sanitárias, estando em desacordo com o item 5.1.1 do TR. A empresa não se manifestou em relação a esta ocorrência específica.

5. REQUISITOS DA CONTRATAÇÃO

(...)

5.1.1. A **Concessionária deverá cumprir as normas e os requisitos da legislação sanitária para alimentos, estabelecidos pela Agência Nacional de Vigilância Sanitária (ANVISA) e demais órgãos.**

Assim como, por ocasião da assinatura do contrato a empresa deverá fornecer todos os alvarás de funcionamento, especialmente o sanitário, sem ônus a Unifesspa.

(...)13.3.2. No caso da produção de refeições fora do local cedido, as mesmas **deverão ser produzidas, transportadas e armazenadas de acordo com as normas da vigilância sanitária.**

• **Não abertura no dia de sábado e alteração do horário de abertura sem anuência da CONCEDENTE**

Em mais de uma oportunidade de acordo com os documentos constantes nos autos foi constatado que a mudança do horário de funcionamento das lanchonetes sem anuência prévia da CONCEDENTE (#5-8, 14-15), o que é vedado pelo TR, estando em desacordo com o item 8.6. A empresa não se manifestou em relação a esta ocorrência específica.

8.6. **O funcionamento se dará nos seguintes horários:**

8.6.1. Lanchonete: de 7:30 às 20:30, de segunda à sexta-feira e de 7:30 às 12:00 aos sábados.

8.6.2. Restaurante: de 11:30 às 13:30, de segunda à sexta-feira.

8.7. Durante o período de recesso, férias, greve ou outro tipo de paralisação das atividades da Unifesspa, o horário de funcionamento da lanchonete/restaurante **poderá ser modificado, desde que com prévia autorização da CONCEDENTE.**

• **Não designação de um preposto pela empresa**

Desde o início da execução contratual, em 04/08/2022 a CONCESSIONÁRIA era notificada a apresentar o preposto exigido para responder perante a Administração, o que só ocorreu em 26/09/2022 (#24), em claro desacordo com o item 13.13 do TR.

(...) 13.13. **Credenciar, por escrito, junto a CONCEDENTE, um preposto idôneo**, com experiência no ramo dos serviços a serem executados e com poderes para representar a empresa na execução e supervisão dos mesmos.

• **Abandono da execução dos serviços sem anuência da Administração**

A ocorrência mais grave de todo o histórico contratual ocorreu a partir de 27/03/2023, com o abandono unilateral da execução contratual por parte da CONCESSIONÁRIA, situação que persiste até a presente data, mesmo o referido contrato tendo previsão de vigorar por 30 meses, até 23/12/2024. Ao constatar a situação os gestores do contrato notificaram a contratada informando que a conduta poderia ser considerada com inexecução total, sujeitando a empresa a aplicação das sanções cabíveis. Em 10/04/2023, através de uma assessoria jurídica, a CONCESSIONÁRIA respondeu a notificação repetindo os mesmos argumentos de alto custo operacional, alegando que Unifesspa estava usufruindo de enriquecimento às suas custas, finalizando a petição solicitando a renúncia do contrato, com suposto respaldo contratual, e que fosse arquivado qualquer processo administrativo em andamento.

É de clareza solar, que a CONCESSIONÁRIA tentou dobrar as cláusulas contratuais para extrair um entendimento que a favorecesse, porquanto é indistiguível que o contrato, edital e anexos não dão guarida ao abandono contratual por mero pedido da empresa, sem anuência da Administração. Ora vejamos a redação da cláusula 14 do CONTRATO 04/2022:

14. CLÁUSULA DÉCIMA QUARTA - DA RESCISÃO CONTRATUAL

14.1. **Considerar-se-á rescindido o presente Contrato, independentemente de ato especial, retornando a área do imóvel à CEDENTE**, sem direito da(o) CONCESSIONÁRIA(O) a qualquer indenização, inclusive por benfeitorias realizadas, se:

14.1.1 - vier a ser dado à área cedida utilização diversa da que a ela foi destinada nos termos deste Contrato;

14.1.2 - houver inobservância do prazo previsto no ato autorizativo da Cessão;

14.1.3 - **ocorrer renúncia à cessão ou se a(o) CONCESSIONÁRIA(A) deixar de exercer suas atividades específicas ou, ainda, na hipótese de sua extinção, liquidação ou falência;**

14.1.4 - houver, em qualquer época, necessidade de a CEDENTE dispor, para seu uso, da área vinculada a este Contrato;

14.1.5 - ocorrer inadimplemento de cláusula contratual;

14.2. A rescisão do Contrato poderá ser determinada por ato unilateral e escrito da Administração, nos casos enumerados nos incisos I a XII e XVII do art. 78 da Lei nº 8.666/1993.

Como pode-se verificar o trecho em questão não dá qualquer margem para o abandono sem consequências da execução contratual, mas tão só reforça que em caso de abandono (renúncia) o espaço do imóvel é automaticamente revertido para a Administração, visando evitar que, por capricho do particular, a Administração fique sem o serviço, e sem acesso ao espaço, o que é chamado de cláusula exorbitante no direito administrativo.

Por outro lado, o item 20 do TR prevê as consequências no caso de inexecução total do contrato:

20. DAS SANÇÕES ADMINISTRATIVAS

20.1. Comete infração administrativa nos termos da Lei nº 10.520, de 2002, a CONCESSIONÁRIA que:

20.1.1. inexecutar total ou parcialmente qualquer das obrigações assumidas em decorrência da contratação;

20.1.2. ensejar o retardamento da execução do objeto;

20.1.3. falhar ou fraudar na execução do contrato;

20.1.4. comportar-se de modo inidôneo; ou

20.1.5. cometer fraude fiscal.

20.2. Pela inexecução total ou parcial do objeto deste contrato, a Administração pode aplicar à CONCESSIONÁRIA as seguintes sanções:

20.2.1. Advertência por escrito, quando do não cumprimento de quaisquer das obrigações contratuais consideradas faltas leves, assim entendidas aquelas que não acarretam prejuízos significativos para o serviço contratado;

20.2.2. Multa pela inexecução total ou parcial do presente termo, a CONCEDENTE poderá, garantida a prévia defesa, aplicar à CONCESSIONÁRIA as seguintes sanções de acordo com grau de gravidade das ocorrências.

20.2.3. Suspensão de licitar e impedimento de contratar com o órgão, entidade ou unidade administrativa pela qual a Administração Pública opera e atua concretamente, pelo prazo de até dois anos;

20.2.4. Sanção de impedimento de licitar e contratar com órgãos e entidades da União, com o consequente descredenciamento no SICAF pelo prazo de até cinco anos.

Diante do ocorrido, dada a impossibilidade de rescisão amigável, uma vez que não havia conveniência por parte da Administração, a gestão do contrato informou a contratada que seria realizada a Rescisão Unilateral do contrato (#18), com aplicação de sanções correspondentes.

Destarte, **resta demonstrada de maneira clara e inequívoca a inexecução total do CONTRATO 04/2022.**

1.

Sanções aplicáveis

Constatada de maneira inequívoca a inexecução por parte da contratada, conforme exposto acima, as sanções aplicáveis podem ser verificadas no TERMO DE REFERÊNCIA (#02), especificamente nas cláusulas 20 e ANEXO C:

16. CONTROLE E FISCALIZAÇÃO DA EXECUÇÃO

(...)

16.5. O descumprimento total ou parcial das obrigações e responsabilidades assumidas pela CONCESSIONÁRIA ensejará a aplicação de sanções administrativas, previstas neste Termo de Referência e na legislação vigente, podendo culminar em rescisão contratual, conforme disposto nos artigos 77 e 87 da Lei nº 8.666, de 1993.

20. DAS SANÇÕES ADMINISTRATIVAS

20.1. Comete infração administrativa nos termos da Lei nº 10.520, de 2002, a CONCESSIONÁRIA que:

20.1.1. inexecutar total ou parcialmente qualquer das obrigações assumidas em decorrência da contratação;

20.1.2. ensejar o retardamento da execução do objeto;

20.1.3. falhar ou fraudar na execução do contrato;

20.1.4. comportar-se de modo inidôneo; ou

20.1.5. cometer fraude fiscal.

20.2. Pela inexecução total ou parcial do objeto deste contrato, a Administração pode aplicar à CONCESSIONÁRIA as seguintes sanções:

20.2.1. Advertência por escrito, quando do não cumprimento de quaisquer das obrigações contratuais consideradas faltas leves, assim entendidas aquelas que não acarretam prejuízos significativos para o serviço contratado;

20.2.2. Multa pela inexecução total ou parcial do presente termo, a CONCEDENTE poderá, garantida a prévia defesa, aplicar à CONCESSIONÁRIA as seguintes sanções de acordo com grau de gravidade das ocorrências.

20.2.3. Suspensão de licitar e impedimento de contratar com o órgão, entidade ou unidade administrativa pela qual a Administração Pública opera e atua concretamente, pelo prazo de até dois anos;

20.2.4. Sanção de impedimento de licitar e contratar com órgãos e entidades da União, com o consequente descredenciamento no SICAF pelo prazo de até cinco anos.

20.2.1.1. A Sanção de impedimento de licitar e contratar prevista neste subitem também é aplicável em quaisquer das hipóteses previstas como infração administrativa no subitem 20.1 deste Termo de Referência

20.2.5. Declaração de inidoneidade para licitar ou contratar com a Administração Pública, enquanto perdurarem os motivos determinantes da punição ou até que seja promovida a reabilitação perante a própria autoridade que aplicou a penalidade, que será concedida sempre que a Contratada ressarcir a Contratante pelos prejuízos causados;

20.3. As sanções previstas nos subitens 20.2.1, 20.2.3, 20.2.4 e 20.2.5 poderão ser aplicadas à CONTRATADA juntamente com as de multa, descontando-a dos pagamentos a serem efetuados.

(...)

ANEXO C - Tabela de sanções que poderão ser aplicadas à CONCESSIONÁRIA

Infração	Penalidades que poderão ser aplicadas
Desorganização do ambiente, equipamentos, mesas e cadeiras do refeitório e da cozinha; Utilização inadequada de produtos próprios para a higienização de hortaliças, frutas, utensílios e equipamentos. Falta ou irregularidade na coleta frequente do lixo e por funcionários específicos; Deixar de manter tabela de preços em lugares visíveis; Não comunicar verbal e imediatamente alguma ocorrência anormal; Insatisfação na pesquisa realizada junto a clientes quando o somatório de péssimo, de ruim e metade de regular for igual ou maior que 35% (trinta e cinco por cento).	Advertência
<u>Descumprimento dos horários de abertura e fechamento das Lanchonetes:</u> Cobrar, ou permitir que seja cobrada, gorjeta pelos serviços prestados; Higienização inadequada do ambiente (teto, paredes, portas, janelas, luminárias), equipamentos e móveis; <u>Deixar de indicar e manter durante a execução do contrato os prepostos previstos no edital/contrato:</u> Não substituir empregado que se conduza de modo inconveniente ou não atenda às necessidades do serviço, por funcionário e por dia;	Advertência e multa de grau 1
Atrasar, sem justificativa, o início do serviço objeto do Termo de Concessão; Não providenciar treinamento para seus funcionários conforme previsto na relação de obrigações da CONCESSIONÁRIA; Efetuar alteração no cardápio sem comunicação prévia; <u>Funcionário fora do padrão de higiene recomendado pela legislação vigente, apresentando-se com bigode, barbas, relógios, unhas compridas e com esmaltes, brincos, colares, anéis, alianças, pulseiras, celulares e fones de ouvido durante o serviço, sapatilhas, sandálias, chinelos e tamancos.</u> Permitir presença de restos de comida em pias, piso, equipamentos, bancadas, chão, etc. Permitir presença de objetos em desuso nas unidades	Multa de grau 1 a 2

<p>Não manter recipientes com tampa para coleta de resíduos na área de produção;</p>	
<p><u>Funcionários sem o adequado uso de EPI (Equipamento de Proteção Individual) e com falta ou irregularidade no uso de toucas, luvas, avental, etc.</u></p> <p>Recusar-se a executar serviço determinado pela fiscalização, por serviço e por dia;</p> <p>Deixar de cumprir determinação formal ou instrução complementar do órgão fiscalizador, por ocorrência;</p> <p><u>(Deixar de) Cumprir quaisquer dos itens do Edital e seus Anexos não previstos nesta tabela de multas, após reincidência formalmente notificada pelo órgão fiscalizador, por item e por ocorrência:</u></p> <p>Inadequação no armazenamento de gêneros alimentícios, produtos de limpeza e descartáveis;</p>	<p>Multa de grau 2 a 3</p>
<p>Deixar de substituir empregado que se conduza de modo inconveniente ou incompatível com as atribuições;</p> <p>Não acondicionar o produto final em condições de temperatura ideais;</p> <p><u>Deixar de cumprir determinação formal ou instrução complementar do fiscal ou do órgão da CONCEDENTE. Deixar de responder, no prazo fixado, a solicitação ou requisição da CONCEDENTE:</u></p> <p>Suspender ou interromper, salvo motivo de força maior ou caso fortuito, os serviços contratuais por dia e por unidade de atendimento, sem aviso prévio;</p> <p>Realizar serviços adicionais aos especificados neste edital sem prévia aprovação formal dos Fiscais</p> <p>Encontrar óleo de fritura em más condições de uso;</p> <p>Manter os utensílios, descartáveis, mesas e cadeiras em número insuficiente para a execução das atividades;</p> <p>Não realizar o descongelamento sob refrigeração;</p> <p>Presença de animais, plantas, vetores ou pragas urbanas no ambiente de manipulação de alimentos;</p> <p><u>Falta de itens de lanche e refeição do cardápio mínimo, conforme termo de referência:</u></p> <p>Porcionamento inadequado dos itens do cardápio.</p>	<p>Multa de grau 3 a 4</p>
<p>Cobrar preços maiores do que os limites fixados, ou servir porções em quantidade/peso inferior as normais;</p> <p>Expor preparações nos balcões de distribuição com temperaturas inadequadas;</p> <p>Manter empregados em número insuficiente para atendimento aos clientes;</p> <p><u>Transportar produto em temperatura e veículos inadequados que comprometam as condições de higiene dos alimentos:</u></p> <p>Servir bebidas alcoólicas;</p> <p>Não manter os gêneros a serem utilizados em boas condições para consumo</p> <p>Não realizar a higienização adequada dos alimentos a serem consumidos crus no momento do preparo dos mesmos</p> <p>Deixar de realizar controle integrado de pragas e vetores urbanos.</p> <p>Utilizar as dependências da CESSIONÁRIA para fins diversos do objeto do Termo de Concessão de Uso.</p>	<p>Multa de grau 5</p>
<p><u>Não realizar o pagamento da GRU referente ao consumo de energia:</u></p> <p>Permitir situação que crie a possibilidade de causar dano físico, lesão corporal ou consequências letais, por ocorrência;</p> <p>Ocorrência de casos de intoxicação alimentar comprovada;</p> <p>Disponibilizar para consumo alimento pronto com contaminação física ou química ou biológica, ou com presença de insetos.</p> <p>Uso de produtos de origem animal sem registro no Serviço de Inspeção Federal.</p> <p>Uso de gêneros alimentícios fora do prazo de validade ou sem rotulagem.</p>	<p>Multa de grau 6</p>

<p>Funcionários trabalhando sem registro formal e/ou sem carteira/atestado de saúde, ou vencidos.</p> <p>Deixar de efetuar o pagamento de obrigações trabalhistas, previdenciárias, seguros, encargos fiscais e sociais, bem assim como todas as despesas diretas e/ou indiretas relacionadas à execução deste contrato, por dia.</p> <p>Após três advertências sobre insatisfação na pesquisa realizada junto a clientes.</p>	
<p>Deixar de entregar documentação exigida neste Termo.</p> <p><u>Não manter a proposta ou desistir do lance</u></p> <p>Após termo de Concessão de Uso rescindido devido pesquisa insatisfatória com cliente.</p>	<p>Impedimento de licitar com a Unifesspa pelo período de 1 (um) ano.</p> <p>Multa de grau 6</p>
<p>Comportar-se de modo inidôneo;</p> <p>Fizer declaração falsa;</p>	<p>Impedimento de licitar com a Unifesspa pelo período de 2 (dois) ano.</p> <p>Multa de grau 6</p>
<p>Apresentar documentação falsa;</p> <p>Cometer fraude fiscal.</p>	<p>Impedimento de licitar com a Unifesspa pelo período de 5 (cinco) ano.</p> <p>Multa de grau 6</p>

1.1 Para efeito de aplicação das multas, às infrações são atribuídos graus, conforme a seguinte tabela:

GRAU	CORRESPONDÊNCIA
01	R\$ 50,00
02	R\$ 70,00
03	R\$ 100,00
04	R\$ 200,00
05	R\$ 1.000,00
06	R\$ 2.000,00

1. CONCLUSÃO

Cumpramos ressaltar que as justificativas apresentadas pela empresa não foram capazes de evidenciar a ocorrência de fato superveniente ou reconhecida força maior impeditivas de cumprimento das obrigações contratuais.

Diante do exposto pela fiscalização, concedida a oportunidade à empresa de exercer seu direito de manifestação, com observância aos princípios da ampla defesa e do contraditório, constatada a **INEXECUÇÃO TOTAL** do objeto, levando em consideração os princípios da proporcionalidade e razoabilidade mediante as ocorrências ora relatadas, **SUGERIMOS** à autoridade competente a aplicação das seguintes penalidades:

PENALIDADE	OBSERVAÇÃO	REFERÊNCIA
ADVERTÊNCIA - Lei nº 8.666/93, Art. 87, inciso I		
MULTA - Lei nº 8.666/93, Art. 87, inciso II (Conforme memória de cálculo)	R\$ 20.620,00	Conforme memória de cálculo
SUSPENSÃO DE LICITAR E CONTRATAR - Lei nº 8.666/93, Art. 87, inciso III		
IMPEDIMENTO DE LICITAR E CONTRATAR - Lei nº 10.520/02, Art. 7º - PREGÃO	1 (um) Ano	Item 20.2.4 termo de referência c/c ANEXO C, categoria 8, item 2
IMPEDIMENTO DE LICITAR E CONTRATAR - Lei nº 12.462/02, Art. 47 - RDC		

DECLARAÇÃO DE INIDONEIDADE - Lei nº 8.666/93, Art. 87, inciso IV			
RESSARCIMENTO - Lei nº 8.666/93, Art. 80, inciso III e IV		<i>Será apurado e cobrado administrativamente</i>	
RESCISÃO CONTRATUAL - Lei nº 8.666/93, Art. 77 a 80		Rescisão Unilateral	Item 16.5 termo de referência c/c item 14.2 do Contrato

<ASSINATURA ELETRÔNICA>

Membros da CPAO

ANEXO I

Memória de Cálculo de Multa

OCORRÊNCIAS A

A1 - Alteração da forma de servir do tipo "Prato Feito" para Self service sem anuência da CONCEDENTE nas duas unidades I e II;

A2 - Ausência de itens do cardápio da lanchonete como salgados assados.

Correspondência: ANEXO C, categoria 5, item 10 - Falta de itens de lanche e refeição do cardápio mínimo, conforme termo de referência;

Sanção: Multa de grau 3 a 4 (R\$ 100,00 R\$ 200,00)

$$A1 + A2 = VTM^A$$

$$200 + 200 = 400$$

Valor Total da Multa A (VTM^A) = R\$ 400,00 (quatrocentos reais)

OCORRÊNCIAS B

B1 - Ausência da lista funcionários com CPF e alguns funcionários sem uniformes e botas de EPI;

Correspondência: ANEXO C, categoria 4, item 1 - Funcionários sem o adequado uso de EPI (Equipamento de Proteção Individual) e com falta ou irregularidade no uso de toucas, luvas, avental, etc;

Sanção: Multa de grau 2 a 3 (R\$ 70,00 R\$ 100,00)

$$B1 = VTM^B$$

$$100 = 100$$

Valor Total da Multa B (VTM^B) = R\$ 100,00 (cem reais)

OCORRÊNCIAS C

C1 - Ausência de pagamento de energia - Agosto/22;

C2 - Ausência de pagamento de energia - Setembro/22;

C3 - Ausência de pagamento de energia - Outubro/22;

C4 - Ausência de pagamento de energia - Novembro/22;

C5 - Ausência de pagamento de energia - Dezembro/22;

C6 - Ausência de pagamento de energia - Janeiro/23;

C7 - Ausência de pagamento de energia - Fevereiro/23;

C8 - Ausência de pagamento de energia - Março/23;

Correspondência: ANEXO C, categoria 7, item 1 - Não realizar o pagamento da GRU referente ao consumo de energia;

Sanção: Multa de grau 6 (R\$ 2000,00)

$$C1 + C2 + C3 + C4 + C5 + C6 + C7 + C8 = VTM^C$$

$$2000 + 2000 + 2000 + 2000 + 2000 + 2000 + 2000 + 2000 = 16000$$

Valor Total da Multa C (VTM^C) = R\$ 16.000,00 (dezesesseis mil reais)

OCORRÊNCIAS D

D1 - Banheiros sem uso por entupimento na unidade I

D2 - Goteiras na unidade I, lâmpadas sem funcionar no salão das unidades I e II e torneira da unidade II com vazamento há mais de um mês.

D3 - Lâmpadas queimadas nas unidades I e II

D4 - Não adequação da instalação de gás

D5 - Objetos estranho junto a alimentos na unidade II, Alimentos e utensílios diretamente em contato com o piso na unidade I e II

D6 - Pias sem sabão na unidade II e lixeiras que precisam de contato manual nas duas unidades I e II

D7 - Ausência da lista de equipamentos instalados nas duas unidades I e II

D8 - Devolução dos espaços sem o em desconformidade com as condições de recebimento;

Correspondência: ANEXO C, categoria 4, item 4 - (Deixar de) Cumprir quaisquer dos itens do Edital e seus Anexos não previstos nesta tabela de multas, após reincidência formalmente notificada pelo órgão fiscalizador, por item e por ocorrência;

Sanção: Multa de grau 2 a 3 (R\$ 70,00 R\$ 100,00)

$$D1 + D2 + D3 + D4 + D5 + D6 + D7 + D8 = VTM^D$$

$$100 + 100 + 100 + 100 + 100 + 100 + 100 + 100 = 800$$

Valor Total da Multa D (VTM^D) = R\$ 800,00 (oitocentos reais)

OCORRÊNCIAS E

E1 - Manipuladores de alimentos com bigode unhas compridas e com adornos;

Correspondência: ANEXO C, categoria 3, item 4 - Funcionário fora do padrão de higiene recomendado pela legislação vigente, apresentando-se com bigode, barbas, relógios, unhas compridas e com esmaltes, brincos, colares, anéis, alianças, pulseiras, celulares e fones de ouvido durante o serviço, sapatilhas, sandálias, chinelos e tamancos.

Sanção: Multa de grau 1 a 2 (R\$ 50,00 R\$ 70,00)

$$E1 = VTM^E$$

$$70 = 70$$

Valor Total da Multa E (VTM^E) = R\$ 70,00 (setenta reais)

OCORRÊNCIAS F

F1 - Transporte inadequado das refeições em panelas da unidade I para unidade II;

Correspondência: ANEXO C, categoria 6, item 4 - Transportar produto em temperatura e veículos inadequados que comprometam as condições de higiene dos alimentos.

Sanção: Multa de grau 5 (R\$ 1000,00)

$$F1 = VTM^F$$

$$1000 = 1000$$

Valor Total da Multa F (VTM^F) = R\$ 1.000,00 (mil reais)

OCORRÊNCIAS G

G1 - Não abertura no dia de sábado e alteração do horário de abertura sem anuência da CONCEDENTE;

Correspondência: ANEXO C, categoria 5, item 4 - Suspender ou interromper, salvo motivo de força maior ou caso fortuito, os serviços contratuais por dia e por unidade de atendimento, sem aviso prévio;

Sanção: Multa de grau 3 a 4 (R\$ 100,00 R\$ 200,00)

$$G1 = VTM^G$$

$$200 = 200$$

Valor Total da Multa G (VTM^G) = R\$ 200,00 (duzentos reais)

OCORRÊNCIAS H

H1 - Não designação de um preposto pela empresa;

Correspondência: ANEXO C, categoria 2, item 4 - Deixar de indicar e manter durante a execução do contrato os prepostos previstos no edital/contrato;

Sanção: Advertência e multa de grau 1 (R\$ 50,00)

$$H1 = VTM^H$$

$$50 = 50$$

Valor Total da Multa H (VTM^H) = R\$ 50,00 (cinquenta reais)

OCORRÊNCIAS J

J1 - Abandono da execução dos serviços sem anuência da Administração;

Correspondência: ANEXO C, categoria 8, item 2 - Não mantiver a proposta ou desistir do lance;

Sanção: Impedimento de licitar com a Unifesspa pelo período de 1 (um) ano e Multa de grau 6 (R\$ 2000,00)

$$J1 = VTM^J$$

$$2000 = 2000$$

Valor Total da Multa J (VTM^J) = R\$ 2.000,00 (dois mil reais)

VALOR TOTAL DA MULTA (VTM) = VTM^A + VTM^B + VTM^C + VTM^D + VTM^E + VTM^F + VTM^G + VTM^H + VTM^J

$$VTM = 400 + 100 + 16000 + 800 + 70 + 1000 + 200 + 50 + 2000$$

$$VTM = 20620,00$$

VALOR TOTAL DA MULTA (VTM) = R\$ 20.620,00 (vinte mil, seiscentos e vinte reais)

(Assinado digitalmente em 15/10/2024 07:35)

JONAS COSTA DA SILVA

ADMINISTRADOR

Matrícula: 1365699

(Assinado digitalmente em 14/10/2024 17:09)

LIVIA MUNIZ GALVAO MENEZES

ADMINISTRADOR

Matrícula: 3410047

(Assinado digitalmente em 14/10/2024 16:57)

RAYSON WILBER ALMEIDA VIEIRA

ASSISTENTE EM ADMINISTRAÇÃO

Matrícula: 2214973

Processo Associado: 23479.012313/2023-94

Para verificar a autenticidade deste documento entre em <https://sipac.unifesspa.edu.br/public/documentos/index.jsp> informando seu número: **843**, ano: **2024**, tipo: **RELATÓRIO**, data de emissão: **14/10/2024** e o código de verificação: **f5db28cc4f**